



令和6年度

WWL（ワールドワイドラーニング）コンソーシアム構築支援事業
～Snow Crystal Project in HOKKAIDO～

カリキュラム開発拠点校 北海学園札幌高等学校

ニューズレポート 第7号 2024（令和6）年 9月 25日（水）

『FOOD LOSS 削減 How to Use Up!』

8月22日（木）、本校のメディカルプレップコース進学希望の1年生を対象に札幌保健医療大学にて荒川義人教授による特別講義、学生さんからの講話、活用体験（調理実習）に行って来ました。54名が参加し、2グループに分かれそれぞれのプログラムを体験。一日を通してSDGs GOAL2「飢餓をゼロに」の目標達成に向け学習しました。

荒川義人教授による講義『北海道産農産物の特性を知ろう!』

北海道の農畜産物の地域特性は気候の違いによって様々な種類があり、道産の農畜産物は全国区の銘菓や加工品等の原材料として支えている事を聞き、生徒たちは興味深く聴き入っていました。また道産のお米・大豆・小豆・じゃがいも等のそれぞれの成分特性をご講義いただき、その中でも札幌発祥である「札幌黄」と言われるたまねぎ、「札幌大球（たいきゅう）」と言われるキャベツの歴史を知り、現在もその歴史を受け継ぐべく農家の方々は日々研究・開発をされている事を学び、農業の苦労や大変さも感じたのではないのでしょうか。



札幌保健医療大学生による野菜の講話とベジチェック体験



札幌保健医療大学の学生さんが、当日の調理実習で使われる野菜の特性をお話ししてくださいました。実は普段捨てられている皮の付近に栄養が多く含まれていることや、お店で売られている野菜の鮮度の見分け方、保存方法等、身近なお話をしていただき生徒達は驚きの声をあげたりしながらも楽しそうに学んでいました。講話の後百瀬教授から、普段自分たちがどれだけ野菜を摂取しているか…

「ベジチェック」という機械で計測してみよう!と、計測体験を行いました。12段階の摂取レベルに分けられ、約一か月前の野菜摂取量がどれくらいなのか。一日に必要な野菜摂取量のレベルが7~8でしたが、なかなか基準に達する人がおらず、自分たちがいかに野菜不足の生活をしているかを実感していました。これを機に日頃から野菜摂取を気に留めて、野菜を食べる事が増えるでしょう。



活用体験（調理実習）

フードロスを実践。普段は捨てがちな葉や皮も使い、今回作るのは、炊き込みご飯・カブの葉とにんじんの和風スープ・カブの肉みそ炒め・たっぷりかぼちゃマフィンの4品です。サクサクと野菜を切っていく生徒、かぼちゃを見つめどこから切るのか悩んでいる生徒、慣れない手つきの包丁さばきにドキドキしながらも真剣に取り組む生徒たちの姿に、普段教室では見られない表情が見られました。2時間程で完成・実食。自分たちが作った物と、他の班が作った物と、食材の形や煮込んだ色が違ったり様々でどの班からも「美味しそうに出来た！」と声が上がっていました。実食も皆、しっかりと味わい嬉しそうに食べていました。



グループ討議と全体討論



今日学んだ体験をまとめるグループ討議。生徒たちは9つの班に分かれ、感想や意見を模造紙に書くグラフィックレコーディングを行いました。それぞれ印象に残った事を話し合い、「あのアイスクリームの原料が北海道産だったなんて！」「ベジチェックで最高レベルだったのは私！」「実より皮の方が栄養があるとは知らなかった」等様々な意見を出し合い、取り組んでいました。その後、班ごとに出た意見をまとめ1分程度スピーチ・発表をしました。12月の高校生国際会議での発表に向け、今日の体験をより一層探究し取り組んでいくことでしょう。

最後に生徒たちから、今日の企画にご協力くださった荒川教授、百瀬教授へお礼の挨拶をし、すべてのプログラムが終了となりました。今年度も貴重な機会を提供してくださいました荒川教授、百瀬教授、札幌保健医療大学の学生の皆様に心よりお礼申し上げます。

