

淡路景観園芸学校 SDGs 通信

第4号

2021年4月

2019年に立ち上がったSDGs推進チーム。今回は、淡路島を囲む海にスポットをあて、海洋マイクロプラスチック問題の取り組みを紹介します。また、初めての冬を迎えたヤギたちの様子やどんぐりバレンタイン、イノシシ肉、海底湧水塩など美味しい話題も満載です。

淡路島の砂浜にもマイクロプラスチックはある?!



海岸の砂をふるいにかける



ふるいにかけたものを水に浮かべてマイクロプラスチックを取り出し中

海の近くを歩いていると、多くのごみが目につきます。その中でも特に気になるのがマイクロプラスチック。プラスチックが海を漂いながら波や紫外線によって分解され、5mm以下の大きさになったものです。「淡路島の砂浜にマイクロプラスチックはどのくらいあるのか?」と疑問を持ち、海岸の砂浜を採取して取り出してみました。

魚が餌と間違えるほど小さい!

約1,000mlの砂の中には、一目で分かるおもちゃ、ペットボトルの蓋だけでなく、よく探さないと見つけれないマイクロプラスチックもありました。砂を網目5mmのふるいにかけて、水に浮かべると、マイクロプラスチックが想像していたよりもたくさん取り出せました。小石と見分けがつきにくく目が少し疲れました。海の中を大量のマイクロプラスチックが漂っている状況を想像し、魚が餌と間違えて食べてしまうこともわかる気がしました。【12期生 難波 梨菜】



マイクロプラスチック

マイクロプラスチックでキーホルダー作り

簡単に始められるのは清掃活動。楽しみ要素を入れた活動にすれば、より多くの方が活動に来てくれるのではないかと考え、「マイクロプラスチックを用いたキーホルダー作り」を行いました!すると「面白そう、やってみたい!」と今まで参加したことのない学生も参加されました。今後は、学外でも海洋ゴミ問題の発信に取り組んでいきたいです。【12期生 岡本 佳奈】

<作り方>



クッキングシートを敷き、砂浜で採取したプラスチック片を空枠に入れる。



クッキングシートの上からプラスチックをアイロンで溶かす。乾いたら完成!

海洋マイクロプラスチックゴミ問題。淡路島に住む私たちにできることは何があるのでしょうか?



東京と兵庫県をつないでSDGs研修実施!

いまさらだけど「SDGsって何?」「なぜ重要な?」。イチから学ぶためSDGs研修を開催しました。前半は横田先生の講義。企業では長期的な企業価値を高めるために、ESG経営(環境・社会貢献を踏まえた企業経営)がスタンダードになっていることや、環境未来都市を目指す北九州市など自治体の取り組みも紹介。後半は、横田ゼミに参加する慶応義塾大学などの学生さんが自分たちの活動を報告。企業や教育機関を巻き込む行動力に刺激を受けました。一方で、淡路島に地域密着した活動ができる園芸学校の強みも再認識。オンラインで東京と兵庫県を結んだ研修、新たな連携に繋げていきたいです。【インストラクター 守 宏美】

講師:横田浩一氏(慶応義塾大学大学院特任教授/横田アソシエイツ代表取締役) 朝日新聞デジタルSDGs Action「ビジネスパーソンのためのSDGs講座」掲載中。

子ども向けと言いつつ大人にも分かりやすい

「SDGs×淡路景観園芸学校」の小冊子完成!

2020年の春から進めてきた淡路市内の小学生へ向けたSDGs小冊子が完成しました。チームの活動を通じて淡路島という地域、暮らす人々とかかわることで、海や山、田んぼ、ため池といった豊かな自然、美しい風景、人と人のつながり、受け継がれてきた暮らしの知恵など、素敵どころがたくさんある一方で、耕されなくなった田畑、放置される里山、海岸に流れ着くごみなどさまざまな問題も抱えていることを知りました。

淡路島のステキを未来につなげていくために

こうした現状を踏まえ、「淡路島の伝統的な暮らしの中に持続可能な暮らしのヒントがあるのでは?」と考え活動をしてきました。小冊子では、ヤギ除草実験やニホンミツバチの養蜂による環境モニタリングなど学校での取り組みを例として取り上げています。冊子を通して淡路島の子供たちが身近な暮らしの面白さや課題を知り、これからの淡路島を考えるきっかけとなることを願っています。【11期生 谷河 滯】



A5サイズ 8ページ 当校にて配布しています



編集:淡路景観園芸学校 SDGs推進チーム:林まゆみ 澤田佳宏 三木直樹 守宏美 菅井暁乃 谷河滯 石井光生 石原あかり 岡本佳奈 小松良介 武部絵里香 難波梨菜 藤井聖太
デザイン:光成麻美 発行元:656-1726 兵庫県淡路市野島常盤 954-2 兵庫県立淡路景観園芸学校 TEL:0799-82-3131 FAX:0799-82-3124



兵庫県立淡路景観園芸学校では、花と緑あふれる生活、文化を創造していく「景観園芸」という新たな分野における実技・実践主体の教育・研究に取り組んでおり、専門職大学院の課程(兵庫県立大学大学院)、園芸療法課程、一般県民の方々にも参加いただける生涯学習課程があります。また、四季折々の花々に包まれた自由に散策できるキャンパスなど、地域社会に開かれた学校です。

小学校環境学習
【ため池編】



学校の裏のため池でバードウォッチング

ため池の数日本一、淡路市！

実は淡路市は市町村別ため池数で全国1位！ そんな身近なため池を題材とした環境学習を淡路市立学習小学校で行いました。

初めてのバードウォッチング

小学校の裏側にある大きなため池の周辺で、子どもたちと一緒に双眼鏡をのぞき込み、図鑑とにらめっこしながら思い思いに野鳥観察をしました。興味の度合いはさまざまですが学校の近くにたくさんの鳥がいることに驚き、楽しそうな様子で観察していました。この日確認できた鳥はオオバン、オカヨシガモ、キンクロハジロ、ホシハジロ、マガモなど。これらの多くは冬鳥で、越冬のため北方から淡路市のため池までやってきたのです。今回の学習を通じて、ため池が田んぼに水を供給するなど農業にとって欠かせないものであると同時に、生き物のすみかになっていることを子どもたちと一緒に学びました。【12期生 藤井 奨太】



学校の裏山で鳥を探す

小学校環境学習 【七草粥編】

七草を探るところから始める七草粥づくり

淡路市立浦小学校の3年生と「七草粥」というテーマのもと、学校の田んぼで食べられる野草を採取し、七草粥にして食べるという環境学習を行いました。今回は、七草のうち、ナズナ、ハハコグサ(ゴギョウ)、ハコベ(ハコベラ)、コオニタビラコ(ホトケノザ)と、七草以外ですがタネツケバナという食べられる野草を子どもたちと一緒に探して採取しました。「コレは?」「コレも?」と、矢継ぎ早に聞いてくる子どもたちの手にあるものは、ほぼすべて正解で子供たちの同定能力の高さに負けてられないなあと内心感じました(笑)。



ハハコグサ



学校の田んぼで七草を探す

コロナ対策で、調理は私たちが行い、その様子をビデオで中継するというスタイルで授業を行いました。その様子を子どもたちはとても楽しそうに見

ており、その気持ちに沿うようにおいしい七草粥が出来上がりました。お粥を食べる子どもたちは「草の味がする」といった感想を述べながら楽しそうに箸を進めていました。

有川浩の『植物図鑑』という恋愛小説の中で、主人公の女の子と男の子が野草採取に行きお互いの気持ちが近づいていきます。浦小学校の子どもたちも、今回の経験を生かして家族や親しい人たちと植物を通して関係を築けるような機会があればと思いました。【12期生 石原 あかり】

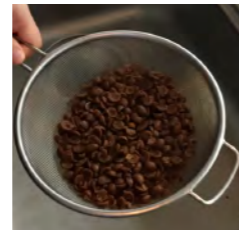


七草粥

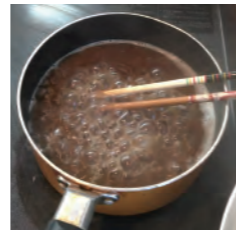
野食部 【バレンタイン編】

バレンタインデーにドングリクランチチョコを作りました。

- 1 アラカシとシラカシのドングリ採取。茹でて天日干し。
- 2 かたい殻をむき、種子を取り出す。
- 3 種子を茹でてアクを取り除く。



種子はコーヒー豆のような形状



アク除去の様子

- 4 アク抜きした種子と適量の水を入れてミキサーでかき混ぜる。
- 5 4をフライパンで加熱。水分を飛ばして弾力のある塊にする。
- 6 ボールに5と卵1個、小麦粉適量を混ぜ合わせる。
- 7 6を天板に薄く広げ、やや固くなるまでオープンで焼く。
- 8 7をへらで細かくしながらフライパンで炒る。これでカリカリとした食感が味わえます。
- 9 溶かしたチョコレートでコーティング。冷蔵庫で冷やして完成!



完成!

レシピ秘話

最初はドングリパウダーからクッキーを作る予定でしたが弾力のある塊になってしまいました。それからは、この塊を「どうにか美味しいものにして食べる!」と目標転換! 卵や小麦粉などを混ぜてオープンで焼いてみましたが、ぐにゃと水っぽく、アクを感じる味に。今度はアクを消すためにチョコレートを砕き入れてチョコチップクッキーに。しかし、チョコの部分以外はやっぱり美味しくない。そこで試行錯誤の結果このドングリクランチチョコが完成しました。

【12期生 石井 光生】

環境に負荷を与えないヤギ除草

はじめての冬

ヤギを飼い始めて、初めての冬がやってきました。飼育当初から、冬は草が減るため、エサの心配をずっとしていました。少しでも草が生えているところを探して頻繁につなぐ場所を変えたり、剪定した常緑樹をあげたりして、乗り越えることができました。2頭とも元気で、飼育を始めた昨年の春から、ゆきちゃんが25kg→28kgに、こゆきちゃんが19kg→25kgへ体重も増えました。



成長したゆき、こゆき

昭和時代のヤギ飼育

淡路島における、過去のヤギの飼育についての情報を集めるために、ヤギを飼育していた方、生活の中でヤギと関わりがあった方を対象として聞き取り調査をおこないました。聞き取り内容は、飼育目的・飼育方法・飼料などです。ヤギは戦後の食糧難の時代に乳をとるために多くの農家で飼育されていました。「近所の方にヤギ乳を持って行った」、「出産前にヤギ乳を飲んだ」など、さまざまな思い出も記録することができました。さらに、あちこちにつないで生草を食べさせるのが一般的な飼育方であったことも分かってきました。



ヤギ聞き取り調査

これからのヤギ飼育

現在ヤギを飼育している方々へのヒアリングを進めているうちに、脱走やオスの飼いにくさなど、共通の悩みを持つ方が多いことが分かってきました。こうした情報をまとめ、共有していくことで、より飼いやすい環境が整えていけたらと思います。

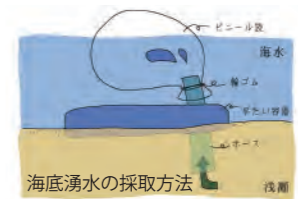


剪定した常緑樹を食べる

【11期生 菅井 暁乃】

海の底から湧き水?! 海底湧水から塩を作る

淡路島の岩屋海岸で「海底湧水」について海藻研究所所長の新井章吾先生からお話を聞きました。海底湧水、聞くだけでもなんだかカッコイイですね。海底湧水は、雨水が山地などに浸み込み、地中を介して最終的に海底から湧き出る多量の栄養塩を含む淡水のことをいいます。海底湧水と海水との違いについては、新井先生の予想によると、アミノ酸とマグネシウムの錯体の存在ではないかとのことです。



海底湧水の採取方法

「海底湧水なんてどこにあるのか分からない」、「採取が難しそう…」そんなイメージを持っていませんか? 実は、簡単な素材でおうちでも簡単にしてくれるんです。丸い穴をあけた平たい容器を浅瀬に沈ませ、ビニール袋を輪ゴムでくり付けた短いホースを穴にねじ込むことで、海底から湧き出る水を袋にためることができます。数分後、海水が入らないよう親指でホースの口をふさいでビニール袋を引き上げると、海底湧水がたまっている様子が見られます。採取した海底湧水を鍋に移して火にかけて、何回か濾してあげると、海底湧水の塩がつかれます。完成した塩、おいしい! 牛乳との相性がいいのでミルクコーヒーやアイスクリームにこの塩を一つまみ入れると、コクがありワンランクアップ間違いなしです。

【12期生 武部 絵里香】



海底湧水で塩づくり



海底湧水を採取する新井先生

イノシシの命をありがたくいただきます

昔とは人々の生活様式も変わり人里に下りてくるのが多くなってしまったイノシシ。畑の作物を食べたり、田んぼやため池の堤体を掘り返したり数多くの被害が出ています。そうした被害を減らすためにたくさんのイノシシが捕獲されています。尊く大切な命をただ捕らえて奪うのではなく、食べることによって私たちの生きる糧にさせていただくため、狩猟の師匠に解体方法を教わりました。



さばいたお肉の仕上げ

イノシシ解体

血抜きしたイノシシの皮を剥ぎ、ロースやバラ、モモといったそれぞれの部位に分けていきました。その作業には、イノシシの身体についての知識と経験が必要です。師匠の手つきからは熟練の技が見て取れました。

イノシシの食べ方

イノシシ肉と聞くと「においがきつそう」などのイメージがありましたが、きちんと血抜き処理を施されていたせいか、ほとんど臭みがありません。お肉は鍋料理に、レバーとハツは焼き肉に、骨はスープにと余すことなくいただきました。

【12期生 小松 良介】



イノシシレバーペーストのカナッペ



イノシシ肉のトマトパスタ