



持続可能な社会づくりを担う子どもたちを育てるため、

学校ではESDの取組が進められています



ESD (Education for Sustainable Development)は、「持続可能な開発のための教育」と訳されます。

「持続可能な開発のための教育」というと難しく感じられるかもしれませんが、たった一つの地球に暮らす私たちが、今の世代はもとより、これからの世代も含めて、**だれもが将来にわたって安心して、幸せに暮らせる「持続可能な社会」をつくるために、今自分たちが何をしたいかを考え、身近なことから行動すること、それがESDです。**

学校でも、持続可能な社会づくりの担い手である子どもたちを育成するために、ユネスコスクール*の加盟校を中心に、各学校でESDの取組が進められています。今回は、学校での取組の一例をご紹介します。

ご家庭でも、持続可能な社会づくりに向けてできることを、お父さんと一緒に話し合ってみてはいかがでしょうか。

*ユネスコスクール：ユネスコ憲章に示されたユネスコの理想を実現するため、平和や国際的な連携を実践する学校。愛知県内では63校の学校が加盟している。(平成26年5月15日現在)

ESD 東浦町立緒川小学校

東浦町立緒川小学校では、総合学習「生きる」(生活科+総合的な学習の時間)を中心に「自然とのつながり」、「社会とのつながり」、「人とのつながり」の3つの視点から、ESDに取り組んでいます。

例えば、5年生では、「お米を育てて植物の命を学ぼう」をテーマに、学校の田んぼでの米作りに加えて、バケツを使った一人一鉢の米作りに取り組んでいます。そして、農薬の使用や農家が抱える問題などについて話し合い、これからの日本の米作りについて考えを深めています。また、実際に米作りを体験することで、生命の大切さを自分のこととして学んでいます。



ESD 豊橋市立章南中学校



豊橋市立章南中学校では、環境教育を中心にESDに取り組んでいます。

中学校の3年間で、総合的な学習の時間に、校区内にある汐川干潟を取り上げ、干潟を地域が一体となって保全していくために自分たちができることを考え、自主的に、校区の小学校や公民館、駅、農協などに足を運んで干潟保全の重要性を訴えるなど、地域住民に活動への参加を呼びかけ、地域の人々と一緒になって干潟の保全活動を実施しています。

ESD 県立豊田東高等学校

県立豊田東高等学校では、環境教育、国際理解教育、地域連携教育を3つの柱として、ESDに取り組んでいます。

そのうちの地域連携教育では、商店街のイベント企画への参加や定期市の手伝い、地元の特産品を利用した商品開発などにより、地元商店街の活性化に取り組んでいます。こうした取組を通じて、高校生たちが、地域を見直し、地域社会を自分たちで担っていくという公共の精神を高めるとともに、コミュニケーション能力や社会参画のスキルを身に付けています。



ESDユネスコ世界会議が愛知・名古屋で開催されます!

会議の概要

- ・名称：持続可能な開発のための教育(ESD)に関するユネスコ世界会議
- ・主催：国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)、日本政府
- ・開催時期：2014年11月10日～12日 閣僚級会合、全体会合等
11月13日 フォローアップ会合
- ・会場：名古屋国際会議場
- ・参加規模：国内外の閣僚、政府関係者など約1,000人を含む数千人規模の参加を想定



プレゼント!

クイズに答えて図書カードをもらっちゃおう!

①から③の文の□(漢字またはカタカナ)にあてはまる文字を考えて文章を完成させてください。ヒントは記事の中にあります。正解者の中から抽選で6名さまに図書カード(500円)をプレゼントします。

クイズ

- ①ESD(持続可能な開発のための□□)とは、だれもが将来にわたって安心して、幸せに暮らせる「持続可能な社会」をつくるために、今自分たちが何をしたいかを考え、身近なことから行動することです。
- ②ESD□□□□世界会議が11月に愛知・名古屋で開催されます。
- ③地域の食材を使用した「愛知を食べる学校給食の日」を実施するなど、子どもたちは□を通して地域を学んでいます。

学校での食育

学校給食では、地元産や県内産の食材を使用した「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。また、家庭へは給食だよりなどをとおして、地場産物や地域に伝わる郷土料理等の食文化を紹介しています。



守口大根を使用した学校給食

～食を通して地域を学ぶ子ども達～

子どもたちは、農林漁業体験、食品製造現場の見学などのほか、学校給食でも地域の食について学んでいます。

給食の時間には、地域の産物(地場産物)や地域の郷土料理を楽しくおいしく食べること、季節や行事にちなんだ地域の食文化や食に関わる方達について学ぶことを関連付けることで、郷土に誇りをもち、地域の自然や産業、食文化を大切にすることを養うことが出来るように取り組んでいます。

扶桑町の取組み

扶桑町の守口大根は「愛知の伝統野菜」のひとつです。木曾川流域の土壌は通気性、排水性に優れるためとても品質がよいものができ、特産の粕漬け「守口漬け」に加工されます。

昨年は、長さ191.7センチの守口大根が収穫され、世界一長い大根としてギネス世界記録に認定されました。



扶桑町の全小学校では守口大根について学んでいます。体験活動では3年生で畑に出かけ、4年生では種まきや収穫と2回の粕漬け、5年生の秋に仕上げ漬けをして2月頃に守口漬けを完成させます。写真は、4年生が地域の業者の方に体育館で指導していただいている様子です。



粕を少しなめてみました! 1回目の粕漬けに使う粕は塩気が強いそうです。



地元の業者の方に塩漬けていただいた守口大根です



一本ずつきれいに並べて粕漬けにしています

応募方法

ハガキ、FAX、Eメールのいずれかで次の事項を必ず明記のうえ送付してください。

- ・クイズの答え
- ・パレットに対する意見、要望
- ・今後取り上げてほしいテーマ
- ・郵便番号、住所、氏名、年齢、性別

※プレゼントの発送及び紙面方向のための資料としてのみ利用します。なお、いただいたご意見は「パレット」の紙面やホームページに掲載させていただくことがありますので、ご了承ください。

締め切り
平成26年8月29日(金) ※当日消印、着信有効
送付先

《郵送》〒460-8534(住所不要)教育委員会総務課(パレット担当)
《FAX》(052)961-3925
《Eメール》kyoiku-somu@pref.aichi.lg.jp
(件名に「パレットクイズ」と記載してください。)

《問合せ先》県教育委員会総務課総務・広報グループ ☎(052)954-6757
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。