

# 運営等についてグループワークまとめ①

環境テーマ	伝えたいこと（例）	伝えるためのプログラム（例）	主な利用空間	顔が見える運営に必要な要素（例）
水循環、緑、水と文化	武蔵野市の成り立ち、江戸時代との比較 生命と水・命 地下水を飲んでいること、湧水がなくなること	地図づくり、図鑑づくり クイズ、スタンプラリー 湧水巡り、井戸探検隊 水車の設置	フィールドワーク+プレストをカフェ （相談コーナー）で行う	アイデアを形に仕向ける ファシリテーター
環境全般	市内だけでなく、他市、地域、山などといった広域・流域 との連携	水と緑の研究会 山梨などの水源巡り 他自治体と連携した講座（間伐材・森の話を聞 ける講座など） 千川上水と五日市街道の雑木林を歩く もつたいないプロジェクト	フィールドワーク	
ごみ・資源 食品ロス	ごみは資源になる 分別は良い資源にするため 循環させることができること 食べるもの大切さ	ごみの展開・分別調査 バイオマス研究、エネルギーづくり たい肥化と野菜づくり 手打ちそばができるまでを知る（作る大変さを知 るため）	相談コーナー プラットホーム グリーンセンター屋上ベジタブルガーデン キッチン	
生物多様性 地球温暖化	植生の違い、土の違い、外来種の多い現状 なぜ外来種が問題になるのか 温暖化の影響と生物の関係（セミの羽化が早いなど）	観察、最終、身近な発見→探求につなげる エコツーリズム・ピオトープコンクール	グリーンセンターリサイクルガーデン 芝生広場、フィールドワーク	
エネルギー×防災	自然エネルギーと防災の視点 地産地消ができていない	太陽光街灯・自動販売機 太陽光パネルを防災の視点で設置する		
エネルギー×住まい	エコ・省エネとの関係	住宅の断熱材の展示		
農・食文化からESDへ	種まきから収穫まで体験することでつながりを学ぶ 収穫したもので何ができるのか楽しみを知る 日本の発酵文化を知る（カビなど）	梅や夏みかんの収穫体験とシロップ・ジャム・酒づ くり 地域にある食べ物物のマップづくり 味噌玉づくり	植栽に梅や夏みかんを植える→収穫 →キッチンで調理、試食	
全体	広い視野で“ワケ”を知る テーマの組み合わせ 気づき、つながり、広がり、循環 驚きと“なぜ”という疑問	体験、連続講座、フィールドワーク ワークショップ 高校生などに向けた科学的な学び、実験		