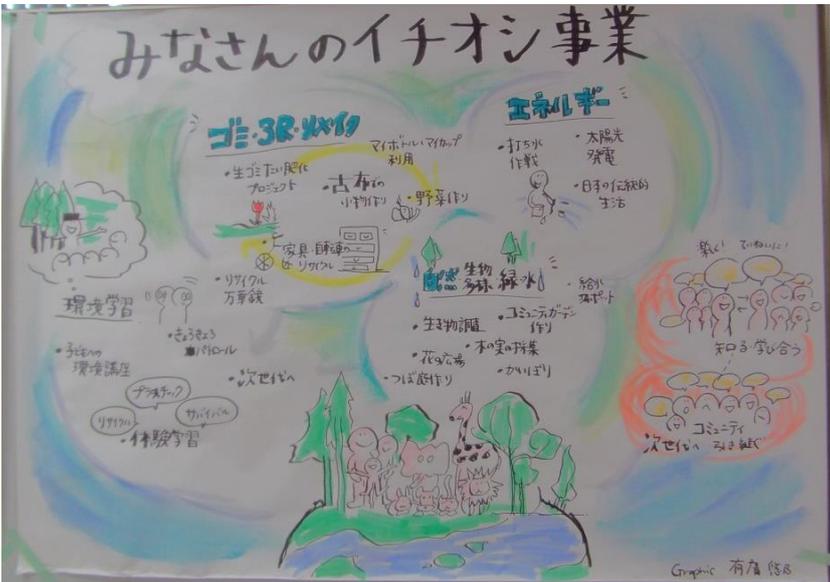


武蔵野市エコプラザ（仮称） 環境市民団体によるワークショップの実施状況

- 開催日 ①第1回 平成31年2月15日（金）18時30分～21時
②第2回 " 23日（土）13時30分～17時
- 参加者数 ① 20団体24人、② 13団体20名、計 21団体32名（延べ44名）
- 実施目的
 - ・「エコプラザ（仮称）管理運営方針（案）」及び意見募集の周知
 - ・団体間の交流・情報共有の場・機会づくり
 - ・具体的なプログラム検討に向けた基礎資料づくり
 - ・連携会議への協力依頼

■実施内容

第1回	<p style="text-align: center;">エコプラザ（仮称）事業の概要説明、「イチオシ事業」のカルテ作成、共有</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>視点（キーワード）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・楽しく ・ていねいに ・次世代へ引き継ぐ ・知る、学び合う ・コミュニティ、居場所 </div> <div style="width: 30%; border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>エネルギー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・打ち水 ・太陽光発電 ・日本の伝統的な生活 </div> <div style="width: 30%; border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>自然・生物多様性・緑・水</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生きもの調査 ・コミュニティガーデン ・花の広場づくり ・かいぼり ・木の実の採集、ワークショップ ・坪庭づくり ・給水スポット </div> </div> <div style="margin-top: 20px; border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>ごみ・3R・リメイク</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生ごみたい肥化プロジェクト ・自転車、家具のリサイクル ・古布での小物づくり ・マイボトル・マイカップ利用 ・野菜づくり ・リサイクル万華鏡づくり </div> <div style="margin-top: 20px; border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>環境学習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもへの環境講座 ・体験学習 ・きよらきよらパトロール </div> <div style="margin-top: 20px; text-align: center;">  </div>
-----	---

第1回の振り返り、エコプラザ（仮称）事業の企画提案（テーマ：①環境×子ども、②環境×食）

①環境×子ども

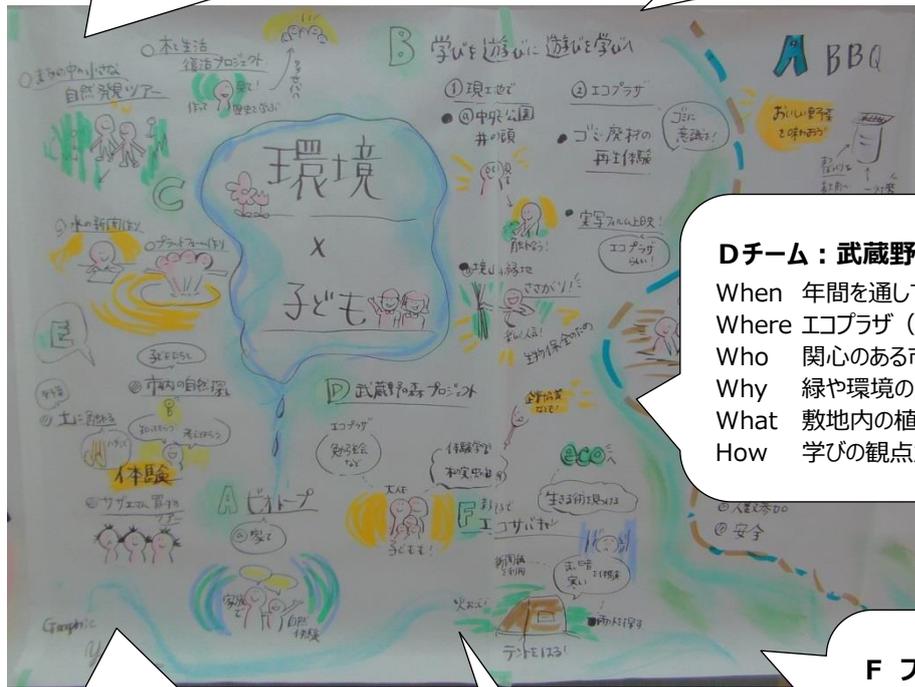
Cチーム：子どもも大人も

自分の住むまちを通して自然を学ぶ

- ・町の中の小さな自然発見ツアー
（武蔵野市の植物分布地図ができる）
- ・武蔵野市の水環境を知る
（上下水道、川、池、湧水、浄水場など）
- ・小さな子どもとのおたい肥づくり
- ・木との生活の復活、SDGsを目指す！
- ・そこに行けば常に遊べる場所

くまさんチーム（B）：学びを遊びに、遊びを学びに

- ・フィールドワーク
公園を使った、花・虫・野鳥の観察とふれあい。雑木林で笹刈体験（生物多様性の保全）
- ・エコプラザ（仮称）で
ごみ・廃材で、再生モノづくり体験。環境とは何か情報発信（環境破壊の実写フィルムの上映）



Dチーム：武蔵野の森プロジェクト

- When 年間を通して
- Where エコプラザ（仮称）敷地内やその周辺
- Who 関心のある市民（大人も子どもも）
- Why 緑や環境の大切さ、自然の循環を体験する場
- What 敷地内の植栽計画を利活用
- How 学びの観点から企画・運営の方法を考える

チームE：まちに出て体験×環境

- ・市内の自然を探してみよう！
- ・はだしになって土に触れる
- ・ごみを出さない「サザエさん買い物ツアー」

F フランク：親子でエコサバキャン

- ・生きる術とエコを、達人から学ぶサバイバルキャンプ
- ・プラットフォームにテントを張って、日帰り・宿泊体験。体温を保つ工夫・水探し・火おこし体験。暗闇体験など

チームA：ビオトープ

- ・先人が使ってきた物を活かし、水がめや火鉢を使ったビオトープ

第2回

②環境×食

チームA：BBQ

・身近なもの（小枝の薪やまっぼっくりの着火剤、一斗缶など）を使った調理。土のついた野菜を洗うところから。皮付きでも食べる。

F フランク：サバイバルエコクッキング

・身近な食を通じて、環境・防災を学ぶ

調理に使う水・ガス・電気、
生ごみの計測。
プラットホームで火を焚いてみる。

Dチーム：ごみピット Bar&レストラン

When 年4回（金・土曜日オープン）

Where クリーンセンター

Who 誰でも

Why 廃棄食材を減らす、美味いって知ってもらう

What 流通ルートに乗らない食材を使って料理を提供

Cチーム：究極の料理教室

（食が環境に与える影響を考える）

第1回 食材の由来を調べる

（物流、水、CO2 など環境視点で）

第2回 調理&試食

（エコクッキング、ごみ減量）

第3回 調理ごみや水の行方を知る

第4回 まとめ 可視化する

チームE：循環

皆で料理する

皆で食べる（参加）・保存食をつくる

旬を食べる・規格外のものも食べる

伝統野菜を食べる

→残すところがない、食品ロスゼロ

種の保存

生ごみと落ち葉でたい肥化（参加）

畑で使ってもらう

→低エネルギー、安全

くまさんチーム（B）：こんな視点が大切

・地産地消：地域の環境保全、フードマイレージ、新鮮野菜

・買い物行動：「サザエさん」スタイル、マイバッグ

・エコクッキング：ごみ減量、低エネルギー

・マルシェで食べて学ぶ：地場野菜、地域の商店

・食を巡る問題を学ぶ：フードバンク、世界的な課題、コンポスターの利用、みんなで集まって食べよう（孤食をなくす）

