

第2回図書館ゼミ開催 伝統野菜の保存でSDGs達成を



▲講演にはスクリーンも用いられた。



速報新聞

キマグレ

発行所
彦根東高等学校

新聞部
彦根市金亀町4番7号

SDGsが掲げるゴールの11番、12番

11 住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任 つかう責任



9月24日に本校図書館で第2回図書館ゼミ「『おいしい』を科学する! 味覚の科学とSDGs×地域の話」が開催された。講師は地歴公民科の濱野優貴先生で、ゼミには1、2年生の計14名が参加した。

濱野先生は野菜の持つ特性の科学的な検証や伝統野菜とSDGsのつながりについて講演された。

講演で濱野先生は大根は怒りながらおろすと辛くなるかという話題や、ほうれん草と

小松菜の違いをカルシウムと硝酸の量に着目した実験などを行われた。濱野先生は「何かを研究するときには確かめたい現象を要素分解することが大切だ」と語られた。

講演の後半では立命館大学の食マネジメント学部の学生がリモートで講演に参加し、自身の伝統野菜の保護活動について語られた。学生は高校生のように学校の探究活動として滋賀の伝統野菜である吉川ごぼうの発展プログラムに取り組んでいたという。

当時の活動を学生は「滋賀のマルシェで吉川ごぼうを使ったごぼうクッキーを販売するとたくさんの

学校で育てる 伝統野菜

彦根市には大藪かぶらという伝統野菜がある。この講演の後、濱野先生と有志の生徒たちで学校で大藪かぶらを育てるといった企画が始められた。企画では大藪かぶらの成分などを調べ、どんな特徴を持っているか、その特徴を活かして何ができるかを研究し、伝統野菜の保存につなげられないかを模索するという。この企画について濱野先生は「研究で成果を得られれば結果を市長に報告し伝統野菜の保存を提案したいと思っている」と述べられた。

方が購入してくださった。この活動を始め、伝統野菜の保存や継承はSDGsの11番、12番につながっているのではないかと思う」と振り返った。また生徒に向けて「SDGsの達成は自分の興味のあることとかけ合わせてみると、方法が見えてくるかもしれない」とアドバイスした。

講演を通して濱野先生は「伝統野菜を残すことは品種改良や食品ロスの改善、地域づくりに関係する。つまりSDGsの達成にもつながってくる」と語られ「2年生はこれから、1年生は来年に課題研究がある。この講演で学んだ研究の仕方や伝統野菜という研究テーマをぜひ参考にしてほしい」と微笑まれた。