

2022年度第1回生物多様性の保全に向けたネットワーク会議 議事要旨

日 時：2022年8月4日（木）18:30～20:30

会 場：オンライン（zoom ウェビナー）

参加者：65名

内 容

●基調講演：「子どもと生物多様性」（大阪府立大学 平井規央教授）

大阪市では、環境を学習するための副読本「おおさか環境科」（小学校～中学校）を配布。小学校5・6年生で生物多様性（自然のめぐみ）を受けて生きていることについて、学習していることを紹介。

また、夏休みの自由研究の受賞作品をみると、小学生では生き物をテーマとしたものが約半数あり、生物多様性に注目したものもあった。中学校高校になると物理のテーマ分野が多くなる。夏休みの生き物イベントは生物多様性を周知する場にするのに良い機会である。

さらに、大阪公立大学中百舌鳥キャンパスでは、小学生の自由研究にぴったりの生き物観察イベント等として「キャンパスウォッチング」を実施している。

●報告1：「保育・教育現場にみる食育と生物多様性」（相愛大学人間発達学部 前田英子）

自身のこれまでの栄養教諭としての立場から、子ども自身が「食べるモノを選択する力を身につけること（＝食育の実践）」や、国の法律として「食育基本法」が平成17年度から施行されたこと、現在の食料自給率は大阪では2%、東京では1%にとどまっていること、などを紹介。

子どもは体験を通じておいしさを知る。それが、自尊感情や人間力向上のほか、多様性の理解につながっていく。また、なにわの伝統野菜は19種類あり、その一つとして小学生が自ら栽培体験した勝間南瓜（こつまなんきん）について話があった。

●報告2：「自然農法の伝統野菜づくりと生物多様性」（大阪市エコボランティア 小川咲恵）

鶴見緑地における自然体験観察園の畑での、なにわ伝統野菜を育てる「伝統野菜講座」講座では、野菜の栽培を通じ、身近に多様性を知ることがきることを紹介。当講座では参加者に対し、子どもでも分かる言葉で解説が行われていることについても話があった。講座での体験を通じ、子どもたちの伝統野菜や生き物への関心につながる。

こちらの畑では、草マルチやコンパニオンプランツ等の活用により、自然農法による農作物の育成を行う。コンパニオンプランツ（育てたい野菜や花のそばに植えることで良い影響をもたらす植物のことをいう）を用い、1つのウネに相性の良い植物（ウリ科・ナス科の苗とマメ科の植物とネギの苗）などを栽培。自然農法は、農薬や化学肥料を使わなくても害虫駆除や肥料を作る効果があることについて説明。また、ウリの葉を食べるウリハムシには、摂食前に葉に切れ込みを入れる行動「トレンチ行動」の特徴が備わっていること等についても話があった。また、栽培の傍ら、昆虫などの生き物さがしを実施し、参加者が畑の生物多様性を発見することにつながっている。

●報告3：「大阪の農産物は知れば知るほど美味しくなる」（放送作家・ライター 湯川真理子）

自身が住む近所の今井水路（800年の歴史ある、池田市～豊中市にわたる水路）では、近年、周辺の田んぼがマンションになるなか、今も水流れれており、美しいもの美味しいものが記憶に残ることについて紹介。例として、箕面の自然栽培のイチゴ畑、泉佐野のキャベツ畑、羽曳野のブドウ畑、茨木での江戸時代の農法である小屋内での疑似春栽培のミシマウド栽培、及び、キマダルリツバメ（チョウの一種）の保全をはかる能勢の銀寄栗無農薬栽培等について話があった。食べ物は生き物につながっており、おいしい記憶をこどもに伝えると、大人になっても農作物本来のことを考えることにつながる。

●報告4：「バイオームを使った観察会「大阪城公園・生きものすごいぜ」（大阪城生きものいっぱいプロジェクト）

市民団体が生物多様性をテーマに公園管理者と維持管理計画に係るコミュニケーションや観察会等のイベントを行い、さらに共有化をはかっている。そのなかで自然体験プログラムの展開について紹介。「大阪城生きものすごいぜ！」の夏休みイベントでは大阪城公園（市民の森）において、昆虫、花、植物など30種程度の生き物をスマートフォンアプリで同定し、見つけることができた。当日は、家族チームとスタッフチームに別れて、発見した生き物の数を競う。普段生き物とふれあいは少なくても、当日イベントでのスマートフォンアプリの活用により、都市部でも子どもから大人まで生物多様性を身近に感じてもらうことができた。

●トークセッション：食育や地産地消の取り組みを給食から見た「子どもをめぐる生物多様性」（司会進行：環境事業協会・ネイチャーおおさか共同企業体 秦野、スピーカー：相愛大学人間発達学部 前田英子、大阪市エコボランティア 小川咲恵、放送作家・ライター 湯川真理子）

基調講演、報告をうけ、スピーカー4名で各自報告をふまえた意見交換を実施。主な意見は次のとおり。

前田：気候変動が進行する中、自然農法で従来通りに栽培することが困難になっており、様々な場面で工夫が求められている。

前田：幼児には自己防衛反応が備わっている。近年バランスが崩れている。

湯川：生産者に頼るばかりではなく、消費者自らが野菜を育てる経験をするすることで、市場の規格にとられず、多様な作物を消費する意識が芽生える。

小川：伝統野菜など食べる経験をしてもらう。体験を通して広げてもらうと食卓が豊かになる。

湯川：大量に生産する必要はなく、種の多様性を守っていくことが大切である。

おいしいものを食べる習慣（それぞれの感じ方がある）。また、土地の名前、神事につながるのが伝統野菜。食べることと、生態はつながっている。

司会：子どもが言うことは大人が聞く（家庭で話す機会を設ける）。身近なところでは、まずは大阪産（おおさかもん）の野菜を買うところから取組むと取組みやすい。

（質疑紹介：自然農法の伝統野菜づくりと生物多様性について）

前田：自然農法の手法（コンパニオンプランツ等）を取り入れることで畑の中で生き物同士のつなが

りが生まれ、結果的に生物多様性が保全されている。伝統野菜は、市販のものとは異なり、種からの再収穫の信頼性がある。

湯川：品種の改良されたものより、味以外の面で感じるものがあるのが伝統野菜なので、種として保存すべきである。

(質疑紹介：バイオームを使った観察会について)

司会：バイオームは、誤同定があっても、後々コメント機能によりユーザー間で修正がきく仕組みがある。

司会：投稿にあたっては、ポイントを押さえた写真の撮り方がある。

●講評（大阪府立大学 平井規央教授）

気候変動で野菜が作れなくなるといった話があるなか、天満菜（別名：大阪しろな）は高温でも良く育つという話があった。

伝統野菜は作ってすぐ食べることができ、完熟までの時間がある。また昔ながらの手法で農業を行うと、かえって意識しなくても、生物多様性が高まる関係にある。