

「食卓」からヒトと地球生態系を考える

～ ヒトと地球の健全な生き残り戦略～

先着順申し込み受け付け中

「食事」から明日の私たちと地球を考えます。地球における食料や水（資源）は決して無限ではないこと、そのワイズ・ユース（賢明な利用）を知り、**SDGs**「だれ一人取り残されない」ために、健全なヒトと地球生態系はどうあるべきかを学びます。

| | |
|-----------------|--|
| 第1講1月7日 (土) | 「食」が地球温暖化の主要因って本当？～地球温暖化と食との関係～ 講師：北海道大学 北極域研究センター 名誉教授 帰山 雅秀 |
| 第2講1月14日 (土) | びっくりドンキー@アレフが取り組む健全な食生活とSDGs 講師：株式会社アレフ 管理本部 広報担当 渡邊 大介 |
| 第3講1月21日 (土) | 「食」をめぐる社会的環境～地球から地域へ～ 講師：北海道大学 高等教育推進機構 講師 肖 蘭 |
| 第4講1月28日 (土) | 持続可能な食料生産とは？～有機農業の貢献を考える～ 講師：北海道大学大学院農学研究院 名誉教授 波多野 隆介 |

日時：2023年1月7日～1月28日 14:00～16:00（毎週土曜日・全4回）

場所：札幌市生涯学習センター ちえりあ 受講料：3,600円 定員：30名

主催：札幌市生涯学習センター
(札幌市教育委員会指定管理者(公財)札幌市生涯学習振興財団)

講座内容

最近、人間の活動が地球に著しく影響を及ぼすようになってきました。その一例が地球温暖化です。その原因となる温室効果ガスの年間排出量はCO₂換算で約5百億トンですが、その三分の一を「食」関連が占めます。飢餓人口約8億人の一方で、19億人以上の人が肥満と過体重で悩んでいます。さらに、世界中の成人はタンパク質摂取量を36%も過剰に消費し、全食料供給量の17%が食品廃棄物として捨てられています。

日本の食料自給率はエネルギー換算（2020年度）で37%に過ぎません。すなわち、私たちの食料の63%は海外の土地と水を使い、フードマイレージ（食料の輸送距離）として大量の温室効果ガスを排出して生産されています。

本講座では、私たちは地球の限られた資源をワイズ・ユース（賢明な利用）により持続可能なものとし、「ヒト」と「地球」がともに健全に生き残るにはどうしたらよいか、「食事」から学んでいきたいと思えます。

お申し込み方法

ホームページ・はがき・FAX・ちえりあ1階メディアプラザ（9:00～19:30）のいずれかにてお申し込み下さい。

①講座名 ②氏名（フリガナ）③郵便番号・住所 ④電話番号 ⑤年齢（任意）⑥性別（任意）をお知らせ下さい。

あて先・お問い合わせ

札幌市生涯学習センター 事業課

〒063-0051 札幌市西区宮の沢1条1丁目1-10

（地下鉄東西線「宮の沢駅」直結）

TEL: 011-671-2311 FAX: 011-671-2334

URL: <https://chieria.slp.or.jp>



※毎月第2月曜日（祝日の場合は翌火曜日）と年末年始12月29日～1月3日は休館日となります。

さっぽろ市民カレッジ 申し込み用紙

| | |
|-----------|-----------------------|
| 講座名 | 「食卓」からヒトと地球生態系を考える |
| ふりがな | |
| 氏名 | |
| 住所 | 〒 |
| 電話番号 | |
| 年齢/性別(任意) | 歳 (男・女) |
| チラシの入手先 | ちえりあ・地下鉄・郵便局・公共施設・その他 |