



このご案内を見た方はどなたでも講座へ参加ができます。

オンライン講座

暮らしの中の農薬を学ぶ

何気なく使っている防虫剤や殺虫剤は大丈夫？

タンスに入れる衣料用防虫剤、ダニ・ゴキブリ用の燻煙剤、ハエ・蚊用のスプレー剤や蚊取り器など、知らずに使うことで室内が農薬で汚染されているかもしれません。室内農薬汚染の代表格である、防虫剤と殺虫剤について詳しく学びます。



8月22日(火) 14時~16時

参加費：1,000円 ※事前にお振込みいただきます

おはなし：安田 節子さん



(食政策センター・ビジョン21 代表)

日本消費者連盟で、反原発運動、食の安全と食糧農業問題を担当。市民団体「遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン」元事務局長。2000年11月「食政策センター・ビジョン21」設立。

申し込み締め切り 8/18(金)

①お名前 ②電話番号 ③メールアドレス
を明記の上メールでお申し込みください。

オンライン講座

外国人と共に暮らすってどういうこと？

川口市芝園団地の現場から

約半数が外国人という川口市の芝園団地で実際に暮らし様々な活動に取り組んでこられた岡崎さんにお話を伺いながら、お互いを認め合いながら共に暮らしている考えましょう。



9月9日(土) 14時~16時

参加費：1,000円 ※事前にお振込みいただきます

おはなし：岡崎 広樹さん

元・川口芝園団地自治会事務局長。著書に、『団地と共生 芝園団地自治会事務局長 二〇〇〇日の記録』(論創社)、『外国人集住団地—日本人高齢者と外国人の若者の“ゆるやかな共生”』(扶桑社新書)など。

①お名前 ②電話番号 ③メールアドレス
を明記の上メールでお申し込みください。

建物が伝える平和への祈り

身近なところにある戦争遺構を訪ねる

東京都東大和市にある旧日立航空機株式会社変電所(東大和市指定文化財)は、1945年に3度の爆撃を受け、壁一面に機銃や爆撃の跡が残っています。戦争の爪痕を残す貴重な戦争建造物を訪れ、平和の大切さについてあらためて考えます。



9月20日(水)

集合時間午前10時15分

西武拝島線玉川上水駅(改札)集合

参加費：1,000円 ※当日集金します

持ち物：帽子、飲み物、休憩時に使用するシートか新聞紙

当日はビデオ鑑賞、館内の見学、解説員の方の説明あり。
12時解散予定です。

申し込み締め切り
9/15(金)



以下のテーマでお待ちしています。
初めての方もお気軽にどうぞ♪

8月9日(水) 14時~15時30分
「猛暑を乗り越えるためにやっていること」

9月4日(月) 14時~15時30分
「災害の備えをしていますか？」

参加費無料、オンラインでのおしゃべりの場です。
メールでお申し込みください。



「健康」と「断熱」にこだわったリフォームで老後も快適

第3回

9/28(木)

13:30~15:30

オンライン開催

危険で、不便な住まい。老後に今から備える

～ 具体例からの提案

片付けやすく家事ラクな住まい、間取りの工夫など
老後を見据えたリフォームを、事例を使ってご紹介。



第4回

10/21(土)

13:30~15:30

会場とオンラインの
ハイブリット開催

無駄をせず損をしない、リフォームの進め方の極意

～ 手順や費用・補助金のことなど

後悔しないリフォームの進め方のポイントを事例を
使ってご紹介。リフォームに使える補助金情報も。



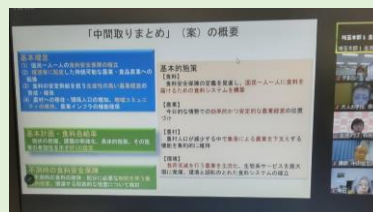
大人の学校とNPO木の家だいきの会の共催セミナーです。講師陣は木の家だいきの会の一級建築士の方々です。
(参加費は各1000円)

報告

生活クラブ生協・大人の学校共催〈食と環境カレッジ 2023〉5月23日開催

『あなたの食べ方が地球を変える～フード・マイレージ 日本の現状と解決策は～』

今年度の食と環境カレッジ 2023 がスタートしました。
第1回の講師は中田哲也さん。農林水産省・農林水産政策研究所においてフード・マイレージに関する研究に従事し、2020年農林水産省を定年退職。現在、再任用で統計部勤務。ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」を主宰。



しかし、国内の農産物の価格が低迷し、離農する農家が増える中、生産者の高齢化、後継者不足、廃農地の増加などで中山間地の過疎化がさらにすすむことで、国内で食料を安定して供給する基盤が崩れ、国土の強靱性も失われていくのではないかと危惧する。そこで一番大切なのは一人一人の個人の気づきと主体的な選択だという。フード・マイレージを意識し、消費者と生産者や生産地との距離を縮め、生産の現場を訪ねたり、生産者と交流したり、自分で野菜を育ててみるなどする中で、意識が変わり、行動も変わってくるという中田さんのお話に、深く共感した。

(報告 赤羽)

中田さんは、自給率を向上させ、フード・マイレージを少なくし、二酸化炭素の排出量を減らし、健康増進にもつながる「日本型食生活」を勧める。地産地消、旬産旬消の「日本型食生活」は、脂質を減らし、国産の米と地元で採れる旬の野菜をバランスよく食べられる。

世界的にみて日本は突出してその数字が大きく、世界1位となっている(韓国やアメリカの3倍。中国を除く)。食料自給率が低い島国の日本は、アメリカやブラジル、カナダなど輸送距離が長い国々から、食料を大量に船で運んでこなくてはならないからだ。また、計算により、食料の輸送によって年間1世帯当たり380kgのCO2を排出していることが分かる。

フード・マイレージは、食料の輸送量×輸送距離(トン・キロメートル)で示される指標で、食料の供給構造を数字に表したものだ。食と農の距離感の把握や、食料の安定供給の確保のため、また、食料の輸送に伴い排出されるCO2が地球環境に与える負荷の把握にも使われる指標である。

大人の学校 スタッフのつばやき

福井県若狭町に年縞博物館という、とても珍しい博物館があることを知った。年縞というのは「長い年月の間に湖沼などに堆積した層が描く特徴的な縞模様の湖底堆積物」のことで、1年に1層できるのだという。博物館の近くにある三方五湖の「水月湖」の湖底になんと人類の歴史と同じ7万年分の年縞が堆積し続けている。そしてこれほど長い間連続している年縞のある場所は、世界でもここ1か所しか見つかっていないそうだ。

考古学や地質学で年代測定のための「世界標準のものさし」として測定の精度を飛躍的に高める働きをしたのが水月湖の年縞だが、年代測定だけでなくそれぞれの年の自然環境を知る「環境変動の記録計」としての役割も持っていて、過去の気候変動のデータをもとにその周期などを知ること、これからの環境変動を推測できるという。

湖の底に降り積もる不思議な縞模様の実物(45m!)を見に、行ってみたい場所がまた一つ増えた。

(はむたま)

問い合わせ先

特定非営利活動法人 大人の学校

〒333-0857 川口市大字小谷場 206

生活クラブ生協内

電話/ファックス 048-423-3313

メール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp

お電話の場合は平日の10時~16時、それ以外の日時や不在の場合は留守電にご用件を録音してください。折り返しご連絡いたします。