

# ヒルズレポート

2022.5月



**SDGsを学ぼう** 日本では食べ残しや売れ残り等、食べられるのに捨てられてしまう食品量は年間570万トン、毎日だと大型トラック（10トン車）約1,560台分と言われています。

ヒルズでは「食品ロス」をテーマに、企業・大学・外部講師・専門機関等の協力を得て、「食品廃棄を減らすために、大切な食べ物を無駄なく食べきり、環境面や家計面にも優しい取組」の術や知識を深めていきます。

## 「教えて湊博士！加賀野菜の魅力ってなあに？」

最年少野菜ソムリエプロ 緒方 湊 先生

5/1は中学校3年生、最年少野菜ソムリエプロの緒方先生による講演が行われました。クイズや解説が織り交ぜられた、楽しくてとても役に立つ時間でした。小松市のトマト生産は北陸3県で1位だということや、サラダに適しているのは、ニンジンのは下半分だということも知りました。（上半分はきんぴら煮物に適しているそうです。）江戸



時代、薩摩の国から持ち出し禁止であったサツマイモを「ちょんまげ」に隠し、金沢に持ち込んだ話も面白かったです。参加した多くの方が、気さくで明るい、若い野菜ソムリエの話に聞き入っていました。（156名参加）

連動企画・・・JA小松市による小松野菜の販売

## 「国立天文台望遠鏡キット工作&スターウォッチング」



5/8、国立天文台が監修した望遠鏡工作キットを使い、望遠鏡を制作しました。使い方をマスターし、スターウォッチングを行いました。

5月の満月はフラワームーンと呼ばれています。とてもきれいでした。

## 「花の色のひみつを探ってみよう！」

石川県立大学 中谷内 修 先生



この時の子どもたちの目は輝いていました。花の色の秘密を調べるために、試薬を使ったり、ミキサーでよく混ぜたり、遠心分離機を使ったりしたのです。何か小さな科学者になったようで、とても興味を持って体験している様子が、子どもたちと一緒にきた家の

人にも伝わってきている感じがしました。家の人と一緒に子どもたちの学びをサポートしていました。いろいろなことを体験し、様々な道に進んでいく可能性を持った子どもたち、大きく羽ばたいてほしいと思います。