

地球温暖化対策になる
調理実習を体験!

1.5°Cライフスタイル ワークショップ in 北九州 2025

食の分野から地球温暖化を考える体験型ワークショップです。温室効果ガスの排出を減らしながら、豊かな暮らしを実現する「1.5°C*ライフスタイル」をレクチャー、グループワーク、家庭チャレンジ、調理実習を通して学びます。

*1.5°Cとは地球の平均気温の上昇を産業革命前と比べて、1.5°C以内に抑えようとする国連のパリ協定の目標です。



環境の専門家によるレクチャー



理解を深めるグループワーク

✦こんな人におすすめ✦

- 探究学習を深めたい
- 食品ロスや地球温暖化に対して自分ができていることを知りたい
- 留学生と一緒に英語で話してみたい

第1回ワークショップ

8.1 金

10:00 ~ 14:00

ワークショップの間の期間は、各自が環境に優しい「1.5°Cライフスタイル」にチャレンジします。

第2回ワークショップ

8.18 月

10:00 ~ 14:00

会場 北九州市立ユースステーション
(八幡西区黒崎3丁目15-3 コムシティ地下1階)
* JR 黒崎駅すぐそば

対象 学生
(中高・専門・大学・大学院生)

定員 15名
(先着順)

費用 参加費無料

言語 日本語・英語

- 2回のワークショップ両方に対面参加でき、「1.5°Cライフスタイル」にチャレンジすることに意欲的な学生を対象とします。
- 定員に達した時点で締切ります(先着順)。定員に満たない場合、ワークショップのどちらかに参加できない方も受け付けますので、申し込みフォームにその旨を記載ください。
- 外国人留学生も参加しますので、英語でのディスカッション・グループを設置しますが、基本の言語は日本語です。英語ができなくても問題ありません。

〔主催・お問合せ先〕 公益財団法人地球環境戦略研究機関(IGES) 北九州アーバンセンター
(北九州市八幡東区平野1丁目1-1)
kitakyushu-info@iges.or.jp (担当: 前畑)

IGES



申し込みはこちらから



応募締切

7/25 (金)

〔共催〕 北九州市立ユースステーション

〔後援〕 福岡県、北九州市

<https://crm.iges.or.jp/public/application/add/6434>

プログラム

全日程
参加者には
修了証を発行

事前
課題

自分の温室効果ガス排出量を計算できるアンケートに回答する。
ワークショップ前にオンラインフォームが届きます。(所用時間：約 30 分)

8/1
(金)

第1回ワークショップ

@北九州市立ユースステーション

レクチャー

国連パリ協定の「1.5℃目標」
カーボン・フットプリントについて

グループワーク

「1.5℃ライフスタイル」の選択肢
について知り、自分がチャレンジ
したいものを話しあう

調理実習

参加者の半分のみ(グループ1)

8/2-8/17の間の
10日間

参加者各自が行う 1.5℃ライフスタイル チャレンジ

第1回と第2回のワークショップの
間に参加者各自で食を通じて温室
効果ガス排出を減らす生活
(1.5℃ライフスタイル)を行います。
どのような選択肢があるのか
(1.5℃ライフスタイル・オプション
カタログ)は第1回ワークショップ
でご紹介します。

8/18
(月)

第2回ワークショップ

@北九州市立ユースステーション

レクチャー

1.5℃ライフスタイルを「社会」
に広げるには?

グループワーク

1.5℃ライフスタイルを実現
しやすい社会について考える

調理実習

参加者の半分のみ(グループ2)

福岡県認定食品ロス削減マスター
オリジナル

調理実習のレシピ

大豆ミートのドライカレー
野菜たっぷりコールスローサラダ
旬のオクラとシラスのおかか和え
残り野菜と卵のスープ
豆乳で作るヘルシー寒天ゼリー

代替肉や旬の野菜を
使って食品ロスや
二酸化炭素の排出を
考慮したオリジナル
レシピを作ります!

講師・スピーカー

地球環境戦略研究機関 ● 北九州市立ユースステーション

福岡県認定食品ロス削減マスター

九州栄養福祉大学食物栄養学部 ● 北九州市環境局循環社会推進課