

eco なび

足立区環境情報プラザ



足立区は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています



5

No.26 | 2026

藍染手ぬぐいづくり 染料と水環境



手ぬぐいの染色を
通して、染料が水環境に
与える影響について
学びましょう

6/27 (土)

14:00-16:00

会場：舎人地域学習センター

講座の詳細い内容は3面をご覧ください

学びピアの縁側

「学びピアの縁側」は「学びピア21」の各施設がプログラムを持ちよって開催するイベントです。

クラフトバンドで作る ぴたまる※キーホルダー

当日
受付

5/16 土

① 13:00 ～ 13:45

② 14:00 ～ 14:45



5月の縁側は、主に古紙から作られるクラフトバンドを使って、キーホルダーを作ります。キーホルダー同士は、磁石でピタッとくっつきます。また、紙のリサイクルについても学びます。

※磁石を入れている部分がピタッとくっつく、まるいドーナツ状のキーホルダー

対象 小学生と保護者 定員 各8組 参加費 1つ600円

持ち物 筆記用具 講師 クラフトバンドすのすの 鈴木由紀子

会場 生涯学習センター 講堂

保冷剤で作る アロマジェルポット

当日
受付

6/20 土

13:30 ～ 14:30



6月の縁側は、保冷剤などを使って、見た目にも涼しいアロマジェルポットを作ります。また、保冷剤のリサイクルとマイクロプラスチックの今についても学びます。

対象 小学生と保護者 定員 8組 参加費 無料

持ち物 筆記用具 講師 環境情報プラザ 職員

会場 生涯学習センター 講堂



環境・これも考えよう！



旬の食材と地域の食材

私たちが日々の食事で旬の食材を選ぶことは、実は環境への負荷を減らす行動につながっています。旬の食材は、その季節に最も適した自然条件のもとで育つため、生産に余計なエネルギーを必要としていません。例えば、季節外れの野菜を育てる場合、ビニールハウスでの加温や人工照明が欠かせず、多くの電力や燃料が使われます。旬の時期であれば、自然の力だけで育つため、結果として生産時のCO₂排出量を抑えることができます。

また、輸送距離が短くなることから近隣でとれる食材を使うことも重要です。遠方から調達される食材には、長距離の輸送が必要で、その過程で大量のエネルギーが消費されます。近隣の食材を選ぶことで、フードマイレージ※を減らし、輸送に伴う環境負荷を軽減できます。

旬や近くでとられた食材を意識した食生活は、自然のリズムに沿った持続可能な農業を支える行動でもあります。例えば、近隣の千葉県では3月に菜の花、5月にタケノコなど、おいしい野菜が沢山とれます。環境にやさしく、おいしい食事を楽しみましょう。

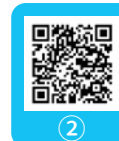
※フードマイレージ…食料の輸送量と輸送距離をかけあわせた指標のことで、環境への負荷を数値化したもの



出典：① 環境省 地球環境・国際環境協力

「サステナブルで健康な食生活に関する意見交換会」

② 農林水産省 食べ物と日本の四季のつながりを見てみよう



しょうぶまつり & 世界の食広場

／環境情報プラザも参加します！／

会場 しょうぶ沼公園、都立東綾瀬公園(ハト広場)

当日受付 6/6 土

ペーパービーズで
ストラップを作ろう

① 10:00～ ② 11:00～ ③ 13:00～
④ 14:00～ ⑤ 15:00～ 各45分

紙を巻き付けて作るペーパービーズで、ストラップを作ります。

当日受付 6/7 日

紙パックではなしょうぶの
かざぐるまを作ろう

① 10:00～ ② 11:00～ ③ 13:00～
④ 14:00～ ⑤ 15:00～ 各45分

飲み物の紙パックを使って、はなしょうぶのかざぐるまを作ります。



12 つくる責任
つかう責任

コスメで作る
オリジナルキーホルダー
6/14(日)14:00～15:30

使用期限の切れたアイシャドウやチークなどを再利用したコスメ由来の絵の具を使って、オリジナルのキーホルダーを作ります。

対象 小学生と保護者 **定員** 10組 **参加費** 500円

持ち物 筆記用具、汚れてもよい服装

講師 株式会社モーニングタータ 田中麻由里

会場 中央本町地域学習センター 第1学習室
(足立区中央本町 3-15-1)

アクセス 東武スカイツリーライン「五反野駅」より徒歩 10 分

 つくばエクスプレス「青井駅」より徒歩 15 分



東武スカイツリーライン「北千住駅」から、
東武バス「四ツ家町」下車5分

ネット受付



15 陸の豊かさも
守ろう

初夏の訪れ感じる
ラベンダーリース作り
6/28(日) 14:00～16:00

無農薬栽培の新鮮なラベンダーを使って、リースを作ります。玄関や部屋に飾って香りを楽しみましょう。

対象 区内在住・在勤・在学の方 **定員** 10名 **参加費** 1,800円

持ち物 筆記用具、汚れてもよい服装もしくはエプロン

講師 Aroma Dressing 枝光弘味

会場 江北地域学習センター 第1・第2学習室
(足立区江北3-39-4)

アクセス 日暮里・舎人ライナー「江北駅」より徒歩 15 分

都バス・東武バス・国際興業バス「椿二丁目」下車4分
コミュニティバスはるかぜ

「東京女子医大足立医療センター前」下車 10 分
「江北区民事務所入口」下車 2 分

ネット受付

講座のお申し込み方法

申込先 足立区環境情報プラザ 〒120-0034 足立区千住 5-13-5 (「学びピア 21」4 階)
[TEL] 03-5284-7358 [FAX] 03-5284-7359

申込方法 窓口・電話・FAX・オンライン(重複無効) 必要事項 住所・氏名・電話番号・希望講座名

申込開始 令和8年5月12日（火）9：00～（窓口・電話・FAX）オンラインのみ初日は13：00～
定員に達した場合は、キャンセル待ちとなります。

※講座の詳細については、足立区環境情報プラザまでお問い合わせください。



講座一覽



環境図書コーナー

たのしい給食！ いちばん身近なSDGs ④ 給食で守ろう！ みんなの未来 (小峰書店)

監修 中西明美



女子栄養大学准教授監修の本書は、学校で毎日食べている給食を通して、食料自給率の課題や「地場産物(地域でとれる食材)」の利用、地球温暖化との関わりなどを多角的に解説します。

食品ロス低減のための取り組み、世界の人口増加に対応する昆虫食の可能性など、身の回りの環境と食べることについて考えるきっかけとなる1冊です。

食で地場産物の活用を！

国は、学校給食での地場産物の活用を全国で進めています。

地場産物の活用には、衛生管理や農産物の流通と使用時期の調整、安定的な生産・供給などの課題もありますが、教育関係者と地域の生産者等とが連携し、工夫して進めることが大事だとしています。



【出典】
農林水産省
学校給食での地場産物等の活用

足立区では、ペットボトルキャップ、
インクカートリッジ(使用済み)、食用油(使用済み)の回収、
フードドライブを実施しています。



ペットボトルキャップ



インクカートリッジ



食用油



フードドライブ

※賞味期限切れの油も受け付けます。



設置施設および受付時間などの
詳細は区のHPで(二次元コードより)
ご確認ください。

ご協力を
よろしくお願いします。

足立区環境情報プラザ「ecoなび」 2026年5月号

発行 足立区環境情報プラザ

所在地：〒120-0034 足立区千住 5-13-5(「学びピア21」4階)

アクセス：常磐線・東武スカイツリーライン・つくばEX・
日比谷線・千代田線「北千住」下車徒歩15分
都バス・東武バス「千住四丁目」下車徒歩5分

電話：03-5284-7358

FAX：03-5284-7359

営業時間：午前9時～午後5時

休館日：5月11日(月)



◀ 足立区 HP

