

第4回エコチル調査シンポジウムへのご来場ありがとうございました！

〈目次〉

1. おしえて、エコチル先生！
2. エコチル調査からのお知らせ
3. エコチル！レシピ

★

1. おしえて、エコチル先生！

★

今回は、1月25日に開催されたシンポジウムについて、山梨大学大学院総合研究部医学域社会医学講座教授の、山縣然太郎（やまがた・ぜんたろう）先生に、お話を伺いました。

※本稿は、第4回エコチル調査シンポジウム（平成27年1月25日開催）で行われた発表の一部をインタビュー形式にアレンジし、一部加筆したものです。

今年のシンポジウムは、尾木ママこと、法政大学教職課程センター長・教授、教育評論家の尾木直樹先生のご講演で盛り上がりました。テレビで拝見するいつものおちゃめな尾木ママの軽快なトークは参加者をくぎ付けにする一方で、いじめで亡くなった子どもの話の際は、声のトーンも変わって教育者としての尾木先生の高いご見識を伺うことができました。また、各ユニットからの取組などを紹介するポスターはいずれも力作でユニット特有の文化も感じることができました。

シンポジウムの1部では、日本科学未来館の科学コミュニケーターの本田ともみさんが

ファシリテーターとして、スライド資料の作成段階から関わっていただきました。川本俊弘コアセンター長からはエコチルの概要と現状のお話を、国立成育医療研究センターの大矢幸弘先生にはアレルギー疾患の研究現状のお話を、私は子どもをとりまく環境についてのお話をしましたが、いずれもわかりやすく進めてくださいました。

今後、エコチル調査から多くの成果が出てきますが、科学コミュニケーションの専門家と一緒に発表の方法を検討して、市民にわかりやすく発信することの重要性をあらためて認識しました。

ー 先生が発表された子どもの社会性、親子の関わりについて、集計結果をいくつかご紹介いただきたいと思います。

私はいくつかのコホート研究に関わっていますが、そのひとつに「すくすくコホート」があります。これは、子どもたちの社会性の発達というのが、どういう風に育っていくのかというのを、脳科学を基盤として、エコチル調査と同じようなコホート研究で行った研究です。

「ほめて育てる」により子どもの社会性の発達がよくなるとか、乳児期にその母親との話しかけの時間が多くあると、やっぱりその幼児期の社会性が促進するといったことがわかりました。……

☆☆ 続きは、ホームページでご覧ください。☆☆

<http://www.env.go.jp/chemi/ceh/supporter/column/column27.pdf>

★

2. エコチル調査からのお知らせ

★

○ 1月25日開催の第4回エコチル調査シンポジウムは、200名を超える方々にご参加いただき、盛況の上に開催することができました。

ご来場いただいた皆さま、またご関心をお寄せいただいた皆さまに
お礼を申し上げます。
会場に来られなかった方のために、当日の写真、資料を
エコチル調査ホームページにアップしておりますので、ご覧ください。
⇒ <http://www.env.go.jp/chemi/ceh/action/index.html>
また、当日のダイジェスト版映像も近日公開予定です。

- 尾木ママこと、教育評論家尾木直樹氏のラジオ番組に、エコチル調査登場！
甲信ユニットセンター長、山縣然太郎先生が出演されます

番組名：尾木ママのマンマ・ミーア！
日 時：2015年3月6日（金） 20:30～20:55
放送局：TOKYO FM
出 演：尾木直樹／山縣然太郎／日菜あこ／古賀涼子

※放送エリア外の住まいの方は、後日、番組の内容を下記サイトでご覧
いただけます。
<https://mamasma.com/>

- 平成26年度第2回エコチル調査企画評価委員会を開催します

日 時：2015年3月6日（金） 14:00～16:00
場 所：弘済会館 4F「菘」

※詳細は、
<http://www.env.go.jp/press/100340.html>



3. エコチル！レシピ



パイナップルジュースに漬け込む事で、牛すね肉が驚く程やわらかくなります。
じっくり煮込むことで、コクのあるビーフシチューに仕上がります。

=====

牛すね肉のビーフシチュー

=====

□ 材 料 □ (2人分)

牛すね肉…200g、パイナップルジュース…200ml、じゃがいも…小1コ、
にんじん…1/2本、たまねぎ…1/2コ、ブロッコリー…1/4コ、
ブラウンマッシュルーム…3コ、バター…20g、にんにく…1片（みじん切り）、
赤ワイン…100ml、水…600ml、ローリエ…1枚、デミグラスソース…1缶、
トマトピューレ…大さじ2、ウスターソース…大さじ1、塩・こしょう…適量、
生クリーム…適宜

□ 作り方 □

1. たまねぎ・マッシュルームは薄切りに、じゃがいも・にんじん・ブロッコリーは一口大に切る。
2. 一口大に切った牛すね肉をパイナップルジュースに漬け込み、冷蔵庫で3時間以上寝かせる。
3. 2を取り出し塩・こしょうをして、熱したフライパンにバターとにんにくを入れ、肉を焼き色がつくまで焼き、取り出しておく。
4. 熱した鍋にバターを入れ、たまねぎ・マッシュルーム・にんじんを加え、炒める。
5. 全体に油がまわりしんなりとしたら、肉を加え、赤ワインと水をいれて煮立たせる。
6. ローリエを入れ、アクをとりながら、弱火で1時間煮込む。
7. じゃがいもを加え15分煮たら一度火を止め、デミグラスソース・トマトピューレ・

- ウスターソースを加える。さらに30分煮込んだら、茹でたブロッコリーを加える。
8. 器に盛り、お好みで生クリームをまわしかける。

時間はかかりますが、意外と手間はかかりません！
お肉と野菜がバランスよく摂取できて、栄養満点。
まだまだ寒い時期に体の中からポカポカ温まります。

(レシピ作成：栄養士 (株) Japan Food Expert代表 長田絢先生)

～☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆～

「サポーターのみなさんへのお願い」

あなたの身近な人に、エコチル調査をお知らせいただけませんか？
10万組もの方々に参加を続けていただくためには、
ひとりでも多くの人に、エコチル調査を知っていただく必要があります。
子どもたちのすこやかな未来のために、ぜひともご協力をお願いします。

～☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆-----☆～

- ・エコチル調査ホームページ
⇒ <http://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html>
- ・メールマガジンのバックナンバーはこちら
⇒ <http://www.env.go.jp/chemi/ceh/supporter/index.html>
- ・メールマガジンの配信停止
下のアドレスへ空メール(タイトル、本文未入力)を送信してください。
⇒ ecochildteishi@ecochil.go.jp
- ・配信先メールアドレスの変更をご希望の方は、
新しいメールアドレスで再度サポーター登録をお願いします。
⇒ <https://www.env.go.jp/chemi/ceh/entry/index.html>

※このメールアドレスは配信専用です。

発行／編集
環境省 環境保健部 環境リスク評価室
エコチル調査担当

□-----□