

大学における省エネ教育 プログラムの効果検証

赤石記子¹⁾，三神彩子^{1, 2)}，矢田麻衣³⁾，
長久保貴志⁴⁾，小池温子¹⁾，長尾慶子⁵⁾

1) 東京家政大学，2) 東京ガス株式会社，3) 住環境計画研究所，
4) 独立行政法人住宅金融支援機構，5) 東京家政大学大学院

本研究は、環境省「平成29年度 低炭素型の行動変容を促す情報発信(ナッジ)による家庭等の自発的対策推進事業」の省エネ教育プログラム開発の予備調査として、東京ガス(株)と東京家政大学の共同研究として実施したものである。

研究目的

我々の研究から、調理体験(エコクッキング)を伴う省エネ教育を行うことで調理時のエネルギー・水使用量、及びごみ廃棄量の削減効果ならびに、意識及び行動変容効果が得られることを明らかにしている。

行動科学の知見を盛り込み開発した
5回分の省エネ教育プログラムを実施

- ★実際の各家庭での電気、ガス、水道使用量の変化（定量評価）
- ★意識及び行動の変化（定性評価）

CO₂削減につながるのかどうかを検討

方法

1) 調査対象者

T大学3年生の、省エネ教育対象者67名(介入群)と非対象者57名(非介入群)を設定した。

2) 調査期間及び場所

調査期間：2017年度授業実施期間の4月～5月とした。

調査場所：大学内の講義室及び調理実験室を使用した。

3) 調査手順及び内容

- 介入群の省エネ教育は、5週間の連続した50分授業を5回実施し、毎回電気・ガス・水道のメーターの読み取りと省エネ行動(16項目)の実践状況を記録させた。

- 非介入群は介入群と同時期に電気・ガス・水道のメーターの読み取りのみを行った。

2回目～ベース学習～

「地球環境問題と省エネルギーの関係とは？」

使用しているエネルギーの種類と使用量や使用用途について理解する。

エネルギーが家の中でどこから来るのか理解し、エネルギー資源の限界を知る。

地球温暖化問題について理解し、自分たちの生活の中でできることをまとめることができる。

ステップ1 地球環境と省エネルギーの関係とは？

1 わたしたちが使っているエネルギー

電気やガスなどのエネルギーの量を減らして、便利になってくれたお礼のしるし。どのようなところで、どのようなエネルギー（電気・ガス・石油・水）が使われているのかを探してみよう。

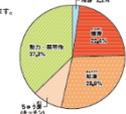



2 エネルギーの使用用途

毎日の暮らしのために欠かせない電気やガスは、主に石油や石炭、天然ガスなどの化石燃料を原料につくられています。そして化石燃料を使えば使うほど、地球温暖化は進行していきます。石炭を燃やしてエネルギーを使うほど、地球温暖化の原因が増えていくのです。

Q どこでたくさんエネルギーを使っているか、グラフから読み取り、理由を考えよう

1 番目: _____
2 番目: _____
3 番目: _____



※ 地球全体のエネルギー消費の内訳
 家庭用 21%
 商業用 20%
 工業用 59%
出典: 環境省「エネルギー消費動向調査」(2017年)

3 一次エネルギーと二次エネルギー

天然ガスや石油、石炭などの化石燃料、水力、太陽光などの自然エネルギー。発電や火力のことで一次エネルギーと呼ばれます。電気や都市ガス、ガソリンなどは二次エネルギーといいますが、一次エネルギーからつくられたものです。

● 親戚のたまたまの発見によるエネルギー（原子力発電）



4 エネルギーの可採年数

石油や石炭、天然ガスなどの化石燃料は大量の輸送や貯蔵が難しく、長い年月をかけてつくられたものです。このように長い年月をかけてつくられた化石燃料は、人間の力で二度とつくることはできません。

● 地球全体のエネルギー資源の可採年数(2019年推定)



Q 石油はあと何年残りますか？
そのときあなたは何歳ですか？

● 地球全体のエネルギー資源の可採年数(2019年推定)
出典: 環境省「エネルギー消費動向調査」(2017年)

5 エネルギーが無いと困ること

エネルギーが使えなくなったらどうなるのでしょうか。

● 考えたことを書いてみましょう。



省エネ博士からの挑戦状

省エネ行動が実施できているか、家の人と話し合って、当てはまる番号を記入しましょう。(1:実施済み 2:半実施 3:該当なし)。

分類	省エネ行動	1年間の節約金額(円)	ステップ0の投資前の状況	ステップ1の投資を受けて	ステップ2の投資を受けて	ステップ3の投資を受けて	ステップ4の投資を受けて
機器の設置	1 台所の給湯温度設定を一番低く！(32℃～37℃がめやす)	2,500					
	2 お風呂の設定温度を下げる！(40℃がめやす)	1,000					
	3 シャワーの設定温度を下げる！(40℃がめやす)	1,400					
	4 洗濯機をエコ・節水モードにする！(洗い時間とすすぎ回数を減らす)	1,900					
	5 使わないときは電源プラグを抜く！(炊飯器、パソコン、充電式掃除機など)	2,700					
	6 冷蔵庫の設定を中や弱にする！	1,500					
	7 テレビの設定を省エネモードに！(明るさを調整する)	3,600					
	8 夏は室温28℃、冬は20℃がめやす！	6,500					
毎日の行動	9 使っていない場所の照明を消す！	1,600					
	10 テレビを見ていないときは消す！	1,400					
	11 トイレの大小レバーを使い分ける！	2,900					
	12 トイレのふたをする！(暖房便座・温水洗浄便座など)	1,200					
	13 シャワーを使う時間を5分以内に！	12,600					
	14 お風呂のふたはこまめに閉める！	2,000					
	15 お湯は必要な量だけ湯かす！	1,100					
	16 鍋にふたをする！	2,800					

省エネ博士からの挑戦状

分類	省エネ行動
機器の設定	台所の給湯温度設定を一番低く！（32℃～37℃がめやす）
	お風呂の設定温度を下げる！（40℃がめやす）
	シャワーの設定温度を下げる！（40℃がめやす）
	洗濯機をエコ／節水モードにする！（洗い時間とすすぎ回数を減らす）
	使わないときは電源プラグを抜く！（炊飯器、パソコン、充電式掃除機など）
	冷蔵庫の設定を中や弱にする！
	テレビの設定を省エネモードに！（明るさを調整する）
	夏は室温28℃、冬は20℃がめやす！
毎日の行動	使っていない場所の照明を消す！
	テレビを見ていないときは消す！
	トイレの大小レバーを使い分ける！
	トイレのふたをする！（暖房便座・温水洗浄便座など）
	シャワーを使う時間を5分以内に！
	お風呂のふたはこまめに閉める！
	お湯は必要な量だけ沸かす！
	鍋にふたをする！

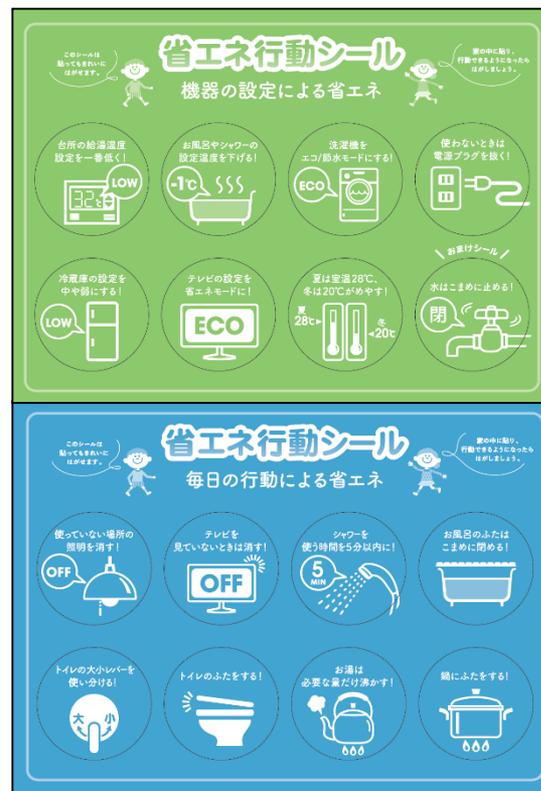
3回目～ナッジ学習～

「自分ができる省エネ行動ってなんだろう？」

- ・家の中でもつたないエネルギーの使い方をしていないかどうか気付く。
- ・どのような使い方が省エネルギーにつながるのかを仕組みと合わせて理解する。
- ・省エネ行動を家庭や学校で実践する。



ナッジシール



4回目～体験学習～

「持続可能な社会のために自分たちができることは何だろうか？」

- ・ 食生活とエネルギーの関係や食生活の中でも省エネに取り組めることに気付く。
- ・ 「買い物」「調理」「片付け」における環境に配慮した行動を理解する。
- ・ 「フライパンでエコカレー」の調理を通して、省エネ行動を実践し、その効果を確認する。変容につなげる。

4 エコクッキングに挑戦しよう!

▼フライパンでエコカレー▼

1人分の栄養価：エネルギー 242kcal (ご飯を除く)
たんぱく質：7.4g 脂質：14.0g 塩分：1.0g

■材料 (4人分)

たまねぎ ……1/2個	水 ……600ml
じゃがいも ……1個	カレールー ……70g
にんじん ……1/2本	かくし味 ……適量
にんにく ……1片	ご飯 ……適量
サラダ油 ……大さじ1	
豚肉(ま切れ) 120g	

■つくり方

- たまねぎは茶色い皮の部分と根元を薄く切り取り、くし切りにする。じゃがいもは薄皮をむき、芽をとり、1cm幅のいちょう切りにする。
- にんじんは皮ごと5mm幅のいちょう切りにする。にんにくは皮をむき、みじん切りにする。
- フライパンにサラダ油、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、豚肉を入れ、肉の色が変わるまで中火で炒める。
- 2に水を入れ、ふたをして中火から強火で野菜がやわらかくなるまで煮る(煮込め約5分)。
①煮ている間に生ごみの量を減らす
- 火を止めてカレールーを割り入れて蒸かし、かくし味を加え、とろどき混ぜながら強火でとろみがつくまで煮る(約3分)。
- ご飯を器に盛り、5のカレーをかける。

●たまねぎは根元ギリギリの部分まで使う。
●じゃがいもは皮を薄くむく。
●にんじんは皮ごと使う。

●フライパンを使う(熱が当たる表面積が増える)。
●適切な火力を使う。
●煮るときはふたをする。

エコポイント

■エコクッキングができていたかチェックしてみましょう

チェック	省エネ行動
<input checked="" type="checkbox"/>	手順や工程がむだのないように考えながらつくる
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫の開閉回数を少なくする
<input type="checkbox"/>	食材を洗う順番(きれいなもの→泥つきのもの)に気をつける
<input type="checkbox"/>	食材をむだなく使う
<input type="checkbox"/>	火の通りを考え、食材の切り方や大きさを工夫する
<input type="checkbox"/>	鍋底の大きな鍋(フライパン)を使う
<input type="checkbox"/>	鍋にふたをする
<input type="checkbox"/>	排水口や三角コーナーにごみをためず、ごみが溜れないようにする
<input type="checkbox"/>	適切な火力(炎がはみ出さない火加減など)で使う
<input type="checkbox"/>	皿や鍋の汚れは古布やスクレーパーなどで拭き取ってから洗う
<input type="checkbox"/>	洗いおけやボウルなどでため洗い後、流水ですすぐ
<input type="checkbox"/>	油污れの食器は重ねない(お盆を活用して運ぶなど)
<input type="checkbox"/>	ごみはきちんと分別して捨てる

その他気づいた点があったらメモしましょう
(例)通常調理とエコクッキングでは生ごみの量が違う

生ごみの量は何gでしたか： _____ g

【豆知識】生ごみを上手に捨てる

生ごみは、排水口のごみ受けや三角コーナーにためておく。水をふくんで量が減ってしまいます。また、水を汚すだけでなく、ごみを燃やすときにエネルギーがたかくなる必要になります。ごみはすぐに水気をしっかり切って、捨てましょう。生ごみは料理の仕方や捨て方次第で、減らすことができます。

「ちらしのごみ入れをつくらう」

- 4つに折ります (裏は二重にするときょうぶ)
- 両面とも三角の線状に開きます
- 片側を裏にし、両面とも中心に向かって折線を開きます
- 両面とも上部を折ります
- 口を開き、裏面をしっかりと折ればできあがりです

結果

※以下、結果については非公開