

エコけんバスハイク 参加者募集!

恒例となりました年に1度のエコけんの研修に、参加しませんか。楽しくてためになる研修です。春ののどかな一日、一緒に糸島散策をしましょう。

要予約 4月13日 ⊕
8:50~16:00
参加無料 定員:25名



明治3年創業博多の造り酒屋「杉能舎」



①九州大学

エコけん会員の渡邊教授が「レアメタル」についてわかりやすく教えてください。大学構内の案内もあります。

②杉能舎

創業140余年の老舗酒蔵。全国酒類コンクール純米吟醸部門第一位受賞できたて地ビール、ビール酵母を利用したパンもあるそうです。

③伊都彩々

糸島市にある大人気のJ A産直市場で面白い物タイム。
※マイバック・保冷バック等は、ご持参ください。

スケジュール	
8:50	集合 (古賀駅ニビシ側)
10:00	九州大学見学 渡邊 公一郎教授の講話
12:00	昼食 (イトロー・イト・ピュウレストラン)
13:10	杉能舎 (酒蔵) 見学
14:15	伊都菜彩 買い物
16:00	到着 (古賀駅ニビシ側)

- 当日は、歩きやすい靴でご参加ください。
- 昼食代・1日保険代：実費負担。
- 小学生以下のご参加は、ご遠慮ください。

るんるん♪ごみ拾い in 古賀を歩こう! ~秋の路~



古賀市と古賀市教育委員会主催“古賀を歩こう!”(2018.11.23)の5kmコースの運営に参加させていただきました。

5kmと3コースの中で一番短いコースで、晩秋の景色を楽しみながら、青柳宿や五所八幡宮の歴史について聞いたり欲張りな内容で参加の方も楽しんでおられる様子でした。家族連れも多く、チラシで“ごみ拾いウォーキング”の案内をしていたので、なんとマイトング持参の子もいて、やる気満々の姿に感激しました。結果的には、90人近く参加のほとんどの方がごみ拾いをしてくださり、予想以上のごみが集まりました。

安全面に配慮する必要があると思いますが、ごみ拾いをする人はポイ捨てをしないとしますので今後も続けていきたいと思っております。 《Ms. W》

認定NPO法人



〒811-3101 福岡県古賀市天神1丁目19-21
TEL/FAX 092-944-6450
[mail] ecoken@npo-ecoken.sakura.ne.jp
[HP] http://www.npo-ecoken.sakura.ne.jp/



エコけんニュース

No. 191
2019.2

古賀市天神 1-19-21
TEL/FAX 092-944-6450
ecoken@npo-ecoken.sakura.ne.jp
http://www.npo-ecoken.sakura.ne.jp/

リレー記事 No.109

田んぼと環境

皆さんは1日にお米をどの位食べていますか?

私は、美味しいパンやパスタなど目新しい食品について手を出してしまい、思い返すと朝昼晩すべてお米を食べた日は少なくなっています。日本人が毎日食べてきたお米。それを作る田んぼと私たちの生活の関係を考えてみました。

紀元前、稲が大陸から伝わると、日本の風土によく合う保存可能な食料を得ることで、飛躍的に人口が増えました。また、稲を栽培するための田んぼは治水技術の進歩とともに安定して収穫量を増やしながら、日本の国土を守ってきました。それに伴い、神事やお祭り、四季折々の風習など暮らしの中に稲は深く根付いています。



さらに田んぼは、お米が収穫できるだけでなく、環境とも深い関わりをもっています。

- 一時的に水を貯めるダムとしての機能によって洪水を防ぐ役割がある
- 田んぼの中をゆっくりと水が地下へ滲される為、きれいな地下水を守る
- 田んぼ特有の生き物がくらす場所となる
- 夏の暑い時期、田んぼからの気化熱で気温上昇を和らげる

福岡教育大学内農場での田植え



このように、環境を守るための大きな役割が田んぼにはあり、陰で私たちの生活を支えています。

日本の食料自給率は40%ありません。お米の消費量が減っているのも、食料自給率を下げている一因です。お米は日本全国どこでも作っていますから、地産地消の観点からも、私たちが暮らしを守るために出来る事はのひとつは、まず地元の美味しいお米を食べることです。

《Yっち》

近年の気候変動にも負けない稲の開発について、福岡教育大学 平尾健二教授(作物栽培学)に伺いました。

9~10月に集中する台風対策として、昔に比べ田植え時期を1か月ほど早くし、9月上旬には収穫できるようになりました。一方、稲の背丈を低い品種に改良することで、強風に強く、倒れて稲穂が水につかるリスクが低くなりました。また、温暖化対策として福岡県の農業試験場で開発された品種に、「元気つくし」があります。このお米は、夏の熱帯夜でもきちんと登熟できるよう、毎晩お湯をはった田んぼで育てた稲から選り抜かれた品種だそうです。昨年の夏は大変な猛暑でしたが、秋には美味しい新米をいただきました。それは、こんな開発があったお蔭だと知りました。



20周年を迎えるにあたり

皆さま、新年あけましておめでとうございます。

エコけんは発足から本年9月に20周年を迎えます。そこで改めて沿革を整理してみました。それを頼りに振り返ってみると、何か始めては一息つき、また新しいことをごそごそ始める、の繰り返しで、よくここまで続けてきたものだなあと感じました。

ひとつひとつの出来事は、ひよんな出会いから始まったこともあれば、検討を重ねて始めることもあります。しかし、多くは前者のような気がします。それをみんなで話し合い、誠実に、粘り強くやってこれたので、「いろいろ面白かった!」と素直に思えます。

このところ、若いスタッフもアイデアを、面白がりながらカタチにしていってくださっているようです。エコけんの財産は仲間。来る新しい時代(新年号)を控え、これからもみんなの力を合わせて、一踏ん張りしようと頑張っています。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

- 2011年 12月 ● 古賀市アダプトプログラム登録
- 2012年 3月 ● 西部ガス(株)との協働事業「ふくおか共助社会づくり表彰」協働部門賞受賞
- 5月 ● 古賀市環境市民会議(ぐりんぐりん古賀)始動
- 7月 ● 福岡県子ども3R学習事業受託(～2018年度)
- 2013年 2月 ● ロゴマーク作成
- 4月 ● 福岡県初の仮認定NPO法人に
● しろくまプロジェクト開始(～2017年度)
- 2014年 4月 ● 現事務所開設
- 2015年 4月 ● 認定NPO法人に
● とんてん教室開始(～現在)
- 2017年 1月 ● ハッピーすごろく作成
- 4月 ● 「ぬりつなぎ計画」実施



エコけん沿革

- 1999年 9月 ● 任意団体「ごみ処理施設の建設をきっかけに古賀市の将来を考える会」発足
- 12月 ● 「ごみ減量大作戦」(第29号より『エコけんニュースと改題』)を地域に毎月無料戸配(～2003.3)
- その他プラスチック製容器包装自主回収開始

- 2000年 7月 ● 出前教室開始(～現在に至る)

- 2001年 12月 ● 特定非営利活動法人エコけん設立

- 2002年 9月 ● ホームページ開設(～現在)

- 12月 ● 教具「手回し発電器」開発

- 2003年 4月 ● 玄界環境組合古賀清掃工場内環境学習施設(再生・展示棟)運営受託(～現在)
- 7月 ● 古賀市地域省エネルギービジョン策定過程におけるワークショップ運営(全6回)

- 2005年 8月 ● 環境省・文部科学省・経済産業省より事業認定を受ける(～2014年度)

- 10月 ● 古賀清掃工場「第1回エコロまつり」運営(～2011年度 全7回)

- 2007年 4月 ● 再生・展示棟「やっちゃえMY企画」開始(～2013年度)

- 7月 ● 福津市環境リーダー養成講座運営協力(～2010年度)

- 10月 ● 「エコけんニュース」100号記念事業実施

- 12月 ● 教材「しろくま君を救えすごろく」開発

- 2008年 8月 ● 再生・展示棟館内イベント「ファン・ファン エコロ!」開催(～現在)

- 2009年 9月 ● エコけん1%クラブ開始

- 設立10周年記念展示会開催

- 2010年 5月 ● 定款の一部変更

- 10月 ● 西部ガス(株)との協働事業開始。同社総合研究所にて炊飯実験実施

- 11月 ● 「るるん♪ごみ拾い」(～現在)



最後のプラスチック回収



エコロまつり



1%クラブ
ごみ拾い

京子ママのエコエコクッキング

エコけんの京子ママこと、武田京子は、環境に配慮したクッキングの達人です。買い物から調理、残菜の始末まで「目からうろこ」のノウハウの持ち主。その京子ママは、エコロの森でエコエコクッキング教室を担っています。そのなかからちょっとだけみなさんにお伝えします。

お正月の残り物をリメイク

白和え

キャベツとりんご

だび

がめ煮を粗みじん切り

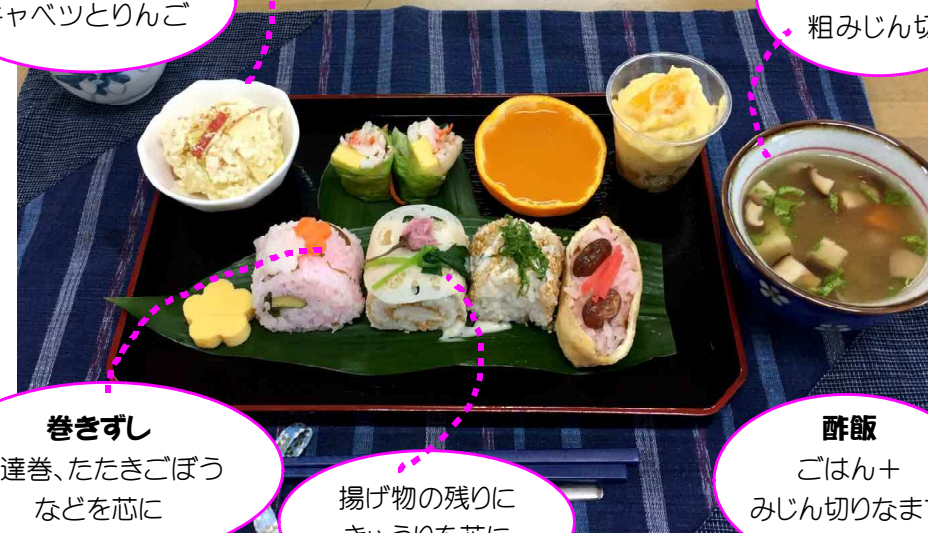
巻きずし

伊達巻、たたきごぼうなどを芯に

揚げ物の残りにきゅうりを芯に

酢飯

ごはん+みじん切りなます



エコけんホームページでも紹介しています。

《<http://www.npo-ecoken.sakura.ne.jp/cooking.html>》