

るんるん♪ごみ拾いin古賀東中エリア 開催しました！

11月14日(日)、新しい形の「るんるん♪ごみ拾い」を開催しました。今回は、これまでの「るんるん♪ごみ拾い」では参加のなかった中学生に呼びかけ、前半を古賀市史跡案内ボランティアさん案内による筵内の史跡巡り、後半をごみ拾いする地元ウォーキングにしました。

そもそもチラシ一本の案内で、中学生の参加が見込めるのか！心配ではありましたが、古賀東中学校に事務所を置いた勢いも手伝い、募集したところ、募集定員には至りませんでした。3名の申し込みがあり、無事当日を迎えることができました。

私たちが日常的に通る筵内地域のあちこちに史跡があり、参加の中学生からは「この辺りの事や歴史も学べたので楽しかった。」という感想がありました。自分の住む地域の歴史を知ることが、地域を大切にしようという郷土愛につながればいいなと思います。ごみ拾いについては「1時間ぐらいしかゴミ拾いしていなかったのにたくさんのゴミが出てきて、少ない人数だろうけどまとめて捨ててあったりしたので意図的にやっている人もいるんだなと思いました。けれど、やっている途中お礼を言ってくださる方々もいたので活動してよかったなと思いました。」という感想がありました。想像以上の中学生の感想を受け、今後もしばらくこのスタイルで続けてみようと思います。

*この企画はぐりんぐりん古賀の環づくり事業として実施しました。

《S》



医王寺の説明の様子



最後に行ったごみ仕分け調査の様子



▲募集チラシ

エコけんLINE公式アカウント始めました

「エコとも（メールでのエコけんイベント情報等のお知らせ）」をLINEでも受け取れるようになりました。QRコードを読み取り後、名前とふりがなを送ってください。ぜひこの機会にご登録よろしくお願います。

現在エコとも会員の方 メールからLINEへ移行する場合、その旨LINEに連絡ください。連絡がない場合は、引き続きメールを送ります。



QRコード

エコけんニュース No. 199 2021.12

古賀市筵内564-1
古賀市立古賀東中学校内
Tel/FAX 092-944-6450
ecoken@npo-ecoken.sakura.ne.jp
http://www.npo-ecoken.sakura.ne.jp/

リレー記事 No.117

コーヒーでサステイナブルな社会貢献

みなさん、コーヒーはお好きですか？コンビニやカフェでも気軽に飲むことができますね。最近は新型コロナウイルス感染症拡大に伴う外出制限により、ご自宅でコーヒーを楽しむおうちカフェ時間が増えた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。全日本コーヒー協会調べでは、2020年、日本での1人1週間あたりのコーヒーを飲む量は、11.53杯だそうです。この数字からも愛飲されている方が多いことがわかりますね。

コーヒーには、環境に配慮した「サステイナブルコーヒー」というものがあります。認定されているものにつく認証マークもありますので、購入する際、参考にされてみてはいかがでしょうか。

「サステイナブルコーヒー」の認証マーク（一部）

レインフォレスト・ アライアンス認証 	国際フェア トレード認証 	バード フレンドリー® 
環境の保護、労働環境の向上や 生活保障が確立されている農園に のみ認証される	生産者と公正な価格での取引を 行っていることが認められたもの に対して認証される	有機栽培であり自然林に近い環境を 保つシェードグロウン（木陰栽培）を 行っている農園に対して認証される

おいしいコーヒーを淹れた後に出るコーヒーかすもまだまだ使えます！使うときは、よく乾かして使うことをおすすめします。

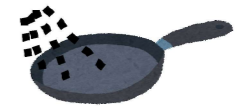
○消臭剤・除湿剤として

焙煎された豆には小さな孔がたくさんあり、その孔が、匂いを吸着。コーヒーかすを瓶やお茶パックなどに入れて置くだけ。部屋や靴箱、冷蔵庫、トイレなど様々なところに置けます。



○調理後の油汚れに一振り

油がついたフライパンなどに一振り。コーヒーかすが油を吸収するので、古布ティッシュなどで拭き取れば、お水も洗剤も少なくて済みます。



企業でもコーヒーかすを牛の飼料や野菜を育てる堆肥として使用したり、タンブラーやマスクを作ったりと、廃棄物として処理するのではなく、環境に配慮した処理をしています。

日々の生活の中で、ほんの少し意識してみると、自分もサステイナブル（持続可能な）社会に貢献できることがあるんだと改めて感じました。

《濱》

未来を創ろうインタビュー

No. 77 ハーブの専門店 falmu (ファルム)

鈴木 菜穂子 氏

今回のエコけんニュースはコーヒーかすや食品ロスなど、「食」がテーマです。そこで、ハーブの専門店「ファルム」の鈴木さんにお話を伺いました。

鈴木さんは元々北海道ご出身とのこと。子どもの頃からご自身の身体のために食事療法を行ったり、北海道でも家の中で生ごみのたい肥づくりができるような活動を広めたり、食や環境に配慮した生活をされていました。自主管理ができる治療指導所をされていたお母さまの仕事を引き継ぎ、二代目となった鈴木さんは、皆さんにも「ハーブ」を体験してもらいたい、と今のお店を構えたそうです。



Q.ご自身が暮らしの中で心がけていることがあれば聞かせてください。

A.自分が気持ちいいと思う生き方をする

《未来を創る私の思い》

ファミリーから育まれるもの

ファミリーとは、身近な家族の存在だけでなく、もっと広い意味での「自然」も含まれます。そしてそこから得てきたものがご自身の生き方に深く関わっているようです。また、ハーブは世界各国から取り寄せているため、昨今の気候変動や社会情勢などさまざまな問題が絡むもの。その国の地質や栄養、風があってこそハーブが育つので、日本で作ればいい、日本の天気予報だけ見ていればいいというわけではないのです。全てが繋がっていると思うと、世の中の問題も他人事ではないのだと改めて感じました。

ファルムでは、テイクアウトの際に容器の持ち込みができたり、ハーブの量り売りもされています。お店でも日頃の生活でも「自分の足元から」を大切にされている鈴木さん。時間が足りなくらい、明るく話してくださりました。またお会いしてみたくまりました。

《伊藤》



生ごみ調査やってみた

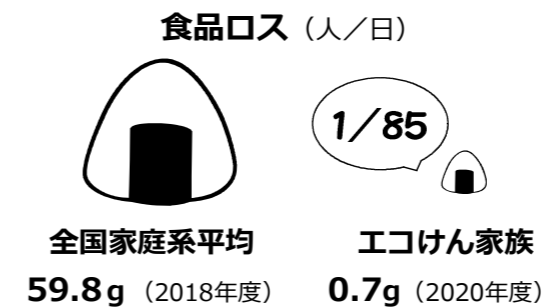
4世帯9人（夫婦世帯と家族3人世帯）の家庭から出る生ごみを1年間（2020年4月～2021年3月）計測してみました。（生ごみ：毎月3回、食品ロス：1年間）

4世帯中3世帯がコンポストを使用していることもあり、可燃ごみとしての生ごみ排出量はかなり少ないです。コンポスト処理の生ごみは146.1g（人/日）あり、可燃ごみとして出した場合171.4gとなり、コンポスト利用の効果はかなり高いと言えます。

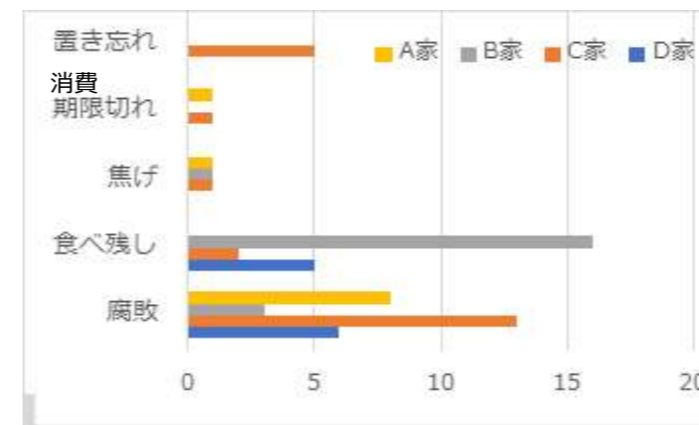


※古賀市の一般廃棄物量より家庭系の生ごみ割合(42.4%)を算出

日本の食料自給率は約38%にも関わらず、1年間の食品ロス（食べられるのに捨てられてしまう食品）は、600万トンで東京ドーム約5杯分あり、毎日1人当りお茶碗1杯分(130g)のご飯の量が捨てられている計算になります。食品ロス600万トンのうち、家庭系276万トンと比べてみると、エコけん家族は圧倒的に食品ロスが少ないです。そこで、コンポストを利用しなかった場合の食品ロスを調べると1人1日当2.1g（コンポスト1.4g）と少ない数値でした。内訳を調べると、世帯により食品ロスの原因に違いがあり、各々に対策が必要だとわかりました。改善策で、食品ロスゼロを目指すことも可能です。



コンポスト処理しなかった場合の食ロス件数(世帯/年)



今回の計測で世帯の食生活により生ごみや食ロスの内容に特徴があること、日頃からごみ減量を意識すれば効果があることがわかりました。食品ロス削減はSDGs 12の「つくる責任つかう責任」にあたり、CO2削減(SDGs 13)や飢餓をゼロに(SDGs 2)にもつながり、持続可能な社会を目指し、社会の一員として私達が暮らしの中ですぐに取り組める行動です。

＜エコけん家族の生ごみ減量心得＞

- ① 買い物前に冷蔵庫や食品庫のチェック
- ② 消費期限と賞味期限を使い分ける
- ③ 野菜の保存方法工夫

《Ms.W》



《参考資料》農林水産省、古賀市HP