

エコけん ニュース

No. 47 2003. 6

連絡先 NPO法人エコけん事務局

☎ 090-6635-9472(昼間) 092-943-0129(夜間) e-mail eco.sta@eagle.ocn.ne.jp

発行責任者 清水佳香

http://www10.ocn.ne.jp/~ecoken/

エコステだより

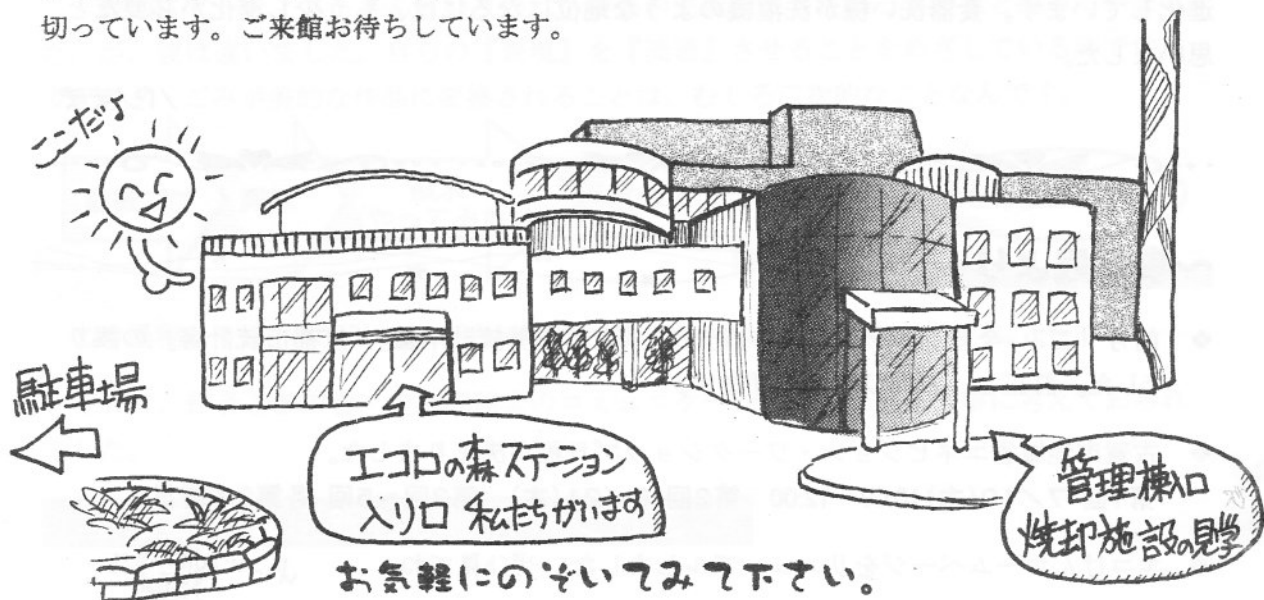
～エコロの森ステーション来館に予約は不要～

エコロの森ステーション（再生展示棟）開館から1ヶ月がたちました。これから、エコけんニュースを通じ、エコロの森ステーションのようすを、みなさんに連載、お便りしていく予定です。どうぞお楽しみに。

エコロの森ステーションの開館日は、祝祭日を除く月曜～金曜です。その間、いつでも自由に入館できます。お気軽に来館下さい。

(※焼却施設の見学は、月水金、予約が必要です。)

来館されたら、まず、事務所で受付をお願いしています。これは、エコステが各工場棟へも通路が連絡しているため、来館された方の安全確保のため、人数等把握するためです。また、その折り、ボランティア登録も承っています。『お好きな時に、お好きなことを、お好きなだけ』どうぞお力をお貸し下さい。私たちも居心地のいい場所づくりを、と、張り切っています。ご来館お待ちしております。



「地産地消」って省エネ!?

先日、グリーンパークにあるコスモス館に行ってきました。地元産の新鮮野菜や手作りみそなどがおいしそうに並んでいました。過剰な包装もないので、ごみも少ないし、生産者の方達の名前や住所が分かって、なんだか安心です。



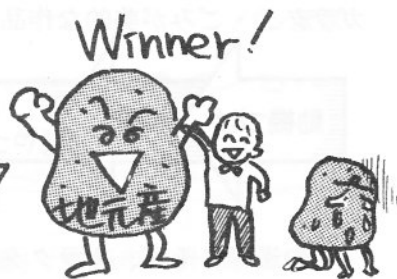
いっぽう、スーパーに行けば、日本国内はもちろん、中国、アメリカ、オーストラリア、ノルウェーなど世界中の食材が並び、手ごろな値段で購入できるようになりました。おかげで家庭にいながら変化に富んだ食事を楽しめます。

しかし、私たちの手元に届くまで、どれほどたくさんのエネルギーを必要としていることでしょうか。また、新鮮さを保つための、余分なエネルギーや薬も使う場合があると聞きます。



このごろ、地元で生産したものを地元で消費する“地産地消”が見直されています。スーパーにもわずかながら地元の野菜が並ぶようになり、産地を明記するようになりました。地産地消の利点はたくさんありそうですが、今回は産地からお店までの輸送にかかるエネルギー（石油）で考えてみました。

たとえば、じゃがいも。北海道産と島原産だったら、どうでしょうね。もちろん、島原に軍配が上がります。では、島原と古賀では？はい、もちろん古賀産です。



「地元で生産したものを地元で消費する」なんて、数十年前まではごくごく当たり前のことでした。

次回お買い物される時には、生鮮食品コーナーの産地表示、ちょっと確認してみませんか。

『ごみ』のイメージが変わる!?

エコステで『展示』にかかわるように、展示品や、その見せ方が気になるようになりました。新境地へ踏み込んだ気分です。



藤さん

～ごみを素材に作品を作る『藤さん』訪問記～

藤さんのスタジオは『芸術村』の中にありました。田んぼの中を走り、山の麓ののどかなところ。元鶏舎を改装して作られた長屋風のタテモノの中には、他にもいろいろなアーティストさん達が...

タテモノとは不釣り合いな様々なドアが、とても印象的でした。

藤スタジオの扉を開けると、そこは別世界!!

◆◆◆フクロフイル◆◆◆
福岡を拠点に「地域協働
矯正技術」をテーマとした
表現活動を展開中。
おもしろい交換
「かえりこじょう」
フクロフイル

ペットボトルの量は
大人も乗れそう



ペットボトルで作られた、巨大な恐竜・カメ・
カヌー・イス・テーブル・シャンデリア...

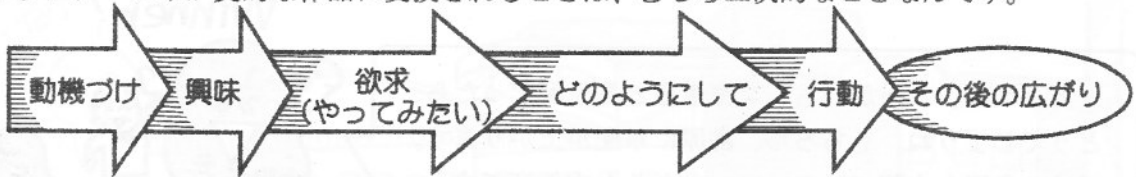
ポリ袋で織られたマット・バッグ・ボックス...

そして、役目を果たしてごみとなってしまったもの
達が、種類別に細かく分類され、おしゃれなポット
に入れられているのです。

スタジオの中は、ガラクタ・ごみで埋め尽くされて
いる それなのに妙に居心地がいいのは何故?

藤さんとお話しているうちに答えが出ました!

一般的にアーティストさんというのは、作品の完成度にこだわるものだと思っていました。が、彼は違いました。自らの『表現』を『流通』させることをめざしているのです。ガラクタ・ごみが美的な作品に変換されることは、むしろ二次的なことなんです。



この過程こそが、ガラクタ・ごみに新しい命を吹き込ませているようです。

そして、作者と参加者・参加者同士のコミュニケーションをととても大事に考えておられました。

工場の森に新しい風が吹くかも...

これって「省エネ」？ 食器洗い機 ~使ってみたら~

「お得でラクラクきれい」の検証

お得である点

- 水の使用量は、かなり少ない。
- × 高温で洗うための給湯器のガス代+電気代+洗剤代（1回分10円程度）は、手洗いより高い。
- 食器の乾燥は、すでに高温であるため送風程度で乾く。



ラクラクきれいな点

- × 食器を並べて入れるのがめんどろ。（そうしないときちんと洗ってくれないし、入りきれない。）
- × こびりついたものは、水につけておかないと取れない。
- × 洗剤無しコースは、軽い汚れの食器に限る。
- 家事時間短縮になり、精神的にラク。



私には、「食器洗い機」は便利な家電品であり、省エネ商品であるとは思えません。時間短縮のために使っています。

お洗濯の手洗いと機械洗い、どちらがお得でラクラクきれいなのでしょう？

お得できれいなのは、きっと手洗い。でも、現在ほとんどの人は、ラクラクな洗濯機を使っています。長時間の重労働を考えれば、一概に省エネだけを基準にはできません。しかし、洗濯機も時代と共に「節水型・洗剤無しコース付き」等、環境負荷が少ないものに進化しています。食器洗い機が洗濯機のような地位になるには、もう少し進化が必要だと思いました。

パリまま

~事務局より~

- ❖ 前号「ごみ 今昔」のグラフの作成元は、「京都市勢統計年鑑」「京都市統計書」の誤りでした。訂正し、お詫び申し上げます。
- ❖ 古賀市地域省エネビジョン・ワークショップ日程が決まりました。
第1回 7/10(木)10:00~12:00 第2回 8/21(木) 第3回~5回 各第2木曜日
- ❖ エコけんホームページをリニューアルしました。ぜひ見てね。

