

特集

## 廃棄食品横流し事件の教訓

ゆるせない  
もったいない



### リサっちの リサもんだい

保存のきく食品をおいしく食べられる目安を示すのは？

- Ⓐ 賞味期限
- Ⓑ 消費期限
- Ⓒ 有効期限

答えは、今の特集をよく読んでね！

今年に入り、愛知県から全国に衝撃を与えた「廃棄食品の横流し」事件。カレーチェーン店「CoCo壺番屋」を運営する壺番屋が廃棄処分を委託した冷凍カツが、産業廃棄物処理業者から複数の食品卸業者を通じて、名古屋市内の小売店で販売されていました。廃棄物リサイクル、食の安全の根幹を揺るがすこの事件の教訓を、Risa3月号で呼び掛けた読者アンケートの集計とともにまとめます。

## 揺らぐ安全、自衛策は

「消費者をばかにしている」「ひどい」「ゆるせない」—。アンケートには読者のこんな怒りの声があふれていました。無理ありません。まさか廃棄物がスーパーの店頭で並ぶとは。読者の中には実際に購入した人もいたようですが、そうでなくても裏切られた気持ちになるでしょう。

一方で、「加工食品のつくり過ぎが問題」「廃棄を無駄にしない仕組みづくりを」といった意見も少なからずありました。年間642万トンの食料が、まだ食べられるのに捨てられてしまう日本の「食品ロス」の課題を、完全に切り離すことはできないようです。

「ゆるせない」と「もったいない」の間で、私たちはどんな選択をすればいいのでしょうか。

特集ページ 2 3 につづく

### もくじ

エコピ 里山ツアーの報告と 読者モニター募集……………	3	
深谷里奈のエコデカラ 古い町をピカピカにする人たち ……	4	
読者プレゼント 三重・亀山の銘菓「関の戸」ほか……………	4	
エコ家族会議 「おかえりやさい」は何を変える? ……	6	
おたより 生ごみリサイクル講座 ……	6	
リサカレンダー ……	7	
ハーブ ヘルシー&エコクッキング……………	8	

今月の「リサもんだい」は全部で3問。Risaのホームページで答え合わせができるよ! ちなみに3月号の答えは「B、B、B、A」でした。コチラでも確認を → <http://risa-eco.jp/risamondai/>

ケータイ、  
スマホは  
こちらから



写真上 食品ロス削減を涙で訴えるキャラクター「ろすのん」。東海農政局(中区)の展示室「消費者の部屋」で

特集 廃棄食品横流し事件の教訓 ゆるせないともったいない

読者は?

# 「食品の見方変わった」深刻さ浮き彫り

アンケートは3月号の読者プレゼント応募に合わせて呼び掛け、315件の有効回答が寄せられました。

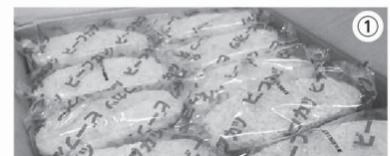
設問1の「事件をきっかけに食料品の見方や買い方が変わったかどうか」については、「変わった」が60%、「変わらない」が40%でした。「安いものを疑うようになった」「冷凍食品を買わなくなっ

た」「安心して外食ができなくなった」などが代表的な意見。年代別に見ると、10代の回答者2人がともに「変わらない」としたのに対し、80代は5人全員が「変わった」との回答で、対照的でした。

中には「冷凍カツ…食べました」と告白する40代の主婦も。「安く買ってしまった。でも安いからイコールだめとなると買い物できない」という本音の訴えを、皆さんはどう受け止めるのでしょうか。

＜事件の経緯＞

1月13日 「壱番屋」から廃棄委託された冷凍ビーフカツ=写真1、愛知県の発表資料から=を、稲沢市の産業廃棄物処理業「ダイコー」が岐阜県羽島市の食品卸売業「みのりフーズ」に横流し、一部が名古屋市内のスーパーなどで販売されていたと愛知県が公表。



1月14日 愛知県警が廃棄物処理法違反の疑いでダイコー本社=写真2=を家宅捜索。

1月15日 岐阜県がみのりフーズの冷凍室から壱番屋以外のメーカーの食品も確認。

1月21日 横流しされた壱番屋のビーフカツは少なくとも33,810枚、販売したスーパーなどは65店舗と愛知県が発表。

2月29日 ダイコーが県内の無届け倉庫を含む4カ所に廃棄物8,900立方メートルを法令違反状態で保管していると、愛知県が撤去命令。

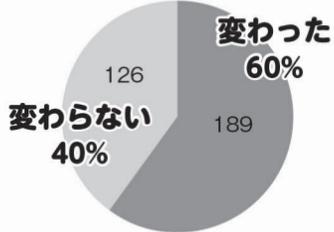


3月10日 東海農政局と中部地方環境事務所が食品リサイクル法に基づくダイコーの登録再生利用事業者としての登録取り消し。

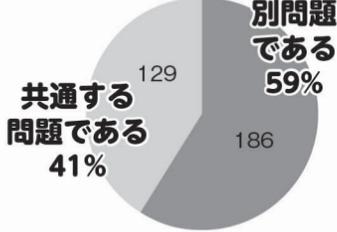
3月14日 ダイコーが事実上倒産したと民間の調査会社が発表



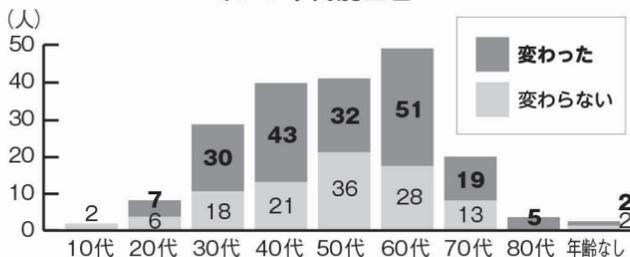
Q1 冷凍カツをはじめとした廃棄食品横流し事件をきっかけに、食料品の見方や買い方が



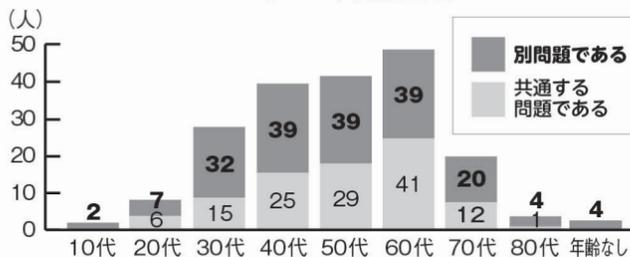
Q2 この事件は「もったいない」意識や食品リサイクルの運動と



Q1の年代別回答



Q2の年代別回答



この事件と「もったいない」意識や食品リサイクルの運動との関係を尋ねた設問2については、「別問題である」が59%、「共通する問題である」が41%でした。

「別問題」とした人は産廃業者やメーカー、行政に対して厳しく、「自分たちの利益しか考えていない」「企業も情けない」「行政側の管

理監督責任がまっとうされていない」などと指摘。「もったいないと思う気持ちにつけこんだ悪質な事案だ」「業者の倫理観の問題であり、もったいない意識を介入させると論点がずれてしまう」と厳密に分けるべきだという意見も。

一方、「共通する問題」と答えた人は、「何でも捨ててしまうシ

テムを解消できないか」「消費者の考え方(見た目、新鮮さ、ブランド重視など)も変えなければ」と、制度の全体に目を向け、「廃棄食品が増え続ける現実を改善しないと、事件はまた起こりうる」と見る傾向がありました。アンケート結果とご意見は、Risa公式サイトに詳しく掲載します。

何かがおかしいはずと、もっと疑うべきでは」と忠告します。

今回が加工食品をめぐる問題であったことも強調。本来は「おいしく食べられる目安」で、期限を過ぎても食べられる賞味期限表示について、「食材は加工されると消費者は賞味期限という数字に頼り、期限内なら大丈夫と食べ、期限が切れたら捨ててしまう」。ごみを出さないことは社会全体のコストを減らすこと。消費者はそこで本当の安さと安全を追求すべきなのでしょう。

専門家の意見・岡山朋子さん(大正大学)

## 「コスト」に厳しい目を

食品ロスや廃棄物に詳しい専門家の意見はどうでしょうか。名古屋の「おかえりやさい」プロジェクト(6頁参照)リーダーを務める大正大学(東京)准教授の岡山朋子さんは、「コスト」の観点からこの事件を分析します。

「今のメーカーはブランドや企業イメージを維持するために膨大なコストをかけて商品を廃棄して

いる。だから今回のように少しでも安く処理する産廃業者があれば任せてしまう」と指摘。「結局、その見えないコストをリスクとして負担しているのは消費者。モノの値段に無理はないか、安過ぎれば



ばば リサもんだい

企業から寄贈された食品を福祉施設などに配布する団体は?

- A フードロス
- B フードバンク
- C フードバンク

答えは、次のページをよく読んでほしいのじゃ。



e-コトしてます!

～環境に配慮した取り組みをしている企業や団体をクローズアップ

### 使えば使うほど山を元気にする割りばし

#### 郡上割り箸

岐阜県郡上市で取れた間伐材を使った割りばしや下駄などを製造する「株式会社郡上割り箸」。岐阜の森を守る活動に貢献し、地域経済の発展を支えたいというテーマを掲げ、2013年に発足した会社です。郡上の山を守ることが長良川や下流域の伊勢湾の環境も守ることにつながり、川がきれいになれば飲み水や農作物などの食の安全を守ることにつながります。割りばしは薬品処理を一切していない安心安全なものです。●問い合わせ/TEL 0575-87-2411



### かさばるポイントカードを1枚にまとめてエコに

#### ケーイーエクスジャパン

一宮市周辺の飲食店や美容室が発行するポイントカードを、1枚にまとめたカード「H-ECOCARD」を発行・管理する会社です。各店ごとにポイントをためて使える仕組み。財布の中でかさ張りがちなカードを1枚で管理できるので、紙の無駄をなくし、便利です。現在、名古屋周辺に加盟店を募集中です。詳細はWeb(<http://h-ecocard.com/login.php>) ●問い合わせ/フリーダイヤル 0120-914559



### 道の駅の五平餅、フランクフルト

#### カーボン・オフセット商品につぐや

新東名高速道路の新城ICそばにある道の駅「もっくる新城」。同社はそこで奥三河名物五平餅と地元食材を練りこんだフランクフルトを販売するスナックスタンドを運営しています。豊かな森に恵まれた奥三河地域にふさわしく、原料調達や生産の段階で発生するCO<sub>2</sub>排出分をカーボン・オフセットする取り組みを始めました。ドライブがてら立ち寄りてみては。●問い合わせ/TEL 0536-24-3005

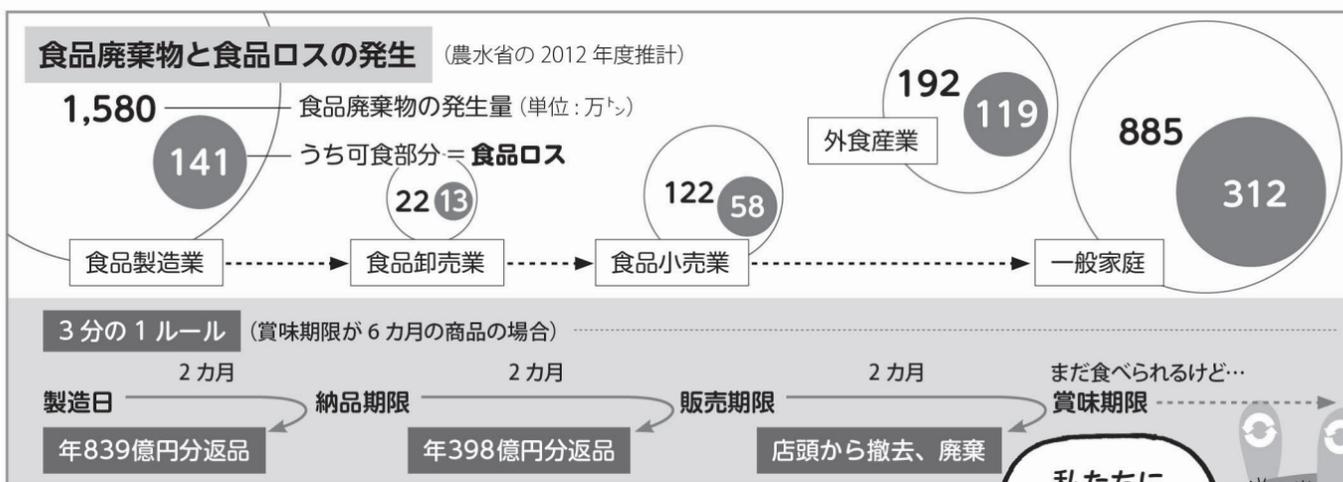


対策は？

# それぞれに「ロス」なくすルールを

今回の事件の教訓から、どんな対策が考えられるでしょうか。ダイコーが加盟していた愛知県産業廃棄物協会は、事件発覚を受けて会員約40社に法令遵守を求める緊急のセミナーなどを開催。処理工程を録画、公開するよう促すなどの再発防止策もまとめました。永井良一会長は「廃棄物を資源と捉えて適正処理するのがわれわれの役割だが、それを隠れみのにした今回のような不正が二度と起こらないよう、自浄作用を働かせる」と話しています。

国や県も、抜き打ちの立ち入り検査をするなど業者への監視強化の方針を示しました。しかし、当のダイコーは協会の事情聴取や県の撤去命令にも応じず、動機や経緯の解明は不十分です。こうした中で、私たちは自衛策としても「食品ロス」を生み出す背景に目を



向けざるを得ないでしょう。

日本の食品ロスの半分はメーカーを中心とした事業者から、残り半分が一般家庭から排出されます。

大量消費の象徴と見られるコンビニで発生する食品廃棄物は、1店舗で1日あたり約8.4<sup>キ</sup>(サークルKサンクス、2014年度)。しかし、ユニグループホールディングス環境社会貢献部の百瀬則子さんは

「店に届くまでに大量の食品が捨てられてしまう」と、返品を生み出す「3分の1ルール」(図参照)の見直しを模索。メーカーや卸売業者とともに納品期限を「2分の1」に延ばす試みも始めています。生ごみのリサイクルにも独自に取り組

みながら、「みんなが牛乳をできた順番に買ってくればロス相当減る。一緒にいい仕組みをつくり上げたい」と呼び掛けています。

私たちにできることは？



専門家の意見・小林富雄さん(愛知工業大学)

## 情報公開と議論の場必要

日本の食品ロスを世界と比較しながら研究する愛知工業大学経営学部准教授の小林富雄さんは、「日本は食品ロスをめぐる国民的議論が遅れている」と指摘します。

フランスでは今年に入り、スーパーに売れ残り食品の廃棄を禁止したり、飲食店が客に食べ残しの持ち帰り容器「ドギーバッグ」を提供するよう義務付けたりする法律が相次いで成立。イギリスも小売大手が年間3万トという食品ロス発生量を公表した上で、福祉施設に寄付する取り組みを進めているそうです。「安全性を考えて捨て

ることと、もったいないから食べることは、どこかで折り合いをつけなければならない。そのためにはメーカーが専門家らを交えて積極的に情報を開示して、消費者と議論する場や制度が必要」

また、韓国では寄付された余剰食品を福祉施設などに融通する「フードバンク」の拠点が400カ所以上あり、コンビニのように個人が気軽に立ち寄れる施設もあるそうです。「日本も賞味期限切れ食品専門のスーパーが堂々と成り立つ社会になっていいのでは」と小林さんは問題提起します。



韓国のコンビニ型フードバンク施設(小林准教授提供)



提供された食品を扱うセカンドハーベスト名古屋のスタッフ

編集長コラム

## 食の原点、再確認の現場

名古屋のフードバンク「セカンドハーベスト名古屋」(TEL 052-913-6280)の北区の事務所兼倉庫には、缶詰やレトルトなどの食品がいつも山積みになっています。規格外や印字ミスなどの理由で廃棄予定だった食材ばかり。食品メーカーからの寄贈量は、東日本大震災前年の6年前に比べると5倍の500トを超えるようになりました。それらを福祉団体や社会福祉協議会を通じて、生活に困窮する人たちにきめ細かく提供する仕組みをつくっています。

今回の事件で、取引先から多少心配する声も掛けられましたが、「大きな影響はなく、商品はきちり管理して困っている人に送り届けている」と山田康弘理事長。日本のフードバンクは全国的にもまだ規模が小さく、巨大な食品ロスの問題に対しては「別次元の話」とも。しかし、小さくても一品一品を丁寧に扱えば、人に大きな喜びを与えられるという食の原点を忘れないように、今回の事件の関係者すべてに見てもらいたい現場です。

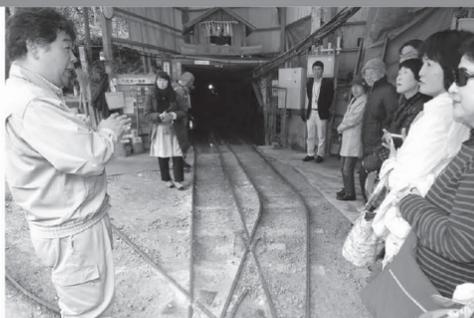
(関口威人、表紙写真も)

## エコトピ

Risaが企画した奥三河の里山での「東栄町鉱山探検と手作りコスメ体験ツアー」が3月19日にありました。

紙面を通じて募った読者約20人が参加。朝は激しい雨でしたが、名古屋駅からバスで東栄町へ移動すると次第に青空も。化粧品材料「セリサイト」を掘り出す三信鉱工では、三崎順一社長から鉱山の歴史や鉱物の種類をわかりやすく解説してもらいました。坑道見学は雨の影響で残念ながら奥までは進めませんでしたが、昔ながらの手掘りでコツコツと作業している現場の雰囲気を感じられました。

古民家型ゲストハウスで地元の食材を使った石窯ピザやポトフを味わった後、午後はメインイベントのオリジナルファンデーションづくり。旧小学校



鉱山見学やファンデーションづくりを体験する参加者

の校舎を利用した交流施設「のき山学校」の一室で、里山の奥から掘り出されたセリサイトにさまざまな天然素材を混ぜ、自分に合った化粧品づくりに取り組みました。子どもや男性は地元産のはちみつを混ぜたバスボムづくりも。参加者は「思い通りのファンデーションができた」「体験型でとてもいい」「里山の自然のことがよくわかった」と充実した様子でした。ご参加、ご協力いただいた皆さまに、この場を

借りて御礼申し上げます。

Risaは、このような東海地方の「里山体験」をしていただく読者モニターを募集します。小学生以下のお子さんのいるご家族、または3-5人の大学生のグループが対象。5月8日(日)に岐阜県東白川村をマイカーでめぐり、地元の食やサービスを体験、Risaの「取材」に応じてくださる方がいらっしゃれば、電話(052-232-3500)かメール(risa@media-brain.co.jp)でご連

絡ください。

県の政策課題を民間と一緒に取り組む「愛知県協働促進会議」の成果発表会が3月10日、東区のウィルあいちで開かれました。「『生物多様性を守る意識』を広めるためにはどうしたらいいか」の課題に、金城学院大学の金城里山コンサベーション(KSC)、春日井市の子育てNPO「あいちかすがいっこ」などのメンバーが半年をかけて取り組んだ成果を発表。KSCの桂川優奈さんはRisa1月号の紙面に対する読者の反響などを紹介してくれました=写真。Risaは今後もこうした取り組みに協力していきます。



東海ラジオアナウンサー 深谷里奈の

# エコデカラ!

古い町並みが大好きな私。今回は東海道五十三次の47番目の宿場、三重県亀山市の関宿に来ちゃいました。約1.8kmにわたる街道の真ん中あたりにあるのは、徳川家光の時代から370年続く銘菓「関の戸」の深川屋。その

看板、立派な屋根付きで「関の戸」の文字がピカピカの金で書かれています。庵看板というのですが、よく見ると西側は漢字、東側は仮名まじりの崩し字で書かれているんです。さて、どうしてでしょう? ✓

## 第13回 古い町をピカピカにする人たち

「答えは、「天皇が住む京都に敬意を表し、西側は固い漢字で書いた」から。なるほど、と納得させられますね。しかし、そこにはもう一つの意味があります。看板の東西の違いを東海道の宿すべてで統一することで、旅人が方角を迷うことなく



銘菓「関の戸」を製造販売する深川屋14代目の服部亜樹さんと

旅を続けられたとか。すごいですね!

「庵看板が今も残るのは、東海道広しといえど、ここだけ」と教えてくれたのは、深川屋14代目の服部亜樹さん。一見、普通の店主さんに見えますが、実はあの有名な忍者、服部半蔵の子孫なんだそうです。それもまたすごい!

関宿を思う気持ちは熱く、畳敷きの店内は江戸時代そのままの趣。伝統的な空間を生かしながら、博物館として保存するのではなく、時代に合わせて商いを続けています。売り物の「関の戸」の味も、「代々変えるべからず」と、血判を押してまで守り続けられてきた掟を破り、新しく「伊勢茶味」をつくってしまった服部さん。そんな風雲児の挑戦はちゃんと受け入れられ、お店は新旧の「関の戸」を求めお客さんがひっきりなしに訪れて、にぎわっていました。

あえて観光地化せず、町並みだけを見せる関宿も、観光客が来てくれないことには成り

立ちません。10年ほど前、町のごみ箱が毎朝いっぱいになり、ごみの処理に困ったとき、地元の人たちが思い切ってごみ箱をすべて撤去しました。すると、住人も訪れる人も、ポイ捨てをしなくなり、町がきれいになったそうです。そんなふう

に協力し合って、古い町がピカピカに保たれているんですね。

ちなみに、もうこれが限度という意味で使われる「関の山」という言葉は、関宿の山車が大変立派で、それ以上のぜいたくはできない、といわれたことから来ているそうです。その山車は7月16、17日の土日、祇園夏祭りで見るができますよ。もちろん、このお祭りも江戸時代から続くものです。

名阪国道関ICを降りてすぐ、名古屋から1時間ちょっとの距離にある江戸の町並み。予約しておけば観光ボランティアの案内を聞きながらタイムスリップ気分を楽しめますよ。ガイドの申し込みは、旅籠玉屋歴史資料館(TEL 0595-96-0468)へ。旅の一眼には、ぜひ銘菓「関の戸」をどうぞ!

深谷さんが担当する東海ラジオの番組「山浦・深谷のヨチカラ!」は毎週月～金の16:00～17:45オンエア。本コラムをラジオでお届けするコーナー「エコデカラ!」は4月27日(水)17:17ごろからの予定!



## プレゼント

締切 4月8日(金) 必着

### A 銘菓「関の戸」銘々皿 2枚付き化粧箱…3人

コラム「エコデカラ!」で深谷里奈さんがおすすめした三重県亀山市の銘菓「関の戸」の銘々皿2枚付き化粧箱(税込み1,200円)を3人に。赤小豆のこしあんをもちで包み、和三盆をまぶした一口大のもち菓子。一段に10個入り。●提供/深川屋 TEL 0595-96-0008



### B 35COFFEEビター味、黒糖味、果汁 ドリンク2種…10人

沖縄県にある「南西食品」から、沖縄のサンゴを焙煎に使ったコーヒー豆「35COFFEE」を使用した缶コーヒーと果汁ドリンクを。コーヒーはビター味と、西産産黒糖をバランスよく配合した黒糖味の2種。売り上げの一部は、サンゴ礁の保全活動に役立てられています。果汁ドリンクはパイン&マンゴー味とシークワーサー味です。●問い合わせ/同社 TEL 0980-52-2066 <http://nansei-s.com/>



### C ピクサー アドベンチャー「もしも」から始 まる、冒険の世界 ペア入場券…5組10人

5月15日(日)まで東区東桜のテレピアホールで開催中のイベント入場券を。ディズニー/ピクサー代表4作品の「もしも」の世界。ピクサー・アニメーション・スタジオ全面協力のもと、ディテールまでつくりこまれた創造的な空間が広がります。●提供/東海テレビ事業局 TEL 052-954-1107



### D マンモスフリーマーケットZ、ハンド メイド市場 入場券…5組10人

4月23日(土)、24日(日)両日に港区の「ポートメッセなごや」で開催される日本最大級のフリーマーケットと手作り作品市。「ハンドメイド市場」は、フリーマーケットで扱われる手作り品が増えたことから開催されるようになったものです。買い物のほか、飲食コーナーやトークショーも楽しめます。●提供/テレビ愛知 TEL 052-243-8600



### E 全国共通図書カード …3人

読書は生涯楽しめるもの。全国の書店で使える図書カードを10人に。



## プレゼント・投稿のあて先

〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-30

セントラルビル5F

中日MB「リサ4月号」係

<http://risa-eco.jp/>

はがき

でも

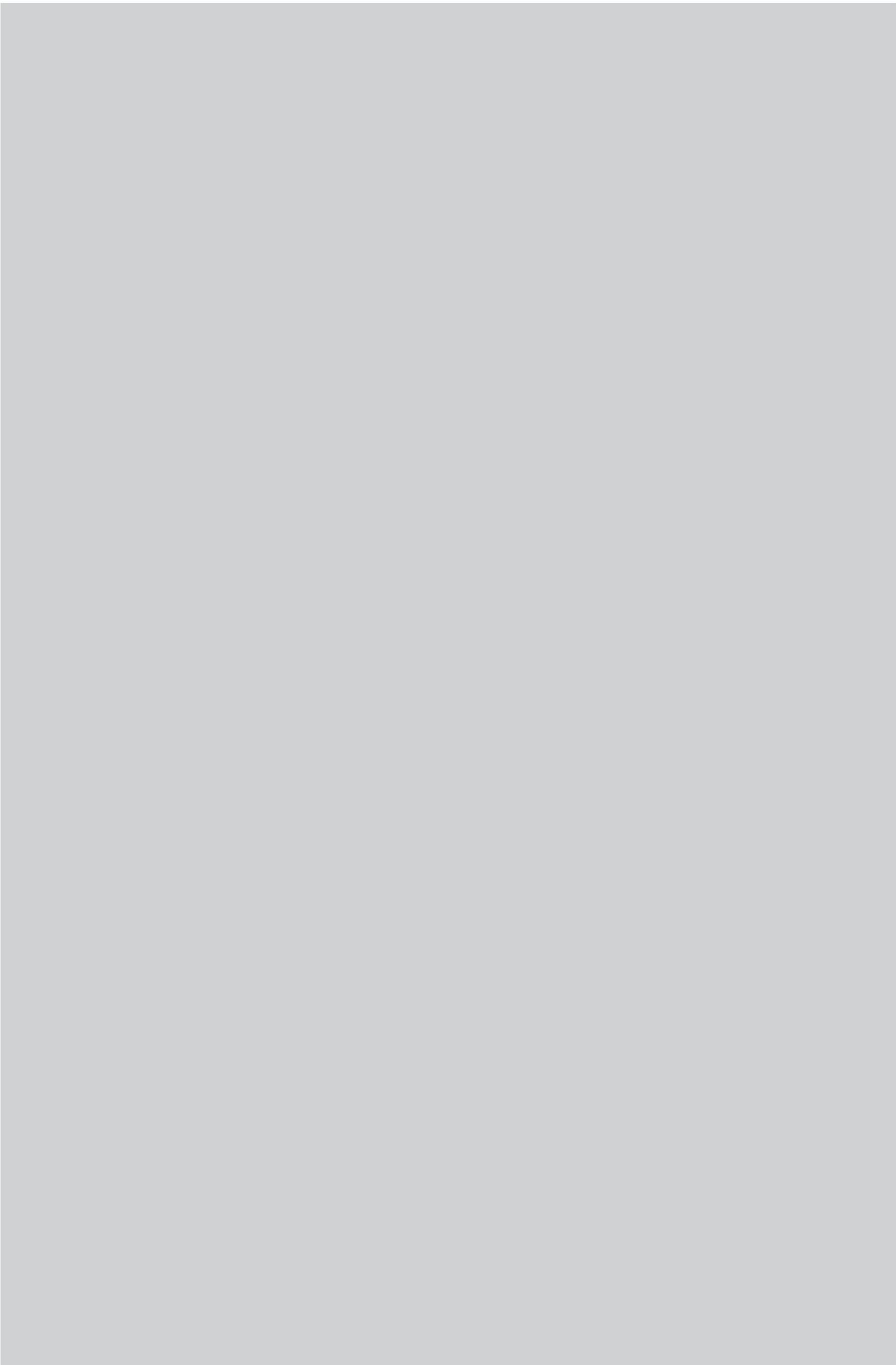
ネット

でも

ケータイ、  
スマホは  
こちらから

①郵便番号・住所・氏名・電話番号・性別・年齢・職業 ②今月の「リサ」の中でよかった記事1つ ③感想・意見、エコつづ(70字以内) ④希望プレゼント名を記入してお送りください。  
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

個人情報、受賞者又は当選者の選定・発送、紙面掲載、取材申し込みの目的で使用し、目的外利用や第三者提供を行いません。なお、処理業務については外部委託することがあります。はがきへの個人情報の記入項目は任意ですが、発送に必要な項目が不足する場合、当選者から除外されることもありますのでご注意ください。個人情報の開示、訂正、追加、削除等については、ご本人様確認の上で対応いたします。お問い合わせは以下の連絡先までお願いします。■連絡先:株式会社中日メディアブレーン PMS管理責任者 TEL 052-232-3500



# リサっちファミリーの エコ家族 会議

今月の議題

## 「おかえりやさい」は何を変える？



の「おかえりぼーや」を使うときは承認が必要じゃが、使用料は求められない。

名古屋をモデルに他地域でも広まってほしいと呼び掛けておる。名古屋で2014年度に出た生ごみの量は約20.6万トで、「おかえりやさい」のように資源化されたのは1割程度の2.4万ト。それも事業系だけの話で、半分以上を占める家庭系の13.8万トはほとんど資源化されていないのじゃ。

ままりサ 1人ひとりができるのは小さなことだけれど、意識を変えるきっかけにはなるわ。ままも今年度は家でダンボールコンポストに挑戦してみましよう。

リサっち 僕もこのブロッコリー、残さず食べてみる！

たまりサ ぱくっ！



港区のバイオプラザなごやで有機肥料に変わっていく生ごみ(左)「おかえりやさい」の販売風景

て、かなり極端な事件が起こったからのう。だが、「おかえりやさい」は主に野菜くずなど生ごみのリサイクル。その仕組みは「顔の見える関係」で成り立っている。

ままりサ 2008年ごろ、名古屋で生ごみの減量を考える市民や生産者たちが、リサイクルを「見える化」しようと話し合ったのがきっかけよ。市内の生ごみを港区の熊本清掃社が運営する「バイオプラザなごや」で有機肥料に変え、JAなごや大高の生産者が畑で活用し、ブロッコリーを育てているわ。

ぱぱリサ その畑ではコープあいちが毎年5月に会員向けの収穫体験を開催、旬のブロッコリーは宅配や店舗でも扱われる。レストランでは西区のナゴヤキャスル

が、ホテルの食事に積極的に取り入れておるぞ。

ままりサ 毎年冬から春にかけて店頭販売するスーパー「ヤマナカ」の環境推進室長、市川浩二さんは「いろいろな人たちがかかわっているのが特徴」と言うわ。一方で、野菜の種類や量、時期がまだ限られ、スーパーで常に取り扱えないのが悩みだそうよ。

リサっち ふーん、大変だけれどみんなで協力して、少しでもむだなごみを減らそうとしているんだっちな。

ままりサ 取り組みは徐々に評価され、今年2月には「2016愛知県環境賞」の中日新聞社賞に選ばれたのよ。

ぱぱリサ 名称は商標登録されているので、ロゴやキャラクター

**ままりサもんだい**

名古屋で1年間に出る生ごみの量は？

Ⓐ 約2万ト  
Ⓑ 約20万ト  
Ⓒ 約200万ト

答えは、ぱぱか、名古屋市に聞いてみてね！

### おしらせ

#### 市の「生ごみリサイクル講座」初心者募集

名古屋市はダンボール箱を使って生ごみを堆肥化する「生ごみリサイクル講座」を無料で開催します。ダンボールコンポストにはおいが少なく、庭や土がいらないのでマンションや集合住宅でも気軽に取組みます。

- 対象/市内在住でダンボールコンポストに初めて取り組む人、抽選で各回20人
- 場所/環境学習センター・エコパルなごや(中区栄1-23-13伏見ライフプラザ13階)※5月11日午後のみ市農業センター(天白区天白町平針黒石2872-3)
- 日程(申し込みメ切り)/5月11日(水)10:30~12:00・14:00~15:30(メ

月25日)、6月16日(木)10:30~12:00(メ5月30日)、7月14日(木)10:30~12:00(メ6月27日)、8月3日(水)10:30~12:00(メ7月19日)、9月7日(水)10:30~12:00(メ8月22日)※10月以降は未定 ●申し込み、問い合わせ/往復はがきかメールで、市環境局資源化推進室(〒460-8508 中区三の丸3-1-1、TEL 052-972-2390、Eメール a2297@kankyokoku.city.nagoya.lg.jp)へ。

#### 第6期「豊森なりわい塾」5月始動 今年度の参加者募集中

豊田市の旭地区をフィールドにさまざまな活動を行う「豊森なりわい塾」では、5月から1年間一緒に活動する仲間を募集しています。実際「あるく・みる・きく」ことを通して学び、これからの生き方、働き方、社会のカタチを一緒に考えてみま

るか? 活動は5月~2017年3月(毎月1回土日の2日間)で年間約11回。4月10日(日)に説明会も行われるので、参加してみては。

- 申し込み方法/4月20日(水)までに、Web(<http://www.toyomori.org/>)上の専用フォームから
- 定員/20人程度
- 受講料/2万円(全回分、交通費等は別途自己負担)
- 問い合わせ/特定非営利活動法人地域の未来・志援センター内豊森事務局 TEL 052-936-0511

### おたより

特集「ナタネにける福島再生」・震災から5年経過し、まだまだ不安が残っている中でナタネにける人の記事を読んで感動しました。私たちが製品を買うことによって、その不安が解消されるはずで

す。がんばりましよう!(西区・会社員・55歳)・3月ということで震災に関する記事を多く目にしました。被災者の方の暮らしに関するものが多かったように思いますが、それだけでは次の行動につながりにくく感じていました。今回の特集は、復興に向けた取り組みをいくつか紹介されていて、具体的な商品が紹介されているので、自分にもできる協力が具体的にわかり、よかったです。(昭和区・会社員・44歳)

エコデカラ!・ほろほろ人形を見て、木のぬくもりを感じました。(千種区・主婦・51歳)・深谷さんの「エコデカラ」が毎回楽しいです。特集も旬を捉えているので、季節感を感じながら読んでいます。(瑞穂区・自営業・37歳)

未来にカケル・水野さんの信じられないほどの真面目な生き方に、頭が下がり、「こんな若い人がこの日本にもいるんだ!」とうれしく、頼もしく心に響きました。(名東区・主婦・68歳)

その他・今年1年生になる孫が、Risaが入ってくる日は早くから起きて楽しみに待ってます。息子と一緒にリサもんだいとか重要なことを聞かせています。とても喜んで聞いています。(瑞穂区・主婦・75歳)

### エコトピ

子どもたちに「きれいな空気」の大切さを伝える紙芝居風の教材「空気について学ぶパネルシアター」が市内の保育園6園で完成し、2月から3月にかけて各園で披露されました。

東保育園(東区)の若手保育士は、クマが森と空気の関係を説明するパネルシアターを手づくり。約50人の園児

の前で発表すると、「葉っぱは大事なんだね」「お絵かきの紙をすぐ捨てちゃうのはいけないね」といった反応が返ってきました=写真。

市が2013年度から始めた啓発事業で、これまでに製作された12種類の教材は、希望する施設に貸し出されるそうです。問い合わせは、環境局大気環境対策課(TEL 052-972-2678)へ。



リサカレンダー 4/2→5/8



回収品目/新聞(新聞と折込チラシ)、雑誌、雑がみ、段ボール、紙パック、古着・古布、金属類(銅、やかんなど)、缶、瓶
※開催日程は変更される場合があります。主催会場にご確認ください

リサイクルステーションからのお知らせ

開催時間/★印は10:00~12:00と13:00~14:00
(「Re☆創庫」は10:00~17:00)
◆印と●印は10:00~14:00
※雨天時開催
※祝日と重なるとき、開催日の変更や中止の場合あり

問い合わせ先/★=中部リサイクル運動市民の会
TEL052-982-9079
※土・日・祝は052-659-1007
(エコロジーセンターRe☆創庫あつた)
TEL052-309-7305
◆=古紙回収研究会 TEL052-309-7305
●=名古屋のごみを考える市民の会
TEL090-3382-5623

リサイクルステーション

Table with columns: エリア, 会場, 開催日時. Lists various recycling stations across different districts like 千種区, 東区, 北区, etc.

マルシェ

Table listing outdoor markets (マルシェ) with columns: 会場, 開催日時. Includes locations like 南生協病院, 自由ヶ丘, etc.

フリーマーケット

Table listing free markets (フリーマーケット) with columns: 会場, 開催日時. Includes locations like なるばーく, 笠寺観音, etc.

古紙リサイクルセンター

回収品目/新聞(新聞と折込チラシ)、雑誌、雑がみ、段ボール、紙パック、古着・古布

Table listing recycling centers (古紙リサイクルセンター) with columns: エリア, 会場, 開催日時. Lists centers like 石川マテリアル, 名古屋紙業, etc.

愛知県古紙協同組合(TEL052-533-2371)では、上記の26カ所で古紙リサイクルセンターを開催中。土・日曜日のほか、一部では毎月8日(環境保全の日)にも開催しています。

名古屋市内のフリーマーケット開催情報をお寄せください。FAX052-232-3501、または郵送でリサ編集室まで。

めざせ! エコシティなごや

# Risa

■発行協力/中日新聞社・中日新聞販売店  
 ■発行部数/539,250部  
 ■発行エリア/名古屋市全域  
 ■発行日/毎月第1土曜日(無料)  
 ■協力/名古屋リサイクル推進協議会・名古屋市環境局  
 ※本紙記事・写真等の無断転載を禁じます

■発行/中日メディアブレン ■編集/リサ編集室  
 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-30 セントラルビル5F  
 TEL052-232-3500 FAX052-232-3501  
 cmb@media-brain.co.jp http://www.media-brain.co.jp



■広告掲載の問い合わせは ▶▶▶総合広告代理店 株式会社 中日BB  
 TEL052-218-3332 FAX052-203-1307  
 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-30 セントラルビル5F  
 contact@chunichi-bb.co.jp http://www.chunichi-bb.co.jp

【リサ】は、環境にやさしい植物油インキを使用しています。  
 【リサ】は、古紙再生紙を使用しています。

自然のリズムで生きる!

## ハーブ ヘルシー & エコ クッキング

### 材料 (2人分)

A	小麦粉(またはそば粉) …… 130g	玉ネギ…半分(みじん切り)
B	牛乳 ……250cc	マジョラム …… 10g
	貝柱 …… 4つ	C スペアミント… 10g
	エビ(背綿をとっておく) …… 2尾	タイム …… 10g
	オリーブ油 ……少々	塩・コショウ ……少々
		生クリーム …… 80cc
		ペビーリーフ …… 30g

### 作り方

- ① Aを混ぜ、冷蔵庫で30分~1時間おく。よく温めたフライパンに薄く延ばし、焼く。
- ② みじん切りにした玉ネギをオリーブ油でしっかり炒め、Bを加え、火が通ったらCのみじん切り(フィーヌゼルブ)を加え、塩・コショウで味を調え、生クリームを加える。
- ③ 皿に①をのせ、その上にペビーリーフと②をのせる。半分に折って、フライパンに残った生クリームのソースをかけ回す。

レシピ監修/ハーブ研究家 山本秀美(ホリスティックファーム会長)

### おすすめ レシピ 魚介のガレット



#### ▶山本秀美先生のワンポイント

ガレットは、中身の具をジャムなどに変えてデザートにも。ハムやベーコンもおすすめ。そばはフランスやイタリアなどヨーロッパやロシアでも栽培されています。手に入ればそば粉でもお試しを。

### ハーブのある暮らし



マジョラムは、地中海沿岸が原産。古代ギリシャやローマ時代には、新婚夫婦にかぶせる冠として幸福のシンボルであり、肉や魚料理に利用されてきました。中世にローマからイギリスに伝わり、ビールの苦味にも使われました。甘く繊細な香りを持つこのハーブは、今では地中海沿岸を中心に肉や魚のほか、甲殻類など幅広い料理に利用されています。カンフルやボルネオールを含んで頭痛や胃弱によいとされ、種をまくか挿し木で増やします。



ホリスティックファーム(名古屋市名東区)は名古屋近郊や伊豆でハーブや野菜農場を展開中。ハーブをその原種が育っていた環境に近い状態で育てています。ハーブのお求めはHP(<http://holistic-farm.com>)から。問い合わせはメール([info@holistic-farm.com](mailto:info@holistic-farm.com))で。