

Risa

めさせ! エコシティなごや

特集

食べると e コト



リサもんだい

このマルシェの名称は?

- A あさから
- B あさいち
- C あさみや

答えは、中のページを見て!

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1月号の答えは「C、B、C」で
した。
<http://risa-eco.jp/risamondai/>

ケーデイ、
スマホは
こちらから



写真上 名城公園内の複合施設「tonarino」を訪れた子どもたち。木製風の大階段でマルシェのヘルシーフードをパクリ

環境情報紙 リサ

2

毎月第1土曜日発行
2018年2月号 Vol.225

中日新聞 世界の動き 身近な話題
<http://www.chunichi.co.jp/>

健康にも環境にも「eコト」を追い掛ける今年のRisa。中でも「食」は基本です。私たちのカラダをつくるのは、食の循環。その源は「健康な地球」から生まれます。食べれば食べるほど、カラダによくて、地球もよろこぶ。そんな「おいしい」コトを探して、名古屋の街に駆け出してみましょう。

地球とカラダのいい循環

北区の名城公園内に昨春、「tonarino(トナリノ)」という名の新施設がオープンしました。ランニングスポットでもある公園にふさわしく、ロッカールームとシャワーの備わったランナーのサポート施設などが、おしゃれなカフェやレストランに併設されています。

木の板が全面に張られた建物は、公園の緑に囲まれた広場と一体化。そこで毎月2回開かれてきた「マルシェ」が、今年から毎週のように開かれることになりました。

青空の下にはオーガニックや天然素材、地産地消などにこだわった店がずらり。親子連れやペットを連れた散歩客などが続々とやってきます。公園を走り回っていた子どもたちが、ヘルシーフードをしっかり食べて、また緑の中へ。こんな「循環」もできていました。

特集ページ ❷❸につづく

もくじ

- リサっちゃんのミニ家族会議 ❶
- バレンタインはチョコっと国際貢献 ❶
- 東海まるごとRe里山体験
- 冬の特別編②
- 野焼きの器で味わう料理 ❷⑤
- 読者プレゼント
- イノシシ肉
- キーマカレーなど ❸
- 深谷里奈のエコチカラ
- 自然素材で癒やしのキャンドルづくり ❹
- リサカレンダー ❷
- 一つの食材で2度おいしいエコ・クッキング ❸

特集 食べるとeコト



カラダづくりは都会のオアシスから

名城公園の「tonarino」では昨春のオープン以来、毎月第2、第4日曜に「トナリノマルシェ」が開かれてきました。主催するのは金山や自由ヶ丘、八事山興正寺など市内各地でマルシェを開く「サロン・ド・マルシェ」(7頁参照)。赤白のテントを目印に、こだわりの食材や手づくり雑貨を並べる売り手と買い手が交流しています。

このマルシェに加えて、新たにスタートしたのが「あさみや」。tonarinoの運営会社「アイ・アンド・シー・コーポレーション」(名東区)直営のマルシェとして毎月第1、第3土曜に開かれます。名称は「朝のすがすがしいイメージ」やジャワ語で「一緒に」という意味の「サミヤ」、そして万葉集で「一日中住みなれた場所」として出て



名城公園のランニングコース沿いにあるtonarinoとマルシェの開かれる広場



チーズの煎製を手がける「煎製工房 源」など一層のこだわりを持った出店者たちが集い、広場は大にぎわいでした。今後も一部店舗が入れ替わりながら開催される予定です。

今月は3日(土)と17日(土)が「あさみや」で、時間は10:00~15:00。11日(日)と25日(日)は「トナリノマルシェ」で、時間は10:00~16:00。問い合わせはtonarino事務所(TEL 052-325-3121)へ。



国産小麦にこだわった「よいことパン」吹上本店の店内

評判のパンは「よいこと」凝縮

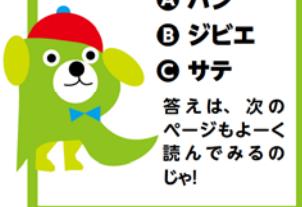
「あさみや」の初回出店者で、その名もずばり「よいことパン」という店があります。早寝早起きや整理整頓、適度な運動などの「よいコト」と合わせて、原材料や味にこだわったパンを食べて心とカラダを整えてほしいとの思いが込められているそうです。

ぱぱ Risaもんたい

次のうち、フランス語でないのは?

- Ⓐ パン
- Ⓑ ジビエ
- Ⓒ サテ

答えは、次のページでもよーく読んでみるのじゃ!



運営は江南市に本社がある創業70年余りの老舗製粉会社「布袋食糧」。2016年3月に千種区の「吹上本店」を開店させると、またたく間に評判となり、半年後には中村区の「名鉄名古屋駅」中央改札口前に2号店を開店、昨年9月には昭和区の地下鉄「八事日赤」前に3号店をオープンさせました。

「小麦のプロ」を自認する職人たちが選びぬいた北海道産小麦3種を独自にブレンド。卵や乳、砂糖、ショートニングを使わずに、



店が参加。北区の主婦が始めた手づくりの天然酵母パンが大人気の「アッコパン」、野菜ソムリエが育てた野菜やスイーツを販売する春日井市の「土磨自然農園」、「あいの米たまご」で知られる常滑市の「ココテラス」、岐阜県恵那市岩村地区で渋流魚や



小麦のよさを引き出してほんのり甘く、もっちりとしたパンを完成。さ

らに国産の本みりん、太白ごま油、玄米も加えて絶妙な風味と食感を引き立たせています。

ブレーンな「よいことパン」(一斤、税込み540円)の他、5種類の豆を配合した「よいまめパン」(同880円)、オーガニックチョコレートを使用した期間限定の「よいちょこパン」(同950円)なども。早

めに売り切れが多いため、予約購入がおすすめです。(名鉄名古屋駅店は予約不可)

吹上本店(TEL 052-732-5515)は10:00~18:00、月、火、水曜定休。八事日赤店(TEL 052-861-2085)は8:30~18:00、月、火、水曜定休。名鉄名古屋駅店は10:00~21:00、年中無休。

リサイくん通信

第17回

今月のリサイくん

活動日	イベント名	場所
2/23(金)~25(日)	HAPPY MAMA FESTA 2018	ナゴヤドーム(東区矢田)

リサイくんLINEスタンプ発売中! いろいろなシーンで使えるスタンプ40種! 120円(税込み)。詳しくはLINEスタンプショップで「リサイくん LINE」検索!

[名古屋リサイクル推進協議会] 中日新聞社、中日新聞販売店約260店などで組織され、地域と未来の環境のために考え活動する団体 ●リサイくん通信に関する問い合わせ/同協議会事務局 TEL 052-694-1617

©名古屋リサイクル
推進協議会

リサイくん日記

新聞以外の古紙の出し方

新聞や折り込みチラシはひもで十字に縛って出でて知っていると思うけど、それ以外のものはどうしているかな? 牛乳パックは、軽く水洗いをして、乾かして、ハサミで切って平たくして出してくれるとうれしいな。トレイlettペーパーやティッシュペーパーに生まれ変わるよ。段ボールは新聞と同じで十字に縛って出でてね。段ボール箱や紙筒にリサイクルされるよ。みんなが少し心がけるだけで、再利用できる紙はいっぱいあるから、取り組んでみてね。

今月はナゴヤドームに遊びに行くよ! みんなに会えるのが楽しみだよ。



昨年のHAPPY MAMA FESTA

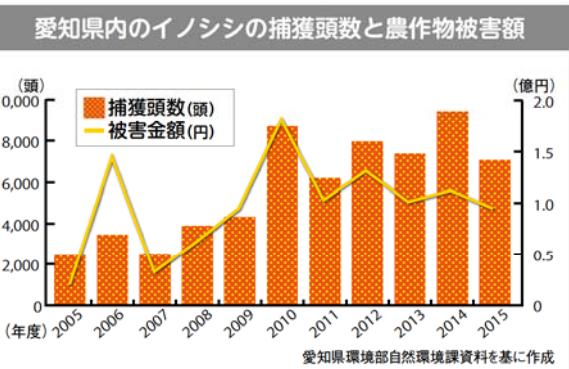


「ジビエ」味わって守る里山の環境

「食べる」ほどに環境と結びつくものには「ジビエ」もあります。狩りで捕獲して食用にする野生動物を指すフランス語。日本ではイノシシやシカが「ジビエ料理」の素材として親しまれています。

近年は、里山に人が入らなくなった代わりにシカやイノシシが増加し、ふもとの田畠を荒らす獣害が深刻化。その被害規模は全国で約176億円(2015年度、農林水産省調査)、愛知県でも約4.3億円とされています。イノシシだけを見ても捕獲頭数はこの10年で増加傾向。被害金額は2010年度の1.8億円をピークに毎年1億円前後で推移しています。

獣害といつても大切な命。単に「駆除」するのではなく、食料として「いただく」ための工夫が



ジビエ料理です。カーレーチェーン「CoCo壱番屋」のフランチャイズ店を展開する中区の運営会社「ワイス」は、店舗のある豊田市とのつながりからイノシシ肉をカレーの具にしようと開発に乗り出しました。昨年はレトルトタイプの「とよた里山猪肉キーマカレー」を商品化し、豊田や豊橋を中心と

イノシシ肉のカレーを開発している「ワイス」の田中都恵さん

した15店舗と地元のスーパー、道の駅などで販売を始めました。

獵師らが捕獲したイノシシ肉を地元の解体処理施設で処理し、良質な部分を厳選。壱番屋のノウハウを生かして味わいのあるカレーに。パッケージには地元の足助高校の生徒が描いたかわいらしいイラストのシールもあしらっています。

す。

「地元では若い人の方が抵抗なく食べてくれるようです。肉はくさみを抑え、食べやすいように細かくしてありますが、『もっと大きめの猪肉がゴロゴロあっていい』という声もあり、改良を重ねています」と新規開発室の田中都恵さん。3月には店内メニューに取り入れる計画もあるそうで、同社が店舗を持たない名古屋市内でも広まりを期待したいところです。



昨年の試食会で発表されたカラス料理。
左の小さな皿が「カラス胸肉の蜂蜜焼き」
に「カラス豆腐 宮山椎風味」、右の黒い皿が
「カラスのフリット」と「カラスのテオ」

何より注目度が抜群」と大西光夫理事長は手応えを感じているようでした。

大西理事長は愛知産ジビエ普及のネットワーク組織(仮称・愛知ジビエ振興協議会)を立ち上げるため、県と協力して意見交換会なども開いています。18年度中に設立し、名古屋を含めて県内で本格的な活動を展開していくそうです。

また、豊田市の稲武地区では4月8日(日)まで、「いなぶジビエグルメ街道スタンプラリー」を開催中。地元の全17店舗で食事したり、商品を購入したりすると5,000円相当の特産品が入浴施設「どんぐりの湯」入浴券36枚がもらえます。5店以上なら入浴券4枚セットが抽選で50人に。問い合わせは、道の駅どんぐりの里いなぶ(TEL 0565-82-3135)へ。

びっくり!「カラス料理」も

ジビエの工夫はイノシシやシカだけでなく「カラス」にも。愛知産ジビエの普及活動に取り組むNPO法人「ボランタリーネイバーズ」(東区)は昨年11月、名古屋市内で開いた啓発イベントの試食会で「カラス料理」を発表しました。

奥三河・設楽産のハシボソカラスの胸肉を「蜂蜜焼き」にしたり、

編集長のひとこと

カラスもイノシシも雑食性。カラスがごみ袋をついぱんでいる姿は誰でも想像できるでしょうが、最近はイノシシも市街地まで下りてきて、買い物客のレジ袋の中身を狙って突進してくることもあるのだと。頭がよくておいしいもの好き。そういう意味で彼らを「いただく」ことは、私たちの環境 자체を「食べる」ことでもあります。「いやだー」「ざんこくー」と思うだけでなく、暮らしのあり方を考える「e機会」になるかもしれません。(関口威人、表紙写真も)



今月の議題

バレンタインは
チョコっと国際貢献

ぱぱリサ 今年もバレンタインの季節じゃのう…。

ままリサ 何よばば、それって催促? ちゃんとチョコは用意するわよ。

リサっち ぱぱまま、けんかはしないでよ! それで、今年はどんなチョコ?

ままリサ リサっちはちゅっかりしてるわね。うーん、フェアトレードチョコも品ぞろえ豊富になってきて迷っちゃうわ。

ぱぱリサ 恒例の「もう一つのチョコレート展」が名古屋でまた始まっているじゃろう。

ままリサ そう、先月14日(日)の愛知商業高校ユネスコクラブによる「エシカル文化祭」、15日(月)の名古屋学院大での「チョコっと国際貢献! フェアトレード・トークショー&チョコ試食会」=写真=を皮切りに、愛知淑徳大や名古屋市立大でフェアトレードチョコの販売が始まっているわ。

ぱぱリサ 大切な人にチョコを贈るな



ら、人権や環境を犠牲にしないフェアトレード商品を選ぼうという思いが強いようじゃな。それを肩ひじ張らずにできるのが今の若者らしい。

ままリサ 今月5日(月)から14日(水)

までは、名古屋三越栄店7階で開かれる「サロン・デュ・ショコラ2018」にフェアトレードネットワークなごや代表の原田さとみさんのお店などが出店して、チョコやコーヒーを販売するそうよ。

リサっち 行ってみなきや、ちょこつと。いや…。

たまりサ ちょこちょこと!

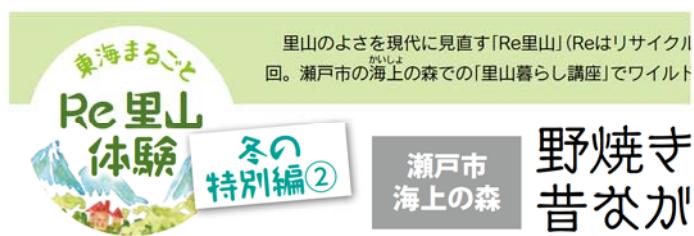
まき

リサもんたい

名古屋のイベントで扱われるフェアトレードチョコの産地は?

- Ⓐ マダガスカル
- Ⓑ ポルトガル
- Ⓒ シンガポール

答えは、プレゼント欄で確かめて!



里山のよさを現代に見直す「Re里山」(Reはリサイクル)
回。瀬戸市の海上の森での「里山暮らし講座」でワイルド

瀬戸市
海上の森

野焼き
昔なが



あいち海上の森センターが主催する「海上の森アカデミー・里山暮らしコース」。昨年11月下旬から全5回の講座に参加し、「火おこし」や「やきもの」などに挑戦してきた参加者10人は、最終日の12月17日(日)、待ちに待った「料理」の回を迎えました。

集合場所は海上の森の中間点にある「里山サテライト」。地元の古民家を活用した休憩所です。この施設の管理運営を一部任されているNPO法人「海上の森の会」の出口なほ子さんが、昔ながらの「里山料理」を教えてくれます。

「地元の野菜と、この森で捕れたイノシシの肉も用意しましたよ」。出口さんが

ざりと並べた素材に、参加者は興味津々。さっそく野菜を洗ったり、肉を切ったり。初回で学んだ「火打ち石」を使って火おこしもして、調理を進めました。

一方、近くの畑の一画には小さな「窯」が2つ並んでいます。愛知県陶磁美術館の学芸員や陶芸家の指導で、前日に参加者がつくった器を一晩かけて「野焼き」していたのです。中を開けてみると、薄茶色になった器がざくざく。「きれいに焼けてる」「いい感じ!」と歓声が上がりました。

その器に蜜ろうをかけて乾かす作業をしていると、「そろそろいいよー」という呼び声が。なべでじっくり煮込んだだし汁や、せいろでふくら炊いた五目おこわが完成したようです。



などの「リ」)コーナーは「冬の特別編」第2回
食のリポートです。

の器で味わう 「リの里山料理



地元の料理に詳しい出口なほ子さん(左)
手ほどきノンシニシ肉をさく参加者(左)

自分たちで焼いた器で、里山の恵みをいただく。「大変でしたけど、こんなにいたくな体験はないですね」。料理の味をかみしめながら、講座を振り返る参加者たち。昭和区から参加した伊藤みどりさんは「現実の暮らしではなかなか生かせないかもしれません

次は大府市で花いっぱい体験! 参加者募集!

次回は3月3日(土)、大府市の庭園で花の寄せ植え体験などをしてもらえる
参加者を募集(掲載は4月号)。現地までの交通費以外は昼食代も含め原則負
担なし。参加可能な名古屋市内の小学生以下の子どもがいる家族、または3
~4人の大学生のグループは、メール(risa@media-brain.co.jp)でご連絡く
ださい。詳細はRisaウェブサイトを、個人情報の取り扱いについては右記をご覧ください。



里山の恵みを「いただきます」



[行き方]「里山サテライト」は、海上の森北側の「森の入口駐車場」から徒歩約30分。愛知環状鉄道山口駅から駐車場までは徒歩約20分。
[料金など]海上の森の散策は自由。ただし、歩道を外れないことや、動植物の捕獲や採取をしないこと、地元の人たちの暮らしや土地に迷惑をかけないことなど散策のマナー厳守を。里山サテライトの利用やイベントなど、詳しくはあいち海上の森センター(TEL 0561-86-0606)へ。

が、子どもたちにもこういう機会を積極的に体験させてあげたい」と話していました。

アカデミーは他に「森の保育者養成コース」や「森女養成コース」があり、18年度も企画される予定です。



里山の恵みを「いただきます」

プレゼント

A とよた里山 猪肉キーマカレー…5人

特集で取り上げた「とよた里山猪肉キーマカレー」(1人前、税込み594円)2袋セットを5人に。豊田市の里山で育ったイノシシの厳選された肉が、CoCo壱番屋のノウハウで風味豊かなカレーになりました。レトルトを温めてしあがれ。

●問い合わせ/ワイヤ TEL 052-231-2051



B [FRISÖR(フリジュール)] 特製キャンドル…2人

エコデカラ!(6
ケ)で深谷里奈さんが習った自然素材のキャンドルを2人に。蜜蠟(みつろう)や大豆ワックスを使い、講師の福島美穂さんが動物や花の形に仕上げた商品。鳥(左)かネコのどちらか1点を。



●問い合わせ/おかしばこ TEL 052-242-3478

C マダガスカル産フェアトレード チョコレート…3人

フェアトレードブランドとして知られる「メナカオ」のチョコレート2個(税込み計692円)を特製パッケージに詰めて3人に。アフリカ南東部の島国マダガスカルのカカオを63%含有した奥深い味わいをどうぞ。●提供/エシカル・ペネロープ TEL 052-972-7350



D 書籍「がん治療 希望の物語」 …5人

名古屋市にあるがんの統合医療に取り組む医師堀田由浩氏(希望クリニック)が、外科医としてがん治療に向き合った結果たどり着いた「人それぞれの統合医療」と「希望のがん治療」をまとめた本を5人に。100ページ、972円。●問い合わせ/同クリニック TEL 052-485-5717



E 全国共通図書カード…5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5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2月号」係

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

ネット
でも

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、エコつぶ(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。



プレゼント・投稿については、当選者の選定・発送、紙面掲載、取材申し込みの目的で使用いたします。読者モニター応募については、参加のための手続き及び、紙面掲載の目的で使用します。目的外利用、第三者提供は行いませんが、読者モニターについては、イベント保険加入のため保険会社に提供します。なお、結果業務については外部委託することができます。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、当選者が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プレーン PMS管理責任者 TEL 052-232-3500

東海ラジオ「ヨヂカラ！」深谷里奈の



エコデカラ!

第35回 自然素材で癒やしのキャンドルづくり

部屋にこもりがちな冬。おうちの中でゆっくりと楽しめる「キャンドル」を手づくりする講座に参加してきました。

かわいい作品を教えてくださったのは「FRISÖR(フリジュール)」の福島美穂さん(アートキャンドル協会認定アーティスト)。子どもが3人いるとは思えないかれんな方です。

福島さんとキャンドルとの出会いは11年前。就職試験で訪れた東京の街角にディスプレーされていたキャンドルを見かけたことでした。パステルカラーで立体的で、お花や動物が遊んでいるようなかわいいキャンドルに心奪われた福島さん。すぐに作家のもとへ通い、習い始めました。

仕事漬けの毎日で、仕事以外に何をして過ごせばいいのかわからなかった時期。そんなとき、キャンドル教室がほっとできる瞬間に。今も本業は他にあるそうですが、忙しい毎日の内でキャンドルに触れるひとときが何よりもリラックスできるということで、個展を開催したり、教室を開いたりしています。

一口にキャンドルといつても、



自然素材を使ったキャンドルづくり
教室は和気あいあいの雰囲気

原料はさまざま。一番出回っているのは石油系のパラフィンワックスです。硬くて持ちがいいので多用されていますが、火をつけて燃やすと独特な香りも。それに対して福島さんは、火を灯して燃えていくところになるべく自然素材を使うようにしています。この日体験したキャンドルも、縦長のところは硬さが必要なのでパラフィンワックスですが、ヒツジや花やリボンは蜜蠟でできていました。

少し黄色がかった蜜蠟は、名前の通りミツバチが巣をつくるときに分泌したもの。化粧品などにも

使われていて、高い保湿効果や抗菌作用が。キャンドルに火を灯すと、香りはほんのり甘く、煙はありません。食事のじゃまにならないし、逆に空気を浄化する作用もあるそうです。

大豆ワックスからできるソイキャンドルも、クリーム色の優しい風合いで、蜜蠟と同じように使えます。私も溶かしたキャンドルをくるくると巻いたり、うすーく伸ばしたものを持ちながらの温かさでゆっくりと形づ



福島美穂さん(左)の指導でこんなにかわいいキャンドルができました!

くっていったり。自分の手からどんどん形が生まれていく楽しさとともに、自分の気に入ったアロマオイルを入れることで、いろんな香りも楽しめました。

今は誰でもSNSで知ることのできる(知ったような気分になる)時代。「だからこそ直接、顔を合わせておしゃべりしながら人とつながってほしい」と福島さん。確かに、他の参加者の方とおしゃべりしながらつくっていると、まだ火をつけていないのに充分リラックスできます。つくる楽しみ、火を灯して眺める楽しみ、インテリアとしての楽しみ。家中にほんのりある、優しいキャンドルの魅力をカラダいっぱいに感じました。

今回の教室は2月20日(火)11:00からと14:00から。受講料は3,240円(税、材料費込み)。問い合わせは、会場となった中区・上前津の貸し教室「おかしばこ」(TEL 052-242-3478)まで。

おたより

特集「カラダにeコト」・ヨガやアロマに興味があります。とくに「和のアロマ」。実家が材木屋だったので木の香りの中で育ちました。ヒノキの香りをかぐと懐かしさで穏やかな気持ちになります。(中村区・パート・45歳)

・地球温暖化に伴い、感染症が増えるなどの健康リスクの記事で、あらためて温暖化問題を考えることができました。(千種区・会社員・53歳)

Re 里山体験・海上の森は子どものころによく遊びに行ったので、ちょっと懐かしかったです。(名東区・主婦・44歳)・火おこし体験ができるなん

てすばらしいです。何かに支えられていると感じることが大切だと思いました。(緑区・会社員・44歳)

エコデカラ!・ちょっとした発想でしばらく生き返る「物」たち。を見てなるほどとは思うけれど、自分で思いつかないことばかり。(名東区・主婦・58歳)

ミニ家族会議・クラウドファンディングはみんなのためになるし、寄付した私たちにも体験やプレゼントがあるなんてできすぎると思いました。(南区・主婦・29歳)

その他・家族で見て、エコについて考えています。子どもにもわかりやすくいいです。(中川区・会社員・46歳)

リサカレンダー 2/3→3/4

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(鏡、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

エリア	会場	開催日程
千種区	ヤマナカアスティ店	★ 2/3(土)・17(土)、3/3(土)
	イオンタウン千種	★ 2/15(木)・3/1(木)
	アピタ千代田商店	★ 2/9(金)・16(金)・23(金)、3/2(金)
	ナフコトヨ春岡店	◆ 2/9(金)・16(金)・23(金)、3/2(金)
東区	タッチもとこい	★ 2/13(火)・27(火)
	イオンモールナゴヤドーム前店	★ 2/8(水)・22(水)
	エクボ辻町店	★ 2/3(土)・10(土)・17(土)・24(土)、3/3(土)
北区	パローラ音寺店	★ 2/6(火)・20(火)
	ピアゴ味鋤店	★ 2/8(木)・15(木)・22(木)、3/1(木)
	オスモール大曾根商店街	★ 2/16(金)・3/2(金)
西区	ヨシヅヤ名古屋名西店	★ 2/26(月) ※休止2/12(月)
	ヤマナカ八田フランテ館	★ 2/7(火)・21(火)
	ピアゴ中村店	★ 2/12(木)・26(月)
中区	パレマルシェ中村店	★ 2/8(木)・22(木)
	マックスバリュ千代田店	◆ 2/6(火)・13(火)・20(火)・27(火)
	東別院	★ 2/13(火)・27(火) ● 2/15(木)・3/1(木)
昭和区	シャンピアポート	◆ 2/7(火)・14(火)・21(火)・28(火)
	西友御器所店	★ 2/14(火)・28(火)
	八事ハウジング	★ 2/14(火)・28(火)
瑞穂区	パロー瑞穂店	★ 2/6(火)・20(火)
	Re☆劇庫(りそうこ)あつた	★ 2/3(土)～5(月)・8(木)～12(月)・15(火)～19(月)・22(火)～26(火)・3/1(木)～3/4(火)
	イオンモール熱田	◆ 2/6(火)・13(火)・20(火)・27(火) ● 2/8(木)・22(木)
中川区	豊成団地3号棟	◆ 2/5(月)・12(月)・19(月)・26(月)
	ピッグエクスプレス五女子店	◆ 2/5(月)・12(月)・19(月)・26(月)
	フィールアイアイプラザ	★ 2/7(火)・21(火)
港区	ピッグエクスプレス荒子店	◆ 2/7(火)・14(火)・21(火)・28(火)
	ザ・チャレンジハウス太平通	★ 2/15(木)・3/1(木)
	アズパーク	★ 2/16(金)・3/2(金)
南区	パロー港栄店	◆ 2/3(土)・5(月)・10(火)・12(月)・17(火)・19(月)・24(火)・26(火)・3/3(火)
	アオキスーパー木場店	◆ 2/3(土)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
	エクボちどせ店	◆ 2/6(火)・13(火)・20(火)・27(火)
守山区	ナフコ南陽店	◆ 2/6(火)・13(火)・20(火)・27(火)
	ナフコ当知店	◆ 2/7(火)・14(火)・21(火)・28(火)
	イオンモール名古屋みなど店	◆ 2/8(木)・15(木)・22(木)・3/1(木)
緑区	エクボ入場店	◆ 2/9(金)・16(金)・23(金)・3/2(金)
	JAなごやアコープ南陽店	★ 2/8(木)・22(木)
	DCMカーマ元塙店	★ 2/6(火)・20(火)
名東区	あいち生活協同組合	● 2/11(日)・25(日)
	アピタ名古屋南店	★ 2/7(火) ※休止2/21(火)
	Re☆劇庫(りそうこ)さくら	★ 2/3(土)・6(火)～10(火)・13(火)～17(火)・20(火)～24(火)・27(火)～3/3(火)
天白区	清水屋藤ヶ丘店	★ 2/5(月)・19(月)
	イオン守山店	★ 2/5(月)・12(月)・19(月)・26(月)
	コープあいち小幡店	★ 2/6(火)・20(火)
名古屋市	ピアゴ西城店	★ 2/9(金)・16(金)・23(金)・3/2(金)
	ピアゴ清水山店	★ 2/3(土)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
	エフボもも山店	★ 2/3(土)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
名古屋市	アピタ駿海店	★ 2/8(木)・15(木)・22(木)・3/1(木)
	大高公設市場	★ 2/9(金)・23(金)
	アオキスーパー鳴子店	● 2/10(火)・24(火)
名古屋市	西友高針店	★ 2/3(土)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
	イオン名古屋東店	★ 2/13(火)・27(火)
	マックスバリュ香流店	★ 2/14(火)・28(火)
名古屋市	イオンマイピア店	★ 2/6(火)・13(火)・20(火)・27(火)
	ファンダーズ島山店	★ 2/3(土)・17(火)・3/3(土)
	ピアゴ植田店	★ 2/9(金)・16(金)・23(金)・3/2(金)
	アオキスーパー植田店	● 2/10(火)・24(火)

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

立岩和紙の紙布製品をオフセット

かつみ工房

約300年の伝統がある長野県の「立岩と和紙」を使った紙布製品は、一つひとつ丁寧に手づくりされ、水にぬれても洗っても簡単に壊れることはないほど丈夫で軽いのが特長です。これらの製品の収益の一部をカーボン・オフセットし、環境保全に貢献しています。●TEL 0268-68-3508



大自然に囲まれた癒やしの空間

かどや自然園

長野県中部でイワナ釣りを楽しめ、木の香りを感じながら新鮮な川魚の料理を味わえるレストランを運営。標高1,000メートルの自然林から流れる清流で養殖した信州サーモンとニジマス、ヤマメを使った料理の売上の一部をカーボン・オフセットに生かしています。●TEL 0268-88-2017



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☆劇庫は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☆劇庫あつた)

◆=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

マルシェ

○南生協病院(ほしようびょういん)	2/3(土)、3/3(土)／10:00～15:30／南生協病院ロータリー周辺(緑区大高)／15店
○自由ヶ丘	2/10(土)／10:00～16:00／自由ヶ丘プラザ(千種区自由ヶ丘)／20店
○tonarino	2/11(日)・25(日)／10:00～16:00／名城公園tonarino(北区名城公園内)／30店
○あさみや	2/3(土)・17(土)／10:00～15:00／名城公園tonarino(北区名城公園内)／30店
○金山	2/17(土)・18(日)／10:00～18:00／金山総合駅南北口周辺／20店
○八事山興正寺	2/21(火)／10:00～15:00／八事山興正寺(昭和区八事本町)／80店
○ミッドランドスクエア	2/24(土)／10:00～20:00／ミッドランドスクエア(中村区名駅)／10店
○フェアトレード・ツキイチ マルシェ	3/4(日)／10:00～16:00／名古屋テレビ塔周辺(中区錦)／10店

■問い合わせ先 ※店舗数は増減する場合があります。

○=サロン・ド・マルシェ事務局 TEL 052-798-6522

○=エシカル・ペネロープ TEL 052-972-7350

☆名古屋けいりん	2/4(日)・11(日)・12(月)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(土)・4(日)／10:00～16:00／名古屋競輪場内(中村区中村町)／40店
☆藤が丘	2/3(土)・3/3(土)／10:00～14:00／藤が丘(名東区藤が丘)／30店
◇牧野ヶ池緑地	2/18(日)／10:00～14:00／東口 芝生広場A(名東区猪高町)／50店
◇小幡緑地	2/25(日)／10:00～14:00／本園 芝生広場B(守山区牛牧)／50店
◇大高緑地スマップミート	2/4(日)・3/4(日)／10:00～15:00／休憩センター(緑区大高)／30店
◇ごえんじ	2/4(日)・3/4(日)／10:00～15:00／円頓寺商店街東(西区那古野)／35店
□なるばーく	2/17(日)／10:00～13:00／なるばーく1階正面入り口前広場(緑区浦里)／30店

■問い合わせ先 ※店舗数は出店募集枠です。季節によって増減する場合があります。

☆=愛知フリーマーケット協会 TEL 0567-32-5230 ♥=大高緑地ミッドセンチュリープロジェクト

△=特定非営利活動法人MFA TEL 059-320-0133 TEL 070-5409-2655 (今村)

□=キティー＆マース TEL 090-4199-6947 ♪=げんき会 TEL 052-502-8366 (米木)

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

■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

千種区 石川マテリアル千種	2/3(土)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(土)・4(日)
東区 名古屋紙業	2/10(火)・17(火)・24(火)
北区 宮崎北勢商事	2/3(土)・8(火)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
西区 福田三商名北	2/3(土)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(土)・4(日)
リメイキング名北	2/3(土)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
大栄紙業	2/3(土)・8(火)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
東海資源	2/3(土)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
中村区 太田商店	2/3(土)・8(火)・3/3(火)
水谷製紙原料	2/8(火)・11(火)・25(火)
昭和区 藤川紙業	2/3(火)・8(火)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
中川区 福田三商福船	2/3(火)・4(日)・11(火)・17(火)・18(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
宮崎中川	2/3(火)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
港区 石川マテリアル港	2/3(火)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
名港宮崎	2/3(火)・4(日)・10(火)・17(火)・24(火)・3/3(火)
宮崎港南	2/3(火)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
福田三商藤前	2/3(火)・4(日)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
南区 オノセイ	2/3(火)・4(日)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
リメイキング名南	2/11(火)
守山区 ECO 兼子	2/3(火)・3/3(火)
大幸商事	2/3(火)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)
石川マテリアル守山	2/3(火)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
緑区 石川マテリアル鳴海	2/3(火)・4(日)・8(火)・10(火)・11(火)・17(火)・18(火)・24(火)・25(火)・3/3(火)・4(日)
山十本社	2/8(火)・11(火)
山十緑古紙センター	2/11(火)
名東区 長谷川商事	2/4(日)・10(日)・3/4(日)

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。

古紙リサイクルセンター

Risa

めざせ! エコシティなごや

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… 名古屋市全城
発行… 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・写真などの無断転載を禁じます

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
〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-30 セントラルビル5F

発行／中日メディアブレーン
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
● mail…cmb@media-brain.co.jp
● URL…http://www.media-brain.co.jp



VEGETABLE
OIL INK

Risaは環境にやさしい植物油インキや
古紙の再生紙を使用しています。



一つの食材で2度おいしい エコ・クッキング

今月の食材「いり豆」

いり豆ご飯

材料(2人分)

いり豆 ……………… 30g
米…………… 1合
水…………… 200ml
塩昆布…………… 10g
酒…………… 大さじ1/2
ショウガ…………… 適宜

作り方

- ① 米をとぎ炊飯器に入れ、一合分の目盛まで水を入れる。
- ② いり豆、塩昆布、酒を入れ、軽く混ぜて炊く。
- ③ ②を茶碗によそったら、千切りしたショウガをパラパラとのせる。

●取材協力・レシピ提供/ヤマトライス かわぐちかおる



豆塩キャラメル

あまじょっぱさがたまらない洋風のお菓子にリメイク。数粒をひと固まりにするのでサクサクした食感も楽しめます。

【材料】

いり豆	……… 30g
キャラメル	……… 約25g
(市販のキャラメル5つ分程度)	
Ⓐ 牛乳	……… 大さじ1
塩	……… ひとつまみ

Ⓐを耐熱容器に入れラップをかけ、600wで1分程電子レンジで加熱。取り出したらへらでよく混ぜ、キャラメルを完全に溶かします。いり豆をキャラメルに入れて和え、スプーンで3、4粒をひと固まりにし、クッキングシートの上に並べ、固まるまでそのまま置いておきます。



今回のいり豆ご飯に使用したのは「岩手県産 農薬節減米 ひとめぼれ無洗米」(10kg、4,880円)。農薬節減米は、農薬使用成分を減らした栽培米です。無洗米なので、寒い冬に冷たい水で米を研ぐ必要はありません。購入はヤマトライスのオンラインストアで。

ヤマトライス
<http://www.yamatorice.co.jp/>