

にはまエコライフ通信

第 17 号

R 2 . 1 . 1 発行

令和元年度総会(令和元年6月22日開催)

令和元年6月22日新居浜市市民文化センター中ホールにて、令和元年度総会を開催しました。

総会は、新居浜市地球高温化対策地域協議会 会長である石川勝行市長の司会で進行し、議事として6つの議案が提示され、来場された会員の皆様の承認を得ました。閉会の挨拶は新居浜市連合自治会 日野幸彦会長に務めていただきました。(承認議案は次ページ)



令和元年度総会会次第

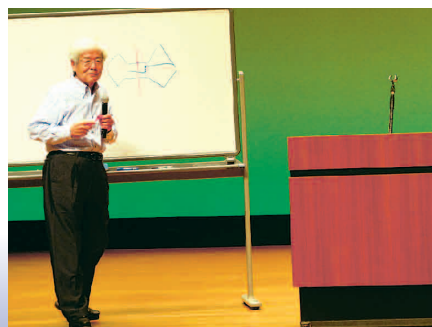
- 1 開会 開会あいさつ
- 2 議事 第1号議案 平成30年度事業報告について
第2号議案 平成30年度会計報告について
第3号議案 平成30年度監査報告について
第4号議案 役員等の選任について
第5号議案 令和元年度事業計画(案)について
第6号議案 令和元年度収支予算(案)について
- 3 閉会 閉会あいさつ

環境学習講座「虫眼鏡から見る地球の温暖化」

東京大学名誉教授 養老 孟司氏を講師に迎え、環境学習講座を開催いたしました。



環境学習講座では養老先生が、「環境という言葉にぴんときていない人が多い」と指摘し、空気や田んぼを例に、自然の中で育っている米や無意識に吸い込む空気が、身体の一部になっていると解説しておられ、「環境に対して上から視線になってはならない」と強調し、根本的な部分を足元から見る必要性を説いてくださいました。



今回の講演を聞いて、環境への見方が変わった方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

事例発表「剪定屑の堆肥化事業について」

新居浜市内で環境活動に取り組んでいる(公社)新居浜市シルバー人材センターさんが活動発表を行いました。



新居浜市シルバー人材センターさんは、定年退職後の高齢者の方に対し、臨時的かつ短期的な仕事を提供することにより、高齢者の就業機会の増大と福祉の増進を図り、併せて活力ある地域社会づくりへの貢献を目的として事業を実施している公益社団法人で、現在、約800人の会員の皆さんが元気に働いています。

平成29年4月から剪定作業時に発生する剪定屑・伐採屑を堆肥にする事業に取り組んでいます。剪定屑等を堆肥化し、農地に還元する循環サイクルにより、本来、焼却されることで発生する二酸化炭素の排出量が削減され、地球温暖化抑制に大きな効果をもたらしています。

総会報告(令和元年6月22日開催)

新居浜市地球高温化対策地域協議会幹事会名簿(表1)

役職	団体名
1 会長	新居浜市
2 副会長	新居浜商工会議所
3 副会長	新居浜市連合自治会
4 幹事	新居浜市議会
5 幹事	新居浜市女性連合協議会
6 幹事	にはま環境市民会議
7 幹事	新居浜環境カウンセラ等交流会
8 幹事	新居浜建設業協同組合
9 幹事	新居浜市PTA連合会
10 幹事	新居浜市老人クラブ連合会
11 幹事	新居浜市農業協同組合
12 幹事	新居浜市食生活改善推進協議会
13 幹事	新居浜市連合婦人会
14 幹事	いしづち森林組合
15 幹事	新居浜・西条地区トラック協会
16 監査	新居浜市公民館連絡協議会
17 監査	新居浜市シルバー人材センター

最初に、第1号議案として前年度(平成30年度)の事業報告を行いました。幹事会については、年間に5回開催し、平成30年度事業についての協議や平成30年度の総会及び事業計画についての検討をいたしました。次に、第2号議案、第3号議案として、平成30年度会計報告及び平成30年度監査報告について承認を得ました。次に第4号議案として、令和元年度の幹事会役員について承認を得ました。(表1)最後に、第5号議案、第6号議案として令和元年度事業計画(表2)及び予算(表3)について承認を得ました。

令和元年度事収支予算(表3)
令和元年度収支予算(案)

【歳入】 (単位:円)

費目	予算額	内訳
負担金	1,535,000	新居浜市負担金
雑入	0	預金利息
合計	1,535,000	

【歳出】 (単位:円)

①総会及び講演会

費目	予算額	内訳
報償費	2,000	事例発表1時間×2,000円
消耗品費	26,000	事務用品
印刷製本費	73,000	ポスター90枚・チラシ4,500枚
通信運搬費	82,000	会員・幹事郵便代
委託料	703,000	総会記念講演会事業委託料
小計	886,000	

②マイバッグの持参推進

費目	予算額	内訳
消耗品費	445,000	事務用品、啓発物品
印刷製本費	23,000	ポスター170枚
手数料	21,000	クリーニング代
小計	489,000	

③ごみの減量

費目	予算額	内訳
印刷製本費	52,000	会報印刷代
小計	52,000	

④環境学習の取組推進

費目	予算額	内訳
報償費	15,000	講師謝礼金5人×3,000円
報償品費	20,000	エコポイント交換賞品10セット×2,000円
旅費	3,000	講師旅費(近隣市往復)2回
消耗品費	4,000	事務用品
小計	42,000	

⑤車に頼らないエコ交通の推進

費目	予算額	内訳
旅費	6,000	講師旅費(松山市往復)
消耗品費	2,000	啓発用参考図書
印刷製本費	58,000	エコドライブチラシ14,500枚
小計	66,000	

合計	1,535,000
----	-----------

令和元年度事業計画(表2)

実施年月日	実施事業内容
令和元年6月22日	令和元年度総会開催 令和元年度総会記念講演会開催 アンケート(総会・講演会)の実施
令和元年10月	マイバッグ持参推進月間 マイバッグ持参推進キャンペーン実施
令和元年度	エコドライブDVD講習実施 講習受講者アンケート実施 運転免許保有者等へのエコドライブチラシ 節電・節水等に関する情報を市政だより等 ごみの減量に関する情報提供 食品ロスの啓発の実施 環境学習の講師を募集し出前講座を開催 愛媛県ノーマイカー通勤デーの登録団体募 COOL CHOICEの普及啓発 うちエコ診断の実施

総会(事例発表・環境学習講座)のご感想

事例発表

◇もっと多くの市民に知ってほしい。

◆大変いい取り組みだと思う。今まで知らなかったのだから今回の発表を聴けて良かった。

◇シルバー人材センターの紹介により、組織のことが少し理解できた。剪定屑の堆肥化は家庭規模では困難と思うことが多いですが、小枝や葉なら肥料化できそうです。

環境学習講座

◇話題が面白かった。普段忘れていた当たり前のことを思い出せた。

◆切り口の違う話が聞けて、環境に対する考えが変わった。

◇考えてもなかった視点で様々なことを話してくださり、とても勉強になりました。少しずつ消化し、自分なりに考えていきたいと思えます。

マイバッグ持参推進キャンペーンを実施しました

10月は「環境にやさしい買い物キャンペーン」月間です。

この期間に合わせ、協議会事業として、昨年度同様、レジ袋削減推進協議会と共同で10月1日～7日の間、「私たち今日もマイバッグ！」をキャッチフレーズに、新居浜市内にあるスーパーマーケットの店頭で立ち、マイバッグ持参の呼び掛けを行いました。

今年度は買い物に来られたお客様に、コットンバッグを配布しました。



環境出前講座を実施中

本協議会では力を入れて環境出前講座に取り組んでいます。

環境出前講座とは？

新居浜市地球高温化対策地域協議会の加盟団体やその他の団体などから講座の依頼があった場合、講師が環境学習会の場に出向き、環境問題に関する解説などを行います。会員団体をはじめ、多くの市民の皆様の環境に対する意識を高めていただき、環境への負荷の少ない社会の構築を目指すことを目的としています。



エネルギー実験



省エネ講座(環境かるた)



エコドライブ講習

暮らしに役立つエコ情報(エコクッキング編)

★大根まるごと1本使ってエコクッキング★

このレシピは新居浜市食生活改善推進協議会からご提供いただきました！

菜めし



米	3カップ
酒	大さじ2
塩	小さじ1
大根菜	150g
ちりめんいりこ	40g
出し汁	1/2カップ
しょうゆ	小さじ1
炒りごま	少々

大根と豚肉のオイスター炒め



大根	1/2本
人参	1/3本
豚こま肉	200g
酒	適量
しょうゆ	適量
片栗粉	大さじ2
酒	大さじ3
みりん	大さじ3
オイスターソース	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
ごま油(仕上げ用)	大さじ1

- ① 米は炊く30分前に洗ってざるにあげておく。
- ② ①に酒、塩を加えて、いつも通りに炊く。
- ③ 大根菜は、さっとゆでて、すぐに冷水にとり、小さく切って水気を絞る。
- ④ 出し汁にしょうゆを入れ、ちりめんをさっと煮る。冷まして③を入れる。
- ⑤ 炊いたご飯に④を入れ、切るように混ぜる。器に盛り、上から炒りごまをふって出来上がり。



- ① 大根は繊維に沿って1cm幅の棒状のひょうし切り。人参もせん切りにする。共に塩もみし、しばらく置く。
- ② 手でギュッと水分を絞る。
- ③ 豚肉はA(酒4:しょうゆ1の比率)に浸し、片栗粉を入れて混ぜる。
- ④ フライパンに多めの油を入れ、③を炒めて、取り出しておく。
- ⑤ 水切りした大根・人参をフライパンで乾煎りし、水分を飛ばす。
- ⑥ ⑤に豚肉を戻し、Bを入れてひと煮立ちさせる。仕上げにごま油を回し入れて出来上がり。

ふろふき大根



大根	14cm(500g)
米の研ぎ汁	4カップ
昆布(ハガキ大の大きさ)	1枚
ゆずの皮	1/4個分
塩	少々(二つまみ)
しょうゆ(うす口)	小さじ1/2

- ① 大根は3.5cm厚さの輪切りにし、皮を厚めにむく。片面に包丁で十文字に切り込みを入れる。
- ② ①の大根を切り込みを下にして鍋に入れる。米の研ぎ汁を注いで強火にかける。沸騰したら中火にし、30~40分間煮る。
- ③ 鍋に昆布を敷き、水4カップ、②の大根を入れる。塩、うす口しょうゆを加えて弱めの中火で20~25分間かけ、軟らかく煮る。
- ④ ③の大根を器に盛り、田楽みそをかけゆずの皮をせん切りしたものを添えて出来上がり。

大根の皮のきんぴら



大根の皮	1本分
人参	3cm
オリーブオイル	大さじ2
白切りごま	小さじ1
鷹の爪	少々
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
さとう	大さじ1

- ① 大根の皮を2mm位の厚さにむいて、マッチ棒位に切る。人参もせん切りにする。
- ② フライパンに①をオリーブオイルで炒め、人参を加えて更に炒める。
- ③ ②にAを入れて味をつける。
- ④ ③に鷹の爪の輪切りと、白切りごまを混ぜ合わせて出来上がり。

編集・発行

新居浜市地球高温化対策地域協議会事務局

〒792-8585 新居浜市一宮町一丁目5番1号(新居浜市役所環境保全課内)
TEL(0897)65-1512 FAX(0897)65-1255 E-mail:hozen@city.niihama.lg.jp