

みんなで協働推進ページ<Vol.24>

「今日どう？」

「いいよ！」

AGOOD COLLABORATION YO U&I

COLLABORATION(コラボレーション)とは「協働」「協力してカタチにする」という意味です。



「れんげ米の稲刈り体験」参加家族大募集！！



この事業は「住民税1% 町民予算枠制度」わくわく コラボ事業として採択された事業です。

家族で仲良く青空の下、自分の手でおいしいれんげ米の稲刈りをしてみませんか？

れんげ米とは、れんげの花を肥料にした減農薬で作る環境にも体にもやさしいお米です。

■日時 10月26日(日) (小雨決行。大雨の場合は中止)

※受付：午後1時30分～

稲刈り：午後2時～(1時間程度)

■集合場所 阿久比町板山字川向109 阿久比営農センター

■定員・参加費 50家族(先着順)・1家族1,000円(お米1kg プレゼント)

■持ち物 汚れても良い服装、捨ててもいい靴下

■応募方法など 10月24日(金)までにFAXまたは電子メールで「お名前」「参加人数」「電話番号」を



お知らせください。中止の場合お知らせの電話番号に連絡をします。

■問い合わせ先

みみずとたいよう(担当 松本)

☎052(720)6973

FAX 052(308)3438

電子メール

mimizutotaiyo@yahoo.co.jp



シリーズ食育② 「無駄や廃棄の少ない食事づくりをしよう」

阿久比町食育推進計画策定時に実施したアンケート結果では、「無駄や廃棄の少ない食事づくり」を積極的に行っている人の割合が、29.1%となっています(食育推進計画 第6章 3数値目標より)。今回は、無駄や廃棄の少ない食事づくりについて紹介します。

1年間で使われる食品8,500万トンのうち、約2割の1,800万トンが廃棄されています。このうち、500～800万トンが、まだ食べられるのに捨てられてしまっている「食品ロス」です。他にも、調理にかかるエネルギー、ゴミや排水などによる自然環境への影響にも意識を払う必要があります。無駄や廃棄の少ない食事づくりは、私たちのちょっとした工夫で行うことができます。

買い物をする時はメモを持参しよう

買い物前に冷蔵庫をチェックし、必要なものをメモしましょう。買い物にメモを持参すれば、二重買いや買い忘れを防ぐことができます。

食材を無駄なく使おう

にんじんや大根などはよく洗い皮ごと使ったり、野菜の芯は火が通りやすいように細かく切ったりしましょう。ちょっと残った切れ端は小さく刻んで、チャーハンの具、スープの実など別の用途に使えます。

「同時調理」で洗い物も節約しよう

同時調理とは、いくつかの食材を一度に加熱することで、省エネだけでなく、洗い物も減らせます。

○炊飯器+ふかす＝ご飯を炊く時に、アルミホイルで包んだジャガイモなどを入れて同時に調理することができます。

○ゆでる+温める＝レトルトのパスタソースの袋をよく洗い、パスタをゆでる時に一緒に温めることができます。

○ゆでる+ゆでる＝ざるなどを使えば、加熱時間の違うものを同じ鍋でゆでることができます。

■問い合わせ先 産業観光課農政係

☎(48)1111(内227)



出来ることから始めてみよう！