

eco de R

エコデール

2020年
秋号

「臨海ピオトープ」でメダカを観察しました

臨海ピオトープで7月19日、23日の2回「親子メダカ自然観察会」を地域の公民館、自然環境団体などと協力し行いました。

はじめに環境の専門家によるメダカの生態と育て方についてお話があり、池での観察を行いました。池では親も子ども夢中になって魚影を追いかけ、捕まえたメダカ、とんぼのヤゴ、川エビなど多くの生き物を水槽に入れ観察しました。

捕まえたメダカの産卵を観察し大きく育てたいと、子どもたちは目を輝かせていました。

メダカなどの生き物が自然の循環によってごみを出さずに生き続け生態系を形作っていることや、環境の大切さについて、自然とのふれあいをとおして学んだ一日でした。

臨海3Rステーションでは、3Rの意識や行動が生態系を守ることにつながることを、今後も皆さんと一緒に考えていきたいと思います。



10月25日(日)開催！ 「秋の元気フェスタ」

「元気フェスタ」は、新型コロナウイルス感染対策を徹底した上で実施します。以下につきまして、ご理解・ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

- ・体調が悪い、熱がある場合は来館せず、自宅療養しましょう。
- ・消毒液を設置していますので、手指の消毒をお願いします。
- ・みなさんが気持ちよく利用できるよう、館内はマスク着用をお願いします。
- ・密にならないよう、会場の入場制限およびワークショップなどの参加人数を制限する場合があります。

■日時 2020年10月25日(日) 10:00～15:00 (一部を除く)

■内容 (予定) ①3Rものづくりワークショップ(子ども用マスク作り、おがくず粘土細工、木のネームプレート作り)、②3Rなぞとき宝探し(初開催！)、③端材でマイはし作り、④生ごみリサイクル相談会



「3Rものづくりワークショップ」でお気に入りのマスクを作る(写真はイメージ)



◀端材でマイはし作り(過去の様子)

考えてみませんか、食品ロスのこと



できることから始めよう！

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられる食べもののこと。買いすぎ・作りすぎに注意する、消費期限・賞味期限に気をつける、ごみの出ない調理法をする、食材を無駄なく使いきる、生ごみはコンポストを使って肥料にする、など、自分にできることを考え、実践してみませんか。



ごみ減量
シンボルマーク
「かーるちゃん」

福岡市臨海3Rステーション

開館時間 10:00～17:00

休館日 月曜日(祝日の場合は開館し、次の平日休館)、年末年始(12月28日～1月3日)

〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭 4-13-42

TEL092-642-4641 FAX092-642-4598

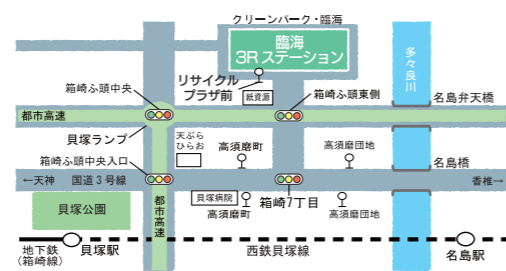
Eメール info@econet-fukuoka.com

URL <http://www.econet-fukuoka.com/>

2020年9月発行

特定非営利活動法人エコネットふくおか

この印刷物は再生紙を利用しています。



- ・西鉄バス「リサイクルプラザ前」より徒歩1分
- ・西鉄バス「高須磨町」より徒歩約10分
- ・地下鉄「貝塚」駅より徒歩約20分

※駐車場スペースには限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

国道3号線箱崎7丁目交差点は、許可車以外右折禁止です。

スリーアール

3Rとは、「もったいない」を実践することです。

Reduce (リデュース) … ごみを減らすこと

Reuse (リユース) … 繰り返し使うこと

Recycle (リサイクル) … 資源として再利用すること

ごみ減量や
エネルギー
節約の
キーワード

暮らしの中から食品ロス削減！



世の中には、食べ物がなくて困っている人がいるのに、食べ物を捨てるのはもったいないですね。しかも環境にも優しくありません。身近なところから食品ロスをなくすことを、改めて考えてみましょう。そんな目的で8月に開催され、5組の親子が参加した、「親子おもしろエコクッキング」の様子を紹介します。

食品ロスをなくして、ごみ減量 資源ごみはリサイクルへ

まずは福岡市のごみ問題をクイズ形式で学習。市民1人が1日に出すごみの量は1035g(※)。“1120運動”で1人1日20gのごみ減量を目標にしています。また日本では毎日1人茶碗1杯分の食べ物が捨てられているため、食品を買過ぎない、期限前に使い切る、使いきれないものはフードドライブするなど、食品ロス削減のためにできることを聞きました。さらに、資源ごみは分別してリサイクルに回し、ごみの減量とごみ袋のサイズダウンを目指すなど、3Rの意識も高めました。

※平成30年度福岡市ごみ処理実績から

座学



収穫



コンポストに生ごみを入れると、微生物が分解して栄養たっぷりの堆肥に！▶



生ごみを堆肥にして、おいしい野菜を育てよう

資源の循環として生ごみを堆肥化し野菜を作ることを実践している「エコ農園」では、子どもたちが生ごみの堆肥で元気に育ったつややかなトマトやキュウリなどを収穫しました。

そして「NPO法人循環生活研究所」の金ヶ江ヤエ子さんが、「段ボールコンポスト」について説明。活動を続けて20年以上の金ヶ江さんは、「生ごみを有効活用でき、さらに栄養たっぷりの野菜が実りますよ」と語ります。箱を置けるスペースがあれば、誰でも気軽にできるとあって、参加者も興味津々の様子で耳を傾けていました。

調理



調理は使い切って完食が鉄則、野菜のヘタは段ボールコンポストへ！

収穫したトマト、キュウリ、バジル、ネギを使い、つい余りがちなそうめんのアレンジ料理を作りました。指導は、臨海3Rステーションの見学に来た小学生に施設案内をしたり、市内の施設でエコクッキングを開催するなど、ごみの減量活動に取り組むボランティア団体「あいちゃん笑店(しょうてん)」の方々。ミニトマトとそら豆で、かわいい金魚やカエルの飾り切りにもチャレンジしました。

いつものそうめんが、イタリアン風、中華風など国際色豊かに変化し、見事に完食。応用すれば食品ロスも減らせることを実感しました。最後に、トマトのヘタを段ボールコンポストへ。循環は続きます！

次の開催予定

- 10月24日(土) 10:00～
- 親子de食品ロス おもしろクッキング
- 重ね煮カレー・ナン
- ※申込方法など、詳細はホームページで

「フードドライブ」受け付けています



8月17日、「フードバンク福岡」の下原ベースに持ち込みました

■ご家庭で余っている未使用・未開封の食品をご提供ください

食品ロスの中には、食べきれずに捨てられる食品も多く含まれています。捨ててしまう前に、必要な人のところへ届けませんか。

臨海3Rステーションでは、8月から「フードドライブ」受付を開始。「フードドライブ」とは、ご家庭で食べきれずに余っている未使用の食品をご提供いただき、子ども食堂や福祉施設等に無償配布する活動です。

いただいた食品は、「NPO法人フードバンク福岡」を通して、子ども食堂や福祉施設、ひとり親家庭などへ届けられます。



受付の様子

フードドライブ受付概要

- 日時 毎日 10:00～16:00
※休館日を除く
- 場所 臨海3Rステーション2階受付
- 対象となる食品 未使用・未開封のもの
※賞味期限まで1カ月以上ある、常温保存可能なものに限り
※1点からOK

■お引き取りできる食品(例)

- 米 ●パスタ、そうめんなどの乾麺 ●調味料(醤油、食用油等)
- 海苔、ふりかけなど乾物 ●菓子
- 飲料 ●缶詰、レトルト・インスタント食品

■お引き取りできない食品(例)

- 賞味期限が1カ月未満のもの ●要冷凍・冷蔵食品
- 賞味期限の記載がないもの ●開封されているもの
- アルコール(みりん、料理酒等を除く)

新着！食品ロス関連図書



◀大人向け(右から)
大量廃棄社会 アパレルとコンビニの不都合な真実 仲村和代、藤田さつき著
さらば、食料廃棄 捨てない挑戦 シュテファン・クロイツベルガー、バレンティン・トゥルン著
増補 改訂新版 食品ロスの経済学 小林富雄著

子ども向け(左から)▶
知ろう！減らそう！食品ロス
①食品ロスってなんだろう？
②食品ロスを減らすには
③食べ物をすてない工夫
小林富雄監修



食品ロス削減は、SDGs(持続可能な開発目標)の以下のゴール達成に向けた取り組みです。



<図書コーナー>
2階から3階に
移動しました！



図書コーナー概要

- 貸出対象者 福岡市内に在住または通勤・通学をしている方
- 期間 2週間
- 冊数 1人3冊まで
- 貸出方法 借りたい本を2階総合案内に提出してください。