

ごみ減量・もったいないねット山形 ニュース

平成27年
3月発行ごみ減量
学習部会

楽しく料理しながら、 エコクッキングを身に付けよう



ごみの減量やエコについて自ら体験し総合的に学ぶ「エコクッキング教室」が、12月3日（水）と11日（木）の2日間山形市保健センターで開催され、82名の方に参加していただきました。

もやせるごみの中で一番多いのは、台所から出る「生ごみ」。冬の時期、その生ごみになりがちな白菜や大根などの調理法を、調理しながら楽しく学びました。

参加者の声

- 季節の大根、白菜をまるごと使うレシピが増えた。
- ふだん漬物は漬けないが、このレシピなら簡単にできるので家でもやってみたい。（6ページに掲載）
- 時間をかけず、火を長く使用しないことがエコだと感じた。

◆学習部会 部会員：庄司 圭子さん

はじめに『大根と鶏肉の和風カレー』と献立を見た時に「カレーに大根？」と今までに食べた事がなかったので…。ところが、ゴマ油で大根を色づくまで炒めたので、香ばしく水っぽくなく、とても美味。まさに目からうろこでした。

他に今が旬の『白菜のミルク煮』『白菜と柚子のサラダ風浅漬け』、『ごまプリン』『大根と人参の皮を使ったきんぴら』とレシピも増え、みんなとおしゃべりしながらランチ気分も味わうことが出来て楽しかったです。



大根と鶏肉の和風カレー

＜作り方＞

- 大根は小ぶりの乱切りにし、玉ねぎは薄切り、生椎茸のかさは4等分、石づきは手でさく。ブロッコリーは小房に分けます。
- 鍋にサラダ油大さじ4を熱し、玉ねぎを炒めしんなりしたら鶏肉を加えて色が変わるまで炒める。
- フライパンに胡麻油大さじ4と大根を加え、大根が色づくまで中火で炒め、塩・こしょうを各少々ふる。
- ②の鍋に生椎茸と大根とⒶを加えてふたをし、弱火で15～30分煮る。
- 火を止めてカレールウを入れ、弱火にかけ3～4分煮る。ブロッコリーを加えりんごのすりおろしを加えさっと煮る。

[材料]8人分

大根	1.2kg	ご飯	(1人150g×8皿分)
鶏もも肉	400g	りんご	1個
玉ねぎ	1個	塩	小さじ1/2
生椎茸	16枚	こしょう	少々
ブロッコリー	400g	サラダ油	大さじ4
カレールウ	8皿分	胡麻油	大さじ4
(Ⓐ) だし		みりん	大さじ4
水		酒	大さじ4
醤油		砂糖	大さじ1

リサイクルクローズアップ 完成!!



今年度5R情報発信部会では、ごみ減量推進課で発行する事業者向けの一般廃棄物減量を目的とした「事業系一般廃棄物の減量・リサイクルの手引き」と連携し、同冊子で取り上げられたリサイクル業者にスポットを当てた冊子『リサイクルクローズアップ』を作成しました。

冊子ではこれまでの「もったいないマップ」などで培ったノウハウを生かして、各業者の詳細情報や地図も盛り込んでいます。

『リサイクルクローズアップ』は「事業系一般廃棄物の減量・リサイクルの手引き」とセットで、3月下旬より、事業者を中心に配布予定です。



新規会員事業者紹介

貴方の車のライト 濁っていませんか？

今回紹介する新規会員事業者さんはリペアの専門店。

自ら自動車・住宅・家具のキズ修復専門店と名乗るだけあって、代表の落合さんは家具、車のホイール、コーティング、アルミサッシなど数々のリペア技術をお持ちで、その守備範囲は車、家具、住宅から革製品までと多岐に渡ります。

特に今、力を入れているのが、車のヘッドライトコート、写真のビフォー、アフターをご覧ください。濁ったライトもピッカピッカ！あなたの車は大丈夫ですか？

この技術は落合さん独自のモノで、多方面で評価され、先月全国誌『デイトナ2月号』にも取り上げられました。



▲取材の様子（右が落合さん）

トータルリペアECO工房

山形市江南2-3-34
Tel:090-8922-8103
Faximo:03-6862-9062
e-mail:tr-info@tr-eco.com
URL:<http://tr-eco.com>



Before



After

また、落合さんのモットーは「捨てない・壊さない・取り替えない。」これはまさしく私たちごみ減量・もったいないネット山形と共に鳴るものですね。

さっそく、取材当日、事務局加藤が落合さんに財布のリペアの相談をさせていただきました。

大事な車、お気に入りの財布、リペアして末永く使いたいものですねえ。

►出張施工が主なため、オフィスは設けていないとのこと。

写真の黒のモビリオがモバイルオフィスだそう。



広報部会



ダンスDVDのご寄附、ありがとうございます！



本会会員：山形中央ライオンズクラブさんから、本会イメージソングダンスのDVDを作成、ご寄附いただきました。

ダンススタジオブリリアンの皆さんがあなたが踊ってくれているDVDは、市内の保育施設に配布しております。子供たちが、楽しく踊りながらごみ減量を学んでくれたらうれしいですね♪

ダンスDVD プレゼント!!

どんどん応募して
くださいね☆

申し込みは事務局までに、
住所、氏名、電話番号を記入
してお申し込みください。

先着30名の方に郵送
させていただきます。

山形中央
ライオンズクラブ会長
長瀬 洋子氏

〆切：平成27年5月30日(土)

買い物 エコフレンド 部会

雑がみリサイクルキャンペーン

10月は3R推進月間です。そこで、「雑がみの分別・リサイクル」と「ペットボトルTOTOトレーリサイクル」を皆さんに知つてもらおうとスーパー、百貨店の店頭で雑がみ回収袋とチラシを配布するキャンペーンを開催しました。

「いつも雑がみ分別してるよ！」なんて声を聞くとうれしくなりますね。



雑がみリサイクルキャンペーン（イオン山形北店）

ごみ減量・資源化に向けた情報交換会に出席

1月26日（月）ごみ減量・資源化に向けた情報交換会が開催され、本会から金澤会長と中村部会長が出席しました。



ごみ減量・資源化に向けた情報交換会

食品系スーパー、百貨店、市民団体、山形市が参加し、雑がみリサイクルキャンペーンの取り組みや、食品リサイクルについて情報交換を行いました。

ヨークベニマルは、26年10月から透明容器（トレー）の回収を始めたことを報告。また、生協鈴川店では古紙回収のほか、衣類の回収を新たに始めたそうです。資源化の取組みが広がっていますね。

ごみ減量 アドバイザー部会

市内各地で 大活躍!!

10/19

(日)



ふれあいきいきサロン学習会
道具を活かそう!

南桜木町内会はつらつ会

10/19

(日)



楽しく楽しいエコいけばなⅣ
フラワーキッズ

11/22

(土)



親子でクリスマスリース作り
東部公民館

12/3

(木)

12/3

(木)



エコクッキング
東部・元木各公民館、
社会教育青少年課

12/11

(金)



暮らしの中のエコな工夫
北部資源再利用推進協議会

1/14

(水)



ゆかたで作るチュニック
JAやまがた女性部南沼原支部

2/20

(金)

2/28

(土)



ごみ減量アドバイザーパートナードと山形市との共催により、今年も2回コースで開催しました。

もったいないアカデミー

第1回
省エネルギーとエコ生活のススメ
上野清子アドバイザー



第2回
地産地消は地球を救う
鹿野順子アドバイザー
ちょっと意外な食品の宝物
安達典子アドバイザー

感
想

- ★フードマイレージという事を始めて知った。
- ★生活に密着している話題で、とても良かった。
- ★身近にある材料で作った食品でのごちそう、おいしかった！家で作ってみます。



安達アドバイザー
エコクッキング試食
(70人分!) を作ってくれました。



第6回

ごみ減量すすむくん・かなえちゃんかるた大会!!

2月7日（土）恒例になったかるた大会（主催：山形中央ライオンズクラブ、山形センチュリーライオンズクラブ）が開催され、小学校低学年の部から一般の部まで20チームが参加し熱戦が繰り広げました。

特に小学校低学年の部では、同点決勝の末、優勝チームが決定するなど、大変盛り上がりました。減量すすむくんもみんなの応援をしましたよ。

優勝
おめでとう!!



低学年の部優勝：なかよしチーム



みんな
がんばれー！

優勝チーム

- ★ 小学校低学年の部… なかよしチーム
- ★ 小学校高学年の部… 桜田東こどもクラブガッツ仮面チーム
- ★ 一般の部…………… リサイクルBチーム



第7回 やまがた市民活動まつり

2月22日（日）霞城セントラルにおいて市民活動まつりが開催されました。

おなじみの分別クイズを来場者に体験していただきました。

ステージでは、イメージソングダンスDVDの紹介と、ダンススタジオブリリアン（本会会員）によるダンスを発表しました。減量すすむくんも一緒にダンス♪



今でしょう！

ぶんべつ
きほんのき

分別基本の+ + 分別基本の+

シリーズ3

～市役所の人間に
聞きました～



よく近所をトラックで「不用品回収します」と
回ってくる業者があるけど、使ってもいいの？

ここが重要!!

家庭のごみ（廃家電含む）を収集・運搬・処分するには「一般廃棄物処理業の許可」が必要です。「古物営業の許可」「産業廃棄物処理業許可」を持っていても、ダメです。許可なく回収している業者は利用しないでください！

不要な部品を不法投棄されたり、別の名目で突然高額請求されたりするトラブルも起きています。宣言文句に騙されないようにしましょう。



すすむくんの 『もったいない!』

第11回

このコーナーでは、

“ごみ減量すすむくん・かなえちゃんかんかるた”を1枚ずつポイントを踏まえて紹介します。



読句

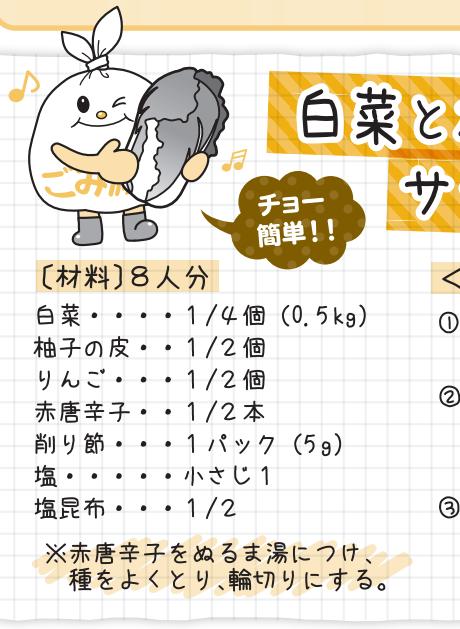
るんるんと
たのしくやろう
エコりょうり

解説

学習部会のエコクッキング教室が毎回大盛況です。皆さん、栄養やおいしさを考えて、家族のために毎日工夫して作るお料理ですが、もう一步、エコも意識してみましょう。

でも、「ごみ減量!」「省エネルギー!」と肩肘張らずに、るんるん♪♪ 鼻歌など歌いながら、楽しみながらやってみましょう。

楽しくやるのが長続きの秘訣かも☆



白菜と柚子の サラダ風浅漬け

チョー
簡単!!

[材料] 8人分

白菜・・・1/4個 (0.5kg)
柚子の皮・・・1/2個
りんご・・・1/2個
赤唐辛子・・・1/2本
削り節・・・1パック (5g)
塩・・・小さじ1
塩昆布・・・1/2

※赤唐辛子をぬるま湯につけて、種をよくとり、輪切りにする。

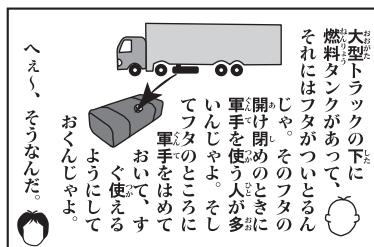
<作り方>

- ① 白菜は芯をのぞき、5mmの細切り、りんごは皮つきのまますりおろす。
- ② ボールに①、柚子の皮(2~3mmの薄切り)、赤唐辛子(輪切り)、塩小さじ1、けずり節を加える。
- ③ しんなりとして水けが出るまで手で良くもみ、水けを良く絞ってから塩昆布を混ぜもりつける。

白菜がたくさん食べられる
おすすめレシピ!!



トッコちゃん 作:TAKA2



会員情報

新たに入会いただいた団体・事業者
(H26.10.9~H27.2.13)

会員数(平成27年2月13日現在)

個人: 446名 団体: 41団体

事業者: 172事業者 計 659

新事業者 ・トータルリペアECO工房
・おーばん桜田南店

それからの事業予定

○平成27年度総会

5月30日の「ごみゼロの日」に山形市役所11階大会議室で開催。設立から数えてちょうど10回目!の総会です。ぜひ出席して、みんなで盛りあげてくださいね!

○ごみ減量ロビー展

平成27年5月30日(土)~6月5日(金)(5月31日(日)は除く)、山形市役所1階エントランスホールで開催。当会の活動状況のお知らせやごみ減量方法のご案内などを計画しています。

問い合わせ・申込み先

「ごみ減量・もったいないネット山形」事務局
山形市ごみ減量推進課内(市役所10階)

〒990-8540 山形市旅籠町二丁目3番25号
Tel 641-1212(内線699) Fax 624-9928
Eメール gomigen@city.yamagata-yamagata.lg.jp
ホームページは、「もったいないネット」で検索

