

消費生活

情報コーナー—第3回(隔月)

くわしくは 生活安全課 生活安全係 ☎(21) 5112

「エシカル消費」はじめませんか？



令和2年7月からレジ袋の有料義務化が始まりました。地球規模でのプラスチックごみによる環境破壊が問題となっているためです。地球上には他にも地球温暖化、森林の減少などの環境問題、発展途上国における児童労働、貧困等の社会問題など、多くの問題があります。

環境問題や社会問題に取り組むには何からはじめたらいいの？

これらの問題に私たちの消費生活は大きく関わっています。こうした現状を変えるため、人や社会・環境に配慮したものやサービスを選んで消費することを「エシカル(倫理的)消費」といいます。エコバッグ



の利用とあわせて、あなたも「エシカル消費」を始めてみませんか？

具体的に「エシカル消費」ってどうするの？

実は、意外と簡単です。すでに行っている方も多いのではないのでしょうか。手軽にできる「エシカル消費」を紹介します。

- エコマークなどの環境ラベルが付いた商品を購入する
- 必要なものを必要な量だけ購入する
- フェアトレード(※)商品を購入する
- 長く使えるものを購入する
- 地産地消
- リサイクルに協力する

商品を購入する際には、価格やデザイン、性能だけではなく「地球にやさしいか」「誰かを傷つけないか」をチェックするように心がけましょう。それが、「エシカル消費」です。

※主に発展途上国から製品などを適正な値段で購入し、立場の弱い生産者の自立と生活環境の改善を目指す運動

地域おこし協力隊通信 第51回

くわしくは 地域振興課 地域振興係 ☎(21) 5147

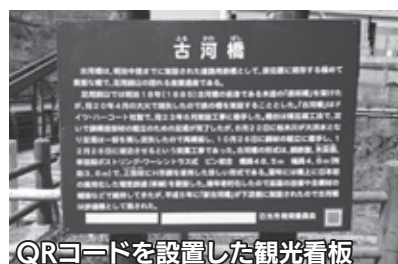


今月のリポーター
足尾担当
地域おこし協力隊
なかやま けんじ 隊員

こんにちは。足尾地域おこし協力隊の中山です。足尾地域に着任して4年目になりました。1、2年目に足尾地域の住民の暮らしを生活史にまとめるといふ活動をしていたこともあり、そこで得た知識を生かして、昨年度から観光分野に注力した活動を行ってきました。そして、足尾銅山観光や町歩きツアーなどでガイドを行い、これまでに100名以上の方にご利用いただきました。



足尾銅山観光でのガイドの様子



QRコードを設置した観光看板

際にはご利用ください。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響を考慮しながら、徐々に観光ガイドなども再開していきたいと考えています。

最後に、日々の活動を支えてくださる地域の方々のご協力に感謝するとともに、足尾の観光にとって一過性で終わらないような活動ができるよう頑張っていきたいと思っております。で、よろしくお願ひします。

上間藤地区に設置したQRコードです。アクセスしてみてください！



はなちゃん、上三依水生
植物園はどうじゃ？

すごいね!! たくさんお花
咲いてたね!

和風庭園の神社にある木は、
「熊野堂神社の大イチョウ」
といつて「天然記念物」じゃ。

わあ! 大きい木!

この木は高さ35m、周りが
8・4m、推定樹齢310
年といわれており、この神社の
御神木として植えられたそうじゃ。
元々は2本だった木がくつついて
1本のようになっているんじやよ。

太いほうの幹は雷が落ちた
らしく枯れてしまっておる
が、別の幹が伸びているじやろ。
新しい枝も多いし、まだまだ元気
がったい
合体!!



熊野堂神社の大イチョウ

な木じやな。

じゃあもつと大きくなるん
だ! どんぐりできるの?

イチヨウの木になるのは、
銀杏じやな。イチヨウの木
には雌雄があつて、この木は雄の
木じやから実はならないんじやよ。

ふーん。そうなんだー。

では、銀杏入りの茶わん蒸
しでも食べに行こうかの。
やったー!

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3密を避けた行動を心掛けましょう

第5回

日光市の文化財

はなちゃんと一緒に
見てみよう!!



くわしくは
文化財課 文化財保護係
☎25-3200

「熊野堂神社の大イチョウ
(天然記念物)」



左のQRコード
から、所在地の
Google Mapが
閲覧できます。

日光旬のレシピ 53



ズッキーニのアヒージョ

ズッキーニは、加熱料理に使うイメージが強いと思いますが、薄切りにすれば生食でも食べることもできます。水分が多く乾燥に弱いため、1本ずつキッチンペーパーに包んでからポリ袋に入れ冷蔵庫で保存しましょう。また、食べきれない場合は、冷凍保存がおすすめです。冷凍する際は食べやすい輪切りや細切り

今月の注目食材は「ズッキーニ」

にし、ポリ袋の中で重ならないように並べてください。

◎材料／4人分

ニンニク…1～2片、オリーブオイル…大さじ4、イカ…1/2杯、ベビーホタテ…10個、マッシュルーム…10個、ズッキーニ…1本、バジルソース…大さじ2、塩・コショウ…適量

◎作り方

- ①ニンニクを刻み、オリーブオイルで炒める。
- ②短冊型に切ったイカ、ベビーホタテ、スライスしたマッシュルーム、縦半分にし1cm程度の半円に切ったズッキーニを①に入れて炒める。
- ③バジルソースを入れ、塩コショウで味をととのえたら出来上がり。

◎ポイント

牡蠣やオイルサーディン(イワシの油漬け)、タコ、エビなどの海産物を入れたり、マッシュルームの代わりにしめじやエリンギなどを入れたりしてもおいしいです。

◎今回のレシピは

- ・203kcal (1人分)
- ・たんぱく質…9.1g
- ・脂質…16.7g
- ・塩分…0.9g



提供：JA かみつが日光女性会