環境にやさしいくらしを広げましょう！

6月は…環境月間

NPO法人　青森県環境パートナーシップセンターキャラクター「ぺんたん」

●生協は、「もったいない・あおもり県民運動」に参加しています。

●青森県では、全国と比べて、ごみの排出量が多く、リサイクル率が低いという状況が続いています。
●このため、事業者、各種団体、行政など60団体で構成する「もったいない・あおもり県民運動推進会議」を設置し、「もったいない」の意識をもって、ごみの減量やリサイクルに取り組む県民運動をすすめています。
●生協は、青森県生活協同組合連合会として推進会議に参加し、日々のくらしや事業活動の中での省エネ、ごみの減量、リサイクルの推進に向けて取り組みをすすめてきました。
●6月は「環境月間」です。1年間を振り返りながら、環境にやさしいくらし方を考えてみましょう。

もったいない・あおもり県民運動キャラクター「エッコー」

組合員による環境活動のとりくみより・・・

学ぶ・体験する

◀ 行政の出前講座を活用した勉強会を開催

県内の生協とともに、生協ふれあいの森に植樹活動

段ボールコンポストの材料（出前講座）

知らせる・広げる

無駄なく使い切るエコ料理教室

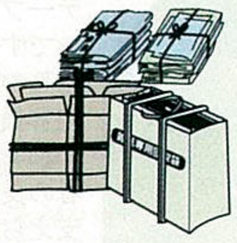
▶ 環境フェアで市民にエコたわしづくり

事業活動における CO_2 排出量実績&推移

２０１６年度は前年比９１.４%の３，７８６ｔ（CO_2換算）となり、前年より３５８ｔの削減となりました。達成の要因は排出量の半分以上を占める電気使用量が削減された効果です。

５つの行動の実践で青森県のごみを減らそう

マイバッグの活用や詰め替え商品の購入など、環境にやさしい買い物に協力しよう。



紙ごみの分別を増やし、雑紙（その他紙）の資源回収に協力しよう。

生ごみの水切りを徹底し、食品ロスの削減を心がけよう。

衣類のリユース・リサイクルに協力しよう。

集団回収やスーパーなどの店頭回収等を上手に利用しよう。

※青森県環境政策課発行のパンフレットより転載

「もったいない・あおもり県民運動」として、平成27年4月に「ごみ減量・リサイクル強化への緊急アピール」として県民に呼びかけられたものです。

声

●はばたき２月号掲載「紙ごみのリサイクル」特集記事に寄せられた声

＊雑紙のまとめ方、とても参考になりました。私も意識して「紙ごみ」をリサイクルしたいと思いました。
＊紙ごみを出す前のひと手間は、家族皆ができるようにしておく事で大変はかどりますよね。紙ごみコーナーを設けて分別しています。
＊通販のダイレクトメールで郵便局から届くものは、「受け取りを拒否します」と書いて印鑑を押して再投函すると、差出人に戻してくれて届かなくなります。これでかなり減らすことができました。

※ コープあおもりは、ＮＰＯ法人 青森県環境パートナーシップセンターの団体会員となっています。同センターは青森県地球温暖化防止活動推進センターと青森市地球温暖化防止活動推進センターを担っており、青森市環境フェアの開催や環境出前講座など様々な環境事業を推進しています。

"ほろ苦い大人の味„ちこりを、この機会に、ぜひ一度お試しになってみてください！

岐阜県『サラダコスモ』

新芽シリーズ＆国産ちこり

さんちれぽーと

◀ ▲ちこり栽培室内のモデル。左の円内は工場長の小林宏司さん（同社は、ちこりの生産で日本最大規模を誇ります）

Week（ウィーク）野菜のページでご案内
新芽シリーズ各種100円（本体）　ちこりは178円（本体）で　案内

◆農産担当　相馬からのオススメ…

現在、「新芽」５種類（ブロッコリー、赤ラディッシュ、おくら、空芯菜、豆苗）と「ちこり」（西洋種名＝アンディーブ）を案内しています。「新芽」シリーズは、品種で案内週が変わりますが、気軽に食べられ、多くのご注文を頂いています。「ちこり」は隔週案内で、ほろ苦さもあり大人の味ですが、お好みの料理などで是非、一度、味わってみてください。

サラダコスモは、南アルプスを見下ろす岐阜県中津川市にあり、もやし栽培からスタートし、今では、スプラウト（新芽）野菜や西洋野菜の「ちこり」（キク科）などを生産している企業です。
ところで…　発芽野菜ってご存知ですか？　種が発芽した野菜の赤ちゃんで、これから大きく成長するための栄養がたくさん詰まっていることから、「天然のサプリ」と呼ばれたりします。栽培方法は水耕栽培で、化学肥料や農薬などを全く使用せず、近隣に湧き出る温泉水や自然の光で栽培されているので、一般的なスプラウトとは成長のスピードが遅い分、ミネラル分が豊富に含まれています。
同社は、国際的に食品安全認定をする承認規格「ＦＳＳＣ２２０００」（食品安全の国際規格。生産から出荷までの一括管理の安全性が高評価を受ける）を取得し、「安全・安心」、そして、食生活から健康をお届けしたいという思いで愛情を込めて育てています。

ちこりは、サラダ感覚で食されてきた脇役的存在でしたが、ちこり芋焼酎やちこり漬など、今では主役に変わりつつある野菜となっています。また、「ちこり」の生産量では日本一を誇っており、オープンした「ちこり村」というコミュニティー施設では、ちこりの加工品を販売、また、ちこりを使用した料理などを提供するレストランも併設され、近隣のみなさんの憩いの場にもなっています。

相馬温仁さん（コープあおもり農産担当）

◆農産物は天候などの影響（異常気象や風水害など）により、予定通りのお届けができない場合があります。案内を確認の上、ご注文をお願いいたします。