

昔からずっと、これからも。トクして学ぶ、エコマガジン。

えこっとOSAKA

大阪府地球温暖化防止活動推進センター
情報誌

自分の身体を大事にすることが、地球環境を大事にすること。

プラーナ風 ごはんのすすめ

PRANA料理教室講師
カフェ・プラーナ代表 **池田あゆみさん** インタビュー

出張講座のご案内

フードマイレージ買物ゲームを 体験してみませんか？

なにわのSTOP!!温暖化大作戦 一村一品・知恵の環づくり事業大阪大会リポート！

お正月。 節目のエコ。

初心に返る、
節目のエコ。

2009
冬
vol. 24

えこっとOSAKA

2009 冬号 vol.24

編集・発行／大阪府地球温暖化防止活動推進センター
〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 財団法人 大阪府みどり公社
TEL 06-6960-7111 FAX 06-6960-8888 http://osaka-midori.jp/
編集協力・印刷／株式会社ウイルハーツ
〒542-0002 大阪市淀川区東三国4-3-1 グロリア2402階
TEL 06-6960-0100 FAX 06-6960-0100

ファックス送信

アンケートにお答えください。抽選で下記商品をプレゼントします！

Q1 おもしろかった記事はどれですか？記号に○をつけてください

- A. 「お正月。初心に返る、節目のエコ。」
- B. プラーナ風 ごはんのすすめ -池田あゆみさん インタビュー-
- C. フードマイレージ買物ゲームを体験してみませんか？
- D. なにわのSTOP!! 温暖化大作戦 大阪大会リポート！

Q2 おもしろくなかった記事は？記号に○をつけてください

- A. 「お正月。初心に返る、節目のエコ。」
- B. プラーナ風 ごはんのすすめ -池田あゆみさん インタビュー-
- C. フードマイレージ買物ゲームを体験してみませんか？
- D. なにわのSTOP!! 温暖化大作戦 大阪大会リポート！

Q3 今後取り上げてほしい内容を教えてください

Q4 どこで「えこっとOSAKA」を手に取りましたか？

Q5 本誌を読んで環境に対する考え方に変わったことはありますか？

住 所

氏 名 男 ・ 女 年 齢 才 TEL

お答えいただいた内容や個人情報は、「えこっとOSAKA」の誌面制作の目的以外に一切使用いたしません。

Present!



地球温暖化防止活動推進ソング
CDプレゼント!

抽選で3名様に
プレゼント!

地球温暖化防止活動推進ソング、「キズナツナグ」(作曲：石田裕之 作詞：森下宗一郎)のCDを、アンケートにお答えいただいた方から抽選で3名様にプレゼント！
万博記念公園でのイベント「エコフェスタ in Expo Park」の野外ステージで披露されました。親しみやすいきれいなメロディーと、余韻のある歌詞で、各方面で好評をいただきました。ぜひ一度、聴いてみてください。

ご応募は下記ファックスまたは、メールアドレスまで。
締切り●平成21年12月25日(金)まで。
※当選者発表は商品の発送を持ってからさせていただきます。

●ご応募はこちらまで

FAX.06-6399-9550

ファックスされる際は送信面の向きにご注意ください。

●Eメールでもご応募できます！

E-mail:ecotto@w-hearts.jp

QRコードからもご応募可能です。



編集後記

■今、エコロジイの実践に必要なもの…
歴史に学ばせられるのではなく、自発的に学びたいこと。商業的成功を諦めないこと、情報をまぎまぎと立場の人に公開していくこと。それらのすべてに、絵心と歌心があって、クールであること。
今回の号ではそんなことを考えました。取材やセンターソングの発表にご協力くださいました皆さん、ありがとうございました。

永和信用金庫から 寄附をいただきました

永和信用金庫(小林泰理事長 大阪市浪速区)では、お客さまに地球環境問題を訴え、一人でも多くの方に関心を持っていただくことを目的に、個人向け定期積金「えいわエコ定期積金」を8月・9月の2ヶ月間募集しました。
この間の契約高の0.02%相当額を、地球温暖化防止活動に役立てるため、10月27日に大阪府地球温暖化防止活動推進センターに寄附されました。
寄附されたお金(74万円)は、センターの活動費用の一部に充当されます。



『えこっとOSAKA』を
購読しませんか？

継続して購読されたい方は、1 期(4号:年4回発行)送付分の切手、120円分4枚をご用意いただき、郵便番号、住所、氏名、電話番号、何号分を送付をご希望かを記入のうえ、大阪府地球温暖化防止活動推進センターまで郵送にてお送りください。
●あて先 〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 財団法人 大阪府みどり公社 大阪府地球温暖化防止活動推進センター
お近くの市町村(環境担当部署)、消費者生活センター、府立図書館、府民情報プラザなどでも配布しております。

えこっとOSAKA

「えこっと」は地球環境を守るために、私たちの暮らしをちょこっと(少し)だけ、えーこと(良いこと:やさしい)、エコロジカルにしよう、大阪言葉を交えた意味を込めています。



一村一品・知恵の環づくり事業

大阪代表 いざ全国大会へ！

全国大会
日程：平成22年2月13日(土)・14日(日)
場所：東京都港区・ニューピアホール

前ページでご紹介のなにわのSTOP!!温暖化大作戦一村一品・知恵の環づくり事業 大阪大会 最優秀賞に選ばれた積水ハウス株式会社(取組み内容「新里山 都会のまん中で自然体験」)様が、大阪代表として全国大会に出場します。
同社は、年々参加団体の活動レベルが充実している中で、書類審査を突破した12団体の中から選ばれました。
今、日本で一番アツい温暖化防止策を実践しているのは、どの都道府県代表でしょうか。みんなで大阪代表を応援し、見守りましょう！

お正月。初心に戻る、節目のエコ。

「正月」の漢字は、「一」と「止」。一にとどまると書く。一にははじめ、元、原点に帰る月という意味がある。

正月は家事を休み、お店を商う人も店を閉めることが多かったので、家庭では、年の暮れから準備をして、正月休みのあいだ日持ちのするような料理を作って置いておく、という工夫がされていました。

現在では、年中無休で営業する商店が少なくないため、おせち料理の種類も食材も多様化しています。出来合いのおかずを重箱に詰めなおして、お正月を迎える家庭もあるでしょう。

しかし、よく考えてみましょう。年末年始に休まず店を開けるためにも、家庭の冷蔵庫を使用するためにも、電気エネルギーを使っています。交通手段によっては、二酸化炭素の排出量も増えますよね。当たり前のようにエネルギーを使って過ごすお正月休みですが、ちよつと前の時代を振り返ってみましょう。

おせち料理の語源

日本の食文化は、様々な国の技術が伝わり混ざっている文化です。

日本でおせち料理を準備して食べる、一年の始まりの節目。この「節」という考え方は、中国に由来する文化なのです。

奈良時代から平安時代にかけて、朝廷では「節会」と呼ばれる宮中行事を開くようになりました。この「節会」もまた、中国でその神への祈願と共に宴が開かれるというものでした。この「節」の行事は「節供」と呼ばれるようになり、一年に五つ設けられました。1月7日(人日)、3月3日(上巳)、5月5日(端午)、7月7日(七夕)、9月9日(重陽)がそれにあたります。また、元日も節供の一つとして数えられたということです。この節供の際に用いられていたものが「御節供料理」と呼ばれており、今の「おせち料理」の語源になったと言われています。

おせち料理の大衆化

神前に供える宮中料理として発達したおせち料理ですが、江戸時代には、庶民の中におせち料理を真似て作る者が出てきま

稲作の歴史と

おせち料理の始まり

一年の始まりを祝うお正月に欠かせないおせち料理は、家事の手を休めるために保存食として作っておく、という意味合いもありますが、そもそもおせち料理の歴史は、お米の歴史とともにあります。稲作は、日本では縄文時代に東南アジアや朝鮮半島・台湾を経て北九州に伝わってきたといわれています。

当時の人々は、狩りや木の実の採集などをして、移動して暮らしていたので、移動せずに同じ土地に住み続けて食物を手に入れることができる「稲作」は、人々の行動様式そのものを大きく変えました。収穫した米をもみのまま焼いて食べる時代、その次の時代には土器を使って蒸して食べるようになり、だんだん精白の技

した。彼らは独自の粋なセンスやユーモアで、おせち料理を変化させていきました。

現代のおせち料理のスタイルはこのときに誕生し、その後「おせち料理」という名称が使われるようになったのは、第二次大戦後、デパートが「御節供料理」を「おせち料理」と略して売り出したことがきっかけと言われています。

現代では、たくさん料理屋が商品にしており、各家庭でも作られているので、土地によってもおせち料理のスタイルは様々に変化しています。

現代のおせち料理とお雑煮

現代ではおせち料理が大衆化していますが、宮中料理であった名残から、日本各地の産物をふんだんに使う形が残っています。また、お雑煮の具材には、各地方の特産物を入れることが定着しています。食材の「地産地消」が、お雑煮の具材に関しては自然に行われているのではないのでしょうか。

大阪のお雑煮は、府内の地域によっても白味噌仕立て・すまし仕立てとさまざまで、他府県に比べると具材の種類も豊富なのは、天下の台所であった名



術を磨いて、白い米で強飯を作るようにもなりました。(強飯とは、現在のおこわのことで米を蒸して作るもの。)稲作にちよつどいい高温多湿気候の日本では、次第に栽培が発達し、お米をたくさん収穫した人が豊かになり、権力を持つようになっています。

日本でのおせちの原型と言われるものは、弥生時代に誕生したと言われています。人びとの暮らしが狩猟生活から稲作を始めとする農耕生活へ移行すると同時に、同じ場所で繰り返し農作物を収穫できることに対して、神に感謝する行事が欠かされず行われていました。その行事で、神様からもたらされた農作物などの収穫物を備えて食べたのが、おせち料理の始まりです。



現代の一般的なおせち料理

残りです。

鏡餅を飾り物とした後、お雑煮の具としていただくのも、自然に行われてきたエコロジーといえるかもしれません。

来年のお正月は、おせち料理とお雑煮を食べながら、食材の産地と、日本の食文化の起源について、思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

自分たちの暮らしがどういった文化の影響を受けているかを知り、食と向き合うことは、地球規模で環境問題を考えることの始まりかも知れません。

参 考

せつく(節供／節句)				参 考	
重陽	七夕	端午	上巳	人日	節句
9月9日	7月7日	5月5日	3月3日	1月7日	旧暦日付
長寿を願って、菊の花を飾って酒を酌み交す。	牽牛星と織女星の星祭の伝説。	薬草を摘み、菖蒲酒を飲んで、邪気を払う。	川で身を清め、不浄を洗い流す。	正月7日には、犯罪者に対する刑罰を行わない。	古代中国の習慣など



自分の身体を大事にすることが、地球環境を大事にすること。

プラーナ風 ごはんのすすめ

PRANA料理教室講師 カフェ・プラーナ代表 池田あゆみさん インタビュー

マクロビオティックとは

語源は古代ギリシャ語「マクロビオス」で、「健康による長寿」「偉大な生命」などといった意味。

基本的には、玄米を主食、野菜や漬物や乾物などを副食とし、独自の陰陽論を元に食材や調理法のバランスを考える食事法のこと。

「玄米菜食」「穀物菜食」「自然食」「食養」とも呼ばれ、実践方法の違いによってさまざまな分派が存在するが、おおむね、玄米や雑穀、全粒粉の小麦製品などを主食とし、野菜、穀物、豆類などの農産物や海草類、有機農産物や自然農法による食品を摂る事を奨励している。また、なるべく近隣の地域で収穫された季節ごとの食材、天然由来の食品添加物、塩はにがりを含んだ自然塩を使い、皮や根も捨てずに用いて、一つの食品は丸ごと摂取することが望ましいとされている。

近年、従来の欧米型食生活が生活習慣病の増加をもたらしているとの反省から、伝統的な和食への関心が高まり、同時にマクロビオティックの考え方も見直されるようになった。

ウィキペディア「マクロビオティック」の項目より

未転倒ですから、本来食事にあるべき美味しいうちから食べたくて、食べて満足する、という幸福感を第一に考えています。過度なダイエットのような、禁止事項を守るといった方法ではなく、積極的に食べる。食べる食材の内容を見直す。美味しい！と思ってできるマクロビオティックを提案しているのが、プラーナです。料理教室では、レシピや食材の話だけでなく、こういう考え方も伝えていきます。自分の体と心を「良い」状態

態にするために、運動洋服、お化粧、アロマテラピー、たくさんの選択肢があるけれど、みんなそれは、「食事の次に大事なことで、環境問題について考えている人が、まず、自分の身体を作っている食べ物にこだわらないとしたら、ほんとにおかしなことだと思っんです。」

地球環境 食べ物・身体につながり

池田さんの発想が、食と環境と身体とすべてに通じていた

ものであることがわかります。三つのつながりについて、もう少し聞かせてください。

「生き物の身体の成分は、食べ物と水からしかできていないわけですね。水質が環境の影響を大きく受け、その土壌で生育する野菜の質にも影響し、それを口にする動物人間の体内組成にも影響すること考えれば、自分の身体について考えることは、環境について考えることにすぐ繋がります。料理教室では、Foodは風土から出来上がる、という言い方をするんですけれど。

満足のいく食事をする、副交感神経が優位になって、気持ちがあくつろいだ状態になると言われています。食べることによって安心した状態になれば、農作物を作ってくれた人や料理してくれた人への感謝の気持ちが出てくるし、優しい気持ちになれるんじゃないでしょうか。

プラーナは飲食店なので

まずほんとうに美味しいものを提供することを考えています。来てくださった方が、なんでこの野菜、こんなに美味しいんだろーというところを、考えてもらうことで、現代の環境問題に気付くことができると思います。」

文化によって人の考え方やものの感じ方が違う理由のひとつに、食べるものが違うという側面があります。もともとは、その土地で採れたものを中心に食べていたんで、違う文化が生まれたとも言えるのです。

池田さんの目指している、プラーナ流マクロビオティックとは、日本の風土に即した食事を多くの人が口にする中で、平和で環境を大事にする社会を作ることです。

無農薬野菜は、平均すると他のものに比べて3倍の価格です。でも、消費者の選択が変化しないと、市

2006年春、大阪天満橋に無農薬・無化学肥料の玄米と野菜を使用したレストラン「カフェ・プラーナ」をオープンした池田あゆみさん。

料理教室も開催し、マクロビオティックを採り入れた食育活動に「楽しくおいしく」をモットーとして取り組んでいらっしゃいます。

「玄米と美味しい野菜の料理」で、心の根っこから元気になれる「プラーナ」の秘密とは、なんでしょうか。池田さんの考える「地球環境と人間の暮らし方」について、話を伺いました。



きっかけ マクロビオティックを 採り入れたお店づくり

なぜマクロビオティックのお店をしようと思ったのですか？

「私の出身は九州なのですが、学生時代を過ごした関西が好きで、お店を出すなら自分の肌に合う大阪で出した



来店者がリラックスして過ごせるよう、店内の空間作りにも工夫を見せる。1階店内の床は無垢材を、1、2階の壁は珪藻土を塗っている。

です。その後、関西に出てきて、周りの友達に田舎の野菜を食べさせたら、特に野菜が好きじゃない人が野菜だけでも美味しい！と

いと思っていました。開店した4年前、周りには『食に関して早い、安い、美味しいが常識の大阪という土地で、高くて野菜だけのランチなんて流行らない』と止める人もいましたが、誰もしていないなら、誰かがやらないと今の状況を変えられないという思いもあったので。

十数年前、実家の九州から関西に移り住んだときに衝撃だったのが、水に臭いがあつたことと、買った野菜に味と香りがしないことでした。

実家では庭の畑で野菜を作っていて、子どもの頃からその野菜の調理法を母や祖母から教わって作っていました。もともと料理が好きなんです。その後、

関西に出てきて、周りの友達に田舎の野菜を食べさせたら、特に野菜が好きじゃない

こだわり 日本の風土で作られたものを 食べる

料理教室の講師もされているとのことですが、メニューのこだわりは何ですか？



野菜や穀物、小麦粉や調味料にいたるまで無農薬無化学肥料のものを使用（一部を除く）。お店で使用している野菜の大半は池田さんのご両親や祖母が作ってくれた物。

喜んできたのが驚きで。その頃、環境汚染に関するニュースも増えて、何かがおかしいんだ、現状を変えない、と思い始めました。その時、自分は、自分の好きな料理を通じて何かを変えていけるんじゃないか、と思ったんです。妹と二人で店を始めると決めてからは、身体にいい食材や調理ということを意識しながら、色んな料理教室に通って勉強しました。」

「食事で一番大切なのは、自分の暮らす土地の風土で育った農作物を選んで、それをまるごと食べられるように調理することです。マクロビオティックでは、その風土で採れるものを口にするのが、そこで暮らす人間の身体にとって一番自然という考え方をします。ただし、食べ物が人体に及ぼす影響というのは、生活習慣の結果として出るので、あくまで長期的継続的に口にするというのが前提ですが。

塩分の採りすぎは身体に悪いと言いますが、塩分が無条件に体に悪いわけではないというところは、風土、環境という観点から考えるとわかります。もともと日本人は周辺の海から塩を採取して調理をしてきたので、しょう油、みそ、漬物が発展している食文化が形成されているのです。日本の土壌にはミネラルが不足しているので、マグネシウム、ナトリウム、リ

ンを多く含む、海のお塩で補わないといけないのです。血液も、汗も涙も塩辛いのは、ミネラルの味です。それを、化学的に合成されたしょっぱいだけの塩化ナトリウムで補い続けると、病気の要因になるという考え方のです。海塩に含まれるミネラルは、バランスよくとることを薦めています。」

食を通して プラーナにしか できないこと

人の健康、心に対するサービスというのは、他業種にわたってたくさんありますが、その中でもプラーナにしかできないことは何なのですか？

「食事を通して人を良くすることを目的としている点でしょうね。マクロビオティックにも、考え方や教え方によって、食べてはいけないとされる禁止の度合いが違います。厳格さを追求するあまり、強迫観念に苦しむのは本

場は変わらない。市場が変わらないと環境汚染や地球温暖化の傾向を止めることはできない、と池田さんは言います。

地球温暖化に歯止めをかけるためのアクションは、実は自分の身体を一番大事にすることから始められるのです。

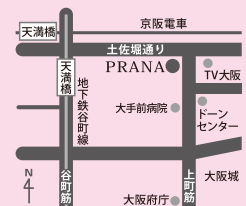
カフェ・プラーナ 天満橋本店

<http://www.cafeprana.com>



「おいしく食べる事」を中心にココロとカラダ、地球が喜ぶメニューや情報を提供、料理教室やセミナーを定期的に開催。ご予約・お問合せはお電話にて。

〒540-0008
大阪市中央区大手前1-4-2 都住創大手前103
phone: 06-6944-3663
営業時間 / 11:30~21:00 (日・祝・月は18:00まで)
地下鉄谷町線「天満橋」
京阪「天満橋」1番出口から300m



一村一品・知恵の環づくり事業 大阪大会レポート!

地球温暖化対策のために行われているさまざまな取組みを募集する、なにわのSTOP!! 温暖化大作戦
一村一品・知恵の環づくり 大阪大会にたくさんのご応募をいただき、ありがとうございました!



大阪代表に選ばれたのは…

「〈新・里山〉 都会のまん中で自然体験」
積水ハウス株式会社 さんです!



大阪梅田「新梅田シティ」内「新・里山」



受賞の声… 環境推進部 環境推進グループ 延原 裕美

「他にたくさん優れた取組みがある中で、受賞できて光栄です。

企業が工場敷地の緑化に取組む例は多いですが、多くが閉鎖的な空間である中で、積水ハウスの「新・里山」は8000m²の敷地に造成された公開空地であることが特徴です。CSR室がボランティアやイベントなどの窓口となり、地元の幼稚園、小学校、先生、イベント担当者などと、綿密な打合せをさせて頂いています。皆さんが参加しやすい場を、どのように作るか、ということ考えた取組みが評価されて、非常に嬉しいです。」

積水ハウスの取組み

環境推進部が中心となってすすめている日本の原風景「里山」をお手本とした庭づくり。地域の自生種、在来種、原種を中心とした雑木林や田畑を設けた公開空地として一般開放しています。

**積水ハウス株式会社様には、全国一を目指して、
来年2月13・14日(土・日)に東京で行われる全国大会に参加していただきます!**

積水ハウスの活動実績

- 2006年8月「新・里山」オープン
月に一度、隣接する梅田スカイビルオフィスワーカーと家族による休日ボランティア実施(田植え、畑での農作物の栽培他)
- 2006年9月より、月に一度、生態系の専門家(NGO シェアリングアース協会会長 藤本和典氏(財)日本鳥類保護連盟専門委員)による、経過観察実施。
- 2007年6月より
小学校5年生約60人に稲作(田植えから稲刈り作業まで)を、幼稚園児約20名とその保護者にさつまいもの植え付けから、収穫までといった、農作業を体験してもらい、その中で自然や環境の大切さを伝えている。教員等関係者も含め、2009年までに約300人が関わる。
- 2007年8月より年に一度、「鳴く虫の声を聞く」観察会実施。(講師 藤本和典氏)
- 2009年5月
『「5本の樹」フェスティバル』を開催。お客様や近隣の方々、取引先、社員などを対象に「新・里山」自然観察会などを実施。
- 地元のシニア自然大学の方々が「新・里山」を通じた生態系の学習会など実施。

地球温暖化防止活動推進センターのテーマソングができました。

CD作成中!

「キツナツナグ」(作詞：森下宗一郎 作曲：石田裕之)がエコフェスタ in Expo Parkの特設ステージで披露されました♪

本誌面で公募した歌詞にエコピブル／音楽家の石田裕之さんが曲をつけた地球温暖化防止活動テーマソング「キズナツナグ」が、エコフェスタの特設ステージで披露されました。

一村一品全国大会を盛り上げ、大阪府地球温暖化防止活動推進センターの取組みを多くの方に知ってもらうために、1年前から企画されていたテーマソング。

吹田市地球環境課、吹田市教育委員会の協力を得て、吹田市立北山田小学校から3名の子どもたちがコーラスで参加。作曲の石田裕之さんとともに歌ってくださいました。

みなさんも一度、聴いてみてください。



特設ステージでのライブの様子



作曲の石田裕之さん
エコピブル／音楽家

コーラスに参加してくれた子どもたち



北山田小学校
左から、入山さん、円城さん、金谷さん

♪ CDをご希望の方は、大阪府地球温暖化防止活動推進センターまでご連絡ください。06-6266-1271 赤坂

出張講座のご案内

府下の小学校・各団体に
講師として出張します!

子どもに伝える、自分でできる、温暖化防止。

フードマイレージ買物ゲームを体験してみませんか?

大阪府地球温暖化防止活動推進センターでは、府民の皆様が地球温暖化について理解を深められるよう、地球温暖化防止活動推進員による出張講座を行っています。知識と経験の豊富な推進員が、小学校の環境学習の時間や各団体の学習の場のお手伝いをします。興味を持たれた方はお気軽に大阪府地球温暖化防止活動推進センターまでご相談ください。

「フードマイレージ買物ゲーム」とは

楽しい「参加型教材」です。環境学習・社会科・家庭科・総合的な学習で使用できます。



食材カードを使って、夕食作りを行います。カードの裏には、輸送時に排出されるCO₂の量が、☆で表わされています。グループでワイワイ楽しく学習できます。

【監修】財団法人 公害地域再生センター(愛称:あおぞら財団)
<http://www.aozora.or.jp/>

フードマイレージとは

食べ物の生産地から消費される食卓までの「距離×重さ」を表しています。生産地と食卓の距離が遠くなるほど輸送時に温室効果ガスや大気汚染物質がたくさん排出され、環境に悪影響を及ぼします。日本は多くの食糧を海外からの輸入品に頼っているため、フードマイレージの数値は世界ワースト1です。

こんな効果が期待できます

- 毎日の食事に関心が出ます。
- 環境問題と日々の買物の、つながりが見えます。
- 食文化の良さに気付くことができます。



●地球温暖化防止活動推進員が講師として出張します。

身近なところで温室効果ガス排出量の軽減の必要性を普及・促進するために、府民の理解を深める活動を行い、私たちと行政・NPOなどの活動を結びつける役割をしています。



推進員・中村さん(東大阪市)

10年前から、リターナブル瓶の普及・啓発をしていました。九州で先にリユースされていたので、大阪の生協でもできるでしょう、と働きかけました。身近にある、一見便利なもの、ライフサイクルの中でどれだけCO₂を出しているのか、ということ、子どもにまず伝えていけたらと思っています。



推進員・藪さん(岸和田市)

身近にできるリサイクルグッズ等を考え、伝えています。地球温暖化防止に繋がるアクションは、知識も必要だけれど、情報が困り込まっている感もある。発信していかないと、と思っています。みんなが参加しやすいプロジェクトにするには、決まった色をつけたらだめだと思う!



推進員・浅井さん(和泉市)

会社で、ISO関係の仕事をしていました。あおぞら財団のお手伝いをしています。企業は環境対策に尽力する一方、利益も作り出さないといけないので、いろいろ大変でした。



推進員・松井さん(東大阪市)

現在推進員をしているのは、7年前に「環境家計簿」のことを周囲の人に広めたのがきっかけです。「少しずつ、続ける」を合言葉に、温暖化を防止するにはどうしたらいいか、今はフードマイレージを通したCO₂排出量の理解を次世代に促す、この教材作りに協力しています。

大阪府地球温暖化防止活動推進員の出張授業に関するお問い合わせ

〒541-0054 大阪市中央区南本町2丁目1番8号 (財)大阪府みどり公社 内 大阪府地球温暖化防止活動推進センター 田中まで
【電話】06-6266-1271 【FAX】06-6266-8665 <http://www.osaka-midori.jp/>
この出張講座は、大阪府地球温暖化防止活動推進センターがフードマイレージ教材化研究会事務局(あおぞら財団)と共同で行っています。