




# ほっとHOTエコプラザ 12<sup>2015</sup>月号

★開館時間:10時～17時 ★休館日:水曜日 \*講座(ピンク色のマス)の申込は11月16日(月)10時からです。

日	月	火	水	木	金	土
		1 着物の着付け レッスン 10時～12時 500円	水曜日は休館です	3	4	5 刃物研ぎに 挑戦 10時～11時半 500円
6 	7 編み物に 挑戦 10時～13時 500円	7日・8日 連続講座 欠けた茶わんの 繕い 14時～16時 500円		10	11 きもの地で 小物作り 10時～12時 500円	12
13 体にやさしい 「布ナプキン」 13時半～15時半 500円	14 毎月 第3日曜日! 室内で開催して います。 出店者も募集中で す! 詳しくはスタッフ にお問合せ下さい。	15 着物の着付け レッスン 10時～12時 500円		17 1月講座 10時より 受付開始 お電話でお申込み 下さい	18 「にじにじエコライ フ」をご覧ください。	19 
20 エコ マーケット 10時～14時 おもちゃ病院 10時～12時 100円		22 		24 ぼかし 作成日 13時半 見学できます	25	26 <b>年末年始の休館日</b> <b>12月29日～1月3日</b>



エコプラザでは市民の方からお持ち込み頂いた不用品をリユース品として展示販売を行っています。

取扱い品一例：家具、自転車、食器、衣類、着物、布団、おもちゃ、和布リメイク小物  
※電化製品、食品の取扱は致しておりません。

- ご注意
- ・買い物袋はお出ししておりません、マイバッグをお持ち下さい。
  - ・配達は行っておりません。
  - ・転売目的の仕入れはお断り致します。また、販売個数には制限があります。

～お問い合わせ・お申込み～

TEL 0952-33-0520 FAX 0952-30-2457

もっと 愛 なあい?  
**MOTT AI NAI?**

佐賀市エコプラザ

もったいなあい! ロングロングキャンペーン実施中

佐賀市高木瀬町大字長瀬2369清掃工場内

エコプラザ通信 Vol.126

# 「今も将来もしあわせに暮らせる社会」にするためのESD

※ESD…Education for Sustainable Development (持続可能な開発のための教育)

(毎日の暮らしの中で「考え」「学び」「気づくこと」、どう考えて何を学び何に気づくのか)

地球に生きている【私】が、  
今日、朝起きて、就寝するまでにとった  
「選択=行動」と「使ったもの=捨てたもの」  
から考えるシリーズ①

## ①起床して弁当作りまで

### トイレ

- 五十年前はなかった温水洗浄暖房便座です。  
(冬の間は大変ありがたいものですが、ず〜っと通電中電気はCO2を出します。)
- トイレトーパー  
(一度使えば捨てるもの  
…古紙100%のものもあります)
- 洗浄水…  
(レバーを引けばキレイさっぱり流してくれます)



名刺以上の大きさの紙はリサイクルできます。紙袋に入れて資源物に出します。牛乳パック6枚でトイレトーパー1つに再生されます。

紙の原料となる木は多くのいきものの命を育みます。生きていくために必要な酸素を出し、CO2を吸収します。根っこはたくさんの水をたくわえています。

佐賀市の汚水、汚泥は肥料(YM堆肥)になります。農産物がよく育つので「宝の肥料」といわれるとか。  
佐賀市では、バイオマス産業都市を目指し汚水・汚泥も資源循環されています。  
YM堆肥は西与賀の下水浄化センターでは10kg 20円で購入出来ます。

### 朝食

命をいただきます。



- きな粉とはちみつかけヨーグルト
- 梨(秋の名残を楽しみます)
- うれしの紅茶(嬉野茶を発酵させた無農薬茶)

### 弁当作り

- 卵焼き
- 鮭のソテー
- ほうれん草の胡麻和え  
(野菜は無農薬で育てている農家さんから買っています)
- いりこの佃煮  
(だしをとった後を冷凍してまとまったら作ります)

口にすることはできるなら、佐賀周辺で取れたもの、生産者の顔がわかるもの、過程がわかるものを、と心がけています。

有機肥料で作られた野菜は甘みがあります。根っこまで食べられます。



鶏はストレスのない平飼いです。餌も抗生剤の入っていない自家配合で育てられています。  
【私】が購入する商店では卵パックはリユースです。



小魚にはミネラルがたっぷり。ミネラル不足は体に変調をきたします。まるごとの命をいただきます。



胡麻は収穫後、乾燥から鞘だし、製品化まで大変手間ひまがかかります。よって日本産の胡麻は非常に少ない。9割以上は外国産です。  
※胡麻のさやの輪切りの形は鍋島小紋の文様です

- 油
- きび砂糖
- 醤油
- 自然塩
- 燃料はガス(労せず、ボタンを押せば火をおこせます。毎月、重たいプロパンガスが交換されます)

醤油は天然醸造で2年間発酵させたものを使っています。微生物の力や、時間をかけたおいしさは格別です。味噌、お酢、ぬか漬、日本酒、納豆など発酵食品は日本人のDNAとも相性がいいそうです。

糸島半島の沖合から採取した海水からつくられたミネラルたっぷりの塩です。未精製の砂糖にもミネラルがたくさん残っています。

※なにひとつ1から作ったものは無い事実にごちがたります。当たり前前にそこにあるあたりまえとされている日常に感謝します。だからこそその向こう側を考えなくてははいけないと思います。