



## 「省エネ相談員養成セミナー」を開催 家庭での省エネ実践のきっかけに

脱温暖化センターひろしまでは、家庭での省エネ実践の拡大を図るため、パソコンのソフトのExcelを使って当センターが開発した「広島版省エネ相談ソフト」を活用し、各家庭の実情に合った効果的な省エネ対策を助言できる相談員を養成するセミナーを実施します。

「省エネ相談」では、まず、受診者に電気やガスなどの光熱費情報と、家庭での省エネ実践に関するアンケートに答えてもらいます。その回答を相談員が「広島版省エネ相談ソフト」に入力すると、現在のエネルギー使用状況や省エネ実践度などが分かる診断書がその場で発行されます。診断書をもとに、相談員が省エネ方法のアドバイスや助言を行います。

本セミナーは、公衆衛生推進協議会および地球温暖化対策地域協議会関係者、地球温暖化防止活動推進員を対象に、「基礎編」と「成果共有編」の2回シリーズで構成し、基礎編で「省エネ相談」の手法を習得します。その後、各地域で実践して、成果共有編で実践内容を報告・共有します。



診断ソフトの使い方、入力方法を学ぶ(上)、診断結果をもとに模擬相談を実施(右)

7月3日、基礎編を広島県公衆衛生会館で開催し、4団体7人が参加しました。午前中は、広島市地球温暖化対策地域協議会の篠原道正氏による「地球温暖化をめぐる情勢」について講義を行い、家庭での省エネの重要性を改めて確認しました。午後からは、同協議会の佐々木桂一氏から、省エネ相談の流れや基本的な操作方法についてレクチャーを受けた後、2人1組になって模擬省エネ相談を実施しました。

受講者からは、「パソコン操作に不安はあるが、頑張って練習しよう」「早速、地元の人を相手に実践したいなど、張り切った声が聞かれました。なお、基礎編は、9月15日に当協会東部支所でも開催し、成果共有編は12月に実施します。

省エネ相談が、家庭での省エネ実践のきっかけとなり、脱温暖化啓発活動の一助となることを期待しています。

(脱温暖化センターひろしま)

## 我がまちの公衛協<sup>③</sup>

公衛協のPRや情報交流のきっかけとなるよう、市町公衛協会長に『わがまち』で力を入れている取り組みやその成果についてインタビューし、県内26公衛協の魅力をお伝えします。



所属：大崎上島町公衛協  
お名前：梅澤 恵子  
公衛協歴：13年目  
会長歴：11年目  
世帯数：4,275世帯  
推進委員数：54人

## 石の上にかじりついて3年

### 住民、企業、行政との協働へ

#### Q1 力を入れている活動

「大崎上島町と言えば『アイドリング・ストップの島』と言われるようになるのが当面の目標です。また、島内の不法投棄ごみ撤去、不法投棄防止のための清掃活動にも力を入れており、今年度は大串地区で不法投棄ごみ撤去作業を行います。

#### Q2 活動成果

平成17年度から始めたアイドリング・ストップの呼びかけ10年の節目として昨年度、紙芝居「アイドリング・ストップ物語」を作成し、小中学校への出前講座等で活用しています。

子ども会、中学校生徒会、広島商船高等専門学校・県大崎立海星高等学校、ライオンスクラブや女性会ボランティアと行う年に一度の一斉清掃のほか、ウォーキングと3つのアドプト活動、不法投棄巡回パトロール等を継続。また、昨年度は広島商船高等専門学校と連携し、不法投棄場所を清掃しました。継続して清掃した結果、撤去後は不法投棄がなくなりました。



出前講座で活躍する紙芝居「アイドリング・ストップ物語」

#### Q3 苦労した点と解決策

会長を引き継いだ時、推進委員に活動を呼びかけると「今まで活動してなかったのに、なぜ急に活動するようになったのか」「特に作業は無いと聞いて引受けた」などの苦情めいた声も聞かれました。めげずに公衛協や推進委員の役割を説得し、3年目からは苦情もなく、次第に励ましの声が増えて「継続は力なり」を実感しました。

#### Q4 会長のモットー

なんと言っても「気力!」が大事。やることはどんどんやる、困難なことに出くわしても「負けてたまるか!」「石の上にかじりついて3年」の精神で頑張っています。困った時には、公衛協の仲間が助けてくれます。公衛協の活動が住民、地元企業、町長をはじめ行政との協働へとつながるように、私は「活動の火」をいろいろな所に灯して回る役に徹しています。

(地域活動支援センター)

## 家庭でできる食中毒予防 十分な加熱で食中毒菌をやっつけよう

平成27年7月13日、広島県全域に食中毒警報が発令されました。高温多湿な日が続いており、食中毒が発生しやすい状況です。とくに抵抗力の弱い小児、高齢者は食中毒になると症状が重くなる恐れがあります。各家庭で、食中毒

予防のポイントに気をつけて食中毒を防ぎましょう。今回は、特に食中毒の原因食材として挙げられることが多い『食肉』について、食中毒予防のための十分な加熱調理法を紹介いたします。

一般的に食肉の表面は、微生物で汚染されています。しかし、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ属菌などは75℃、1分以上の加熱で死滅します。適切な加熱を施すことで安心して食べることができます。

ステーキなどの一枚肉は、表面を十分に加熱してください。一方、ひき肉を使ったハンバーグやテンドライス処理(食肉の原型を保ったまま、針状の刃を用いて筋及び繊維を短く切断する処理を行うもの)を行う



かんぽきょうオリジナル手ぬぐい(食中毒予防編)