

“EcoCafe”の活動テーマが増加 自治体と役割分担で共同実施

TEAM
地域 エコ アクション ミーティング



最前線

～その後の脱温暖化物語～

⑧はつかいちさくら協議会

地球温暖化対策はついかい
さくら協議会は、平成十八年
三月に地球温暖化防止活動推
進員を中心とする有志の呼
びかけにより、百名以上の会

員が集まり設立された。平成十九年度から、誰もが楽しく参加できる移動環境学習会「EcoCafe」という独自のスタイルで推進しており、地域の人を対象に親しみやすい内容で、温暖化について考えるきっかけづくりを目指している。

今年度は、小学校や公民館での「EcoCafe」に力を入れて、「EcoCafe」の活動テーマとして、「こみ・食・水・省エネの四つを設定し、協議会メンバーがテーマ別に分かれて、三・四人のチームで活動内容を検討している。

九月十六日、ごみチームのメンバーである生川明宏さんと森雅美さんが、廿日市市立四季が丘小学校の五年生を対象に、「EcoCafe」の「こみ編」を開催した。森さんが、家族の協力を得ながらイラスト満載の手作りのポスターを作成、それらを教材に、生川さんが廿日市のごみの行方や分別方法を説明した。

その後、実際のこみを分別するゲームを行った。子どもたちからも多くの質問が飛び出し、活気のある「EcoCafe」となった。

生川さんは「子どもたちの一生懸命な目を見て、とても嬉しかった。大人がもっと取り組まなければと感じた。EcoCafeの活動メニューも、増やしていきたい」と今後への意気込みを話された。

今年度の小学校や公民館での「EcoCafe」については、広報・申込は市が担当し、



手作りポスターで説明する生川さん(右)と森さん(左)

企画・運営は、はつかいちさくら協議会が担当するなど、市の環境政策課と連携した共同実施の体制が作られている。

今後は、リサイクルフェスタでオリジナルマイバッグを作る「EcoCafe」・マイバッグ編なども予定している。メンバーが得意分野で活躍することで、協議会の活動は広がっている。

(脱温暖化センターひろしま)

トピックス：脅かされる食の「安心・安全」

多くの食品事業者は、HACCPや大量調理施設衛生管理マニュアル、ISO22000などの衛生管理システムの導入を進めることで食品衛生の向上に努めている。

しかしながら、一部の事業者は海外で製造された製品に残留農薬が混入していることを知らずに輸

入し、販売したり、外国産の原材料を使用しながら国内でとるなど、最近では米に発生したカビ毒や殺虫剤が残留していた汚染米を、本来は食用以外で利用しなくてはならないところを、食用に転売し、一部業者の不正で信頼失う

一部業者の不正で信頼失う

「食」は命の源 モラルの向上を願う

ギョーザの輸入・販売、さらには、海外から輸入した原料(中間加工品を含む)を用いた加工食品の原料国産表示(青森県産りんごジュース、鹿児島県産の豚肉、さくら協議会が担当し、



るモラルの向上が必要である。消費者が表示を確認するだけで安心して食品が購入でき、食卓で楽しい食事ができるような、本来の「安心・安全」な食の環境が取り戻される日を願うばかりである。

(微生物課 黒長正昭)

身近にある 環境協会の技術

シックハウス

7 シックハウス

近年、新築あるいは改築した家に入居した人から、「目がかゆい、チカチカする」「頭やのどが痛い」「体がだるい」といった相談が保健所などに多く寄せられています。

こうした症状はシックハウスの高気密化や化学物質を放散する建材・内装等の使用による室内空気汚染が原因と考えられています。

建材のみならず日用品からも 厚生労働省の示しに基づく測定

厚生労働省は、ホルムアルデヒド、トルエン、キシレンなど十三物質の室内濃度指針値を設定しています。指針値とは、その濃度であれば一生にわたって摂取しても、健康への影響は受けにくいであろうと判断される値のことです。ホルムアルデヒドの指針値は、長期間の曝露によって起こる毒性を指標として設定されています。シックハウス症候群の症状は個人差が大きく、化学物質過敏症やアレルギー体質などの要因が複雑に絡み合っており、お気軽に相談下さい。

(環境調査課 高場真紀)



食の安全・安心をめざした「広島県食品自主衛生管理認証制度」

※下表は当会がこれまでに認証した施設名(平成20年9月末現在)

広島県は、衛生の管理基準を満たした食品製造・加工施設を、県独自に認証する制度をスタートさせました。基準に適合した施設は「認証マーク」を商品に貼ることができ、消費者に行き届いた衛生管理をアピールできます。当会は、認証機関として県知事から指定を受け、認証に関わる業務を行っております。

食の安全・安心に対する社会的評価が高まります。

- ① 消費者から自主的な衛生管理の取り組みへの努力が評価されます。
- ② 第三者機関が認証することで客観的に評価され社会的信用が得られます。
- ③ 食中毒などの発生リスクが低減します。
- ④ 大掛かりな設備投資をしなくても衛生水準が上がります。

カキ作業場(2類)	クニヒロ株式会社 占部水産株式会社 株式会社北吉水産 株式会社ヒロシヨク 山栄水産株式会社 仁保加工センター 倉橋島海産株式会社 倉橋島水産株式会社 広島県漁業協同組合 株式会社大久加工	弁当・そうざい製造業	株式会社あじかん
GPセンター	全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター 世羅GPセンター	加工のり製造業	株式会社やま磯 株式会社三国屋戸内工場 広島海苔株式会社海田工場
煮豆・佃煮製造業	宝山食品工業株式会社	菓子製造業(洋生菓子)	パッケンモーツアルト
		菓子製造業(和生菓子)	株式会社藤い屋本店工場 株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場
		菓子製造業(その他)	株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場