

## 臨海3Rステーション取り組み紹介 リユース食器の無料貸し出し

臨海3Rステーションでは、リユース食器の無料貸し出しを行っています。現在、定期的に2団体へ貸し出しを実施しています。リユース食器がどのように使用されているのか、団体の取り組みを紹介します。



リユース食器:汁椀、小皿、はし

福岡市博多区で活動中のNPO法人食育推進ネットワーク福岡さんでは、毎月第二土曜日の11時から近所の子どもたちを集め『おにぎり塾』を開催しています。

取材をした平成28年5月14日(土)は20人近くの小学児童が参加していました。

最初に、みんなでおにぎり塾のおきてを大きな声で一緒に読みます。

★ひとつ、自分が食べるものは自分で作ります。

★ひとつ、学びあったり、教えあったりします。

★ひとつ、こまった時は、大人に聞きます。

その後、調理で気を付けることを担当の方が話されました。

今日の食材の紹介とだしの取り方を説明。毎回、日本の伝統食である、おにぎりおみそ汁づくりをしています。今回は、野菜たっぷりのおみそ汁になりました。各自切りたい食材を洗い、調理スタート。おみそ汁ができあがる頃にはごはんも炊きあがり、おにぎりの作り方を聞いて自分の食べるおにぎりは自分で握ります。「いただきます」と感謝して楽しい食事時間、みんなでわいわい食べました。



使った食材



ごはんのできあがり

～おにぎり塾の担当者に話を伺いました～

きっかけは、子どもの貧困や個食の問題などを耳にし、食育を考える団体として何かできないかとメンバーで話し合い、団体の目標でもある子どもの自立を促すという理念に沿った活動をするため、子どもが自発的に調理をする、調理を通して子ども同士が相談し、考える場にしていきたいという事でした。

また、みんなと一緒に食事をする時間の豊かさや、大人と食事をする事で子どもが大人に見守られている事を実感できる場を提供していきたいという事でした。このおにぎり塾が、子どもを真ん中に据えた地域社会作りのモデルになって、ここだけでなくいろいろな地域で広がってほしいと話をしてくださいました。

### リユース食器貸し出しの手順

イベントやお誕生日会など個人の方や団体に関わらず、食器がたくさん必要な場合にご利用ください。少量でのご利用もお受けしています。

1. 事前に必要な個数、希望のサイズなどをご連絡ください。在庫確認後、ご連絡をします。
2. 臨海3Rステーションでの受け渡し時にお名前や連絡先、使用目的を伺います。
3. 食器使用後は洗って返却をお願いします。

## ぽあんの樹

リユース食器:汁椀、はし

福岡市東区箱崎では、平成28年1月に『みんなの居場所ぽあんの樹』がスタートしました。場所は、ワーカーズコープさんの運営するデイサービス「福寿」。利用者さんの居ない日曜日に毎月1回開催しています。これは、箱崎に住むボランティアグループの活動です。「地域の子どもたちが好きな時間に来て、思い思いに過ごせる場所」「子どもだけでなく、多世代が過ごすみんなの居場所」を作りたい! という思いで活動をされています。

対象は、乳幼児親子・小中学生のほか、どなたでも参加できます。(子どもだけの参加も可)参加した子どもたちには自由に過ごしてもらおうのですが、お話し会とお昼ごはん作りは、基本的な活動として、毎行なっています。

子どもの笑顔を見ながら、みんながほっとつながる時間をつくりたい、という事でした。



入口の案内看板



お昼ごはん作りの様子

リユース食器を利用してもらう事で、使い捨て食器(紙コップや紙皿、割りばしなど)が削減され、また、利用される団体の活動について、広報のお手伝いもでき、リユースでつながる輪がうれしいですね。

生ごみは分解が早く進むようにできるだけ細かくして投入します。水分量が多くなったら、土や落ち葉、米ぬかなどを入れて水分量を調整することも重要です。

発泡スチロールの大きさにもよりますが、容器の中が7~8割になったら生ごみを入れるのを止め、熟成に入ります。生ごみの投入を止めた後も、いい堆肥になるように毎日、空気を入れながら混ぜます。土が暖かい間は微生物が生ごみを分解しています。約2ヶ月後に生ごみが消えたら、熟成完了です。

家の台所から出た生ごみから安心して使える肥料ができあがります。ごみも減って、肥料も無料で作れて、まさに一石二鳥! あなたは、ベランダで何を植えますか?

## コラム「愛縁機縁」 人の手のぬくもり

この春から始まったNHK朝の連続ドラマ「とと姉ちゃん」は、雑誌「暮らしの手帖」の創刊者が主人公として活躍する。私が愛読し始めたのは1960年頃からだった。定期購読を始めたものの何となく飽きてやめたり、数年経って再び愛読者になったりの繰り返しでおよそ半世紀が過ぎた。初代編集長であった花森安治氏は広告費で雑誌発行の諸経費をまかなうそれまでの業界の常識をくつがえし、広告を載せないことで有名になったが、花森氏の真の力量は「あたりまえの暮らしを大切にすること」を雑誌の使命感として表明し、かつ持続したことであろう。お米をとぐ、魚を焼く、破れを繕う、布団を敷くなど、毎日くりかえされる暮らしの術をいかに新鮮な気持ちをもって続けるかを丁寧に伝えてくれた。

「なにより人の手のぬくもりを大切に」の精神を貫く「暮らしの手帖」によって、人の手から作られるものの楽しさ、美しさを知り得たことが私の人生における大きな財産になっていることは間違いない。まじめに自分の暮らしを考えている人間ならより楽しいもの、より美しいものを求めるために知恵を絞り工夫を重ねているものだ。使い捨ての品物には、残念ながら美しさを感じられないと思うのは私だけではないだろう。

愛着のある品物は繰り返し使っても嫌にならないどころか、用途を替えてでもなんとか手元で愛用したいと思いつけて生きてきた。衣類、寝具類ばかり、台所用品、食器、鍋釜の類まで長い年月を共に生きている。30年ほど前に購入した竹製のざる一つ取っても、アメ色に変色してつやつやと光り、使う度に私の手のぬくもりを感じているに違いない。プラスチック製のざるだととっくに買い替えているはずだから、繰り返し使えるように作られた品物は結果的にも経済的である。

手づくりのパンや手づくりのもんぺ、手づくり椅子など衣食住にわたって、人の手のぬくもりを大切に暮らすの中で、自分の身のまわり、人と人とのつながり、世の中のことをあらためて考え直してみたいものである。(鮎)

### 3R豆ちしき



## 家庭菜園の強い味方

昨今、マンションなどのベランダで花や野菜を育てている方が増えています。でも、どんな肥料を使ったらよいか迷っていませんか。コンポストを使って生ごみから堆肥を作ってみましょう。

まず、発泡スチロール容器を用意します。虫が入るのを防ぐために、綿のカバーも用意します。土もしくは竹をすりつぶしたものに、米のとぎ汁で水分を調整して60%くらいの水分量になったらコンポストの準備完了です。

台所で調理をする時、野菜の皮・根・魚の皮や骨・食べ残しなどの生ごみが出ます。それらをコンポストに入れてかき混ぜると、投入した生ごみは微生物によって少しずつ分解されます。好気性なので、1日1回は空気が入るように毎日混ぜましょう。