

臨海3Rステーションイベント紹介 夏休み親子リサイクル探検隊

平成28年7月27日(水)と8月7日(日)に「夏休み親子リサイクル探検隊」というバスツアーイベントが行われ、臨海3Rステーションと福岡市東区三苦の循環生活研究所が会場となりました。この事業は福岡県3R協働推進事業「子ども3R学習事業」として実施されました。

謎を解きながら各自の意識を変えることで、ツアー終了時には、今までごみとして捨てていたものが、ごみではなく資源であることに気が付きます。イベントを主催したNPO法人ハッピーライドさんは、スタッフ全員が海賊になりきって、イベントを大いに盛り上げていました。

《バスツアー実施スケジュール》

博多駅に集合 → バス乗車

バスの中で海賊団がバスツアーの内容を説明。分別用のごみとカードが2枚入った紙袋をもらう。

臨海3Rステーションに到着

福岡市のごみを見てもらうために臨海工場を見学。

臨海3Rステーション3階の分別ゾーンで、バスの中で配られた分別用のごみの分別マークを探す。各コーナーでごみを使う物と交換してもらい、リサイクルできることを実感。(例えば紙袋は解答用紙に、食品トレーはボールペンに など)

2階テラスへ移動

テラスに隠された問題の謎解きをして、答えを導き出す。

3階に戻る

手元に残った傘のカードは、ミシンを使ってビニール傘でバッグ作りを体験。最後の生ごみのカードの答え「3Rの話と生ごみを乾かしてごみに出しましょう」の正解者にはバナナが渡され、そのバナナの皮がどのような資源になるのかを学ぶために、次の会場の生活循環研究所さんへ移動。

2階テラスで行った謎解きに挑戦してみよう。ある言葉が隠れています。ヒントは『ちゃんと頭を使えよ!』。答えは4ページです。

問題1 コレなんだ?

5茶混ぜ2竹刀

問題2 □はなんだ?

風 雨 □ 道をきる 田

問題3 これなんだ?

「まきめすよ」

まよめ

問題4 これなんだ?

旅 家 = ?

問題5 1人が1日に作るごみの量は約1kg、家族4人が110日で作るごみの量は?

この表の数字のひらがなをよめ

0	=	く	1	=	ろ	2	=	め	3	=	ゆ
4	=	あ	5	=	ひ	6	=	じ	7	=	こ
8	=	ん	9	=	い	10	=	な			

5つの問題と解答用紙



リサイクルマークを探してね



何が何にリサイクルされるかな?



最後にみんなで資源循環ポーズ



リサイクルしよう エコそうじ道具を作ろう

平成28年8月9日(火)に「親子でエコそうじ道具を作ろう」を行いました。講師は福岡友の会(東方面)の江川美佐子さん。身近にあるもので簡単なそうじ道具を作りました。

「環境を考えた生活から掃除も環境に配慮し、道具も手作りしましょう」というお話から、荷造りで使うポリプロピレン製のひもを使ったはたきの説明、「すき間モップは要らなくなった靴下を針金ハンガーに付けて使えば、狭いところもきれいになります」といった説明がありました。

お話の後、ストッキングなどのホコリが付きやすい生地を小さく短冊状に切り、軍手にかぎ針で留めて『軍手モップ』を制作。今回の講座で学んだそうじ道具は、日々の生活の中で活用できるものばかりでした。



講座の様子

軍手モップの作り方 用意するもの: 軍手、ストッキング、かぎ針

1. ストッキングを5cm×1.5cmくらいの大きさに切る
2. 軍手にかぎ針を通して、ストッキングを引っ掛け、引き出した後に結ぶ
3. 軍手モップの完成



職場体験を終えて

臨海3Rステーションでは、毎年、夏休み期間中に中学校や高等学校の学生の受け入れをしています。平成28年7月26日(火)～28日(木)の3日間はインターンシップとして城東高等学校2年生が1名来りました。

将来どのような職業に就いても、ごみを減らすことは必要になります。この体験を今後活かしてもらえればと思います。

《プログラム》

- 1日目 臨海工場見学 → 3R講座 → マイはし作り
- 2日目 エコクッキング → 紙すき体験 → 夏休み親子リサイクル探検隊の手伝い
- 3日目 館外講座の手伝い → 裂き織り体験 → まとめ

《インターンシップのお礼状》

インターンシップについてのお礼
この度は三日間のインターンシップで、大変貴重な体験をさせていただきました。心から感謝申し上げます。ありがとうございました。

工場見学や3R、環境問題の講座でごみの処理の仕方や、海などで大量のごみが捨てられていることを知り、興味を持ちました。

そして、偶然にも日程があり、イベントの手伝いに参加させていただき、スタッフやボランティアの方々がどれだけ考えて準備しているのかや、どれだけ大変なのか、そしてそのイベントにどれだけ多くの人達が協力し、成り立っているのかを知ることができました。そしてイベントが成功した時、大変だった分達成感があり、すごくうれしかったです。

最終日には、出張講座に同行させていただき、講座の進め方などを知る事ができ、普段することのできない事を経験できました。改めて感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

コラム「愛縁機縁」 パンを焼く

「なんと言おうか、この焼き立てのパンの香ばしさ、この手触り、口の中で舌や歯を感じる極上の美味しさ!」パン屋さんで売っているみたいにカッコよくないけれど、自分で焼いたパンが一番おいしいことをあらためて認識した喜びで思わず一人笑い。初めてのパン作りは自分で言うのも変だが簡単至極だった。材料の分量を計るのも、この道30年のパン作り師匠に言わせれば「ほどほどで良いよ。できあがりに大差はないから」。

簡単に誰にでもできるパンを焼いてみたい。家庭でパンを焼くための道具がそろってなくてもできるパンを焼こう。子供たちと一緒におやつを焼くのは楽しいに違いない。焼き立てのパンの美味しさを味わう機会はそうめったにあるものでない。自分でこねて丸めて焼いて食べたパン。記憶に残るパンの味は家庭ごとに違って良いのだ。粉と水と塩とイーストさえあれば、これに多少の材料を加えてこねて焼けばパンになる。パンのある暮らしをもっと豊かに楽しみたい。食べるのは家族や友だちだから、これからも自分の好みと楽しさを最優先して焼き続けよう。たった一度の成功体験で有頂天になってしまった。

パンを焼いてみよう!

げんこつ大のパン12個分の材料

- ①強力粉300g
- ②インスタントイースト6g
- ③砂糖30g
- ④塩4g
- ⑤スキムミルク大さじ1
- ⑥水210cc
- ⑦バター20g

作り方

1. ①～⑥までをよく混ぜて、水を入れてひとまとめにして、こねる。4～5分経って⑦のバターを適当にばらして入れて、よく混ぜる。(全体で約20分)
 2. 1. が約2倍にふくれるまで約20分寝かせる。＜一次発酵＞
発酵させる時は乾いた布をかぶせ、冬はビニールなどをかぶせる。こねる時の水は夏は氷水、冬はぬるま湯で。一次発酵ができたかどうかの判断は、生地がよく伸びて、伸びた面が透けるようになり、生地に指を突っ込むとその穴が元に戻り難い状態。
 3. 分割して15分間のベンチタイム(休ませる)
生地のを重さを計り、12分割する。乾いた布をかぶせる。
 4. 成型する。丸めたり、伸ばしたりしてロールパンやクロワッサン、あんぱんや野菜パンなど。
 5. 4. が約2倍になるくらいまで発酵させる。夏で約20分。
＜二次発酵＞
 6. 卵を塗り、オーブンで180度、25分焼く。
- 以上で出来上がり。所要時間は約2時間弱。

“生きることはすなわち食べること”もっと真剣に食料を無駄にしないことを考えることから、自らの手を使い、知恵を働かせて食と向き合うべきとの思いが年々強まってきている。安全無添加パン作りから、わが家の生ごみを堆肥にして小さな土地での野菜作りへと夢は広がる。世界の食糧危機はそう遠い話ではないのだから。(鮎)



手作りパンのできあがり