

い〜わ

# 河内の風

みどりいっぱい 元気いっぱい やおの里山

APRIL 2011

No.70

環境アニメティッドやお 広報委員会 発行

## CONTENTS

ニュース	1
「定期総会」の報告	
環境活動支援金 成果発表会	2
eco レシピ・八尾のKES企業	
環境活動支援金 成果発表会	3
学校ビオトープ&食文化体験交流会	
e-column	4
「スッドポンテ・ベッキオ」	
(八尾の食材をメニューに)	5
環境アニメティッドやお情報	6

### 通算第11回目

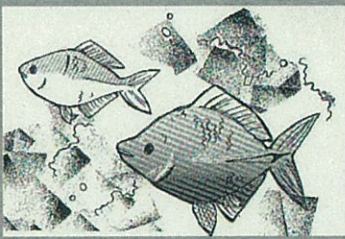
## 学校ビオトープづくり&八尾の食文化体験交流会



体験型自然学習に  
取り組む子どもたち



メニューは  
◆野菜のグル煮  
◆きなこ餅・よもぎ餅



### エコ豆知識

#### ★ 重曹の作用

⇒ 重曹は消臭、脱臭、吸湿、研磨といろいろな作用がある⇒ 空き瓶に重曹を入れ、下駄箱やトイレなどに置くだけで、消臭に効果⇒ 1~2 か月で新しいものと交換、後は掃除に利用して一石二鳥。

(石黒 美喜さん)

当日は参加された方々に「東日本大地震への義援」を呼びかけたところ、10,463 円もの義援金をお預かりし、早速、日本赤十字社大阪府支部を通じてお届けいたしました。

## 第7回

# 環境アニメィティッドやお 定期総会開催

～新3カ年計画の最終年

今後の活動方針を決定していく  
節目の年にしていこう～

3月29日(火) 18時30分より、八尾市役所本館6階の大会議室で、平成23年度 第7回の定期総会が開催されました。

最初に、橋本代表からこの一年を振り返って、大阪経済法科大学ふれあい池でのニッポンバラタナゴの推定個体数が約2万匹にまで増加したことなど、長年活動を続けてきた成果がいろいろと現れてきているとの挨拶がありました。

また、今年度は平成21年度の総会で決定した活動方針「6つの重要取組みと新3カ年計画」の最終年になるため、「活動を継続する中で、次年度以降の環境アニメィティッドの活動方針を決定していく節目の年にしていきたいと思います。」という内容の挨拶がありました。

平成22年度の事業活動報告と会計決算報告及び、平成23年度の活動方針・事業計画(案)、予算案等、議事次第は全ての案件が承認されました。(太田 博之さん)

平成23年度活動方針

### ★ 6つの重要取組みと新3カ年計画

- ① グリーンエコノミック・ネットワークづくり
- ② 高安山里山再生プランの推進
- ③ 環境教育の充実を図る
- ④ 環境調和型観光都市づくり
- ⑤ KESの協働機関「O-KES」の発展と八尾の省エネラベルの創出
- ⑥ 「環境先進都市八尾」を市民に広く知らしめるための広報活動の実施

### ★ 今年の事業計画案の特徴

- ◆ 市民環境講座の新企画【八尾市内企業の工場見学(大人の社会見学)等】実施
- ◆ 楽しい環境活動支援金事業等を通じた、新たな活動主体への働きかけ、実施主体との協働・協力関係の強化など。

## 楽しい環境活動支援金成果発表会を開催しました!



八尾市リサイクルセンター学習プラザ「めぐる」にて

3月13日(日)、昨年7月31日に開催された公開プレゼンテーションによる選考を通過し、環境アニメィティッドやおが活動支援を行った4団体から活動成果を発表していただきました。

それぞれの長所や個性を活かした活動をされており、多様な環境活動が展開され、聞いていて本当に楽しい発表会でした。

# 好評のうちに「シリーズ企画」が終了しました

## 八尾のKES企業

号	★ 紹介した KES 企業 ★
60	株式会社 関西クラウン工業社
61	日本カフェテリア株式会社
62	カンエイ産業株式会社
63	有限会社アールケイ興産/理化工業株式会社
64	株式会社 大幸精機
65	株式会社 松ちゃん給食
66	東輝産業株式会社
67	株式会社 デジック
68	株式会社 村田機械製作所

### 次のシリーズもお楽しみに！

昨年の6月から開始しました、シリーズ企画「八尾のKES企業(第1部)」と「ecoレシピ」は先月号をもちましてひとまず終了いたしました。

来月号からは新たなシリーズ企画が登場します。

FM ちゃおの番組  
「ご当地食材でクッキング」  
として登場！

## ecoレシピ

号	★ 地産地消で「エコ」メニュー ★	
60	No.1 えだまめ入りごもく寿司	No.2 こんにゃくずし
61	No.3 えだまめとエビの寒天よせ	No.4 えだまめと牛乳の寒天よせ
62	No.5 なすとそうめんの酢味噌かけ	No.6 やきなす風サラダ
63	No.7 野菜のにぎり寿司	
64	No.8 じゃが揚げだんご	No.9 いも揚げぎょうざ
65	No.10 かぼちゃのカレーいため	No.11 かぼちゃの酢のもの
66	No.12 大根ごはん	No.13 大根の皮のきんぴら
67	No.14 根菜たっぷりのぐる煮	No.15 かぶのとろとろ汁
68	No.16 枝豆入りおからハンバーグ	No.17 きく菜のおからサラダ
69	No.18 若ごぼうの磯辺巻き	No.19 若ごぼうの葉とちりめんじゃこの佃煮

### 《成果発表団体と活動テーマ》

	★ 発表団体 ★	★ 活動テーマ ★
1	学校ビオトープ研究会	学校ビオトープづくり&八尾の食文化体験交流会
2	NPO 法人 八尾市生き生き会議	八尾掘り出しもんフェスティバル
3	MORE and MORE	FM ちゃお絵本の読み聞かせ番組「本はともだち」制作
4	大阪府立八尾高等学校生徒会	Eco Friendly 八尾高校文化祭でのエコ活動

学校ビオトープ研究会の塚口さん、八尾市生き生き会議の服部さん、MORE & MOREの村田さんには、3月23日の「FM ちゃお情報プラザやあ」の収録にも参加していただきました。皆さん、本当にお疲れ様でした。

報告

3月19日(土)

# 「学校ビオトープづくり&八尾の食文化体験交流会」

八尾歴史楽校のみなさん(50 数名)が合流  
総勢約 130 名が楽しみ大盛況に！

## ● ビオトープ班

3名のエドゥケーターの方に「希少生物ニッポンバラタナゴについて学び考える」というテーマで学習プログラムを用意していただき、子供たちは、体験型自然学習に取り組むプロジェクトワイルドの活動に参加しました。

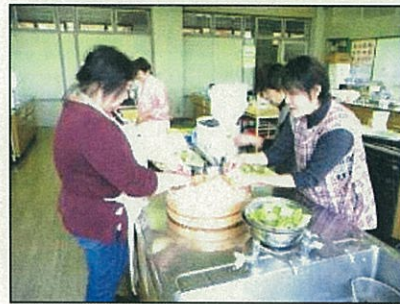
その後、子どもたちは、ビオトープのあちこちで、それぞれが興味をもち、気になることを自分で確かめたり試したり、また疑問を聞いたり、見つけた成果を自慢したりと、くつろいだ雰囲気のもとで、伸び伸びと活動



してくれていました。

この好奇心や社交性をいつまでも持ち続けてほしいと願っています。

## ● 食文化班



家庭科調理室で「たけのこのお寿司」、ビオトープで「野菜のグル煮」と「きなこ餅・よもぎ餅」を作ってくださいました。

「たけのこのお寿司」は水煮した破竹を輪切りにし、その輪の中に寿司飯を詰めたもの。野菜のグル煮は、大根・にんじん・ゴボウ・エビ芋、豆、こんにゃく、油あげなどを1cm角の賽の目にきざんだものを煮込んだもので、それぞれの食感を楽しめます。

お餅も三日月つき、きなこをまぶしたり、あんこを包んだりしました。どれも、とてもおいしくて、すべて好評のうちに完食されました。ごちそうさまでした。

(塚口 倫生さん)

## e-column (35)

山田 幸和さん

「直観的な取り組みでいいの？」

「3Rの推進」とりわけリサイクル一辺倒だった私の環境への考え方を変えるきっかけになったのは、10年ほど前に見た琵琶湖博物館での紙パックに関する展示でした。

そこでは、牛乳のリターナル瓶と紙パックの生産から数回の利用までのトータルエネルギーコストを比較していました。使い捨ての紙パックは軽量なので瓶に比べて運搬コストつまり石油の消費が少なくCO2の排出も少ない。リサイクルすると、手間とエネルギー、つまり石油を使う。

一方リターナル瓶は回収洗浄に石油を使い汚れた水や洗剤を排出するというものでした。この展示に結論は示されていませんでした。私は混乱し、単純にはいかなないと考えるようになりませんでした。

直観的な考えは実は逆の場合もあるという例ですね。

ご存知ですか

八尾の食材がお店のメニューに！

「最適調理の店」

# スツドポンテベッキオ

## お店紹介

ポンテベッキオは、現在大阪市内に4店舗展開しています。

ピッツァの本場ナポリに認められた「真のナポリピッツァ協会」認定です。

もちろんパスタやメインディッシュにも力を入れますが、その時期においしい素材の特性をきちっと見極め、一番いい状態でおいしく、おもしろい野菜を中心としたメニュー作りにより特化していこうと思っています。

★ なんば「スツドポンテベッキオ」はこの3月31日をもって一度閉店し、5月4日に大阪駅ノースゲートビルディング「ルクア」(ピッツァはこのお店)とJR三越伊勢丹の中に2店舗同時にオープンします。

## 若ごぼうに注目したのは

野菜は人が作っているものだから、生産者の姿勢が野菜にも表れていると思っています。面倒をみて手間暇をかけ、愛情をもって作られた野菜たちはやっぱりパワーがあって、味も強いし、痛みも遅いです。

時間があれば各地の生産者さんたちに出向いて、畑を見て、いっぱい質問をして、いっぱい話を聞くことをしています。

いい料理を作るために、いい材料を使いたい。常に頭のなかでは次のメニューをどうしようと考えていて、なにか新しいもの、おもしろいものはないかを探しています。

できるだけこの関西圏のおいしい、おもしろい、珍しい素材を発掘しながら料理をしたいと思っているので、“八尾の若ごぼう”にも注目したのです。

## ★ お屋のランチメニュー(2月限定) ★

### 八尾若ごぼうとパンチェッタのスクランブルスパゲッティ

- ① 若ごぼうは水洗いした後、葉、茎、根に切り分け根は2〜3ミリにスライス、茎は4センチくらいの長さに切りそろえ、葉はざく切りにする。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れて根と茎を軽く炒め、生ハムブイオンを浸るくらいまで加えて煮込む。途中で葉も入れて一緒に煮込む。
- ③ 別でオリーブオイルとバターを使ってスクランブルエッグを作る。
- ④ フライパンに、にんにくとオリーブオイルを入れ弱火にかけ、ゆっくりと色付けないようにやわらかくなるまで加熱する。
- ⑤ 柔らかくなったらフォークで細かくつぶしながら、パンチェッタと唐辛子も一緒に炒め、そこに煮込んでおいた若ごぼうを煮汁ごと加え、しっかり沸いたところに茹で上げたスパゲッティを入れて煮絡めていく。
- ⑥ 煮汁がなくなるくらいまで絡んだら、作っておいたスクランブルエッグをいれて手早くからめてお皿に盛る。
- ⑦ 黒こしょうとパルミジャーノチーズを削って仕上げる。



ごぼうと卵の相性は愛着のある味。独特のほろ苦さは春を感じさせてくれる。

### 3月の若ごぼうメニュー

「鮮魚のポワレ 八尾若ごぼうの含め煮とハーブ入りトマトソース」

(シェフ 浅井 努さん)



# 活動日カレンダー



八尾市の環境を守るために、環境アニメティッドやおが取り組んでいる  
さまざまな活動や、今後の計画などを紹介しています。

日	月	火	水	木	金	土
27日	28日	29日	30日	31日	1日	2日
3日 ☆高安山自然 再生定期活動	4日	5日	6日 	7日	8日 省エネの日 ◎広報委員会	9日
10日	11日	12日 ◎企画推進委 員会	13日	14日	15日	16日 ○歴史楽校
17日	18日	19日 ◎運営会議 ◎フェス実委会	20日 	21日 ☆楽音寺森林 整備活動	22日	23日 ○自然楽校
24日	25日 □「情報プ ラザやお」	26日	27日	28日	29日 みどりの日	30日

☆…野外活動    ◎…会議    ○…講座    □…FM放送



FM ちゃお 毎月第1、第3水曜日 11時40分～

**「ご当地食材でクッキング」**

## 活動の詳細

☆以下の活動は市民のみならず  
どなたでもご参加いただけます。  
詳細は事務局までご確認ください。

### <高安山自然再生定期活動>

4月3日(日) 午前9時40分 近鉄信貴山口駅改札前集合  
内容：高安山山頂での整備

### <八尾ふるさと歴史楽校>

4月16日(土) 午前9時30分 近鉄信貴山口駅改札口集合  
内容：高安山の歴史名所や信貴山奥の院を巡る約10kmの  
コースを歩きます。  
案内：高安城の会 米田 宏さん

### <高安の森 自然楽校>

4月23日(土) 午前10時 服部川7丁目公園集合  
内容：高安山の自然と親しみ楽しみながら、野外の安全に  
ついて学びます。

## FM ちゃお (79.2MHz) での放送



### ☆番組名

「情報プラザやお」

**4月25日(月)**

正午～午後0時45分

午後7時～午後7時45分

(再放送)

### ☆番組名

「環境アニメティッドやお情報」

放送時間

毎日 午前8時10分～15分

月～金 午後6時24分～29分

## 環境アニメティッドやおの会員募集!

“環境アニメティッドやお”は、八尾市内の環  
境問題を解決するために、事業者を中心に研究グル  
ープを立ち上げ、その輪を広げるために2004年  
12月に設立した協議会です。私たちと共に活動し  
ていただけるメンバーを募集します。

### 《年会費》

市民会員	1,000円
市民団体会員	2,000円
事業者会員	5,000円