

これも 海と日本プロジェクト

海に直結する川が町の中心に流れているときがわ町は、最上流部の町としてきれいな水のまま下流の町へバトンタッチする責任があります。ときがわ町では、川をきれいにする取り組みが、海をきれいにする取り組みにつながっています。

川は手入れしないときれいにならない

ときがわ水辺の道の維持管理

平成28年に完成した「ときがわ水辺の道」。「川のまると再生プロジェクト」で町の中央に流れる都幾川の川沿いを走る、別所から田黒までを結ぶ全長約7kmの遊歩道です。川の国応援団として登録されている10団体の約900名にご協力いただき、草刈りやごみ拾いなどの維持管理を行っています。



渡邊町長もテレ玉のインタビューを受けました。

ごみを減らすことは環境にやさしい

ごみ減量化モデル地区

家庭から出るごみは、7割以上を「可燃ごみ」が占めています。その可燃ごみのうちの4割が生ごみで、2割が資源化できる可燃ごみ。意識をすれば減らすことができるこれらのごみを、モデル地区を選定し減量化を実践。生ごみはなるべく自家処理し、雑がみなどの資源化できるごみは徹底して資源にする取り組みを行っています。この取り組みを全町的に波及させることで、環境への負荷の軽減と、町の財政的負担が軽減することを期待しています。

川に放流する排水をきれいに！

合併処理浄化槽の推進

家から出る排水は、浄化槽で処理されてから川へ放流されます。浄化槽には「単独処理浄化槽」と「合併処理浄化槽」があります。「単独処理浄化槽」ではトイレの排水しか処理されないため、台所や風呂場からの排水はそのまま川に流れてしまいます。一方、「合併処理浄化槽」は家から出る排水を全て処理し、川にきれいな水を放流することができます。ときがわ町では、この「合併処理浄化槽」の設置を推進しています。

私たちの生活は、流れる水のように変化し、川の流れるように人生が進んでいきます。

すなわち、川の水の行き先である「海」を想うことは、私たちの「未来」を想うようなもの。

子どもたちは、給食で海の幸を味わい、このおいしい海の幸が取れなくなってしまう未来を危惧して、今から自分たちでもできる行動を考えてくれました。

さて、私たちには何ができるでしょうか。豊かな未来を育むために、豊かな海を想像して、日々の生活の中で、少しでも海を、未来を大切にする取り組みを、ひとつずつみんなで実践していきませんか。

海の幸をふんだんに使った 海彩給食をご紹介します！

海の鮮やかな水色と
オリジナルラベル！

海色ソーダゼリー

カラフルな野菜と海のコラボ♪
ひじきとリナのサラダ

夏バテ予防ソースで
ごはんが進む！

さばの香味ソースかけ

これもおさかな？
おさかなめんを使用した
海の幸スープ

みんな大好き！

わかめごはん

献立を考えた栄養士の豆田さんの話

令和2年度に行ったときがわ町の学校給食アンケートで、「給食に出るもので嫌いな食べ物」の項目で一番多かった回答は、魚でした。しかし、海の食材は体を作るたんぱく質やカルシウム、頭の動きをよくするDHAなどの栄養が多く含まれています。海彩給食では、勉強や運動を頑張っている子どもたちにぜひ食べてもらいたい！という思いを込めて、海の食材をふんだんに使用した献立を考えました。みんな、「美味しい！」と言って完食してくれたことを本当に嬉しく思います。



引地杏さん

海彩給食と これから自分にできること

麺まで魚で出来ているとは思いませんでした。魚は普段からよく食べますが、その中でもサケ、イクラ、特にスルメが好きです。海をきれいにしていくために、ごみをちゃんと分別して捨てたり、リサイクルに協力したりしていきたいと思いました。

今日の給食は、海の幸がたくさん使われていましたが、海の幸だと気づかないものもあったので驚きました。好きな魚はサバやマグロ、サケです。そういった魚たちを守るために、ごみはポイ捨てせず、逆にごみを拾うなどして魚を守りたいです。



井形吏玖さん