

(第3種郵便物認可)

# 今として 未来

県環境アドバイザーからの提言

▶▶ 16

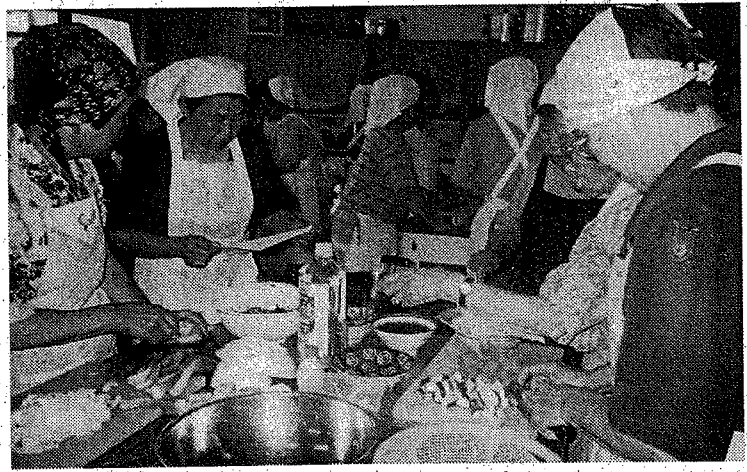
毎日の生活に欠かせない三度の食事づくり、大切な水を無造作に使い流してはいないだろうか。例えば、一回の食事づくりで、何度まな板や包丁を洗うだろう。「そんな小さなことを」と一笑に付すかもしれない。でも試してほしい。献立を立てる時から、洗う順序、切り刻む順番を立て、無色無臭の野菜からはじまり、色の濃いもの、においの強い魚の三枚おろしで終わる。まな板、包丁を洗つのはたったの「二回で済む」。

## 洗う順序や工夫で半減

### 水の大切さ



心がければ、なんと半分くらいで済んでしまう。地域での高齢者や親子料理教室、まつりなどを通してさまざまな場面で節水のアイデアを交わす。数年たつてから「今も生活の中に生かされていますよ」と告げられると、そのひと言にこのうえない喜びを感じる。「水を大切に……」を言葉に、今すぐ出来る身近なこ



とを一人でも多くの人、が目的意識をもって実践することを願う。

主要農畜産物を外国(主に米国、野菜は中国)からの輸入でまかなう。水のありがたさ、大切さを再認識し、人の輪、知恵をばくくみながら「継続は力なり」をモットーに訴えつつ

目的意識を持って調理するメンバー

【あいば・すみこ】  
館林市岡野町。県環境アドバイザー幹事、邑楽館林環境アドバイザー代表、父母の会代表。  
なう日本の食料自給率は40%。ちなみに米仏は120-130%、独100%、英国・スイス60%。これを仮想水(輸入産物を日本で生産したと仮定した場

(相場 澄子)

