

みどりの ニュースレター

2
2013
No.237

市民の発信で持続可能な社会をつくる

特集：

大量生産・大量消費の社会を見直す ～衣食住から考える～

第2弾 食の大量生産・消費・廃棄の裏側 食品添加物と表示

特定非営利活動法人

環境市民

¥200

収益の一部は環境市民の活動資金として使わせていただきます。なお、会員には毎月無料配布しています。

このニュースレターはボランティアの手で折られ発送しています。



21世紀 地球を、地域を、生活を、持続可能な豊かさに
<http://www.kankyoshimin.org/>

facebookにいいね!をお願いします。
<https://www.facebook.com/kankyoshimin>

みどりの ニュースレター

No.237 2013年2月号

編集員が行く！ 02

食と命

**特集：大量生産・大量消費の社会を見直す
～衣食住から考える～**

第2弾

**食の大量生産・消費・廃棄の裏側
食品添加物と表示**

03-09

行事案内 10

とれたて 環境市民 11-14

京町家で考えた、語った 自然エネルギーの未来
「シェーナウの想い」上映会 開催

私が動く！ 2Rに向けて

— ごみ減量地域実践者養成講座 —

交野市環境基本計画推進会議が発足
市民一人ひとりが輝く「みんなのかたの」
は美しく・やさしく・たのしい環境のまち

読者交流コーナー みどりのかわらばん 15

次号
予告

みどりの
ニュースレター No.238
2013年3月号

現在
編集中!

**大量生産・大量消費の社会を見直す
～衣食住から考える～**

第三弾 住まいと環境（仮）

「衣」「食」「住」から大量生産・大量消費を見直す企画の第三弾は、住まいについてです。新築住宅が増え続ける時代は終わり、既存住宅の有効活用が求められています。今ある住まいをより快適で省エネルギーなものに改めていくために、私たちにできる工夫や今後必要とされる政策などを考えていきます。

編集員が行く！

編集部アンテナにかかった選りすぐりの
エコ情報を伝えます！

No.44 食と命

私の実家は田園風景が広がる九州の田舎町です。豊かな水と土壌に恵まれており、昔から農業の盛んな地域でした。そんな私の町では、初等教育から農業教育とそれを通じた食育に力がそそがれています。私も小中学校と農業教育と食育を9年間受けました。田植えや稲刈りなど米作りが一年を通して行われ、栽培方法は合鴨農法という農業に頼らない方法が取られていました。中学生になると、稲の苗作りから合鴨のお世話まで、すべて生徒によって行われ、この他にも食育の授業なども実施されました。このような機会を通じて「食」について真剣に考えるようになりました。

しかし、中でも特に印象深く覚えているのは秋の収穫祭のことです。小学校では特に収穫祭はなく、収穫したお米が給食で出されるだけだったのですが、中学校では新米のおにぎりや鍋を生徒全員でいただく収穫祭が行われていました。なにがそんなに思い出深いのかというと、収穫祭でいただく鍋のお肉が栽培で使った合鴨だったからでした。ひよこのように小さい時からお世話をして田んぼに離し、お米が丈夫に成長してくれるまで働いてくれた合鴨を食べるといふ行為にかなりの抵抗と罪悪感がありました。しかし、食べなければ捨てられるし、そのほうが命を無駄にしていると思い、結局おかわりまでして食べたのを今でも覚えています。

私は、現在は地元から離れ、大学の近くで一人暮らしをしています。スーパーに行けば、きれいにラッピングされた生鮮食材や鮮やかな野菜が並んでいます。しかし、やっぱり泥だらけの人参や虫に食べられた白菜などが恋しくなるのです。現代の生活ではあまりにも食べ物とのつながりが見えづらくなっています。食品を買うとき、調理するときなどには、もう一度「食」と「命」、「食」と「人」のつながりに目を向けて、生活していきたいと思っています。

(文/ニュースレター編集部 歌丸 愛依子)



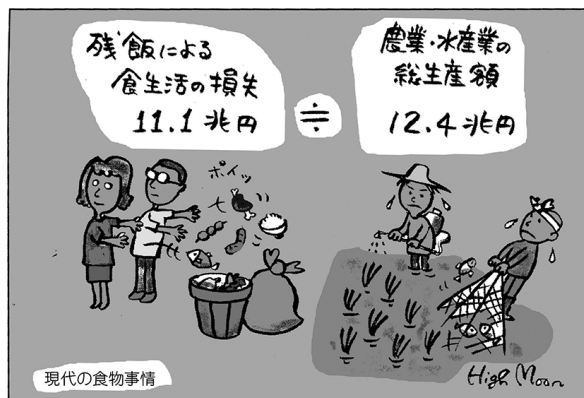
特集：第2弾 食の大量生産・消費・廃棄の裏側 食品添加物と表示

大量生産・大量消費の社会を見直す ～衣食住から考える～

東京電力福島第一原発の事故以来、エネルギー問題への関心が高まっています。原発をなくしていくためには、再生可能エネルギーへの転換とともに、省エネ、そして根本的に大量のエネルギーを使わない、大量生産、大量消費、大量廃棄の暮らしから脱却していく必要があります。それは具体的にどんな暮らしなのでしょう。編集部では、「衣」「食」「住」をテーマにそれぞれの分野が抱える問題と解決のためのヒントをお伝えしています。12月号では「大量生産・大量消費の社会を見直す～衣食住から考える～ 第一弾 3Rな衣服とは」を特集しました。今回は、「食」をについて取り上げます

飽食の時代。日々、たくさんの食べ物がつくられる一方で、大量に捨てられています。レストランなどの事業系、家庭からの廃棄を合計すると年間約1800万トン。この内、食べ残しや手つかずの食品など本当は食べられるのに捨てられた「食品ロス」は年間500万から800万トン。日本で一年に生産されるお米の量に匹敵します。金額に換算すると約11.1兆円。農水産業の総生産額に相当します。つまり国内でつくった食べ物をそのまま捨てているようなものなのです。ちなみに、家庭における食品ロスを一人あたりに換算すると年間15キロにもなります。

食べ残しの理由の第1位は「料理の量が多かった



作者註：筆者の推定では年間700万tの残飯が発生していると思われる作：高月紘(ハイムーン) 京都大学名誉教授、環境まんが家、京都市ごみ減量推進会議会長

約60世帯、3日分の燃やすごみに入っていた手つかず食品の例



京都市調査より

ため」(71.7%)。手つかずの食べ物を廃棄した理由の1位は「食品の鮮度が落ちたり、腐敗したり、カビが生えたりしたため」(51.7%)、「食品の消費期限・賞味期限が過ぎたため」(50%)となっています^{*1}。

京都市の生ごみ組成調査によると、手つかず食品の4分の1が賞味期限前、賞味期限後1週間のものをあわせると約半分を占めています^{*2}。本来食べられるのに食べきれない、食べる工夫をしなくなっている、そんな現状が浮かび上がってきます。

^{*1} 農林水産省平成21年度食品ロス統計調査(世帯調査)

^{*2} 平成19年度京都市家庭ごみ組成調査(生ごみ)

つらい 賞味期限と消費期限

賞味期限は「開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限」^{*4}。お菓子や練り物など長期保存がきくものに表示してあります。よく間違えられるのですが賞味期限は、おいしく食べられる期限であつて食べられなくなる期限ではありません。

消費期限は日持ちしない生菓子等に表示してあり、

「開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限」^{*5}を意味します。ですから消費期限内に食べきるように気をつけましょう。

^{*4,5} 引用 農林水産省ウェブサイト

http://www.maff.go.jp/j/fs/f_label/f_processed/limit.html

農水省の調査をみると世帯あたりの食品ロスの約1割を加工品が占めています^{*3}。食べ物が、安く、多く、毎日手に入るようになったのは消費者にとってはありがたいことですが、これほど多くの食べ物が捨てられる現状はいいとはいえません。

生産、流通、冷凍技術の工夫もありますが、食べ物、特に加工品が安く、たくさん、早くつくれるようになった、その理由の一つに食品添加物があります。

※3 平成21年度食品ロス統計調査(世帯調査)結果の概要

日本の添加物基準は厳しい？

■添加物を食べる毎日

ちゃんとならば1年以上かかる醤油も、アミノ酸をいれて「うまみ」を出し、増粘多糖類を入れて「コク」を出し、カラメル色素で「色」を出せば1か月もかからずに「しょうゆ風調味料」に。肉をよく練って、形をつかって、薫製にできあがるハムやソーセージも、卵たん白や植物性たん白を入れて増量し、結着剤として「リン酸ナトリウム」を入れてうまくつなぎあわせ、亜硫酸ナトリウムを入れてツヤ・色をよくし、増粘多糖類を入れてコクを出し……すると時間をかけずに、質の悪い肉でもピンク色をしたツヤツヤのハムになります。頭がクラクラしてきそうですが、調味料、練り物製品、お菓子、お惣菜、飲料。例をあげればきりがなほ私達の暮らしは食品添加物に囲まれています。その結果、日本人は年間一人あたり1日平均10グラム、年間4キロ添加物を食べています。

食品添加物は、加工の際に、色をつけたり、保存性を高めたり、食感をよくしたり、味を補ったり、栄養価を高めたりするために使われるものです。日本では、1947年に制定された食品衛生法にもとづき、内閣府の食品安全委員会が安全性と有用性を評価し、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会において審議され、厚生労働大臣が使用してもいい食品添加物、「指定添加物」を指定しています。1947年当初は指定された添加物は60種類でしたが、現在(平成24年11月2日)、425種類にまで増えています。

■日本の添加物の基準

「国がちゃんとチェックをしているんだから大丈夫なんじゃないか」と思いたいところですが、国が指定した添加物も発がん性や安全性が疑問視されています。なぜでしょうか。

安全性の確認は、人体実験はできないため動物を使って実験をし、その結果をもとに基準を設けています(多くの動物を犠牲にしていることも問題です)。マウスと人とは違いがあるはずですが実際には確かめようもありません。

「複合摂取」についての考慮もなされていません。

例えば防腐剤として使われる「ソルビン酸」は発色剤として使われる「亜硫酸ナトリウム」と合わさると発がん性物質「エチルニトロ酸」をつくりだします。私たちが複数の添加物を同時に摂取した際の影響は調べてきれていません。

日本は海外に比べ、添加物の基準が緩いことも問題です。たとえば、練り物やお菓子、調味料、インスタントラーメンなどによく見られる「たん白加水分解物」は発がん性が指摘されています。EUを筆頭に、米国、アジアの国々でも表1のようにたん白加水分解物に含まれ、発がん性が指摘されている副産物クロロプロパノール類(3-MCPD)の基準値がもうけられていますが日本にはありません。国際規格(JECFA規格)で限度がもうけられた増粘多糖類のカラギナンも日本では規制がありません^{*6}。

※6 鈴鹿医療科学大学薬学部 中村 幹雄「誰のための添加物行政か」NEWS LETTER VOL.69

表1. 各国の最大基準値(3-MCPD)

	対象食品	最大基準値
オーストラリア ニュージーランド	しょうゆ、オイスターソース	0.2 mg/kg
カナダ	しょうゆ、オイスターソース等	1.0 mg/kg (暫定基準)
EU	しょうゆ、酸加水分解植物性たん白	0.02 mg/kg (乾物ベース)
マレーシア	酸加水分解植物性たん白を含む食品	0.02 mg/kg
	酸加水分解植物性たん白	1.0 mg/kg
アメリカ	酸加水分解植物性たん白 (業界自主基準)	1 mg/kg (乾物ベース)
タイ	大豆たん白を原料とする加水分解 又は発酵調味料	0.4 mg/kg (DM40%以下) 1 mg/kg (DM40%超)
UAE	しょうゆ	1 mg/kg
フィリピン	しょうゆ	1 mg/kg
台湾	しょうゆ及びしょうゆ加工品	0.4 mg/kg
中国	酸加水分解植物性たん白	1 mg/kg
韓国	酸加水分解しょうゆ、混合しょうゆ (酸加水分解しょうゆ又はその 原液を混合したものに限る)	0.3 mg/kg
	酸加水分解植物性たん白	1.0 mg/kg
スイス	Savory sauces	0.2 mg/kg

※これらの基準値は一例として紹介しているものです。対象食品や基準値は改正されることがあります。

※各国、地域の最新の規制内容については各自でご確認をお願いします。

出典：農林水産省 ウェブサイト http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/c_propanol/program_other.html

EUでは、黄色4号、赤色102号といった「タール系色素」や人工保存料が子どもの多動性を引き起こす可能性があるという研究結果のもと、警告表示をしなければいけなくなりました^{*7}。日本では見られない表示です。

イギリスでは、食品基準庁(FSA)が業界に積極的に合成着色料の不使用を働きかけ、不使用を決めた企業(メーカー(約90社)、流通小売業者(16社)、レストラン(9社))と商品群がウェブサイトに公開されています(2013年1月現在)^{*8}。

欧米、アジアの国々の状況を見ると残念ながら「日本の食べ物は安全性が高い」とは言い切れないのが現状です。

※7 対象となるのはE102(食用黄色4号)、E110(食用黄色5号)、E104(キノリンイエロー)、E122(アゾルビン)、E124(食用赤色102号)、E129(食用赤色40号)を含む飲食品(アルコールを除く)(中村 幹雄著「食の安全と安心」、オプアワーズ、p59)

※8 <http://www.food.gov.uk/policy-advice/additivesbranch/foodcolours/colourfree/#.UPEwmY48i9I>

あるキャンディの広告ウェブサイト

Home Us & Our Sweets!

Candy Jacks

Small Pear drops

- Price: £8.05
- Per 100g: £0.27
- Pack Size: 3KG

Ingredients:

- sugar
- glucose
- citric acid
- flavouring
- colours: E104
- E129



CAUTION:

Warning: may have an adverse effect on activity and attention in children

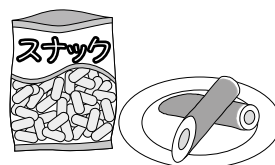
'may have an adverse effect on activity and attention in children'.

「～は子どもの行動や注意に悪影響を及ぼすかもしれません」

コトたん白加水分解物って何？

お菓子や調味料、ちくわなどの加工品と幅広い製品に「うまみ」「こく」としてよく使われています。大豆や小麦などの植物性または魚肉、畜肉などの動物性のたんぱく質を塩酸で加水分解してつくられます。分解する際に発がん性の可能性のある「塩酸化

合物」が副産物としてできることが問題視されています。



なるべく添加物をさける 表示の見方

なるべく添加物を避けるためにはどうしたらいいでしょうか。知っておくと役立つ食品表示の見方を紹介します。

①表示を見る

まずは包装材の裏面などに書かれている表示をチェック。表に書かれている「自然な美味しさ」「△△牧場でつくった○○」「季節の味」などのキャッチフレーズも魅力的ですが、裏をみてみると添加物がいっぱい、なんていうことも少なくありません。

②台所にはないものは避ける

これはあるメーカーの大根の漬け物の原材料です。「この中で添加物はどれでしょう」ときかれても難しいなあと思われるかもしれませんが「この中で台所にあるもの、ないものはどれですか」ときかれれば

比較的簡単に分かります。たん白加水分解物もソルビットなど普通、家にはないものは添加物の可能性大。添加物名を覚えるのは大変ですが台所にはないものと考えると少し分かりやすくなります。

*大根の漬け物の食品表示例

(例1) 大根、漬け原材料 [しょうゆ 糖類(異性化液糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たん白加水分解物] ソルビット 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(ソルビン酸K) 甘味料(アセスルファムK) 着色料(106) 香料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

(例2) 大根、漬け原材料(食塩、砂糖、米、米麴) 酸味料、増粘多糖類、環状オリゴ糖、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(アスパルテーム、L-フェニルアラニン化合物)、保存料(ソルビン酸K)

③一括表示に気をつける

大根の漬け物を選んでいたAさん。「よくわからないカタカナの表示もないから添加物の心配も少なさそう。今話題のアミノ酸が入ってうれしい。ちょうど疲れがたまっていたからビタミンCが入っているのも助かるわ」

(大根の漬け物の原材料表示例)

原材料：大根、漬け材料(味噌、食塩)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)

表示をチェックしたところまではよかったのですが、残念ながらこの表示には「隠された添加物」があります。

「調味料(アミノ酸等)」という表示がありますが、

「等」には、アミノ酸系の「グルタミン酸ナトリウム」「DL-アラニン」「グリシン」以外にも、核酸系の5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-ウリジル酸二ナトリウムや有機酸系のクエン酸カルシウム、無機塩系の塩化カリウムなども含めることができます。このように、複数の添加物を以下14種類の用途で使用し、個々の物質名を書く必要が低い、と考えられる場合には「一括表示」が認められています。

しかし「一括表示」されると消費者には、実際どんな添加物が何種類使われているのかわからなくなります。その結果、数百にもものぼる添加物の隠れ蓑になってしまっているという問題があります。ですから表示を見る際にはたとえば「乳化剤」と書かれていても実際には一種類ではなく、複数の添加物が使われているかもしれないと読み取ることが必要です。

一括名で表示できる添加物(平成23年内閣府令第45号別表第5関係)

イーストフード	塩化アンモニウム、塩化マグネシウム、グルコン酸カリウムほか
ガムベース	エステルガム、グリセリン脂肪酸エステル、酢酸ビニル樹脂ほか
かんすい	炭酸カリウム(無水)、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウムほか
苦味料	イソアルファー苦味酸、カフェイン(抽出物)、ホップ抽出物ほか
酵素	アガラーゼ、アクチニジン、アクロモペプチダーゼほか
光沢剤	オウリキュウリロウ、カルナバロウ、カンテリラロウほか
香料又は合成香料	アセト酢酸エチル、アセトフェノンほか(及び天然香料)
酸味料	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウムほか
軟化剤(チューインガム軟化剤)	グリセリン、プロピレングリコール、ソルビトール
調味(その構成成分に応じて種類別を表示)	アミノ酸：L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニンほか 核酸：5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-ウリジル酸二ナトリウムほか 有機酸：クエン酸カルシウム、クエン酸三ナトリウムほか 無機塩：塩化カリウム、リン酸三カリウムほか
豆腐用凝固剤又は凝固剤	塩化カルシウム、塩化マグネシウム、グルコノデルタラクトンほか
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル、シヨ糖脂肪酸エステルほか
水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウムほか
膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー、ふくらし粉	アジピン酸、L-アスコルビン酸、塩化アンモニウムほか

出典：東京都福祉保険局ウェブサイトより <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/shokuten/shokuten6.html>

コライ 立場が変われば表示も変わる?



あなたが消費者だったらどの表示を製造者にしてほしいですか? もし製造者だったら……どの表示をしたくなるのでしょうか?

表記例1：調味料(アミノ酸など)
表記例2：調味料(グルタミン酸ナトリウムなど)
表記例3：調味料(グルタミン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-ウリジル酸二ナトリウム、クエン酸カルシウム)

よろこべない栄養表示

■アミノ酸が入っていてうれしい!?

Aさんはアミノ酸が入っていると喜んでいましたがこれはいわゆる化学調味料です。1991年までは「化学調味料」と書かれていたのですが、法改正により、調味料(アミノ酸等)という表示になり分かりにくくなりました。人工的につくられたアミノ酸は、昆布などの天然のアミノ酸と違い、分子のつながりが

弱く体内で一気に吸収されるため、過剰に吸収され、大量摂取した場合には関節炎などが生じる問題が指摘されています。うまみが強く、ジャンクフードの食べ過ぎ、塩分やその他の添加物の大量摂取につながる問題もあります。今や多くの食べ物に使われており、長期間摂取することによる味覚や人体への影響ははかりしれません。そもそも普通にご飯を食べていけば過剰な摂取は必要ないのですから、昆布な

ど天然のものから上手に摂っていききたいですね。

■簡略名

そしてビタミンC。よく酸化防止剤として使われているビタミンCは野菜や果物などの天然ものではなく化学合成されたもので、L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ステアリン酸エステルなどの物質名を持っています。長い化学物質名を明記しても消費者には分かりにくいということで表示には「ビタミンC」「V.C」と表示されます。この他にも、簡略名はたくさんあります。「ビタミンC」「V.C」であればわかる人も多いかもしれませんが、

パラオキシ安息香酸エチル

パラオキシ安息香酸イソブチル

パラオキシ安息香酸

となるとどうでしょうか。同じものか違うものかよ

く分からなくなってきました。簡略名を使うかどうかは製造者に任せられており、わかりにくくなる原因になっています。

■ビタミンCが入っていてうれしい？

ビタミンCには酸化しやすい性質があり、食品より先にビタミンC自体が酸化するため、酸化防止剤としてよく使われています。つまり、酸化防止剤として使われた場合、ビタミンCはすでに酸化してしまっているのです。私たちが期待するような「疲れ防止」「美肌効果」といった栄養的な機能は失われているのです。それどころか、水に溶解するとガンや老化の原因になる過酸化水素を発生する問題も指摘されています^{※9}。

※9 西岡 一監修「すぐわかる食品添加物ガイド」家の光協会

隠れた添加物

表示を見てもよくわからないことの多い添加物ですが、ここからはやっかいな「表示されない添加物の問題」です。

①栄養強化目的

たとえば、ビタミンCは栄養強化目的で使用する場合、表記は不要となります。しかし、酸化防止剤として使用する場合は表記が必要です。このように栄養強化を目的に表示されない可能性のある栄養素はビタミン、ミネラル、アミノ酸類があります。化学調味料のアミノ酸も、メーカーが栄養強化目的とすれば表示義務はなくなり、添加物の隠れ蓑となる可能性があります。

②加工助剤

加工品をつくる際に使われる添加物で、完成前に除去されるもの、中和されるもの、残っても微量または食品の成分に影響しないものは加工助剤として表記しなくてもよいことになっています。たとえば、天ぷらなどの揚げ物や豆腐やうどんの製造工程で使われる消泡剤シリコーン、大豆やなたねから油を抽出する際のヘキサソール、カット野菜の殺菌に使われる次亜塩素酸ソーダ、カズノコや練り物などの殺菌漂白剤として使われる過酸化水素などがあげられます。中には発がん性の疑いがあるものもありますが、消費者には表示されていないわけですから知るよしもありません。

🗨️ コーヒーフレッシュはミルクじゃない？

小さなカップのふたをあけると白い液体がとろり。コーヒーに入れればミルクコーヒー、といたいところですがコーヒーフレッシュ原材料は、「植物油脂、乳製品、砂糖、デキストリン、カゼイン、pH調整剤、乳化剤（大豆由来）」（メーカーによって多少違いあり）。原材料は重量の重い順に表示されますから、主成分は植物油脂ということがわかります。植物油脂に脱脂粉乳を混ぜると分離するので乳化剤を入れて白濁させデキストリンでとろみを出し、pH調整

剤で酸化を防止……。コーヒーフレッシュはまさに「小さいパッケージ」ですがこれだけ添加物が入っていると個別容器にも表記が必要そうです。ちなみに、スウェーデンでは、日本でいうコーヒーフレッシュの容器に普通の牛乳が入っていました。日本でも実現しないのでしょうか。



③キャリーオーバー

原材料に含まれる添加物が完成品にも残っているも表示をしなくてもいい、というもの。たとえば、お惣菜に使われているお醤油に含まれるアミノ酸、増粘多糖類、ソースに含まれていた保存料、お菓子に使われているマーガリンの乳化剤、酸化防止剤などがこれにあたります。表示にはない部分で多くの添加物が使われていても消費者には分かりません。

④バラ売り店内で製造・販売するもの (防かび剤などを除く)

ファストフード店やスーパーのお惣菜コーナー、パ

ン屋さん、総菜屋さんなどの表示がないのもこのため。顔の見える関係があれば添加物も少ないかもしれませんが、調味料やソーセージやハムなどの加工品などに添加物が使われていることを考えると今後の検討課題かもしれません。

⑤小包装のお菓子などパッケージが小さいもの

パッケージに書くスペースがない、という理由ですが中には添加物いっぱいのももあり何らかの表記が必要なものもありそうです。

地域で起こす サヨウナラ添加物アクション

食品添加物にはたくさん問題がありますが、より多くの食べ物を早く、安くつくることを可能にしてしまふ、添加物に私たち消費者が頼ってきてしまったのも事実です。

一人ひとりが食べ物を選ぶ際になるべく気をつけるのはもちろんですが、作り手であるメーカー、国の基準が変わっていくように、社会的なアクションを起こしていくことも必要です。そのためのヒントになりそうな取り組みを紹介します。

エコ地藏盆

子どもたちの健やかな成長を願って毎夏行われる伝統行事「地藏盆」。環境市民は、子どもたちも参加するこのお祭りができるかぎり環境に配慮した、エコロジカルなお祭りのやり方を提案し、町内によびかけたり、取り組み方法をまとめた冊子「やってみよう！エコ地藏盆」(vol.1~3)を製作したりしました(2009, 2010, 2012年)

提案の一つがおやつ選び。なるべく添加物の入っていないおやつを、地域のお店から買うこと、ペットボトルや缶、個包装などではない、なるべくごみの発生のすくないものを選ぶことを提案しています。

実際、添加物を使用しないフェアトレードのクッ

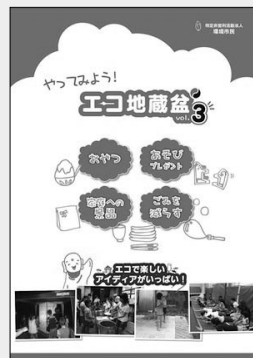


添加物不使用の共同作業所クッキーを提供した町内も

キーやドライフルーツを選択した町内(石薬師町)や共同作業所がつくった、国産小麦やオーガニック素材を使った無添加のクッキーを選んだ町内(安朱屋敷町)がありました。

◇「やってみよう！エコ地藏盆」(vol.3)を配布しています

希望される方は、140円切手を同封の上、お名前、ご住所、郵便番号を明記した返信用封筒を環境市民までお送りください。



環境と健康を大切にしたいスイーツを送ろう！ アーススマートプロジェクト

アーススマートプロジェクトは、2005年と2006年の2年間、越前市で取り組まれたキャンペーンです。1年目は「バレンタインデーには環境と健康を大切に考えたスイーツ(アーススマートなスイーツ)を地元のお店で買って、自分の愛する人、大切にしたい人に贈ろう」と市役所のウェブサイトなどを通じて市民に呼びかけました。地元のケーキ店に参加を呼びかけたところ、従来から国産材料やオーガニック

素材を使っていたお店が新たな商品を作ったり、プリンなどの使い捨て容器を食べた後も家で使ってもらえるようにおしゃれな器で販売したりと、店独自の工夫もありました。キャンペーン参加店には共通のポスターも貼られました。

2年目は、地元の大学生と実行委員会形式でキャンペーンを展開し、越前市内の8つの菓子店が参加しました。環境に関心の薄い層にも興味を持ってもらえるようスイーツが買える店を紹介するブログも立ち上げ、チラシ、ポスター、商品に貼るシールを大学生がデザインしました。チラシはバレンタインデー用のスイーツやチョコレートをよく購入しそうな年齢層の女性が行きそうな美容室などにもチラシを置かれました。地元のテレビや新聞、地域の雑誌をはじめ、越前市以外のNPOもウェブサイトなどいろいろなメディアで取り上げられ、売り上げが上がった店もありました。

「健康と環境に配慮したスイーツ」としては、下記のいずれかの条件に該当するもの、現在ある商品でもOKとし、作り方は各店で考えてもらいました。

- ・国内産の食材を使っている（輸送にかかるCO₂、排気ガスの削減）
- ・オーガニック食材を使っている（畑の生態系の保全）
- ・保存料、着色料、添加物を使っていない（健康への配慮）

2年目にはスイーツだけでなく、「木のぬくもりがいのちを支える学習机（アーススマートな学習机）キャンペーンを合わせて行いました。現在、このキャンペーンは実施されていませんが、当時、多くの市民を巻き込んだフェアトレードや食材や木材の地産地消、地域経済の活性化を合わせたキャンペーンはほとんどありませんでした。今でも画期的で非常に魅力的なキャンペーンだったといえます。

出典：環境首都コンテストベストプラクティス集より抜粋、
編集 <http://bp.eco-capital.net/bps/read/id/159>



英国 本物のパン (リアルブレッド：Real Bread) キャンペーン

イギリスのSustainという、よりよい食と農業に関するネットワーク団体が、加工助剤や人工的な添加物を使わないパン、「リアルブレッド」を英国全体に広めるためのプロジェクトを展開しています。たとえば、リアルブレッドコンテストなどのイベントを開催したり、地域にリアルブレッドを広めるためのガイドブックを発行したり、添加物なしのパンの焼き方を教える講座を100以上の学校で行ったりしています。生協や地域のカフェ、学校や病院、刑務所など公的施設でリアルブレッドが提供されるように働きかけたり、リアルブレッドを焼いているパン屋の人材募集までするなど、美味しそうな、楽しそうな取り組みがいっぱい。

リアルブレッドキャンペーンウェブサイト



<http://www.sustainweb.org/realbread/>

ほんまもの美味しさ、添加物を使わなくてもパンはつくれる、ということを消費者に楽しく伝えながら、リアルブレッドをまちで買うことができる状況をつくる。社会的に、添加物を減らしていくムーブメントをつくる面白いキャンペーンです。

(参考文献)

- ・安部 司著「食品の裏側」東洋経済新報社
- ・西岡 一監修「すぐわかる食品添加物ガイド」家の光協会
- ・グリーンコンシューマー全国ネットワーク著「グリーンコンシューマーになる「買い物ガイド」」小学館
- ・NPO法人環境市民「グリーンコンシューマーガイド 1999・京都」

——特集はニュースレター編集部 有川 真理子が
担当しました。

京

特集についてさらに詳しく 知りたい方におすすめ！ 食品表示 見ればわかる？ ～ 食品添加物と表示 ～

日本人一人あたり年間4キロも食べているといわれる食品添加物。「老舗の味」「素材の味をいかした」「農家直送」などのキャッチコピーとは裏腹に食品表示をみると添加物がいっぱいということも少なくありません。一方、表示されない、一見みただけで含まれているかどうかはわからない食品添加物もあります。

私たちが商品を選ぶ際に手がかりにしている表示は一体どれだけ頼りになるのでしょうか。

＊とき：3月23日（土）午後2:00受付 午後2:30から4:30（終了予定）

＊ところ：こどもみらい館 第一研修室（京都市中京区間之町通竹屋町下る楠町601-1）

＊定員：70人（先着順）

＊参加費：NPO法人環境市民会員 500円、一般 800円

＊主催：NPO法人環境市民

＊後援：市民環境研究所

※本事業は、独立行政法人環境再生保全機構からの助

成金を活用して実施いたします。

＊講演

「食品表示と安全性」
（講師）鈴鹿医療科学大学
客員教授 中村 幹雄氏

＊内容

- ・ 不十分な食品添加物規制と安全性
- ・ 表示されない食品添加物
- ・ 輸入食品と食品添加物
- ・ 食品規制の内外格差
- ・ 新食品表示制度（案）と今後の予定

＊講師プロフィール：食品添加物のメーカーで、開発、品質保証、学術、資材、海外工場建設、経営などを担当。厚生労働省の第9版食品添加物公定書検討会委員、第13・14改正日本薬局方作成にも従事した。現、鈴鹿医療科学大学の客員教授、NPO法人食品安全グローバルネットワーク事務局長。消費者庁食品表示検討会委員も務めた。著書：「食と消費者の権利」、「食の安全と安心」（オプアワーズ）

＊申込み：お名前、電話番号、メールアドレス、FAX（あれば）、住所、環境市民の会員または一般を明記の上、環境市民までお申し込みください。



京

あなたの一枚がニュースレターの表紙になるかも！

自然の美しさ、子どもたちの笑顔、植物の美しさ、動物の生命力、人々に感動を与える光景、環境保全へのアピールになるような写真を募集します。

優れた作品は、ニュースレター等の表紙写真に使わせていただきます。ぜひ自慢の1枚をお送りください。たくさんのご応募、おまちしています！

＊応募期間：2014年3月まで

＊応募資格：趣旨にご賛同いただける方ならどなたでも結構ですが、これを機会にできるかぎりご入会をお願いいたします。

＊応募作品：デジタルカメラ・フィルムカメラや携帯で撮影した作品でもOKで、カラー・モノクロを問いませんが、必要以上の加工等をご遠慮ください。

＊提出方法：データ送信、またはプリント品での提出（プリントの場合は、原則2Lサイズとし、作品の返却は応じかねます。尚、採用する場合は、画像データ、フィルム等印刷に適したものを再提出をお願いする場合があります）

＊作品の評価：環境市民の会員等で、3か月毎（予定）に評価会を開催して決めます。

（作品の構図等の評価だけでなく、面白さ、斬新さ、アピール力等も重要視します。評価会は事前にご案内しま

すので、ご参加を歓迎します。また、優秀作品展も検討しています）

＊作品の権利等：撮影者に帰属しますが、ニュースレター等無料で配布するものについては報酬はありません。営利目的の出版物等に使用する場合は、応募者と協議させていただきます。

問合せ：NPO法人環境市民 小出廣行

データ送信等は hiroyukikoide2010@gmail.com へ

京

1day ボランティアデー

毎月エコな話題をおしゃべりしながら会報誌みどりのニュースレター発送作業をしています。どなたでも参加できます。環境市民の事務所ってどんなところ？どんな活動をしているの？などいろんな質問にもお答えします。新しい事務所を見たい、と思う方もぜひお気軽にご参加ください。

＊とき：2月28日（木）午後2:00から7:00頃

＊ところ：環境市民京都事務局

新入会/寄付

〈新入会〉内田 潔

〈寄 付〉井原 秀隆、植田 和弘、内田 潔、越智 正枝、甲斐沼 収、風岡 正明、風岡 宗人、鈴木 紘、牧村 好真、茂籠 好彦、山川 肇、山岡 芙美子、和田 浩明、（特非）日本ワンティッシュエイド

京町家で考えた、語った 自然エネルギーの未来 「シェーナウの想い」上映会 開催

「自然エネルギー社会を子どもたちに」——
映画「シェーナウの想い」上映会が昨年12月4日、京町家さいりん館室町二条にて行われました。さいりん館のうっすらとした暗がり、長い廊下を越して庭を覗くことのできる雰囲気は、どこことなく懐かしさを感じる空間でした。

今回私たちは、原発・自然エネルギー・市民活動をキーワードとして、「観て、お茶して、帰る」だけでなく、何か実りある上映会にできないかと考えました。そこで「ワールド・カフェ」と称して、上映後にお茶を頂きながら、私たちの身の回りの暮らしから、映画を観て感じたことなど、参加者同士で言葉を交わすイベントを企画しました。

『シェーナウの想い』は、ドイツの南東部に位置する小さなまちシェーナウ市で、チェルノブイリ後に放射能の脅威を自覚した市民が対策を話し合った結果、市民で団結して巨大電力会社の所有していた送電線を買取り、ついには自然エネルギーによる電力会社を設立するまでに至る、そんなお話をとらえたドキュメンタリー映画です。2011年にフクシマを経た私たちにとって、放射能汚染やエネルギー問題は、避けて通ることのできない問題です。この映画は、私たちが市民の力



あふれる参加者の想い。お茶は原発の建設反対運動を20年以上がんばっている祝島のびわ茶

によって、どのようなことが為しうるか、大きな示唆を与えてくれます。

私たちは当初、「ワー

ルド・カフェ」について、初めて集った人たちが話し合うことができるだろうか、緊張するんで



ワールド・カフェの後、各グループで出した意見や想いを発表

はないか、とも考えていましたが、いざ当日になると、参加者の方々皆さんが、映画をみて感じたことから、身近にいろいろ感じていること、そもそも原発や環境問題ってどういうこと、といった自分なりの率直な言葉を交し合う非常に充実した時間となりました。当日会場には、各業界の専門家の方も参加して頂いており、専門家の眼から観た問題の見方も拝聴することができました。

ドイツでの成功の物語は、実際に災害を身近に抱えた私たちにとって、必ずしも慰みを与えるとは限りません。しかしながら、私たちは「討議する市民」の伝統を有する彼らの姿勢から、何かを感じ取ることはできたはずで。「昔なつかしの京町家でお茶とお菓子をいただきながら」、こういった昔ながらのスタイルも、私たちの公共・市民のあり方のひとつのヒントなのかもしれません。

(文/「シェーナウの想い」上映チームボランティア
作山 哲平)

▼「シェーナウの想い」は原則無料の上映会を開催してくれる方を募集しています。詳しくはこちら
<http://www.geocities.jp/naturalenergysociety/>

私が動く！ 2Rに向けて

— ごみ減量地域実践者養成講座 —

2012年11月24日、12月1日、12月8日の全三回にわたり、ごみ減量地域実践者養成講座(「2R(リデュース、リユース)」を社会に広めよう)が

開かれました。循環型社会を実現し推進するための重要なキーワードである「3R」。現在の日本は、リサイクル(再利用)が優先されていますが、そ



グループに分かれてごみ減量プログラムを発表する様子

もそも大事なのはリデュース（発生抑制）とリユース（再使用）の「2R」です。この講座では2Rを推進する活動を創発・実践できるリーダーの養成と、受講者がそれぞれの地域や職場で実践するプログラムを開発することをめざし、環境市民の企画運営（主催 独立行政法人環境保全再生機構 地球環境基金）のもと開催されました。講座には全国各地から22人もの方が参加し、それぞれのごみ減量プログラムが完成しました。

2Rの理解を深める

まずは、京エコロジーセンター館長の高月紘氏、京都府立大学大学院准教授の山川肇氏のレクチャーを聞き、ごみ減量の意義を今一度考える時間です。

日本では、ごみの埋め立て地の逼迫や1995年の容器包装リサイクル法制定以降、リサイクルが普及し「リサイクル率」も大幅に伸びてきました。しかし、「率」は伸びても使う資源は増える一方で、商品の製造時やリサイクルの過程ではごみ焼却時よりも多くのCO₂が排出されます。また、ごみとして処理するのとは比べ、資源として収集・再商品化するのには5倍以上のコストがかかります。それゆえ日本は「リサイクル貧乏」と言われるのです。レクチャーを聞き、資源をどんどん使ってリサイクルを進めることはごみ減量の根本的解決にはならない、それよりも「蛇口の元栓を閉めたほうが早道」だということを痛感しました。

2Rの先進事例に学ぶ

市民が、2Rを目指して行政や事業者を引っ張る取り組みは着実に行われています。次はその先進事例の紹介です。

京都市ごみ減量推進会議の齋藤友宣さんは、スーパーで販売される青果や精肉、鮮魚のトレイ

をなくして袋やラップなどの簡易包装にし、消費者の意識調査や持参容器で購入した人へのポイント付与などを行いました。結論として省容器包装を利用したい人は多く、従来の容器包装に対する「慣れ」の意識を変える必要があることを報告しました。

NPO法人地域環境デザイン研究所 ecotone 代表理事の太田航平さんは、お祭りの屋台でリユース容器の使用を普及させ、従来はごみの6~8割を占めていた容器包装ごみを大幅に削減した例を紹介しました。

環境市民からはグリーンコンシューマーの考え方を紹介し、ごみ減量につながる商品選択やそれを勧める手法を考える買い物ゲームを行いました。環境負荷の少ない「ベスト」な買い物ができなくても、個包装の商品は避ける、無添加の商品を選ぶなど「ベター」な買い物を一つでも実行し、それを積み重ねることが社会を変える原動力になることを再確認しました。

実践プログラムを完成させる

これまでのレクチャーや買い物ゲームを経て、いよいよ受講者がそれぞれの地域や職場で実践できるごみ減量プログラムを開発する時間です。「問題」（ぼやき）を洗い出してそれを「課題」（やる気）に読み替え、問題とその原因に直接働きかける解決案を考えます。グループ内で意見交換をしながら活動目的や内容・手法を練り上げ、一つの企画を完成させていきました。

最後に小グループでそれぞれの企画を発表しました。自宅で納豆や豆腐作りの教室を開き、食べ物や水を大切に作る気持ちや食品パックを減らす意識を培うとともに、足るを知り必要以上に食べないことを伝えるという企画を考えた人。コーヒー愛好会を作って持参容器でコーヒー豆を買いに行き、それに応じてくれたお店を広報する活動を通して、より良い物をより良い形で購入する動きを広めるという企画を考えた人。こうして受講者22人22色の企画ができあがりました。一人ひとりの企画が各地で実践され、そしてこの講座を機につながった人たちの間で活動が結び付いて発展していけば、市民から2Rを引っ張る大きな力が生まれていくのではないかと思います。

（文／ニュースレター編集部 高椋 草美）

交野市環境基本計画推進会議が発足 市民一人ひとりが輝く「みんなのかたの」は美しく・やさしく・たのしい環境のまち

環境市民は2010年10月から2012年3月まで、交野市と協働で市民参画による基本計画策定に取り組みました。計画を画に描いた餅にしないため、住民自らが地域の問題と課題を見だし、交野の将来ビジョンを描き実現するために住民と事業者、行政が一緒になって実行する具体的なプロジェクトが組み込まれました。環境市民は2012年4月から、計画を推進するためのパートナーシップ型組織の設立と計画を動かすための支援を行いました。そして同年11月25日に計画を実現するためのパートナーシップ組織である「交野市環境基本計画推進会議」が発足しました。そこで、推進組織ができるまでと、今後の活動について、環境市民の会員であり交野市環境基本計画推進会議副代表の堀元平さんに紹介していただきました。

堀 元平さん

(交野市環境基本計画推進会議)
副代表／本会会員



計画の策定 学びと合意の1年半

2010年9月、市の広報紙「広報かたの」で、交野市環境基本計画を市民参画で策定するため「かたの・環境を考える委員会」の委員が募集されました。結果、一般市民をはじめ環境団体などで活動する人、環境担当部署以外の市職員、事業者など、それぞれの思いをもった34人が集まりました。市長からの委嘱状を受けとり目標に向かって2010年10月から月2回の夜の策定会議（考える会）がはじまりました。

会議では環境基本計画策定までの道程が環境市民から紹介され、委員と行政、コーディネーターは対等な関係で会議運営がされることや他の自治体での実体験などを交えた説明は策定をすすめるうえでとても参考になりました。

しかし、回を重ねるごとに今度

は委員間の考えや目標に違いがでたり、所用などで欠席した委員の理解にズレが生じたりすることもあり、会議に出席しなくなる委員もでてきました。振り返ってみると、欠席者への補足説明や聞き取りなどのフォローができなかったことは反省点のひとつです。

委員は4つの分野（自然環境・エコ生活・エネルギー・まちづくり）のいずれかに参加し、環境市民のコーディネートのもとワークショップ、フィールドワークなどを重ねました。議論から1年後には計画案を広く市民に知らせ意見を集めるための中間発表会を行いました。それぞれグループが発表方法や広報宣伝に工夫こらし、市民、行政、事業者のパートナーシップによる交野市環境基本計画が策定されました。新しい参加メンバーも加わって基本計画を実行して行く推進組織準備会へ発展的に改組し、ここからが正念場でした。

推進組織の発足 環境政策の一翼として

推進組織設立準備会として、毎月1回夜の会議で予定時間をこえる議論、交野市の実態に即した組織の体制と規約づくりの議論を重ねました。

市民団体や事業者に推進組織への参画を呼びかけるため、準備委員全員が分担して直接訪問し説明をしました。お互いに励まし合いながら設立総会へむけ準備会メンバーが一丸となって取り組ん



推進会議設立総会の様子

だ結果、設立総会時にはあらたな参加者も増え31個人、13団体、3事業者が会員となり発足しました。

10年先の交野市のビジョン「市民一人ひとりが輝く『みんなのかたの』は美しく・やさしく・たのしい環境のまち」を実現してゆくための活動はこれからが本番です。交野市環境基本計画推進会議は市民と行政のパートナーシップ型組織であり環境政策の一翼を担っています。交野市環境基本計画には、4分野、20プロジェクトが明記されており、今年に入ってそれぞれ分野別の広報宣伝、新しい会員の加入促進も兼ねた「講座」開催が決まり、いよいよ実行する段階となりました。

推進組織のコアは運営委員会です。今後は新しく活動に参加するメンバーを増やすため広く市民に継続的に呼びかけ、優先プロジェクト別にその

実現にむけて活動量を増やす工夫、進捗状況、問題点などの把握と共有、会報の発行など市民や会員への情報提供を行ってゆきます。プロジェクトは10年間計画の全体像を整理してテンポよく活動してゆきます。

環境市民のみなさんに感謝

環境市民のみなさんには、毎回、夜遅くまで自分のことのように真剣に討議に参加、ご援助いただきました。他の自治体での取り組み経験、事例情報提供などは、計画策定に大変役立ちました。心から感謝申し上げます。

今後も交野市を持続可能な地域社会とするため、これからもパートナーとしてよろしく願います。

あれ？変だな？と思う環境広告・表示をさがす グリーンウォッシュ・ウォッチャー募集

自宅でテレビを見ながら、新聞・雑誌を読みながら、
スーパーやコンビニで買い物をしながらできる環境市民活動！？

最近みなさんが見た、環境をアピールする製品のコマーシャル、広告や表示で「これはほんとかな？」「これは伝え方がまずいんじゃないかなあ？」と思った広告、表示はありませんか。

「～を使わないからとってもエコ！」
「CO₂を出さない○○○製品、新発売」
「環境にやさしい製品○○」 などなど.....

しかし、「ほんとにエコ？」と疑問に思うものや、環境の側面だけのデータで「全ての環境負荷が下がる」ような誤解を与える伝え方をしているものもあります。このように、不確かな情報や部分的な情報を伝えて、商品全体や企業活動全般を環

境配慮をしているかのように見せかける広告、表示は「グリーンウォッシュ」と呼ばれています。

環境への取り組みを伝えたい、という企業の姿勢は大事ですが、誇大な伝え方や間違った伝え方をしてしまうと消費者の信頼を失い、結果として環境負荷が少ない商品、サービスを選ぼうという消費者を減らすことにもなりかねません。

そこで、「これはおかしいな？」と思った「エコ製品」に関する製品の広告、パッケージ表示、ウェブサイトでの表示情報を環境市民に知らせていただく「グリーンウォッシュ・ウォッチャー」を募集します。たくさんのご応募を待っております！

* グリーンウォッシュ・ウォッチャー応募方法 *

関心がある方であればどなたでもなれます。ウォッチャーになっていただいた方には、気がついたときに下記の要領で情報を知らせていただきます。また、グリーンウォッシュ・ウォッチャーになっていただいた方だけに、環境市民からグリーンウォッシュ問題についてのおもしろい情報、海外の情報をお知らせします。希望する方は、お名前、メール、電話番号、お住まい（都道府県）を環境市民のメール（life@kankyoshimin.org）または電話（075-211-3521）、FAX（075-211-3531）までご連絡ください。



みどりのかわらばん

読者×読者、
読者×環境市民をつなぐ



「冷え」 防止策

「今月はエネルギーや人工的なものに頼りすぎずに身体を暖める「冷え」防止策を募集したところこんな投稿がありました！」



冷えとり靴下

まず絹の5本指靴下をはく、次に綿100%の5本指靴下をはく、最後に綿100%の普通のソックスをはく。足首はしっかりかくして温める。化繊が肌に直接触れないようにしてゆくといい感じ。肌着なんかも同じようにして、絹、綿、ウールを重ねてゆくと温かいです。(Sさん)

会社では結構冷える位置に座っているのですが、一度、遅刻しそうになって駅から会社まで小走りで行ったらすごくほかほかしてその日の午前中すごしやすかったことがあって以来、今年の冬は生活の中に「小走り」を取り入れています。ちょっとした移動でも小走りで行くとほんとに手足がホカホカしてきます。食で取り入れているのは「しょうが」ですね。これも、結構、即効性あります。(Iさん)

——生のしょうがに含まれる「ジンゲロール」という成分に血管を広げる作用があり、手先、足先がほかほかするそうです。環境市民事務所ではショウガ紅茶が人気です。(編集部)

いよいよ4月から新しい生活をスタートする方も多いはず。**新生活でやってみたいエコライフ、もしくは、新生活をスタートする人におすすめしたいエコな暮らしのヒント**を教えてください。投稿はメール life@kankyoshimin.org、FAX075-211-3531まで。

プロジェクト告知板

最近立ち上がった(活動再開した)プロジェクトをご紹介します。参加ご希望の方は事務局までご連絡ください。

マイ容器でコーヒー豆を買おう(飲料からごみ減らし)

コーヒー豆を買うときマイ容器を持参してますか？ それはごみ減量にもつながります。コーヒーを自分で淹れてますか？



なんととっても自分で挽いて淹れたコーヒーは安くて美味しい！

ということで、まずはできる人ができることから始めています。協力いただけるカフェを募集したり、徒歩や自転車でお店に行けるマップを作成したり、淹れ方講座を開催したり……。まだ案の状態ですが、いっしょに考えて行動して下さる方を募集します。

日々の「移動」を考え、コンパクトシティにつなげるきっかけづくり

ヨーロッパを中心に9月中旬に一斉に行われる都市と交通に関するキャンペーン「モビリティウィーク」と「カーフリーデー」。目的は大気汚染の問題の認識、人・自転車空間の優先、公共交通の推進・強化、地域資産の再認識。日本でもいくつかのまちで開催されていますが、京都でもやりたい、という仲間が集って企画を始めています。都市・交通問題、自転車、福祉のまちづくりなどに関心のある方のご協力を求めます。



エコシティ研究会

環境首都コンテストの成果を活かして発足した環境首都創造ネットワーク(本誌2013年1月号特集参照)。そのネットワークで実現をめざす主な成果は、持続可能な社会を地域からつくる政策パッケージ(目的実現のために様々な政策や住民活動を戦略的に組み合わせたもの)をつくること。環境市民もネットワークの一員として率先して調査、研究に取り組みます。エコシティ実現に関心のある方、ご参加ください。



読書会

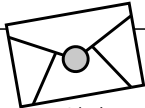
環境活動の原典とも呼ばれるE・F・シューマツハーの『スモール・イズ・ビューティフル』を昨年10月から2か月かけて学びました。各回担当者が該当箇所の概要を説明し、それを受けてみんなでディスカッションをしました。現在次に読む本を選んでるところです。現代社会の本質を変える粘り強い環境活動にはそれを支える理念や思想に関する知識が不可欠。老若男女いろんな人が集い自分の考えを語るとともに他者の意見に聴き入る。そんな時間をいっしょに過ごしましょう。今回は若干名募集。

🔥 編集後記

「ただちに影響はありません」。添加物問題もまさにこの世界。国の膨大な試験と基準をクリアした、といわれても知れば知るほど疑わしい。そもそも人のカラダの仕組みなんてまだ分からないことばかり。そんな神様の領域にたかだか数十年の試験をもって「安全」なんておこがましい。食べることは生きること。命の問題であるという意識を持っていかないと。（文/ニュースレター編集部 有川 真理子）

👤 編集部 (五十音順)

有川 真理子 高椋 草美
石田 浩基 鷹野 圭
歌丸 愛依子 千葉 有紀子
尾添 麻美 村田 諒平
風岡 宗人
坂部 安希 デザイン
角出 貴彦 藤本 芳一



会員のみなさんへ メールアドレスが変わっていませんか？

環境市民ではメールアドレスを持っている会員のみなさんに、イベント情報などのメールをお送りしています。ただ、100件近くがエラーで戻ってきています。お手数ですが、登録しているメールアドレスが変わったかもしれない、と思われる方は、フルネームと情報をお送りしてもいいメールアドレス（携帯メールではなくPCで受信できるメールアドレス）を life@kankyoshimin.org までお送りください。よろしくお願いします。

📻 ラジオ番組 「環境市民のエコまちライフ」 京都三条ラジオカフェ (79.7MHz)

身近な話題から旬の話題まで環境の視点から情報発信 ● 放送時間: 毎週月曜午後 1:00 から 1:15 (再放送は火曜朝 7:00 から) インターネットから聴けます → URL: <http://kankyoshiminradio.seesaa.net/>

環境市民に 入会しよう!

環境市民は、多くのボランティアと会員の皆さんの参加によって支えられています。「持続可能で豊かな社会づくり」のために、ぜひ会員になって環境市民の活動を応援してください!

会員特典

- 月刊会報誌「みどりのニュースレター」をお届けいたします。
- 行事などの参加費を割引させていただきます。
- 環境に関する様々な情報を得たり、また質問や相談ができます。

会費

種別	年会費	入会金
個人会員	4,000円	1,000円
ペア会員	6,000円	2,000円
シニア・学生会員	3,000円	—
ファミリー会員	8,000円	2,000円
助成会員	10,000円	—
特別助成会員	50,000円	—
終身会員	一括 80,000円	—
営利法人会員*	1口 50,000円	50,000円
非営利法人会員*	1口 10,000円	2,000円

* 年会費は一口以上

会費の振込み方法

- 郵便振替振込用紙に、住所・氏名・電話番号・会員の種類・送金内容事項をご記入の上、「年会費+入会金」をご入金ください。（※シニア・学生・助成・特別助成会員は入会金不要）
- ご入金を確認後、最新のニュースレター、入会記念としてポストカードをお届けします。

寄付をする

住所・氏名・電話番号・寄付金額をご明記の上、下記の振込先へお振り込みください。

会費・寄付のお振込み先

【郵便振替】 口座番号：01020-7-76578
加入者名：環境市民

(発行) 特定非営利活動法人 環境市民 (代表) 校本 育生 (発行人) 堀 孝弘

TEL : 075-211-3521 IP 電話 : 050-3581-7492 FAX : 075-211-3531

E-mail : life@kankyoshimin.org URL : <http://www.kankyoshimin.org>

〒604-0934 京都市中京区麩屋町通二条下 第二ふや町ビル 405
(月から金午前 10:00 から午後 6:00)

Twitter :
@kankyoshimin

● 環境市民 東海事務所

TEL&FAX : 052-977-7697 (IP050-3069-1665)

E-mail : tokai@kankyoshimin.org URL : <http://www.kankyoshimin.org/tokai/>
〒462-0818 名古屋市中区栄 1-1-5-805

● 環境市民 滋賀事務所

TEL : 077-522-5837 E-mail : cefshiga@kankyoshimin.org

〒520-0046 大津市長等 2 丁目 9-12 竺 文彦 気付



この印刷物は風力発電による自然エネルギーを使用して
植物油インキで印刷しました。印刷：(有) 糸書房

本誌の無断複写・複製・転載を禁じます。
「環境市民」登録商標 第4809505号



環境市民
Citizens Environmental Foundation

