

ビオトープだより第6号

会員・BAより ビオトープに関する情報を提供します。

特定非営利活動法人
日本ビオトープ協会
<https://www.biotope.gr.jp/>

1. お知らせ

副会長・主席 BA 野澤日出夫

第75回愛鳥週間

環境省 令和3年度 野生生物保護功労者表彰について

環境省は、令和3年度野生生物保護功労者表彰の受賞者を決定したと発表した。同省では、野生生物保護に関し特に顕著な功績のあった個人、学校及び団体に対して、その功績をたたえるため、環境大臣及び、同省自然環境局長による表彰を行っている。令和3年度の環境大臣賞は、宮城県北部の沼などでガン類生息状況調査等を行ってきた「フライングギースプロジェクト（宮城県）」はじめ、小笠原のノネコ900頭以上の本土無償搬送に尽力した「小笠原海運(株)（東京都）」、絶滅したと思われたイタセンパラの再発見をした「(株)江ノ島えのしまマリノコーポレーション 世界淡水魚園水族館アクア・トトぎふ（岐阜県）」の団体3件と個人3件、環境省自然環境局長賞は個人2件、学校2件、団体2件が受賞した。表彰式は、新型コロナウイルス感染症の影響により集合形式での式典を中止とし、事前収録した映像で構成するオンライン形式の式典を5月16日に公開するという。

北海道・東北地区での受賞者、環境大臣賞を受賞した《宮城県フライングギースプロジェクト》の表彰対象理由は、

- 1) 宮城県北部に位置する蕪栗沼及び周辺水田や化女沼等を中心に、独自のガン類生息状況調査を実施し、調査結果の解析や取りまとめに尽力している。
- 2) 将来的に技量の高い鳥類調査員を確保するため、地元の小中学生を含む、若年層を活動に参加させ、調査員の育成に努めている。
- 3) 長年にわたる調査・研究の結果は、環境行政のアドバイザーを務める専門家に共有し、地域の基礎的な記録として環境行政の取組みに生かされる等、保護事業に貢献している。

※ このフライングギースプロジェクトは「日本雁を保護する会」(呉地正行会長)から派生したもので、呉地会長は雁の保護・繁殖活動であまりにも有名な方です。また、ふゆみずたんぼを推進している「NPO法人たんぼ」との関わりも深いプロジェクトで、物を豊かにする効果、有機農法技術としての効果、自然共生農業の技術開発、たんぼから得られる食や暮らしを土台とした地域作りや、風土の再生について、農家、都市住民、行政、研究者、企業、NPOの方々と一緒に取り組んでいく拠点として、宮城県大崎市に『NPO法人たんぼ』が開設されています。

各地で地道に野生動植物保護にとりくむ団体も多く、私たちのビオトープ活動同様に将来人類に必須の持続可能な食糧問題である生物多様性保全に共に連携して取り組みたいものです。



環境省 WEB ページ

<http://www.env.go.jp/press/109546.html>



SDGs【2】飢餓をゼロに 【12】つくる責任 つかう責任



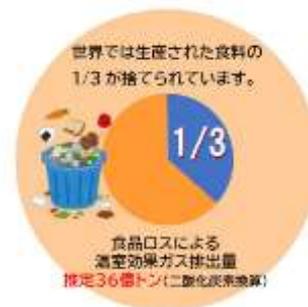
食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」



(農林水産省)

食品ロスとは

手つかずの食品や食べ残しなど、本来食べられるのに廃棄される食品のこと。



日本では食料の6割を海外からの輸入に頼っています。



食べ物を捨てること

もったいないに加えて、食品ロスとなった食品を焼却するために排出される温室効果ガスは、36億トン（二酸化炭素換算）に達すると推定され、環境にも悪い影響を与えてしまいます。

食品ロスの現状

日本の食品ロス量は...



全国で年間約 2,531 万トンの食品廃棄物が排出されており、そのうち約600万トンが食品ロス。
(農林水産省と環境省の推計 H30 年度)

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた支援食料の1.5倍に相当。



食べ物は十分に足りている世界なのに、9人に1人が飢餓に苦しんでいます。



増え続ける世界の人口に対応するには、持続可能な方法で食料を生産し、無駄なく消費することが大切です。

食品ロスを減らすためには…

食品ロスは毎日の工夫で減らすことができます。できることから始めましょう。

はじめよう！ 食品ロス削減

STEP 1 買い物 ▶ 買いすぎない

「特売で買ったけど、食べきれず捨ててしまった」
「家に帰ったらまだ在庫があった。買わなきゃよかった」
…こんなこと経験ありませんか？
買い物の際は、よく考えて、必要な分だけ買いましょう。



出かける前にチェック

買い物に出かける前には、冷蔵庫の中身をチェックしましょう。
買い物メモを作るのも良いです。

必要な分だけ買う

お買い得商品も余らせてしまったら、ごみになります。
献立を考え、小分け売りなどを利用し、必要なものだけ買いましょう。

STEP 2 料理 ▶ 食べきる、使いきる

せっかくつくった料理、捨ててしまうなんてもったいない！
適量をつくって食べ残しをなくしましょう。



食べきれぬ量を調理

食べ残さないよう、食べきれぬ量を考慮して調理しましょう。

無駄なく使いきる

食材はできるだけ無駄なく使い切りましょう。

STEP 3 後片付け ▶ しっかり水切り

生ごみの主成分は水分です。
水分を減らすと、嫌な臭いが減り、ごみ出しもラクになります。



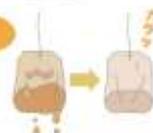
濡らさない

野菜の皮などの調理くずを三角コーナーに入れると、
水がかかる度に余計な水分を吸ってしまいます。
水分の少ないものは、三角コーナーに入れずに直接
ごみ箱に捨てるようにしましょう。



乾かす

ティーバッグなど水分の多いものは、乾燥させてから出しましょう。



しぼる

ごみ出し前にたまった水分を「ぎゅっ」としぼってから出しましょう。



広島市環境局業務部業務第一課