

緑のカーテンコンクールを開催しました

身近にできる地球温暖化対策のひとつに、ゴーヤなどのつる性植物で建物の壁や窓をおおう緑のカーテンがあります。その普及啓発を目的に船橋市地球温暖化対策地域協議会と共催で緑のカーテンコンクールを平成21年度から開催しています。個人の部に53名、事業所・公共施設の部に55団体の応募があり、その審査を経て以下の方々を表彰しました。この他、地域ぐるみで活発に緑のカーテンに取り組んだ町会等を「コミュニティ賞」として表彰しています。

平成25年度 緑のカーテンコンクール受賞者(敬称略)

●船橋市長賞

○個人の部 小屋野 京子(新高根2)
「朝晩の水やりでゴーヤの育ち具合が違います。水をたっぷりあげることが一番です。ゴーヤは「わた」を食べましょう。ビタミンCが豊富で食感も楽しめます。」



▲小屋野京子さんの作品

○事業所・公共施設の部

社会福祉法人清和会特別養護老人ホームワールドナーシングホーム
「昨年までの玄関右側から、今年は建物西側にも挑戦しました。2階談話室用のゴーヤはプランターの位置が玄関のトタン屋根上という劣悪な栽培環境のため、苦勞しました。水やりについては、水道管で作成した自作の散水機が威力を発揮し楽に水やりができました。」



▲社会福祉法人清和会特別養護老人ホームワールドナーシングホームの作品

●船橋市公園協会賞

○個人の部 山田 恵子(新高根4)
○事業所・公共施設の部 社会福祉法人南生会みそら保育園

●船橋市地球温暖化対策地域協議会賞

○個人の部 渡辺 敏夫(習志野台2)
○事業所・公共施設の部 三山小学校

●特別賞

○個人の部 渡邊 千春(大穴南4)
佐山 光子(飯山満町1)
半田 悟(本中山2)

○事業所・公共施設の部

社会福祉法人清和会特別養護老人ホーム第2ワールドナーシングホーム
宮本小学校
南本町子育て支援センター

●コミュニティ賞

○森のシティ・グリーンカーテンプロジェクト
「プラウド船橋に入居した273戸でグリーンカーテンを育てました。全世帯の約半数が参加し、夏には素敵な眺めになりました。初めての方が多かったため、育てるのは試行錯誤でしたが、来年度以降も続けていきたいと思ひます。」



▲森のシティ・グリーンカーテンプロジェクトの作品

エココンテストを開催しました

電気・ガスの使用量を減らし、家庭から排出される二酸化炭素を日頃の暮らしの中から削減することで、地球温暖化対策を実感していただくことを目的に、船橋市地球温暖化対策地域協議会が主催してエココンテストを開催しました。30世帯からの応募があり、上位入賞者を表彰しました。

※1削減率は、平成24年と25年の6～9月の電気・ガスの使用量を二酸化炭素排出量に換算して比較したものです。
※2省エネマスター賞とは、2年連続で応募して下さった方の中から、平成23年度から比較して平成25年度における削減率が大きかった人を対象に表彰しました。
※3ペンネーム表記です。

平成25年度エココンテスト入賞者

順位	氏名(敬称略)	住所	削減率 ^{※1}
第1位	中澤 富夫	新高根5	37.1%
第2位	ひーちゃん ^{※3}	夏見台2	28.5%
第3位	宮田 清紘	松が丘1	28.3%
第4位	小川 英司	新高根5	25.3%
第5位	大江小太郎 ^{※3}	本中山5	21.8%
第6位	遠藤 典子	新高根2	15.1%
第7位	小川 修平	新高根5	12.0%
第8位	天野 才介	習志野台2	11.4%
第9位	八巻 純一	新高根4	9.9%
第9位	岩崎 正孝	新高根4	9.9%
省エネマスター賞第1位	中村ふさ子	夏見3	48.4% ^{※2}
第2位	吉田テイ子	新高根2	22.2%
第3位	黄色いゴーヤ食べます ^{※3}	前原西6	14.8%

船橋市 特産物

エコ・クッキングレシピ

イワシの香草焼きニンジンソース

材料【4人分】
調理時間 1人分 30分 | 塩分 323 Kcal | 0.9g

おつまみ スタミナ

イワシ……………6尾
グリーンアスパラガス……………1束
ニンニク……………1片
カレー粉……………小さじ1/2
白ワイン……………大さじ1
オリーブオイル……………大さじ1
塩……………小さじ1/2
コショウ……………少々
生パン粉……………大さじ4
粉チーズ……………小さじ2
ドライパセリ……………小さじ1
粗びきコショウ……………少々
レモン……………適宜
(ニンジンソース)
ニンジン……………100g
フィッシュスープ(フィッシュ骨+水)……………100cc
砂糖……………少々
塩……………少々

▼エコポイント / ▼

- ニンジンは皮付きのまま使う。
- イワシとグリーンアスパラガスをグリルで同時に調理する。
- イワシをさばく際に、牛乳パックや紙を下に敷くと良い。

- イワシは頭と尾を落とし、手開きにして、半身にカットします。
- Aのニンニクはみじん切りにし、Aで①に下味を付け、5分置きます。
- ②にBで衣をついたら、グリルの焼き網に載せ、オリーブオイルを上からかけて焼きます。[両面焼きグリル: 上下強火で5分]
- ④の焼き時間が残り2分になったら、オリーブオイル(分量外)をまぶしたグリーンアスパラガスを一緒に焼きます。
- ニンジンソースを作ります。皮ごとすりおろしたニンジンとCを鍋に入れ、汁気がなくなるまで煮つめます。
- お好みでレモンを添えます。

※「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標です。

緑のカーテンについて なぜ緑のカーテンは涼しいの?

緑のカーテンは、太陽の日差しを遮ることで暑さを和らげる効果があります。植物は根から吸い上げた水分を葉からたくさん出して蒸発(蒸散といいます)させますが、この時の蒸散作用によって空気から熱をうばい、また、照り返しを防ぐため体感温度が下がります。

実際に作ってみよう

ゴーヤによる緑のカーテンの作り方についてポイントを紹介します。

- 種まき
5月上旬(発芽時の気温は24℃～25℃が必要)からビニールポットに種2、3粒を土の上に置いて1cmほどかぶせて水をあげる。
3週間ほどで苗が完成します。

- 苗ができたならプランターに植える。
土ごと植えかえます。株間は20cm以上離します。
- 誘引、摘芯する。
1mまでに2回の摘芯または子葉が7～8枚でもOK。
- 水やり
花、実が付き始めたら1日1回、たっぷりあげてください。
- 追肥する。
花、実が着き始めたら1月1回(固形肥料)液体肥料は週1回

【設置方法例】



支柱は固定する。

ネット下部は風通し良く。

できるだけ壁から離す。

プランターは外に。

参考資料：環境省グリーンカーテンプロジェクト

参加者募集!

平成26年度も緑のカーテンコンクール、エココンテストのどちらも広報ふなばし、市のホームページで参加者の募集を行う予定です。多くのおみなさんの参加を期待しています!

みんなで一緒に地球温暖化を防止しよう!

※ゴーヤの緑のカーテンの作り方はあくまでも一例です。みなさんもぜひチャレンジしてみてください。

○環境保全課は、大気汚染・川や海の水質の汚濁の調査、また、その発生源となる工場・事業場への指導などを業務としている課です。

船橋市地球温暖化対策地域協議会
「公認」マスコットキャラクター「ふなわりくん」