

# 野外での焼却は、やめましょう

野外での焼却行為は法律で禁止されています。市に廃棄物の不適正処理(ごみなどの焼却)や、草・枝などの野焼きでの、煙や灰による苦情が多く寄せられています。

家庭や事業所の廃棄物(ごみ)を野外焼却すると、ダイオキシンを大気中にまき散らすとともに、煙のにおいや灰の飛散により周囲の人たちの迷惑になります。また、地球温暖化の原因にもなります。

資源の有効活用と地球環境保全のために、資源になるものは資源回収に、資源にならないものは、可燃物として指定の集積場に適正に出すようにしましょう。



農業などを営む人が行うような、法律で例外として認められている行為であっても、必要最小限にとどめ、次のようなことに注意して、他人に迷惑を掛けないようにしてください。

- 風向き、時間帯などを考え、付近に迷惑を掛けないようにする。
- 隣近所に声を掛け、お互いに理解ができるようにする。
- 黒煙を発生させたり、焼却灰を飛散させたりしないようにする。

## 【例外として野外焼却が認められているもの】

- ① 廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
- ② 他の法令(森林病害虫防除など)またはこれに基づく規

分により行う廃棄物の焼却

- ③ 風俗慣習上または宗教上の行事を行うために必要な廃棄物の焼却(どんど焼き、塔婆の供養焼却など)
- ④ 農業、林業、漁業を営むためにやむを得ないものとして行われる廃棄物の焼却(農業者が行う稲わらの焼却、林業者が行う伐採した下枝の焼却など)

- ※③、④共にビニールやプラスチック類は焼却できません
- ⑤ たき火その他日常生活を営む上で通常行われる廃棄物(家庭の木くずなど)の焼却であって軽微なもの
- ※ビニール、紙、プラスチックなど、廃棄物の減量目的の焼却は認められません

# Buenos Dias

9月15日号のこのコラムでは、ペルー料理について紹介しましたが、実は、飲み物もその味と品質が世界的に認められています。

ペルーでは、「チチャモラーダ」や「インカコーラ」が清涼飲料としてとても人気です。「チチャモラーダ」は、紫色トウモロコシを、砂糖、パイナップル、レモンなどで、煮込み冷やして作る甘くてすっきりとした飲み物です。三大栄養素である、タンパク質・炭水化物・脂質のバランスを整え、太りにくい体を維持する「アントシアニン」という栄養素がたぐくまられる飲み物として注目されています。「インカコーラ」は、ライムとレモンを混ぜたような甘めのソーダで、「ペルーの味」として広くペルー国民に愛されています。

ペルー酒では、「リスコ」や「チチャ・デ・ホラ」などがとても人気です。「リスコ」は、ペルー南部の海岸地方で採れるブドウを使った醸造酒です。「チチャ・デ・ホラ」はトウモロコシの一種を発酵させた濁り酒で、インカ帝国時代には儀礼や祭りに欠かせない重要な酒であり、現在もアンデス山岳地帯に住む人々を中心に愛飲されています。

ペルーを訪ねる機会がありましたら、観光名所を見るだけでなく、味覚でもペルーの魅力の奥深さを、ぜひ味わってください。また、日本にあるブラシルの店にもペルーから輸入された、調味料、トウモロコシ、飲み物などが数多く販売されていますので、試してみたいかがでしょうか。

(文責 黒田)

## 考えよう。共生時代⑩

### ペルーの食文化 (後半)