

ごみ減量 できることから 今すぐに

平成 18 年度環境標語 優秀賞 加茂野小学校 細井健司さんの作品

ごみ減量は1日にして成らず！

No. 14



環境課
内線 307

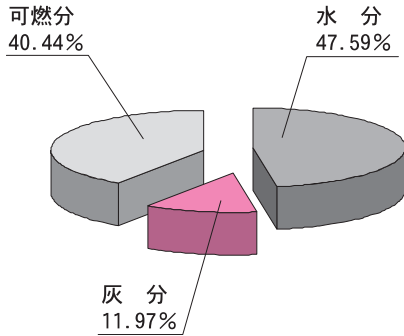
「ごみ処理負担金の算定には、重量が大きいかかわっています。毎日の水切りや乾燥で重量が減りますのでご協力をお願いします。」

左の表は、平成17年度のごみ成分分析表です。家庭から出る生ごみの量は約20%（7月15日号に掲載）ですが、ごみの成分の中で約48%が水分であることが分かります。

よく水切りをするご生ごみの重量が減り、今までよりごみ出しも楽になります。

また、家庭のごみを処理する機器を設置した人に対し、補助金を交付しています。

平成17年度 ごみ成分分析表



◇堆肥化容器（コンポスト）
生ごみを分解し、堆肥化させる容器

○1世帯2基まで

購入に要した費用の2分の1
（1基 4,500円を限度）

◇生ごみ処理機

電気などの動力を利用し、生ごみを減量化または堆肥化させる機器

○1世帯1基まで

購入に要した費用の2分の1
（1基 20,000円を限度）

◇粉碎機

剪定（せんてい）した小枝、葉などを粉碎する機器

○1世帯または1団体1基まで

購入に要した費用の2分の1
（1基 20,000円を限度）

考えよう。共生時代⑭

ペルーの食文化（前半）

シリーズ

Buenos Dias

ペルー料理と聞いても、ピンとくる人はさう多くはないでしょう。しかし、ペルーは地域によってもさまざまな顔を見せることから食文化もバラエティーに富んでいます。今回、豊富な観光資源のみならず、「世界屈指」の多様な食文化を持つペルーの料理について紹介します。

ペルー料理は、種類が多く、南米地域では自分の国の料理よりもペルー料理の方が好きだという人がたくさんいます。ペルー料理がおいしいといわれる理由は、第一に、文化の混合です。スペインの植民地時代、アフリカ、イタリアの Pasta、中国人による中華料理の伝来といったさまざまな文化の影響を受け、ペルー独自の多彩な食文化をはぐくんできました。

ペルー料理が見事な味を持つもう一つの理由は、「ペルーで栽培できない作物は無い」といわれるほど多様な生態系と気候があるということです。皆さんご存じのトマト、ジャガイモ、トウモロコシ、トウガラシなどはすべてアンデスが原産です。ペルーには一千種類以上ものジャガイモがあり、それをスペイン人たちがペルーから持ち帰り、ヨーロッパ諸国で栽培され、全世界へ広がったといわれています。トウモロコシも数十種類もあり、白、オレンジ、黒、紫、赤など色とりどりです。

名物料理には「セビッチェ」、「パ・アラ・ワンカイナ」、「ロモ・サルタード」などがあります。ペルーの食材や料理には、歴史や文化が色濃く残っていますのでぜひ一度ご賞味ください。

（文責 黒田）