

地区広報

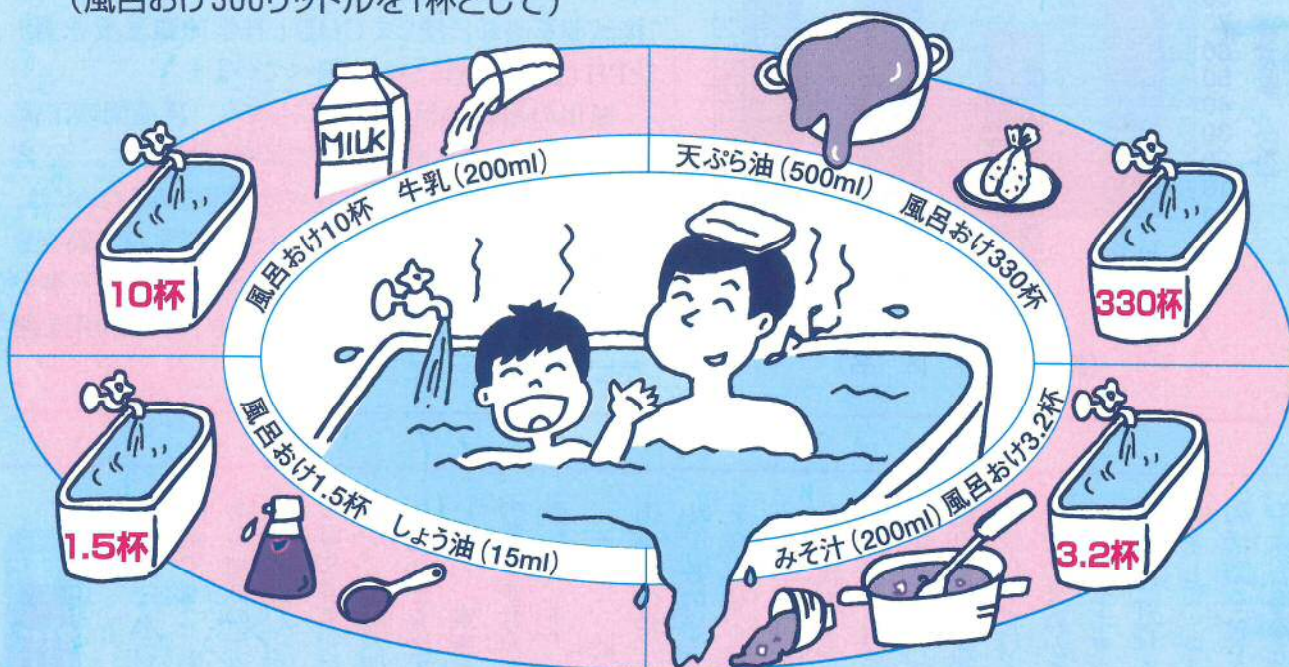
かいぞう

魚が住める水質を守っていくために

生水が飲める日本に生活できてよかった!あたりまえでないことに感謝したい…

魚が住める水質にするために必要な水の量はどのくらい?

(風呂おけ300リットルを1杯として)



こんなにたくさんの水が必要なのです。

私たちの流す水は…

(公共下水道等を通らない水)

私たちが使った水は、海蔵地区に降った雨とともに堀川、海蔵川へと流れながれて伊勢湾に流れ込みます。人間はもとより地球上の生物は、すべてその海から誕生しました。

海は遠い太古の昔から「母なる海」として、水と酸素の大半を創つてくれています。その海の水を唯一人間だけが汚染しているのです。

地球規模での環境保全が叫ばれている今日ですが、なにも大上段に構えるわけではなく、できるだけ早く公共下水道に接続するとか、食べ残したお味噌汁は土にまかとか一人ひとりの小さな工夫と心がけて、少しでも努力をしてみませんか。

そこで海蔵地区で新たに始まった「水」に対する取り組みを紹介して、私たちに出来ることを考えてみたいと思います。

海蔵地区の人口 総数 12,041 男 5,990 女 6,051 世帯数 4,452 (3月1日現在)

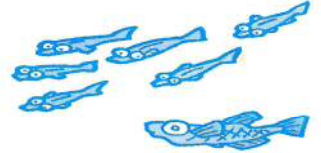
編集・発行 海蔵地区社会福祉協議会・海蔵地区市民センター

印刷/阿竹印刷(株)

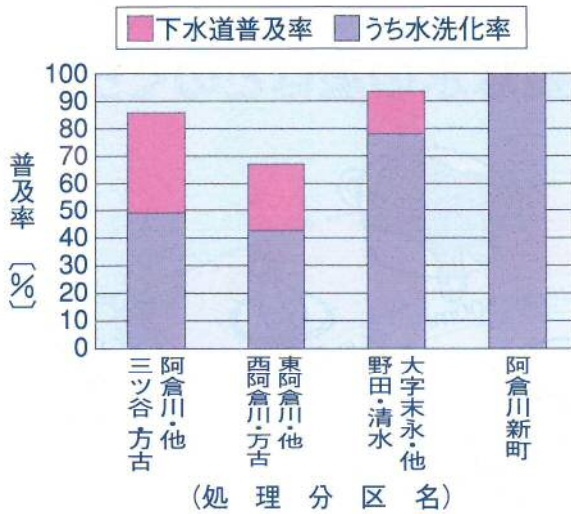
地域での水への取り組み

海蔵地区地域社会づくり推進委員会環境部

「毎月堀川・海蔵川の水質調査をしています」



下水道普及率と水洗化率



自分たちが飲む水や自分たちが使った水がどうなっているか、濁ってしまった堀川を昔のように魚が住めるようにならないかと、海蔵地区地域社会づくり推進委員会環境部では昨年春から部員10名が毎月1回、堀川で3箇所、海蔵川で3箇所、川の中に入って直接試薬を流れに浸してCOD(科学的酸素要求量)とPH(酸性度)について調べています。

堀川の新海蔵地区最上流にしても、菖蒲園の下流にしても、魚が住める状態ではないようです。公共下水の普及と川の水質についての関係を見るためには、あとしばらく調査を続けたいということですが、調査を続けながら思うことは、やはり下水道の普及と工事が終わった地域の方に一日も早く公共下水の利用を開始してほしいということでした。

堀川浄化にみんながスクラム

地球は水の惑星です。太陽系で唯一、生物が住む星である地球の生命の源は水なのです。どんな生物も水なしでは生きていきません。ところが、この大切な水が科学の発達とともに汚染されてきています。残念なことに私たちの町を流れる堀川の水も大変汚れています。

そこで、昨年の十月から、山手中学校、海蔵、大谷台小学校の子どもたちが、力を合わせ、堀川を蘇らせようと立ち上がりました。

三校の子どもたちは、総合的な学習で、環境問題の解決方法として、EMの力を利用してと効果的であることを選び、EMを使い、米のどぎ汁や米ぬかをリサイクルし、発酵液やボカシ団子を作成し、堀川に斉投入しています。

そして、そんな子どもたちの活動をNPO法人イーエム市民広場の方々が指導にあた

り、自治会、PTA、婦人会のみなさんがサポートしてくださっています。

水には転写性という最初に触れた物質の性質をそのまま写し取ってしまう性質があります。だから、汚染された空気、地面に水が触れてしまうと、その水までも汚染されてしまうのです。

しかし、善玉菌の集合体であるEMを汚染された水に入れると、微生物が作り出す抗酸化作用で、きれいな水に戻すことができます。それは善玉菌の仲間が互いに不利な条件を補って共存し、その力をますます強くする性質を持っているからなのです。

子どもたち自らの力で地球、町を救おうとする善意の気持ちのエコパワーは、まさに善玉菌のパワーに似ているように思うのです。

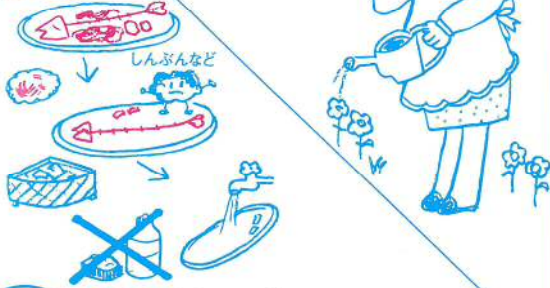
今、堀川はみんなの力で生まれ変わろうとしています。



率先実行！家庭で出来る「水を汚さぬ方法」

その1 米のとぎ汁を再利用
肥料効果バツグン

アクリルたわし
か新聞紙で
拭って水洗い



その2 残飯はきれいに拭いてから
水洗いでOK!

EM=イーエム=有用微生物群
(Effective Microorganisms) とは？

昔から発酵食品、例えばパンやヨーグルト、納豆、味噌、醤油、酒などは微生物(麹菌・乳酸菌・酵母菌など)を利用して作っています。このように自然界にいるたくさんの微生物の中には人間を助けるものがあります。

EMとは有用微生物群のことをいい、人間にとってよい働きをする有効な微生物(光合成菌、酵母菌、乳酸菌、放線菌、糸状菌)すなわち善玉菌を集合させたものです。

EMは抗酸化力が強く、物が腐ったり病気になったりするのを防ぎ、汚染物質を分解する力を持っているので、環境問題の解決に大変役立ちます。



環境部の水質調査



EM菌の投入

きれいな伊勢湾を
子供たちに残そう

子供の頃海蔵川の河口に立って見た広い海、青い空、砂浜に遊ぶカニ、さまざまな音、松林にそよぐ風を忘れることができません。今でも海のそばに立つと私たちが「自然の中に生かされている存在」であることを思い起こさせられます。海は古くから私たちに豊かな海の幸を与えてくれるとともに癒しの場、憩いの場でもありました。

一方、海は、地面に雨が降り、土壌中を通り、川を流れ、そこにたどり着くという「自然の水循環」のなかでの「到着駅」となっています。

私たちが毎日の生活で水を利用した結果が地域の川や伊勢湾の水質に現れています。言い換えれば海やそれにそぐ河川の水質や生態系は私達人間の営み、生きざまを映し出す「鏡」ともいえます。

最近こんな話を聞きました。川や海の汚れが進んできてい

ることから、海の問題は陸の問題、山の問題と考え、宮川上流の山奥や岐阜の山奥の白鳥町に漁師さんが植林をするようになった。それを契機に山の人が山からの流木が海に流れていってはいないかと海岸の清掃に参加するようになった。一昨年、多治見での山火事後片付けに桑名の海苔漁師さんが参加した。伊勢湾に水を流す流域に住む人が一緒になって川や海の水について考えるようになってきたということです。

毎日ほとんど意識しないでたくさんの水を利用し地域の水路や川に流しています。私たちが小さい頃に魚を採った堀川や水遊びをした海蔵川は地域の財産と言えるものですし、海は私たち生きものの生命の根源の場でもあります。私たちの身近な所で出来ることから水を汚さないことを考えていきたいと思えます。

ある国の先住民がこう言っています。自然は先祖からの遺産ではない、子供からの預かり物だと。

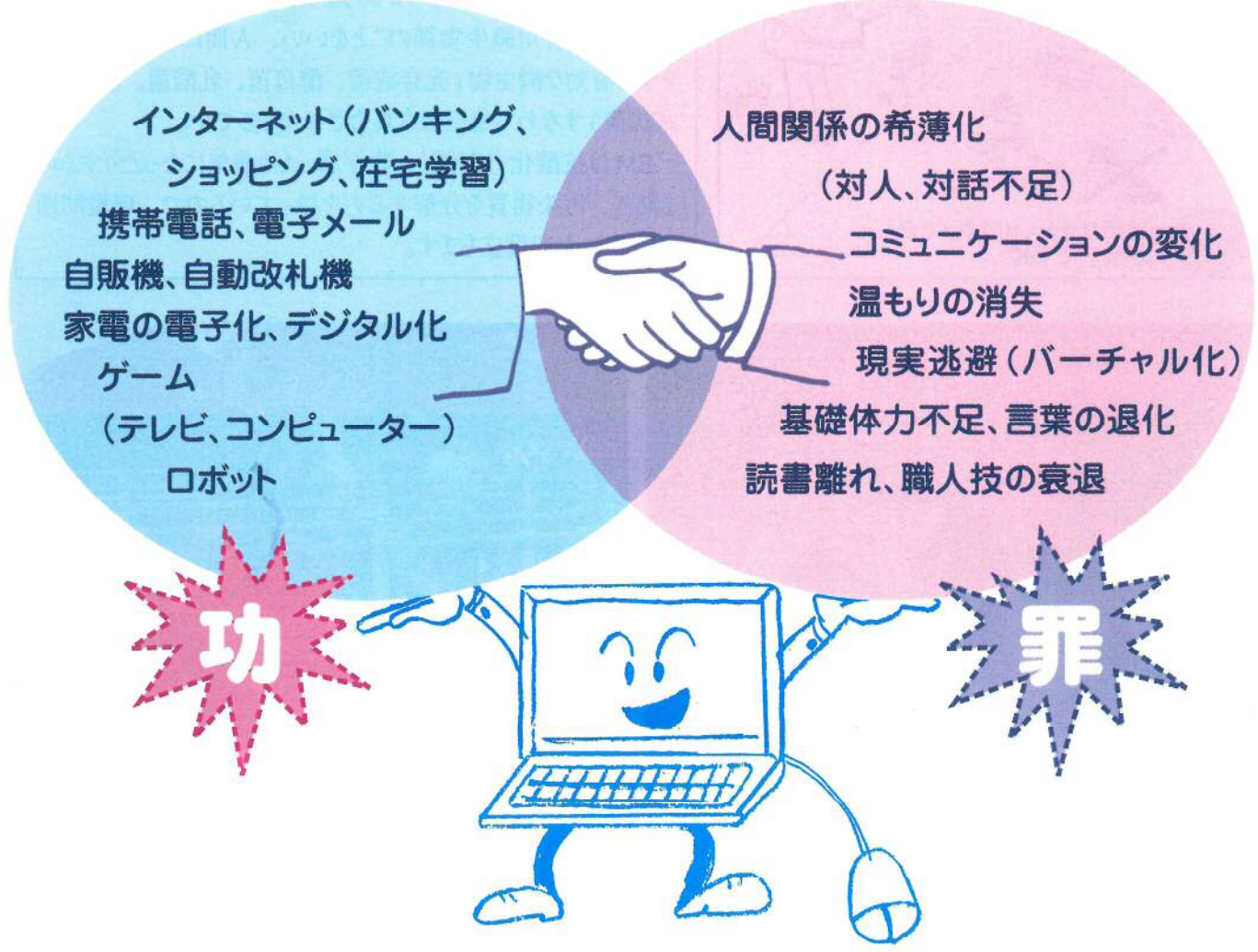


ITとどうつきあいますか？

人間社会は、人が管理、運営するものであり、機械（IT）は道具として使うべきではないでしょうか、人間本来の、温かさ、コミュニケーションはいつの時代でも、すべてのもとであるべきです。

平成の三種の神器
携帯 **パソコン** **カーナビ**

ITの急速な進歩によって、世の中はめまぐるしい変化を遂げたことは誰しも認めるところである。でも合理化、便利さの狭間で立ち止まれば「あれ、これ、いいのかな？」「何かが少し違うぞ」と感じているのは私だけではないと思う。平成の三種の神器といわれる、携帯・パソコン・カーナビとくれば言葉はいろいろな機械がしゃべって目的地に誘導してくれる。道に迷って知らない人に尋ねることも殆ど無くなる。例えばは思いを寄せる人やつこの思いで電話をするといった胸の躍るような一瞬もなく、確実に何処にでも相手を通じてしまう。自分が想定した事がことごとく狂ったり、思い通りに行かないのが世の常だった。それがIT化の発展によってかなり狂いのない社会になってしまった。それは何を意味するかといえば、何か壁におち当たった時や世間の荒波を浴びた時、咄嗟の行動に出られなくなるのではないかと懸念だ。确实、無事、安全に機械が保証するのでなく、個人の資質に応じた力の度合いで自らを守るものではないだろうか。一口にいつ今が味気無いと感じている自分はまだいいのかも知れない。ITと共に歩んだ若者はそんな思いすら感じ得ないだろう。



ゲームの赤信号…子供達への警告!!

日頃子供達が慣れ親しんでいるゲームや携帯電話が子供いや大人たちにどんな弊害を及ぼしているか考えた事がありますか。きっと悪い影響の方が多いと大半の人が感じていると思います。でもその悪影響たるや予想以上なのです。前頭葉が退化し「ゲーム脳」を創り出しています。前頭葉は理性や道徳心、創造性をつかさどる部位であり、この機能低下は犯罪や痴呆現象を増加させることとなります。唐突ですが『若年性痴呆症』に我が子をしたいですか。学校でも午前中ボーとした子供が多く、これに起因したβ-波低下から物忘れ、集中力の欠如を増殖させています。大切な事は見て感じたことを自分の感性で表現できる力です。データはインプットするだけでは駄目で頭で整理構成してアウトプットすることなのです。幼いうちからITに支配されるのでなく自ら使いこなす力を養いたいものです。



IT化

IT化が進み、便利になった反面、人と人が接する機会が減り続け、人間どうしのコミュニケーションの取り方が苦手になったり、それ自体拒否していく傾向になっている様な気がしてならない。

物を売ってくれて「ありがとう」とか、レストランなどで食事を終え「ごちそうさま」とか、そういった挨拶が自然に出てこない無感情な子供がふえてきた気がする。これも自動販売機が普及しすぎたせいなのか。

このさき携帯電話やパソコンが無くなることは、まず考えられない。普及と進化が速すぎて、人体や医療機器又は交通機関などに与える影響を追求せずに、見切り発車した感が強く後戻りできず、メーカー側も利便性重視で、想像以上の速さでIT化が進み、機械、コンピューターに人間が合わせている現状である。作っているはずの人間が逆に機械に管理され、たより過ぎる傾向にあるため、人間本来の感情や感性が置き去りにされていかないうちか。

IT化イコールビジネスにつながり、身近な処で携帯電話、パソコンを使った違法ビジネスが後をたたず、巧妙化し永遠に無くならないのではと心配である。

陶冶の功罪

海蔵地区市民センターの二百メートル北に弥生時代の住居跡、上野遺跡ができました。あの場所であの人たちが生活していた時代から二千年後の今まで、私たちの先輩は、飢え、病氣、貧困を克服し、さらに豊かな、便利な生活しようと、力を尽してきました。

そして願ったとおりのたくさんのもので、利便性を手にいれました。エアコンの効いた住まいで、世界の情報を瞬時に受け取りながら、世界の食材を口に、高速道路を使えばノンストップで九州、北海道どこでも行けます。

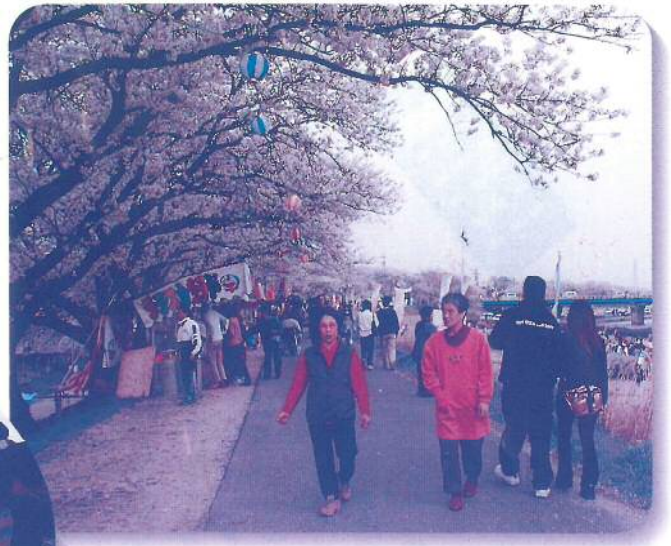
そんな便利な生活を享受している今の自分たちが「その結果失ってしまった何か大切なもの」に目を向けてみよう、「人間の陶冶の功罪」というのがあるのでは、というのが今回のテーマの一つでした。

「何かを手に入れようとすれば、何かを手放さなければならぬ」ということなのでしょうが、一人ひとりが自分自身の「トーヤの Kouzaï」について一度考えてみるのもいいのではないだろうか。

た地域だより



地域のお年寄りと園児の交流会



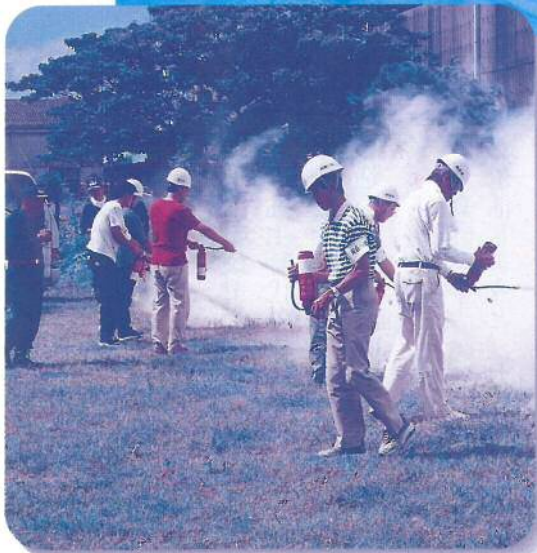
桜まつり

防災訓練



文庫主催 名古屋水族館見学

今年も見事に花をつけてくれました



ひょうぶまつり



カメラがとらえ



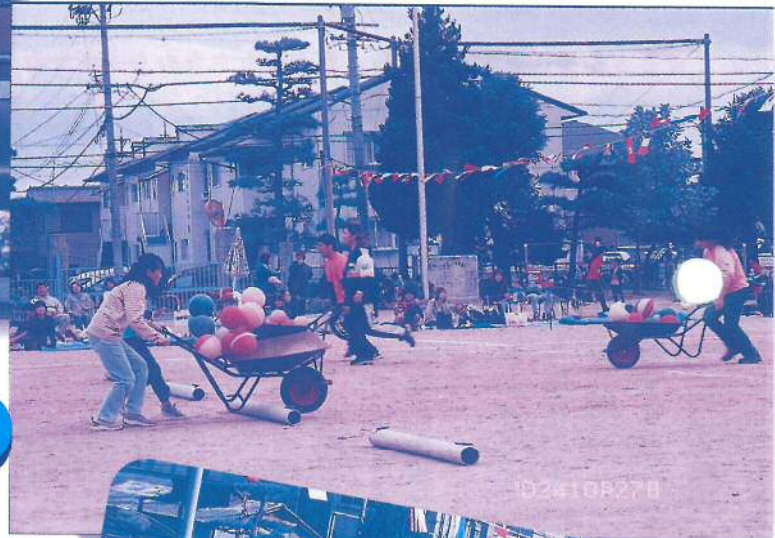
グラウンドゴルフ



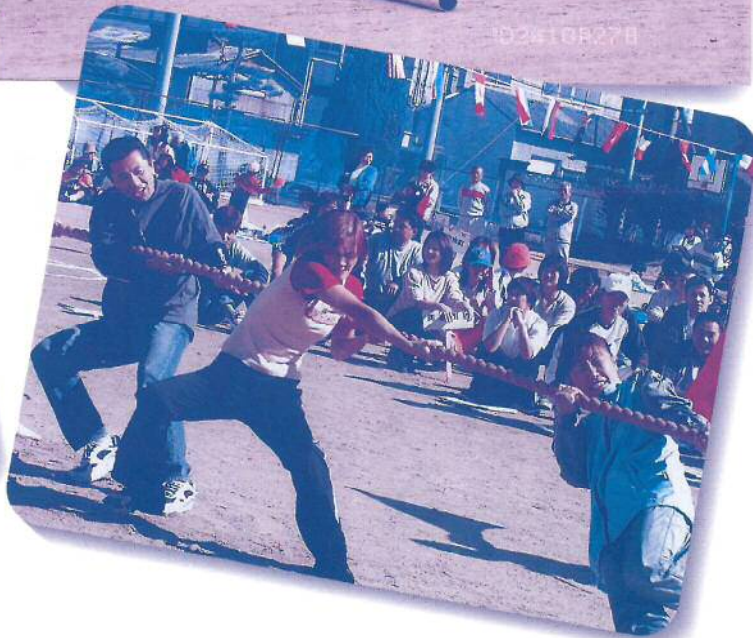
花だんコンクール



ウォークラリー



地区運動会



振替納税にご協力を

市の納税課のデータによると、期限内に納付された件数の三十二%が口座振替であり、収納率を向上するには、これを平成十五年度中には五十%にしたいと呼び掛けています。

海蔵地区の振替率は、平成十三年の調査で、二十七%弱と低くなっている。それに滞納率は高い方で、納税に関する実態は決してよい状態ではありません。

納税奨励により、年間百万円余の交付金を受け、よりよい地域社会づくりを進めるこの地区の協力は、納税意識の更なる前進と、期限内納付、振替納税率向上を図らなければと考



えています。

特に、口座振替に関する啓発を推進するため、よいアイデアはないものかと呼び掛けてきました。提供された数は少なかったが、それをまとめてみると、

◆納付に来訪された方々に啓発のためのチラシを配る。

◆各町の掲示板に適切なポスターを掲示する。

◆市民センターのカウンターの天井から吊り下げる看板をかける。

など納税は、市民の義務ですが、個人にはプライバシーに係る内容で、その干渉は出来ないのでは、啓発活動の中身もむずかしいものであります。したがって、絶えず呼び掛ける、視覚に訴えかけるなど、地味な活動を続けようと思えます。

納税方法を、口座振替に変えると、自動的に期限内納税となり、一件につき百八十円の交付金が地区にいただけるわけです。

この広報の紙面をお借りして、地区の皆様方に一層のご協力をお願いいたします。

〈海蔵地区納税協力会〉

ご存知ですか？

学童保育所

なかよし

創設 昭和四十七年
場所 海蔵小学校敷地内
責任者 先生一名
補助員一名

時間 放課後～五時
(夏休み期間中)

対象 小学一年～三年
定員数 三十名

現在三年生の息子の入学にあたり、勤めにでている私にとつては、息子の放課後の生活が心配でした。そんな中、学童保育所の存在を知り入所しました。その後、下の娘もお世話になり、「なかよし」とのお付き合いは三年になるうとしております。

「なかよし」のおかげで安心と安全が得られた現在の生活があることに感謝しております。(保護者より)

エコウツキング

おから(卵の花)再発見

おからは豆腐作りの副産物ですが、年間大型ダンブカー約二万台が産業廃棄物になります。ところが、おからは植物繊維の宝庫で豆腐と共に立派な健康食品です。ヘルシーで安価なおからはいかがですか。

●卵の花餃子

〈材料〉

- おから(卵の花) …… 150g
- A 干椎茸スライス …… 3g
- 水 …… 3分の1カップ
- ニラ小口切り …… 2分の1把分
- オイルツナ …… 80g
- めんつゆ二倍濃縮
- B …… 3分の1カップ
- C 卵 …… 1個
- こしょう …… 少々
- 餃子皮 …… 約45枚
- D ごま油・サラダ油 …… 各適量

〈作り方〉

- ① Aはみじん切り、戻し汁はめんつゆに加える。
 - ② おからはフライパンで3～4分間、中火でしっかりと、からいりする。
 - ③ ②にBを加えて炒める。
 - ④ ③にCを加えて混ぜ、皮で包む。
 - ⑤ Dをフライパンに1センチ深さ程入れ④を揚げ焼きにする。
- ※お好みで酢醤油・辣油で