



[ei,ei]

「自然や環境」のことに触れなくなったり、
ライフスタイルを考えたりするヒントが
この「エイ・エイ」の中に入っていますヨ。



(ei,ei) Aa (環境とライフスタイルを考えるフリーマガジン) 2021年4月15日発行 NPO 尼崎21世紀の森 http://www.amashin.or.jp

CONTENTS

- ◆あまピヨ「木の実と仲間探しの旅」vol.6
- ◆イタリア留学記 vol.2 「スローフードな生き方！」
- ◆情報交流コーナー:「おーい、モルックしようぜ！」
- ◆What's「尼崎21世紀の森づくり？」
- ◆尼崎物語vol.8「尼崎運河ゴミ事情」

「あましん」地域の環境文化の創造活動

第10回「あましんグリーンプレミアム」の最優秀賞や各部門賞が決定しました。

今回で10回目となる「あましんグリーンプレミアム」。2020年6月22日から8月21日の期間で募集を行い、129先(133案件)の応募をいただきました。1次、2次の書類選考を経て、11月20日に行われたプレゼンテーションによる最終選考の結果、環境システム株式会社様の「水質の可視化と水質計自動昇降装置の汎用化」が最優秀賞に選ばれました。また、環境事業・環境活動の各部門賞のほか、今回は第10回あましんグリーンプレミアムを記念し、「持続可能な開発目標」に寄与、または実現可能なアイデア・経営理念に対して「SDGs特別賞」がテンセンス株式会社様に贈られました。12月7日、都ホテル尼崎で授賞式が執り行われ、最優秀賞ならびに各部門賞の5団体の皆さまが参加されました。

最優秀賞

環境システム株式会社



作田誠司理事長/環境システム株式会社様



授賞式に臨まれた皆さま

あましんグリーンプレミアムとは…

当金庫の営業エリア内の法人・個人・団体を対象に、環境改善に寄与する地域の皆さまの優れた技術や製品・工法・取組みやアイデアにスポットをあてた表彰制度。新技術の開発や環境文化の創造につながることを願い、2011年の当金庫創業90周年を機に創設したものです。

受賞内容	応募者名	応募タイトル
最優秀賞	環境システム株式会社	水質の可視化と水質計自動昇降装置の汎用化
【部門賞】 環境事業部門賞	大和肥料株式会社	魚加工会社から発生する焼却廃棄魚の有用微生物を活用した発酵有機肥料化
【部門賞】 環境活動部門賞	身近な自然とまちを考える会	日本一の里山を持つ川西市を国蝶・オオムラサキの里に!
【部門賞】 第10回あましんグリーンプレミアム記念SDGs特別賞	テンセンス株式会社	可食容器「エコプレzzo」で地球環境に貢献する。
【選考委員会特別賞】 コロナ感染症対策特別賞	ヘアースタジオ クリーム 小南正治	美容業界のスタンダード! 簡易フェイスシールド「デコハリナ」

※撮影時にマスクを外していただきました。

100年分の感謝を胸に、これからも地域のために貢献してまいります。

私たち尼崎信用金庫は、おかげさまで2021年6月6日に創業100周年を迎えます。



「尼崎21世紀の森づくり」を応援しています。



あましん 検索



プラスチックで キーホルダー作り



世界に繋がる尼崎の海

尼崎の海からは、どんな景色が見えますか？海や山、舟や大阪沿岸の工場地帯。目の前に見えるもの以外に、尼崎の海は、大阪や神戸、淡路、さらに瀬戸内海そして世界に繋がっています。これを象徴してくれるのが、漂着ゴミです。潮や風の影響を受けて、色んな地域で流されたゴミが、違う地域に辿り着きます。日本のゴミが、遠く離れたハワイに漂着している報告もあり、世界中で海ゴミが問題になっています。



海ゴミは何が問題？

ウミガメや海鳥が海ゴミを誤飲して死に至っていることが日常的に起こっています。特に、海洋ゴミの半数以上がプラスチックです。石油でできているために、有害物質が付きやすく、魚が間違えて食べてしまうことで、私たち人間も有害物質を摂取してしまいます。になります。さらに、漁業や観光などにも影響があり、日々、世界中で研究報告がなされるほど、まだまだ分かっていないことが多い、複雑な問題です。



淡路島と繋がる
尼崎

尼崎から少し離れた淡路島。陸からは離れていますが、海からは大阪湾で繋がっています。実は、淡路島の海岸には、日々、沢山のゴミが打ち上げられ、貴重な海浜植物を覆い、美しい景観をゴミによって壊されている海岸が多く見られます。ペットボトルや缶の飲料水だけでなく、洗剤の入れ物や風呂場の桶など、生活ゴミまで流れ着いており、どうして海岸に流れ着くのか？と思われるようなゴミが沢山蓄積しています。更に、島から海を渡った先にある町の看板まで流れ着いており、ゴミが海を越えてくることを実感します。もしかすると、尼崎で流されたゴミが淡路島に、あるいは、淡路島で流されたゴミが尼崎に流れ着いているかもしれません。

キーホルダー作り

一見、大きなゴミが目立ちますが、よく見ると砂浜の中に含まれる微細なプラスチックが沢山紛れ込んでいます。淡路島の海岸で1000gの砂を採取してふるいにかけると、1〜4gのマイクロプラスチックがでてきました。検出されたものは、ビーズや発砲スチロールプラスチックレジンなどです。これらのプラスチックゴミをまたゴミとして捨てるのではなく、再利用してキーホルダーを作ってみました！



キーホルダーの作り方



1 キッチンペーパーの上に空枠を置き、拾ったプラスチックを空枠に配置。(空枠は購入)

2 良い感じに配置できたら、キッチンペーパーで覆い、上からアイロンでプラスチックを溶かす。

3 裏面も②と同様の作業を繰り返す。

4 冷まして、キッチンペーパーをめくると、固まっているか確認。

5 枠からはみ出た部分をカッターでカットすれば、完成!!

!!できあがり!!



記事：岡本佳奈(兵庫県立大学大学院 環境環境マネジメント研究科2年 SDGs海岸清掃部)

vol.8 尼崎運河ゴミ事情



飲み物ゴミは代表格!

ペットボトル。軽いので拾いやすいですが、中身がまだ入っているペットボ

ンドアップパドルボード)の体験会も、昨年はコロナ禍でほとんど開催できませんでした。寂しい一年でしたが、そのかわりに、運河と蓬川のゴミ回収を毎月行いました。



ゴミと一緒に記念撮影?(笑)

私が参加しているグループ、Amagasaki canal sup(尼崎キャナルサップ)が毎年行なっているSUP(スタ

トルは困りもの。捨てるんだつたら、全部飲んでから捨ててくというのがスタップの声。続いてビールやジュースの缶、かわいいところでは野球のボールもよく浮いています。

大型のゴミもあります

できないのでしよう。また、使い捨てマスクが多かったのも、この一年の特徴でした。使い捨てマスクは紙のように見えますが、多くがプラスチック製品。劣化して細かいプラスチックとなり、魚が食べ、結局は私たちの体内に戻ってきます。

(文・写真 横山知代子)

by 尼崎モルッククラブ

おい、モルックしようぜ!



尼崎21世紀の森 芝生広場にて



モルックセット

モルックとは? フィンランド生まれで、フィンランドの短い夏に友達や家族とBBQなどをしながら、楽しめるニュースポーツです。重さ3309の木棒(モルック)投げて、12本の木棒(スキttl)に当てて倒し、点数を競うスポーツです。

モルックのルールは、簡単!でも、戦略的!やればやるほど、沼にはまる事、間違いなし!

Amagasaki Molky Club

尼崎モルッククラブは、モルックを尼崎で楽しむために発足したクラブです。モルックってなに?という方から、すでに趣味でされている方まで、お気軽にご参加ください。

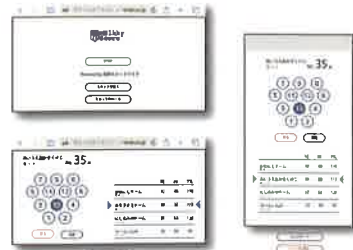
尼崎モルッククラブ ホームページ
<https://molky-amagasaki.com/>

毎月、第1土曜日・第3水曜日に活動中!

【第1土曜日】
場所: 尼崎の森中央緑地 芝生広場
時間: 13時ごろ~15時ごろまで

【第3水曜日】
場所: 尼崎城址公園 北側
時間: 19時ごろ~21時ごろまで

尼崎モルッククラブは、誰でも無料で使えるスコア計算ウェブアプリ「モルスコ」も公開してみました。



<https://molky-scorer.com/>
ぜひモルックするなら使ってみてください。

ただ、点数を取り合うのではなく、戦略的スポーツなので、勝つためには頭を使います。また、モルックを投げるそして、倒れたスキttlを立てる動作は、ちょっとした運動にもなります。このことから、老若男女問わず楽しんで、更に生涯スポーツとして始められる方も増えております。また、機能障害のリハビリテーションなどに最適です。この時代、屋外で密にならずに出来るニュースポーツです。

モルックのルール

1 モルックを投げる



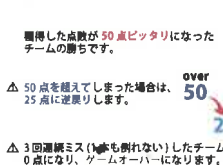
2 点数を計算する



3 スキttlを立てる



4 50点ピッタリで勝ち!



モルスコ!!
molky-scorer.com

いつも遊ぶモルックのスコア計算アプリ「モルスコ」
4チームまでの対戦と2チーム混成でのスコア計算ができるウェブアプリ。
2人から参加可能な対戦モードも搭載。3. 3回まで対戦も可能になります。
最新のスコアシートがないときも、お電話にてお問い合わせください!

尼崎臨海部にかつての**自然環境=美しさ**を取り戻したい。
日本の**発展を支えてきた誇り**を取り戻したい。
かつてこの地に存在した**人間の活気**を取り戻したい。

そんな願いを込めて、平成14年3月に
『**尼崎21世紀の森構想**』は、策定されました。それが尼崎市全体に
美しさと誇りと活気を取り戻すきっかけになれば、という希望を持って。

江戸時代
この尼崎には尼崎城という江戸幕府の直轄地であった、大坂の西の玄関口を守る重要拠点があったのをご存知ですか？

明治の初め
この瀬戸内海が「世界で最も魅力的な景観」と絶賛されていたのをご存知ですか？

明治から昭和
高度成長期の尼崎
高度成長期の尼崎
この尼崎臨海地域が関西の重化学工業の中心集積地として、わが国の産業や経済の高度成長を支える役割を担っていた事をご存知ですか？

昭和40年代
この尼崎市が国道43号・阪神高速神戸線とともに公害問題が深刻化し、「公害のまち」という不名誉な称号を与えられた事をご存知ですか？

近年
巨大工場が建設され臨海部での産業の活性化に期待が高まるも、急激な社会の変化により、尼崎のロケーションだけを最大限に活かしたロジスティクス化していることをご存知でしょうか？

これから『尼崎21世紀の森構想』
かつての**自然環境=美しさ**
日本の**発展を支えてきた誇り**
人間の活気を取り戻したい。

一緒に尼崎21世紀の森づくりをしませんか！
編集スタッフを募集しています！

「環境とライフスタイル」を考えるフリーマガジン
エイ・エイ：2021年20号(4月15日発行)
NPO 尼崎21世紀の森 Aa 編集局
ホームページ <http://ama21mori.net/>
〒660-0815 尼崎市杭瀬北新町3-2-2 大信ビル3F
TEL 090-8233-4079

Chief Editor 岸本 幸三
Editor/Writers 荒巻友里恵 太田 洋平 森井 敬介
池田 和也 岡本佳奈 森上 恒
泉原 久人 幸野 里紗 藤原 悟
石井 康之 菅 真澄 舟田 温子
薄井 洋一 中岡 禎雄 山本 仁湖
枝川 利雄 守 宏美 横山知代子
Designers 児玉 泰江 鳥山 大樹 ヒロコ・TG
杉本さやか 田万まどか
Print ウニスガ印刷(株)

環境改善を利用した先進的な「まちづくり」
それが『この尼崎21世紀の森構想』の本質です。
ナカナカ素敵な計画だと思いませんか？
100年間のこの計画、進めて行けるのは、
この尼崎が大好きな一人ひとりの市民、企業の皆さんなのです。

あとがき
自然が好きで、大学院でランドスケープを学んでいる岡本です。加古川市出身の私は、尼崎を工業地帯で緑の無い町だと思っていました。昨年、大学の授業で尼崎の森を訪れたことがきっかけで、印象が一変しました。かつて、農地が広がり、漁業が盛んで、美しい自然景観があったこと。工場跡地に人の手で緑を増やす、先進的な取組をされていることなど。Aaのバックナンバーを読み、尼崎の人は非常に素敵な取組をされているなと思いました。
これから、尼崎がどのように変化していくのか未来が楽しみです！
(岡本佳奈)

ITALY



「イタリア」と聞くと皆さんはどんな言葉、風景をイメージするでしょうか。緑白赤の国旗、ピザ、情熱の国…「Mangiare」(カンターレ)「Amare」(アマレ)はそれぞれ「食べて」「歌って」「愛して」人生を謳歌するイタリア人らの人生観を表現するために使われる言葉です。ここでは私がイタリア留学で見た、そんな彼らのライフスタイルや文化についてお話しします。

スローフードな生き方！
イタリア留学記 vol.2



今回は、そんなイタリアの美味しい文化とスローフードについてお話しします。スローフードとは、文字通り「ファストフード」に対抗する考え方であり、映画『ローマの休日』のオードリー・ヘップバーンがジェラートを食べるシーンでお馴染みのスペイン広場に、マクドナルドがオープンすると知ったイタリア人が反対運動を行ったことがきっかけとされています。

昨 今では日本でも大人気のイタリア料理。本場のイタリアではもっと凝った複雑な調理方法があるのかと思いきや、イタリア人から振る舞われる料理はいたってシンプルなものでした。例えば、代表的なトマトソースの Pasta に使われる調味料は塩のみ。オリーブオイルにニンニク、トマト缶そして塩を入れて煮込むだけで、日本で食べるものよりも格別な美味しい一品になります。衝撃を受けた私が彼らに美味しさの秘訣を聞くと、決まって「そりゃ愛がこもっているからね」と少しおどけた返事が返ってきます。しかし、それがイタリアから始まった「スローフード」という概念の根底にあるものなかもしれません。

ファストに対抗するのだから、ゆっくり時間をかけて食べる運動かと想像しがちですが、どうもそんな単純なことではない、ということがイタリア留学中にイタリア人たちと食卓を囲むなかで分かったことでした。

「地元」の〇〇から持ってきたチーズだ」といった会話が飛び交い、食のストーリーを楽しんでいるようでした。そして、それだけでなく、そこに誰かが全員分の昼食を作り、テーブルを囲んで一緒に食事をします。食後のエスプレッソを飲み終わるまで、仕事の話や他愛ない話をのんびりとした時間を過ごし、気がつけば2時間もたっている事も。ゆっくりと食べることは、食事だけでなく一緒に食べる人との交流や喜びを共に味わうことだったのです。



森で採ったキノコの Pasta



Reporter 山本 仁湖
イタリア中部の都市フィレンツェで10ヶ月間の留学を経験。地元尼崎市の運河で行ってきた環境活動を活かし、新たな知見を広げるため、イタリア環境保護団体「LIPU」で4ヶ月間のインターンシップにも参加しました。



ブッラータチーズとルッコラのピザ



好きな具材を選ぶパニーノ屋さん

食に強い情熱とこだわりを見せる彼らは、余分なものを含んでいない、素材そのものを味わうことこそが最高の贅沢であると考えているようです。オリーブオイルやトマト、チーズなど一つ一つの食材がこだわりを持って作られており、余計なものを含んでいないからこそ、シンプルにとっても美味しい。留学中に行ったインターン先での食事の中には「これは今年絞ったオリーブオイルだ」とか「地元の〇〇から持ってきたチーズだ」といった会話が飛び交い、食のストーリーを楽しんでいるようでした。そして、それだけでなく、そこに誰かが全員分の昼食を作り、テーブルを囲んで一緒に食事をします。食後のエスプレッソを飲み終わるまで、仕事の話や他愛ない話をのんびりとした時間を過ごし、気がつけば2時間もたっている事も。ゆっくりと食べることは、食事だけでなく一緒に食べる人との交流や喜びを共に味わうことだったのです。