



目次

- 水質パトロール隊表彰式
- 新春特別企画
キャラクター大集合！
- 連載⑤
つくってみよう！エコクッキング
「かれいの薬膳蒸し」



水質パトロール隊
表彰式



水質パトロール隊は、水環境に関心を持っていただくため、県内の小中学生を対象に、身近な川の汚れぐあいや水辺の生きものなどを調査しレポートにまとめていただく取組で、平成10年度から実施しています。

今年度は小中学校や家族、地域など55グループ1,539名の参加がありました。このうち、特に優れた活動を行った12グループの受賞を決定し、12月21日（金）、県東大手庁舎で表彰式を開催しました。

表彰式では、西川環境部長より受賞グループの方々へ表彰状が授与された後、記念撮影を行いました。

これからも、身近な水辺での取組を続けてくださいね。

新しい年のはじまり！みんなは寒さに負けないで元気に過ごしているかな？

今年の干支は「巳」。ぼくはリュウだから、お友達のヘビくんは干支のバトンタッチをしてきたよ。今年がみんなにとって素敵な一年になるようにちゃ〜んと頼んでおいたからね！今年もよろしく♪

(あぶちゃん)



▲表彰状授与の様子



▲お祝いの言葉を述べる西川環境部長



▲みんなで記念撮影！



▶受賞グループの皆さんが作成したレポートや環境絵本の展示も行いました。



つくってみよう！エコクッキング



材料 (2人分)

- かれい……………切り身2切れ
- ┌ 酒……………大 1
- └ 塩……………小 1/2
- にんじん……………大 1/4
- 干し椎茸……………2 枚
- しょうが……………1 かけ
- クコの実……………小 1
- 山椒の実……………小 1
- ┌ 椎茸の戻し汁……1.5 カップ
- └ 鶏がらだしの素…小 1/2
- └ 薄口しょうゆ……小 2/3
- └ みりん……………小 2/3
- └ 塩……………小 1/3
- 香菜……………1 束
- 黒酢……………大 2
- ごま油……………小 2

作り方

- ① かれいは酒塩につけておく。
- ② にんじんとしょうが、干し椎茸は千切りにする。
- ③ クコの実はぬるま湯でもどす。
- ④ 椎茸もどし汁、鶏がらだしの素、薄口しょうゆ、みりん、塩を混ぜておく。
- ⑤ 器にかれいをいれ、にんじん、しょうが、干し椎茸、戻したクコの実、山椒の実をのせ、④のだしをかけラップをする。
- ⑥ 蒸気の上上がった蒸し器に入れ強火で18～20分蒸す。(電子レンジの場合は、600w強 15～20分)
- ⑦ 蒸しあがったら仕上げに香菜をのせ、酢とごま油をかける。

油ヶ淵流域市民モニタリング
 ふちもに情報局
 vol. 56
 平成 25 年 1 月発行

発行
 愛知県環境部水地盤環境課
 調整・生活排水グループ
 〒460-8501
 名古屋市中区三の丸三丁目 1-2
 電話:052-954-6219
 Mail:mizu@pref.aichi.lg.jp

*エコレシピは、財団法人愛知水と緑の公社と名古屋文理大学で共同開発された、水環境と健康を考えたレシピです。

おうちで簡単にできるエコレシピ。第5回目は、「かれのいの薬膳蒸し」をご紹介します。

今回は、旬の魚を用いた、「油を使用しない」、「調理器具の汚れを抑える」料理です。

私たちの身近な川や海の汚れは、台所からの汚れが主な原因となっています。それらの汚れをきれいにする、下水道や浄化槽などの生活排水処理施設の働きを保つためにも、一人一人の水を汚さない工夫が大切です。

今年もエコレシピを活用して、環境とカラダにやさしい暮らしを心がけていきましょう！