

MOTTAINAIキャンペーン

「精神」今も脈々と

マータイさん没後3年

MOTTAINAIキャンペーンの提唱者、ワンガリ・マータイさんが亡くなってから25日で3年を迎え、ケニア・ナイロビ郊外のカルラの森で記念式典が開かれる。日本では、規格外の野菜や果実でワインを造ったり、大学の講義でテーマに取り上げられたりするなど、MOTTAINAI精神はさまざまな形で着実に受け継がれている。イベントや新商品の情報を紹介する。

過剰生産や規格外など市場に出荷できない果実や野菜を活用して酒類を製造しているMOTTAINAIの鶴見酒造(鶴見富士社長、愛知県津島市)が、次登場する予定だ。10月15日から3日間、同社は先代社長の父千葉市の幕張メッセで開かれる「第1回国際次世代農業EXPO」に、オリジナルのベジ(野菜)ワインやイチジクのワインを出展する。



MOTTAINAI

「野菜」ワインやイチジクのワインを出展する。このため生産量日本一を誇る同県のイチジク



レンコン焼酎(右)とイチジクや野菜のワインを前に、Lワインを手にする鶴見富士社長＝山田茂雄撮影

規格外の野菜や果物 お酒に 鶴見酒造

次世代農業EXPOは、ネット販売システムや植物工場、太陽光発電など、農業生産や販売を効率化する最新の技術や設備を紹介する展示会。農業への新規参入を狙う企業240社が出展し、同時に催の「農業資材EXPO」

で、少し傷が付いて出荷できないものを安く仕入れ「いちじくワイン」を造り、2005年の愛知万博にも出品した。イチジクに含まれる食物繊維、カルシウム、鉄分、ミネラル、ビタミン、カリウムはブドウワインより多いという。鶴見社長は「余った野菜や果実を捨ててしまうのはもったいない。ある程度のアルコールが含まれていれば腐らないし、飲食可能な食料が捨てられる食品ロスの削減にも役立つ」と話す。

「余った野菜や果実を捨ててしまうのはもったいない。ある程度のアルコールが含まれていれば腐らないし、飲食可能な食料が捨てられる食品ロスの削減にも役立つ」と話す。

「余った野菜や果実を捨ててしまうのはもったいない。ある程度のアルコールが含まれていれば腐らないし、飲食可能な食料が捨てられる食品ロスの削減にも役立つ」と話す。

「余った野菜や果実を捨ててしまうのはもったいない。ある程度のアルコールが含まれていれば腐らないし、飲食可能な食料が捨てられる食品ロスの削減にも役立つ」と話す。



イベント行こう 東京都 宇都宮

地球環境に配慮したライフスタイルをテーマにした「第5回ロハファスタin東京」が27、28の両日、東京都練馬区の高島公園・芝生広場で開かれる。MOTTAINAIブースでは、マイボトルや手拭い、キッチンマット、マイ箸、Tシャツなどのエコグッズを販売する。会場には手づくり雑貨や家具、健康的な食料も出展する。また、28日には宇都宮市でも「もったいない」をテーマにした参加体験型のイベント「もったいないフェア」が2014(同市も)もない運動市民会議主催が宇都宮城址公園を主会場に開かれる。

地元ヒーロー「雷剣士ダイジ」によるヒーローショー、親子で参加できるワークショップなど多様なイベントを楽しめる。

マイ箸持参で「地産地消もったいない」の無料提供、本の寄付での市のキャラクターの「もったいない係長ミヤリ」の「限定ミヤリしおり」プレゼントなどの特典もある。

午前10時～午後3時。入場無料。問い合わせは市民会議事務局(028-6332-2409)。「アンタイン生・市瀬千鶴」

科学で見える「もったいない」 理科大

マータイさんが提唱している言葉の世界用語化した「MOTTAINAI」の精神を、科学す「もったいない」のことに触れ、「科学を取り入れているのが、知っていることと見えてくる」と呼びかけている。

研究室では火曜と水曜の夜、学生や卒業生らと「理科大好き実験教室」と銘打つ子ども向けの講座を開く。授業では、科学の基礎知識のほか、太陽電池や自転車発電などの実験を通して、省エネや再生可能エネルギーの活用を説いている。また、MOTTAINAI



「MOTTAINAI」は共生社会のキーワードと語る川村康文教授(左) 東京都新宿区の東京理科大学



ご
御
カ

ありがとうございます。

自転車とこいで下ろした

学生さんにも一部差し

あげていただけると

嬉しいです。

明珍美紀