

生ごみお宝通信 第25号

20.10.06

発行：江東区生ごみお宝倶楽部



猛暑とコロナ対策が重なった夏も終わり、ようやく秋を迎えることができました。しかしながら、まだコロナは収束とはいきませんので、予定していました芋煮会は、残念ながら中止いたします。飲食を伴う行事のためご了承ください。代わりに、総会で出来なかった「簡単味噌づくり」を行います。様々な行事が中止となる中、お宝倶楽部の皆さまとの大事な顔合わせの場となると思います。

♪ 混ぜるだけ！簡単味噌づくり ♪

毎日の食卓に欠かせない味噌ですが、家庭でも簡単に作ることができることをご存知ですか？今回は基本的な作り方を学び、蒸してつぶしてある大豆を使って混ぜるだけの、簡単にできる味噌づくりキットで手前味噌を作ります。人数は先着 20 名までとさせていただきます。

＜日 時＞ 11月25日（水）午後1時30分～3時00分

＜会 場＞ パルシティ江東（3階 調理室）

＜手作り味噌材料セット＞出来上がりが約 2.5 キロ

麴：九州産米 100%米麴、

大豆：熊本県産フクユタカを蒸してつぶしたもの、

塩：長崎県産の海水塩、

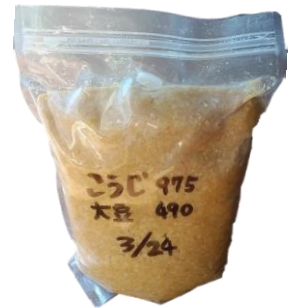
容器：バルブ付きラミジップ 2.6 キロ用

材料費：1000 円、持ち物：エプロン、手拭き、持ち帰り袋

※マスク着用の上、ご参加ください。

※準備の都合上 11/15(日)までにお申し込みください。

※新型コロナウイルスのその後の感染状況により中止することもあります。



※申込は、伊藤 080-3547-8360 まで

＜区の生ごみ減量推進事業＞

前回の通信でお知らせの通り、今年度の事業説明会は無しとなり、希望の資器材を配布して取り組む形となりました。実際に申し込んだ方は 89 名。10月2日と3日の2回の相談会には、お宝倶楽部はアドバイザーとしてお手伝いを行いました。参加は残念ながら 15 名に留まりました。

相談会では、様々な質問が出され、現物の堆肥をはさんでの熱心な生ごみトークが交わされました。

参加の方になぜ取り組もうと思われたかを伺いましたところ、草花を育てる堆肥が欲しかったからという方もいましたが、なんと言ってもごみを減らしたかったという人が思った以上に多かったです。中でも、前から土の再生に取り組んでいたのととても良い機会と思ったという人、環境問題を考えてという人、田舎にいたので生ごみをごみとして捨てることに抵抗があったという若い女性もいて、この事業はまだまだ様々な人に必要とされているんだなあ実感しました。

