

かごしま環境未来館一周年

かごしま環境未来館は、平成20年10月10日に開館し、おかげさまで一周年を迎えることができました。

未来館ではこの1年、展示見学や環境学習講座、イベントなどを通してたくさんの方々との出会いがありました。

今回は一周年を迎えた未来館の1年をふりかえってみましょう。

環境未来館…この1年間のあゆみ



利用(りよう)していただいている方の感想



橋口 晃一さん（かごしま環境の匠）

かごしま環境未来館の環境カレッジを受講して、環境問題を本当に「問題」として捉えていない自分自身に気づき、自身の私生活における課題にも一つ一つ実践を積み重ねるようになりました。今では、電球を省エネ球に取りかえたり、家族の中でも一番こまめに電灯を消す「まめオヤジ」となっています。今後は「環境の匠」として、「私は、私に出来ることをやっているだけ」という、当たり前のことを自然に実践できる仲間を増やす活動を続けて行く予定です。



徳丸 淳子さん・健太くん 親子（講座受講者）

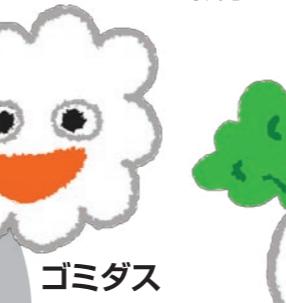
小5の息子と共に多くの講座を受講して、一年がたちました。環境だけではなく、歴史や科学なども学習させていただき、親子で驚きと感動の連続でした。おかげさまで、息子の環境など各分野への好奇心や学習意欲が向上していると思います。

これからも、未来館スタッフの方々の努力と気配りに感謝しつつ、私たち利用者も、マナーを守って受講したいと思います。そして自然を愛し大切にしていくことも心掛けていきます。（徳丸淳子さんより）

あ



り



か

たくさんの
学校(がっこう)
のみなさんに来館していただきました。

鹿児島市立大明丘小学校3年生のみなさん

展示写真を見ながら、調べ学習のテーマに沿って楽しく学んでいました。見学の最後には「日本人は他の国の人と比べて、贅沢だと思った」「海面上昇や温暖化はいつから始まったか」など、たくさんの質問が出ました。



大明丘小学校3年生のみなさん

う

エネール



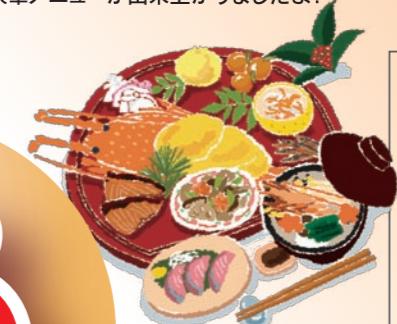
と



デコドン

うまい！1月は「食を考える月間」です。

そこで、お正月のおせち料理を県内産で作ってみました。
豪華メニューが出来上がりましたよ！



・金柑煮	…	入来
・紅白なます	…	姶良・大隅
・煮しめ(筍)	…	宮之城
・芋きんどん	…	穂佐・知览
・田作り(いりこ)	…	吹上
・紅白かまぼこ・つけあげ	…	串木野
・ぶりの照り焼き	…	長島
・伊勢海老黄金焼き	…	内之浦
・かんばちのお刺身	…	長島
・お雑煮(焼エビ)	…	出水 (ホウレンソウ)…吉野

鹿児島産の材料を使うことで、輸送にかかるエネルギーも削減できます。地産地消に努めることがエコにつながります。

環境未来館では、このような地産地消のメニューでのエコなクッキング講座や、買い物からエコを考えるグリーンコンシューマー講座など、昨年に引き続き、今年も実施する予定です。ぜひ、ご参加くださいね！

未来館では、二酸化炭素をどれくらい削減しているか
統計(とうけい)を見てみましょう。

●かごしま環境未来館のCO2排出削減量
(H20年10月～H21年9月)

CO2排出量 ……………… 97,354kg-CO2^①

太陽光発電自家消費したことによるCO2排出削減相当量
…………… 17,527kg-CO2^②

全体の排出量の約18%削減 (② ÷ ①)

