

「元気朝市おおはる」をご存じですか？



「元気朝市おおはる」は、毎月第2・4土曜日の午前8時から9時にかけて、J A 海部東大治支店の駐車場が開かれています。

当日は、午前8時には列ができ、皆さん開場と同時に先を争うようにお目当ての商品へ駆けつけ、その様子はとても活気に満ちています。

地産地消、地域農業の活性化等を目的に取り組んでいますので、会場でお客さんの姿にうれしさを覚える反面、もっとたくさんの方にこの活動を知っていただきたいと思っています。



「元気朝市おおはる」は、大治町産の新鮮で旬な野菜を購入できるいい機会ですので、ぜひ一度お立ち寄りください。

開催日
9月10・24日(土)

問い合わせ先 役場 産業環境課 内線159

平成24年経済センサスー活動調査を実施します。

ビルとケイちゃん



経済センサスキャラクター

- ・平成24年2月に全ての企業・事業所を対象とした経済センサスー活動調査を実施します。
- ・経済センサスー活動調査の実施に際しては、これまで実施していた、事業所・企業統計調査、サービス業基本調査、本邦鉱業のすう勢調査を廃止するとともに、平成21年商業統計調査、平成23年工業統計調査、平成23年特定サービス産業実態調査を中止し、活動調査の中で必要な事項を把握することにより、調査の対象となる事業者の皆様方の記入負担の軽減を図ります。

総務省・経済産業省

今月の記念日

9月9日は
「食べものを大切にする日」

9月9日は重陽の節句。無病息災と長寿を祈り、また、収穫を祈る節句であることから、「食べもの大切運動」に取り組んでいる財団法人ベターホーム協会では、「食べものを大切に、健康に」の願いを込め、9月9日を「食べものを大切にする日」としました。食べものを「捨てないん(ナイン)」「残さないん(ナイン)」の語呂合わせにもなっています。

日本は、食料の6割を輸入に頼っています。しかし、その一方で、多くの食料を残したり、捨てたりしています。

同協会が過去に行ったアンケートで、「食べものを捨てる」ときにどう思いますか?の問いに、約74%の人が「もったいない」、約38%の人が「罪悪感がある」と答えており、皆さん、やむをえず捨てていることが分かります。日々調理を行う

家庭では、どうしたら食べものを大切にできるのか、環境にやさしい調理ができるのかで、悩むことも多いでしょう。

同アンケートで、捨てることが多い食べ物の第1位は「野菜」でした。具体的には多い順に、きゅうり、青菜、ねぎ、キャベツ、もやし、だいこん、はくさいで、傷みやすい野菜、数本まとめて買うと割安な野菜が上位にきています。

中には冷凍できる野菜もあるので、保存方法を正しく知れば廃棄は避けられるはずです。また、少し余った野菜を無駄なく食べきる方法として、日本には「漬け物」という昔ながらの知恵があります。

昨今は、天候不順などで野菜の値段が高騰することがあるだけに、適切な保存や調理の仕方を知ることが、経済的にもプラスになります。

「食べもの大切運動」のホームページでは、食材を無駄なく使いきるための「キッチンエコ術」が紹介されているほか、実践のヒントを多数掲載した冊子を紹介しています。