



日本人の主食の「ごはん」をおいしく食べるにはお米を選びすべし。たり、水を変えたりしてさらにおいしく食べようと工夫したりしますよね。「ごはんが塩辛い飯をおいしく炊ける」というお話を聞きつけたのです。

**知っていましたか？
「ごはんがおいしいくなる塩っぴい」**

春本番の季節ですがいかががお過ごしですか？新緑の緑がまだまだまだまぶしい色をした季節です。例年だと霧と雨の多い季節ですが暖かな春ですね。探偵さんは春が1年で一番好きな季節です。さあ今回も多彩な話題で環境探偵団「ニュースレター」をお届けします。

特集
水周りにトランプルの対処方法伝授！
「こんなときどうすればいい」



またさらにおいしい話題ですが赤井川食品さんは村のメインストリート(店が1件しかない)ので通り過ぎてしまつかも(あるいは)に漬物名人の発見さんたちが作ったおつけものを扱つ「おつけもの食堂」を営業しています。ここでは漬物のバイキングがあり、約20種類くらゐある自家製のおつけものが食べ放題。北海道でこれだけつけものこだわって食べられる店はあります。是非、一度言ってみては？



作物のお話、第2回目はよい作物を作るときの堆肥づくりはがらっと内容を変えて水廻りの達人(TOTOさん)に「水廻りというテーマでお話を聞く機会を作りました。

トイレの掃除の落とし穴とか、節水の話とか、意外に知ってこんな困りごとを解決するにはどうしたらよいか、便利な新商品くさんです。そのほか様々なご質問にもお答えいただきます。ださい。



編集後記

3月30日に江別在住の米村さんを招いて堆肥作りのお話をしました。自家菜園の参考にと、こられた方が多く、90分という長丁場にもかかわらず40名近い参加者が熱心に聴いてくれました。

世の中には発酵したら堆肥になったという考え方がありますが、米村さんによると実は発酵の状態によりゴミにも肥料にもなるというお話をいただきました。

国が進めている堆肥作りはあまり質を問題にしていない気がします、ここに大きな問題があるように思えてなりません。私たちは環境にやさしい行動をしているつもりで実は環境を破壊していることが、これ以外にもあるかもしれません。行動の質を問われる時代がやってきた感じがします。

PS: 講演会の何日か後に参加者の方から「米村さんの堆肥を使いたい」という、うれしいお電話をいただきました。ありがとうございました。

発行
荒川設備「環境探偵団」
ニュースレター編集局(*1~2ヶ月に1度不定期発行)
〒059-0033
登別市栄町3丁目18番地5
荒川設備内
電話:0143-86-7128

日時:平成16年6月
~4時)です。
場所:ポスフル登別
です。
申し込み方法:下の
書いて投函してく
す。
締め切り:平成16年

応募はかき

- ①プレゼントの申
プレゼントを希望
(どちらかに丸印をつ
- ②講演会参加の時
水廻りの達人の講
参加し
(どちらかに丸印をつ
- ③なにか記事にし
りましたら教えて
- ④アンケート: