

できることからはじめなきゃ！

まずは… 3Rに取り組もう！

3Rとは「循環型社会」をめざすためのキーワード、リデュース（Reduce）、リユース（Reuse）、リサイクル（Recycle）の頭文字をとったものです。

- ・リデュース（Reduce）＝ごみの発生を減らす
- ・リユース（Reuse）＝ものを繰り返し使う
- ・リサイクル（Recycle）＝ものを資源として再利用する



1. リデュース



詰め替えができる商品を進んで買う。手作り弁当や水筒を持って出かけるなど

2. リユース



空き瓶を酒屋さんに返す。小さな子どものおもちゃや洋服を友だち同士で譲り合うなど

3. リサイクル



ペットボトルや紙パックはきちんと分別して収集所へ出す。リサイクル商品を進んで買うなど



【問い合わせ】

環境課

☎ 589 - 6431

☎ 589 - 5069

第4回

リユース物品無償譲渡会（試行）

日時…12月20日(日)午前10時～11時

場所…（仮称）野洲市リユースセンター（西河原 2419 旧消防署車庫）

譲渡対象者…市内在住者

リユースの対象物品…家具類、チャイルドシート、食器類、陶磁器類、バッグ類

申込方法…①午前10時～11時の間に希望するリユース品に対し1人3点まで申し込むことができます。②午前11時に譲り渡す人を決定します。（申込複数の場合は抽選）

〈注意〉①引き渡し後のリユース物品の返品はできません。②市はリユース物品の瑕疵責任を負いません。③リユース物品の第3者への譲渡は禁止します。

大量生産、大量消費、大量廃棄といった使い捨てのライフスタイルは、処理しきれないほどの廃棄物を生み出す可能性があります。また、化石燃料の大量使用は、温室効果ガスの増加をもたらし、地球温暖化による気候変動といった問題も発生しています。

このような「使い捨て型社会」から脱し、今、3Rに取り組むことが大切なのです。3Rは、順番が大切です。まず、資源の消費を減らす（リデュース）ことから始めて、次に、使えるものは何回も繰り返し使う（リユース）、そして使えなくなったら原材料として再生利用（リサイクル）します。

市では2つ目のR、リユースの推進を図るため、昨年度からリユース物品の無償譲渡会を市内で開催しています。これは、粗大ごみとして出された物品の中から、まだまだ使用できる物を選定し、再利用（リユース）する人に無償で譲る制度です。

今年3月以降、このリユース制度に基づく譲渡会を3回開催したところ、多くの人に来場いただき、家具や陶磁器類、チャイルドシートなどを譲渡することができました。

今回の無償譲渡会の開催は、左記のとおりです。皆さんのご来場をお待ちしています。

燃えないごみや粗大ごみとして廃棄する対象品で、譲渡会に提供いただける物品を募集しています。詳しくは「広報やす10月号はじめなきゃ」または、環境課へお問い合わせください。

環境フォーラム、地球温暖化を考えよう
地球温暖化が急速に進んでいる今だからこそ、あなたの子どもや孫、そしてあなた自身のためにできることを考えてみませんか？
日時：12月13日(日)午後1時30分～4時
会場：コミセンぎょう
対象：どなたでも（申込不要）
内容：温暖化はどうしておこるのか？地球温暖化の現状、そして将来は？温暖化を抑制するにはどんな行動が有効なのか？私とあなたは、今何をすればよいのか？等についてお互い学び合います。また、環境基本計画のエコ資源部会の取り組み報告やエコドライブ実践方法を紹介します。
主催：環境基本計画推進会議「水と緑・安心の野洲」エコ資源部会、環境課

歴史の小窓

—学芸員のメッセージ—

歴史民俗博物館

☎587-4410、Fax587-4413

(63)

【休館日】

月曜日、12月24日(木)、年末年始(12月28日(月)～平成22年1月4日(月))

◆テーマ展「むかしのくらし—食生活の道具—」／12月23日(木)まで

◆博物館友の会「穴窯陶芸作品展」／12月23日(木)まで

◆しめなわづくり教室／12月19日(土)午後1時30分～3時※事前申込要(電話にて受付)

主催…博物館友の会

参加費…300円

◆弥生の森歴史公園の落ち葉をゆずります
開館日に博物館受付へ申し出てください。
※搬出は各自でお願いします。

ちよつとむかしの道具

博物館では、「民具」、「民俗資料」と呼ばれるむかしの生活用具を、常設展示やテーマ展で紹介しています。ちよつとむかしのことは、世代によってとらえ方も違い、懐かしい想いから未知の世界の発見までいろいろな見方があっていいと思います。今回は、食生活の道具のひとつ「箱膳」をみてみましょう。

箱膳は、木製の四角い箱型の膳で、中には一人分の食器が入るようになっています。家族の一人ひとりがひとつずつ持っていて、自分の茶碗や皿、箸などを入れておき、食事の時にはふたを裏返し、膳にして使いました。食べ終わると、食器を湯茶ですすいできれいにし、中に収めてふたをします。毎日食後に全員の食器を台所で洗うのではな

箱膳 配膳の様子



箱膳 収納の様子



はこそぜん 箱膳

く、何日かに一度まとめて洗っていたようです。写真の箱膳は、小篠原の方から寄贈を受けたものです。大きさは、ふたを裏返して使う時の状態で、29.5cm四方、高さ14.2cmです。ふたには、四角く盛り上げた部分が削り残されていて、裏返してのせるとちょうどその部分が口にはまるようになっています。茶碗や皿をのせて食べる時に動かないようにするための工夫です。これは身とふたのみの素朴な形をしています。引き出し付きのものも作られ

ていました。

箱膳は、江戸時代に使われるようになったといわれています。かつては、食卓を囲んで食事をするのではなく、めいめいが一人ずつ膳を用いて食べていたようです。近年まで、結婚式などの祝い事、葬式や法事などの席では、「本膳」と呼ばれるハレの日の膳や碗を用いて料理が出されていましたが、そのなごりと思われま

漫画『サザエさん』に登場する「ちやぶ台」や「飯台」のような食卓が普及するのは、大正、昭和に入ってからで、意外に古くない時代のこ

洋風の食文化とともに食卓の使用が広まったことが影響しています。それまでは、日常の食事には箱膳が多く用いられ、家族全員がひとつの食卓を囲んで食べる現在の風景とは、少し違った雰囲気であったようです。

日本人は、食器を個人所有する習慣があります。箱膳がなくなった今日でも、家庭では各自の茶碗や湯のみ、箸を決めて使うなど、その伝統は生きています。職場でも、湯のみやコーヒークップは各々が持参したものを用いていると思います。

このように、ちよつとむかしのくらしを見ていくと、この何十年の間だけでもくらしが大きく変化してきたことがうかがえます。「食」にはさまざまな文化がみられ、変わってきたなかにも今のわたしたちの生活に通じるところがあり、身近なくらしの歴史を感じられるさがあるといえるでしょう。

(歴史民俗博物館学芸員 行俊勉)