

ゼロカーボンシティを目指して

令和3年6月、本市は、SDGs（持続可能な開発目標）の理念に基づき、多様性と包摂性のある社会の実現や持続可能で魅力的なまちづくりを推進すること、また、2050年までに二酸化炭素排出量を実質ゼロにする「ゼロカーボンシティ薩摩川内」の実現を目指し、薩摩川内市未来創生SDGs・カーボンニュートラル宣言をしました。

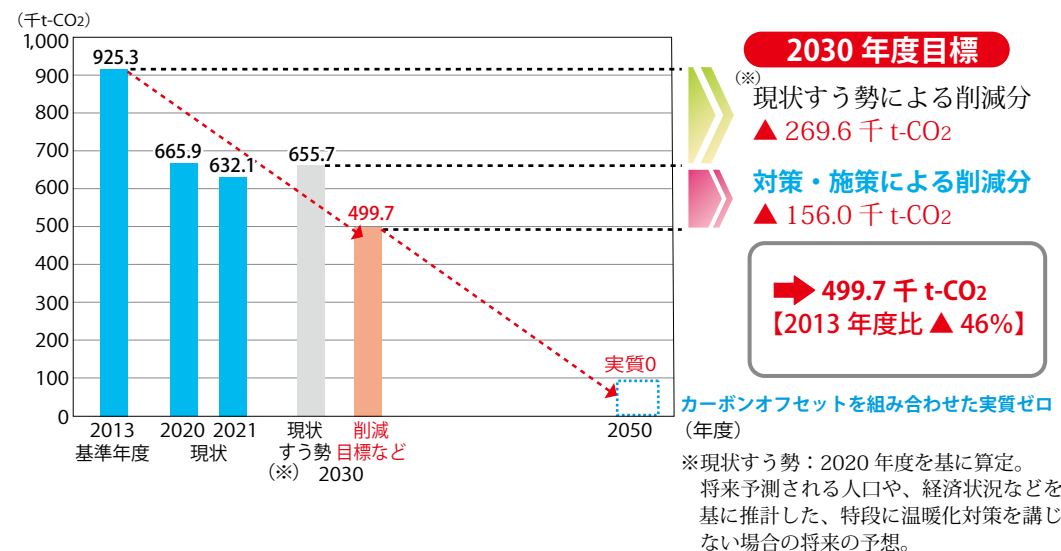
さらに、令和6年3月に「薩摩川内市カーボンニュートラル地域戦略」を策定し、本市の現状や地域特性を踏まえ、地域全体で地球温暖化対策に取り組むため、温室効果ガス排出量の削減目標や目標達成に向けた施策などを定めたところです。

次の世代へ持続可能な環境を引き継いでいくためには、私たち一人一人が地球温暖化対策に対する行動を起こすとともに、市民・事業者・行政が一体となって取り組むことが不可欠です。

※カーボンニュートラルとは、温室効果ガスの排出量と吸収量を均衡させ、排出を全体としてゼロにすることです。



▲薩摩川内市カーボンニュートラル地域戦略を策定しました



部門別温室効果ガス総排出量および削減目標

部門	2021 年度 温室効果ガス総排出量 (千t-CO ₂)		2030 年度(目標年度) 温室効果ガス総排出量 (千t-CO ₂)	
	削減率	割合	削減率	2013 年度比
産業部門	143.9	22.8%	132.6	▲46%
民生(業務)部門	143.3	22.7%	110.9	▲51%
民生(家庭)部門	77.9	12.3%	51.2	▲67%
運輸部門	154.1	24.4%	120.5	▲40%
その他の分野	112.8	17.8%	84.4	▲13%
合計	632.1	100.0%	499.7	▲46%

※四捨五入の関係で合計が一致しない場合があります。

家庭でできる取り組み

- ・ 自家用車の利用を控えて、公共交通機関を利用し、温室効果ガスの排出を減らす。
- ・ 節水シャワーヘッドなどの省エネルギー性能が高い家電を利用する。
- ・ 食品ロスを減らす。
- ・ 早めにアクセルを離すなどのエコドライブを心掛ける。
- ・ 不要なものを買わない。

本市の取り組み

- ・ 産業部門
事業者による排出削減の取り組みの促進、農林水産分野の削減 など
- ・ 民生(業務)部門
建築物における温暖化対策の推進、徹底的なエネルギー管理の促進 など
- ・ 民生(家庭)部門
省エネルギーの取り組みや再生可能エネルギー導入の促進、住宅における温暖化対策の推進 など
- ・ 運輸部門
次世代自動車の導入促進、港湾における脱炭素化の推進 など
- ・ その他の分野でも施策、取り組みを定めています。

夏バテ防止 さっぱり食べられる トマトとオクラの 冷そうめん



まつもと なな 松本 七虹さん



今回は、松本七虹さんにこれからの季節にぴったりの夏野菜を使った「トマトとオクラの冷そうめん」を紹介していました。

松本さんは、小学校から高校まで陸上をしており、現在もマラソンのイベントがあるときは、練習で1日に10km走ることもあるそうです。高校生の時に、練習で肉離れをしたことがきっかけで、より一層食や栄養面に気を使うようになったといいます。そこで夏でもおいしく食べることができて、食欲をそそるメニューを考えて作ったのがトマトとオクラの冷そうめん。家族からも「食感が楽しくて飽きない」と好評だそうです。

「料理を始めたきっかけは、母の影響です」と言う松本さん。パンやピザなども作る料理上手なお母さまの味が好きで、幼い頃から手伝いをすることが多く、「私もこんな風に作れるようになりたい、私の作った料理で家族を笑顔にしたい」と思い、料理

を始めたそうです。「おいしそうに食べてくれる家族の姿を見ることが、料理の盛り付けがうまくいったときに一番やりがいを感じる」と笑顔で話してくれました。

料理を作るうえで特に気を付けていることは、「彩り」だそうです。料理の中に必ず、赤や緑の食材を入れるようにしており、盛り付ける際は皿の色やデザインも考慮しているといいます。アルバイトで貯めたお金を自分が好きな食器に使いたいと思っていたほど食器が好きで、食器を先に決めてから献立を考えることもあるそうです。

また、「今回の料理には、全て祖父が育てた野菜を使っています。祖父が作る野菜は、きれいで甘くておいしいです。いつでも採れたての野菜を食べられることに感謝です」と嬉しそうに話してくれました。

暑い日が続くと、熱中症など体調を崩してしまうことが多くなります。松本さん考案の「トマトとオクラの冷そうめん」を食べ、夏の暑さを乗り切りましょう。

レシピ

【材料】(2人分)

- トマト：1個 ● そうめん：150グラム ● 生キクラゲ：2枚 ● オクラ：2本 ● 大葉：お好みで
- [つゆ]
● ツナ缶：1缶 ● めんつゆ(3倍濃縮)：大さじ3 ● ごま油：小さじ1 ● しょうゆ：小さじ1 ● 砂糖：大さじ1 ● 酢：大さじ1 ● すりごま：大さじ1 ● ニンニク(チューブ)：お好みで

【作り方】

- ① そうめんをゆがき、氷水で冷やしておく。
- ② 生キクラゲ、オクラを1分ほどゆでる。
- ③ トマトを角切り、オクラを輪切り、キクラゲを細切りにしてボウルに入れる。
- ④ ③につゆを入れて混ぜる。
- ⑤ ④にそうめんを入れ、よく混ぜる。
- ⑥ 皿に盛り付けて、仕上げに千切りにした大葉を添えて完成。

～ワンポイント～

- そうめん、野菜はゆがきすぎないように気を付ける。
- 大葉は、きざみネギで代用できる。
- そうめんは氷水でしっかり冷やすことでよりおいしく食べることができる。



皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたら、どしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合せ／秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線 4122)