



エコが千代田の自慢です!

エコチヨ



千代田のエコを推進しよう!

ces
千代田エコシステム

Vol.3
2016春号

《特集》

おいしくてエコな“江戸野菜レシピ”が満載!

CESエコレシピコンテスト

エコ＆サイクルフェア～千代田のエコ自慢～ 活動レポート

CES活動事業所紹介[長崎ちゃんぽん 2×3(スリーレッグ)]

既存建物省エネ改修助成・ヒートアイランド対策助成 ほか

上:ガス管廃材でリサイクル万華鏡作り
(協力:東京ガス(株))

／左下:お弁当のゴミ分別呼びかけ(区民体育大会)

／右下:秋田杉のトロフィー(千代田区温暖化配慮行動計画書制度 優良事業所表彰)



CES エコレシピコンテスト

おいしくてエコな“江戸野菜レシピ”



毎日の暮らしに欠かせない料理。素材選びや調理のしかたを一工夫することで、CO₂削減に貢献できます。そんな“身近なエコ”を応援するため、CESでは「エコレシピコンテスト」を年1回開催しています。今回は「江戸野菜」をテーマにした、エコな工夫が光る平成27年度受賞レシピを、一挙ご紹介します。

■最優秀賞「三番町娘の小江戸プレート」

三番町娘のおにぎらず／和太鼓みたいな大根ステーキだون／きんぴら

松原理紗さん・若山こずえさん（東京家政学院大学）

★ここがエコなポイント！

- ・小松菜…根元を最小限に切って、廃棄部分を極力減らします。
- ・大根の下茹で…ゆで汁は米のとぎ汁を利用。大根の切れ目を深く入れ、余熱を利用して茹でることで、下茹で時間を短縮し光熱費を削減します。
- ・きんぴら…他2品を作ることで出た、人参と大根の皮を無駄なく使用しています。皮はすぐ火が通り、エネルギーの削減にもつながります。



■三番町娘のおにぎらず

材料（1人分）：

ご飯 150g (米60g／水80cc)	鶏卵 50g
のり 1枚	砂糖 0.5g
小松菜 40g	和風調味料 0.3g
人参 20g	いりごま 0.5g
	ごま油 0.3g
	めんつゆ(三倍希釀) 4g

作り方：

- ①人参の皮を切り（その皮は残しておく）千切りにして、耐熱皿に入れ30秒レンジにかける。
- ②小松菜を茹でて、根元を少しだけ切り、3cm幅に切る。
- ③①の人参にごま油0.3gと和風調味料0.1gを和える。
- ④②の小松菜に、砂糖、めんつゆ、いりごまを和える。
- ⑤卵をほぐし、食塩、和風調味料0.2gを加え混ぜる。
- ⑥薄焼き卵を作る。
- ⑦ご飯の半量をのりの中央にひき、左半分に人参・薄焼き卵、右半分に小松菜をのせ、残りのご飯をのせる。
- ⑧のりで包む。
- ⑨半分に切り、盛り付けたら出来上がり。

■和太鼓みたいな大根ステーキだん

材料（1人分）：

大根 80g
バター 3g
醤油 2g
練りワサビ 0.5g
小ねぎ 1g

作り方：

- ①大根の皮を切り（その皮は残しておく）約2cmの厚さに輪切りにし、面取りをする。
- ②火が通りやすいように中央に十字の切り込みをいれる。
- ③3分大根を茹で、火を止め、余熱で茹てる。
- ④熱したフライパンにバターを入れ、大根をソテーする。
- ⑤焦げ目がついたら、醤油と練りワサビを加える。
- ⑥お皿に盛り付け、小ねぎをちらして出来上がり。

■きんぴら

材料（1人分）：

大根の皮 30g、人参の皮 10g
醤油 2g
砂糖 1.5g
ごま油 2g
いりごま 少々

作り方：

- ①大根の皮と人参の皮を千切りにする。
- ②熱したフライパンにごま油をひき、人参の皮を炒め、しんなりしてたら大根の皮を炒める。
- ③醤油、砂糖を加えて炒める。
- ④いりごまを加えたら出来上がり。

■エコレジエンド賞「根素餅（ねすもち）」

高橋珠美さん



★ここがエコなポイント！

- ・余りがちな夏の定番メニューの素麺を、美味しくリメイクしました。
- ・大根は生のまま焼き、焼いたフライパンの中で味付けをすることで洗い物を削減。
- ・野菜はすべて皮つきのまま使用し、廃棄食材ゼロ！皮の食感を楽しめます。

■材料と作り方



かわいいねずみの形にして、ひげも素麺でつくります。

材料（1人分）：

余った素麺 100g
大根 70g
人参 30g
山芋 30g
片栗粉 大さじ1
サラダ油 大さじ1
バター 小さじ1
醤油 大さじ1
素麺（乾麺）3本

作り方：

- ①大根の皮を5mm角に切っておきます。
- ②ビニール袋に残った素麺を入れ揉んでおきます。
- ③大根・人参・山芋をすりおろし②に混ぜ、なじんたら片栗粉を入れさらによく揉んでモチ状にします。
- ④サラダ油をフライパンに入れ素麺（乾麺）をあげ、ヒゲを作っておきます。
- ⑤そのフライパンにバターを入れ③を丸めて焼いていき、焼きあがったら醤油をたらします。
- ⑥ネズミの形に盛り付けて海苔で顔を作り、揚げ素麺でヒゲをつけたらできあがり！

■ワインフレンドリー賞「さっぱりぽり餃子風」

藏藤理永さん



★ここがエコなポイント！

- ・調理には、電気、ガスを使わずエネルギー削減。
- ・野菜の皮もそのまま使用しますので、廃棄部分がありません。

■材料と作り方

材料（1人分）：

大根 1～2mmの輪切りを5枚
豆腐（木綿）25g
ツナ缶 15g
生姜 1g
みょうが 1g
ねぎ 1g
醤油 小さじ1
酢 小さじ1/2
ラー油 2滴
黒こしょう 適量
塩 2g
水 100g（塩水）

作り方：

- ①豆腐を水切りする。
- ②大根を1～2mmの輪切りにし、塩水に浸ける。
- ③生姜を細切り、みょうがとねぎは細かく切る。
- ④ボールに豆腐を手でくずしながら入れる。そこにツナを入れ混ぜる。
- ⑤②の大根を1枚ずつキッチンペーパーで水を取り④のタネと生姜をのせて包む。
- ⑥お皿に5個並べて酢醤油をかけ、みょうが、ねぎ、黒こしょうをして完成。



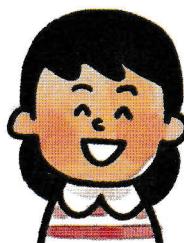
おかずにも、おつまみにも簡単でヘルシーな一品です。

■エコバランス賞「ちょっと皮ったまんぶくエコプレート」

花岡沙由里さん

★ここがエコなポイント！

- ・加熱する食材は全て炊飯器で同時に調理するため、エネルギーが削減できます。洗い物も少ないです。
 - ・人参は皮をむかず、まるごと使用しました。
 - ・旬の食材は栄養が豊富で自然にたくさんできるため、栽培時に必要なエネルギーが少なく済みます。
- ※人参の旬の時期（秋から冬）である10月に審査がありました。



■材料と作り方

材料（1人分）：

水稻 精白米 70g	鳥むね肉（皮付）60g
水 91g	料理酒 1g
有塩バター 2.5g	サニーレタス 5g
コンソメの素 2.5g	はちみつ 1g
食塩 0.01g	マヨネーズ 2g
人参（皮付）35g (25g/10g)	ケチャップ 3g
たまねぎ生 30g	パセリ 0.01g



作り方：

- ①米をとぎ、炊飯器に水を入れる。
 - ②人参をきれいに洗い、皮ごとすりおろす（25g）。残り10gはピーラーでリボン状にする。
 - ③玉ねぎをみじん切りにする。
 - ④すりおろした人参と玉ねぎを炊飯器に入れ、バター、コンソメ、食塩も入れる。
＊すりおろした人参は色が悪くなりやすいので、手早く調理する。人参の水分が多い場合は、炊飯する水の量を加減する。
 - ⑤鶏肉を約5mm幅に切り酒をふり、ピーラーでむいた人参と一緒にラップで包む。
 - ⑥⑤を炊飯器に入れ、炊く。
 - ⑦サニーレタスはよく洗い、食べやすい大きさにちぎる。
 - ⑧マヨネーズとケチャップを合わせソースを作る。
 - ⑨ご飯が炊けたらラップで包んだ鶏肉と人参を取り出し、よく混ぜる。
 - ⑩皿にご飯を盛り、鶏肉、サニーレタスも盛り付ける。
 - ⑪リボン状の人参はハチミツと和え、サニーレタスの上に盛る。
 - ⑫⑧のソースを鶏肉にかけ、ご飯の上にパセリをかけて完成。
- *葉がついている人参があればパセリではなく、葉を使うとよりエコになると思います！

ちょっとひといき～エコレシピ調理のポイント3か条！

1. 地産地消

地元で採れた農産物を積極的に取り入れて、流通にかかるエネルギーを減らしましょう！（今回のエコレシピのテーマ「江戸・東京で採れた『江戸野菜』は、ここ千代田でできる地産地消を推進しています。）



2. 生ごみ削減

剥いた野菜の皮は、ほかの料理に活用しましょう！食べ残しをしないよう、食べきれる分量で作りましょう。

3. エネルギー削減

火にかけるときは、鍋底の水滴を拭き取ってから。余熱の利用も効果的です。洗い物を少なくて、水の使用量を減らしましょう。

平成26年度最優秀賞
「今日味芯芯パスタ」

■臨機応変賞「江戸野菜でもちもちニヨッキ」

森田さくらさん

★ここがエコなポイント！

- ・おろし金にアルミホイルを巻いて洗いやすくしました。
- ・茹でる水を最小限とし、そのままソースに使えるようにしました。
- ・にんじんの皮まで捨てずに使いました。



■材料と作り方



材料（1人分）：

- *ニヨッキ
人参 1/4 本くらい(40g)
- 小麦粉 50g
- 水 適量
- *ソース
トマト 半分
- オリーブオイル 小さじ1
- 塩 適量
- 粉チーズ 適量
- にんじん 10g

作り方：

- ①人参をすりおろし、トマトを切る。
- ②①の人参、小麦粉、水を入れる。
- ③ニヨッキの形をつくる。
- ④沸騰した鍋に③を入れる。
- ⑤そこにトマト、オリーブオイル、塩、人参を入れ沸騰させる。
- ⑥皿に盛り粉チーズを振りかけて完成。

■人参娘賞「Sweet Carrot Jam」

こあなや さん



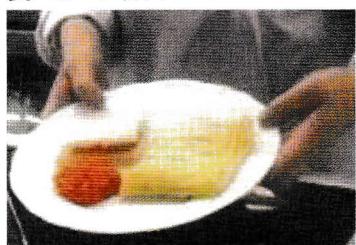
★ここがエコなポイント！

- ・ガスを使う時間を短縮するため、人参をすりおろします。
- ・レモンの皮以外のゴミはありません。

■材料と作り方

材料（1人分）：

- *人参ジャム
人参 1本
- 砂糖 大さじ3杯
- レモン 1/2個
- *人参ジャム入りパイ
人参ジャム 全体の3/4
- パイシート 1.5枚
- *人参ジャム入りサンドイッチ
人参ジャム 全体の1/4
- 食パン 1切れ



作り方：

- *人参ジャム
①人参をすりおろす。
②レモンをしぼる。
③圧力なべに①、②と砂糖を入れる。
④6分加熱する。
- *人参ジャム入りパイ
①パイシート 3/4枚の上に出来上がった人参ジャムを乗せて、1/4枚を棒状に切る。
②卵をボウルに入れ、かき混ぜて卵液をつくる。
③アルミホイルの上で、パイの形を作り、卵液を塗る。
④オーブンに入れ、200度で8分、180度で8分加熱する。
- *人参ジャム入りサンドイッチ
①人参ジャムを、三角に切った食パンにはさむ。

数々のエコレシピ、いかがでしたか？みなさんのご家庭でも是非おためしください。これからも、あっと驚くエコ技を使った美味しいエコレシピに出会えることを楽しみにしています！

エコ&サイクルフェア～千代田のエコ自慢～ 活動レポート

平成27年10月31日（土）、千代田区役所にて「エコ&サイクルフェア～千代田のエコ自慢～」をCESと千代田区の共催で開催しました。当日の模様をいくつかピックアップしてご報告します。

■ 環境漫才 “思いは地球規模で、行動は足元から”



林家ライス・カレー子
(環境省推薦漫才師)

「環境漫才」は CES 推進協議会では初めての試みでしたが、漫才を楽しんだ参加者からは、「林家ライス・カレー子のお二人は話に引き込むことが上手で、感動しているうちに、あっという間に終了してしまった。また聴きたいのでは是非企画をして欲しい」との嬉しい声が聞かれました。

■ モンゴル製品・千代田区姉妹都市(群馬県嬬恋村・秋田県五城目町)の物産展



日本モンゴル親善協会

日本モンゴル親善協会は、2004年から12年間にわたる植林支援事業を行っています。ブースではモンゴル製品の販売に加えて、千代田区と姉妹都市である嬬恋村と五城目町の物産も一緒に販売し、両地域の自然保護を訴えていました。収益の一部は、モンゴルの砂漠化を食い止めるための植樹資金に充てられます。

■ かえっこバザール～子供服の交換会

エコ&サイクルフェアの名前の意味でもある“循環”という考え方のもと、CES 推進協議会では子ども服のリユースブースを出展しました。子ども服はすぐに着られなくなり、ニーズが多いと思ったからです。会場には約70着の子ども服が集まりました。お母様方が自分のお子さんのために、集まった服を一生懸命選んでいる姿が印象的でした。

CES 推進協議会

*当日残った服はRPF(産業用固形燃料)化やバイオエタノール化するために、昨年暮れに「FUKU-FUKU×BTTF GO! デロリアン走行プロジェクト in エコプロ」に提供し、自動車の燃料としてリサイクルしていただきました。

物の再使用「リユース(Reuse)」に取り組もう！

CO₂を減らしてこの地球と共に存していくため、「できる限りゴミを出さない社会をつくる」考え方大切なことです。特に「リユース」は、昔から行われてきた、身近で誰でも取り組める循環のしくみです。

「リサイクル(Recycle)」は、ものを再資源化するときにエネルギーを使うので、「リユース」は「リサイクル」より地球にやさしいエコアクションです。

《暮らしの中で身近にできるリユース》

- ・瓶を回収・洗浄してまた使う(リターナル瓶)
- ・破れた衣類のリメイク
- ・壊れた機械の修理
- ・いらなくなつた服や小物は、欲しい人のもとへ…など

こうした「身近なエコ」から、楽しく循環社会を広めましょう！



◆「エコ&サイクルフェア～千代田のエコ自慢～」当日の模様は、CES 推進協議会のホームページからどうぞ。
<http://chiyoda-ces.jp/class1/festa/report-2015-10-31/>

長崎ちゃんぽん2×3（スリーレッグ）

千代田区で約40年！夫婦二人三脚で営む飯田橋駅近くのエコな店



←店主の白土英男さん・秀子さんご夫妻

長崎ちゃんぽん2×3（スリーレッグ）は、飯田橋駅の程近く、縁結びで有名な東京大神宮に隣接する、エコ活動に熱心なお店です。店名の「2×3」は、“夫婦二人三脚”という意味を込めたものです。

これまでに、CES推進協議会の会員としてエコレシピコンテスト（特集記事参照）の審査員を務めるほか、個人事業主向けCES（千代田エコシステム）活動「環境配慮宣言～千代田のエコ自慢」参加事業所としても、「個人飲食店ができるエコ活動」を常日頃から追求し、千代田区のエコ活動の牽引役として、CESに積極的に取り組んでいます。

お客様との“あうんの呼吸”がエコの秘訣

お店の看板メニューである「ちゃんぽん」は、多くの野菜が使われる料理です。ところが、お客様の中には野菜の好き嫌いがあるために、具を残してしまうことも。そこで、店主の英男さんは常連さんに嫌いな野菜を聞き、それを抜いて調理すると、料理を残すお客様が減り、生ごみも減少しました。

このように生ごみを減量できた理由は「チェーン店と違い、個人店はお客様との距離が近く、食べ物の好き嫌いなどのコミュニケーションがとりやすいことにある」と英男さんは言います。

「千代田区健康づくり協力店」として食事の栄養バランスのアドバイスもしているスリーレッグ。健康で美味しいくてエコな、良いことずくめの長崎ちゃんぽんを皆様も是非どうぞ！



↑ごみの分別にも力を入れています



↑お店自慢のちゃんぽん（右）とトマトのドライカレー（左）

《店舗情報》

住所：千代田区飯田橋 1-11-6

電話：03-3239-0704

営業時間：

[月～金]11:00～14:00／17:30～22:00

[土]11:00～14:00 [定休日]日曜、祝日(予約は応相談)

「環境配慮宣言～千代田のエコ自慢」とは

個人事業主の方が気軽に取り組みやすい環境配慮活動です。事業に関係した身近なエコ活動を「宣言」し、実行していただきます。お店で「千代田のエコ自慢」、はじめませんか？

メリット

1. 環境配慮活動を通して、事業所の経費削減につながります。
2. 「千代田のエコ自慢ステッカー」で、千代田区のエコな事業所としてお客様にPRできます。
3. 「千代田区商工融資あっせん制度」優遇措置の対象となり、低利融資が受けられます。

■ 建物の環境負荷軽減を促進する助成制度

◇ 平成28年度はマンション共用部や一般家庭への省エネ機器等導入にも助成

千代田区では、平成20年度から既存建物の省エネルギー化の一環として、事業所・テナントビルを主な対象として、省エネ診断に基づく省エネ改修等に助成を行ってきました。平成28年度は、マンション等の一般家庭向けへの省エネ機器等導入助成を行うことになりました。

また、マンション共用部については、省エネ診断に基づく設備改修等に助成します。その助成規模は、マンションの戸数規模に応じたものとしました。

【省エネルギー機器等導入助成メニュー】

助成対象建物等	助成対象機器等	助成内容
一般家庭 (マンション専有部 含む)	エネルギー管理システム(HEMS)	改修費用等の20% (上限合計50万円)
	太陽光発電システム	
	蓄電システム	
	燃料電池システム(エネファーム)	
	高効率ガス給湯器(潜熱回収型)	
	LED照明改修工事(工事を伴うもの)	
マンション共用部	窓断熱対策(二重窓・複層ガラス)	改修費用等の20% (規模に応じ上限100 ～300万円)
	省エネ診断に基づく設備改修等 (空調、照明等)	
テナント・事業所ビル		改修費用等の20% (上限100万円)

中小事業所向け 省エネルギー診断

クール・ネット東京(東京都地球温暖化防止活動推進センター)が都内の中小規模事業所*に対し行っています。

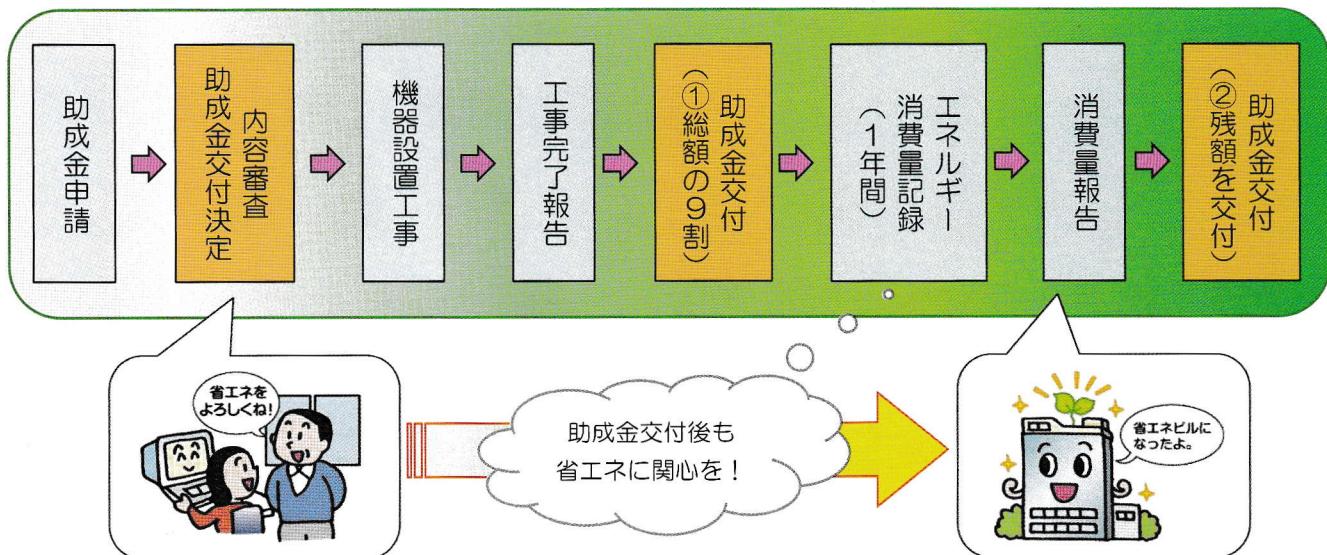
事業所内の照明、水回り、換気、空調等各所を細かくチェックし、省エネ対策を提案します。

*年間電気料金140万円未満が目安です。

※マンション共用部の省エネ診断は別途区が行います。

省エネの自主的な取組みを促進するために、助成金の交付は、①工事完了後、②工事後1年間のエネルギー消費量報告時の2回に分けて行います。

【助成金交付の流れ(イメージ)】



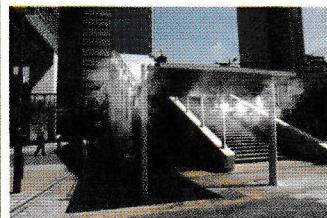
◇ 28年度は在来種植栽やドライ型ミストもヒートアイランド対策助成に追加

区では、平成15年度から、ヒートアイランド現象の緩和のため、建物の緑化や遮熱対策に対し、その費用の一部を助成してきました。

平成28年度は「ちよだ生物多様性推進プラン」に基づき、在来種による緑化を行った場合に助成額を割増しするほか、「ドライ型ミスト発生装置」の助成もメニューに加えました。

【ヒートアイランド対策助成のメニュー】

助成対象		助成内容
緑化	植栽 (敷地内・屋上)	対象経費の50% 又は 緑化面積×3万円/m ² のいずれか低い額 (上限200万円)
	プランター (屋上・100ℓ以上/基)	対象経費の50% 又は 設置基数×1.5万円/基 のいずれか低い額 (上限50万円)
	壁面緑化	対象経費の50% 又は 緑化面積×5千円/m ² のいずれか低い額 (上限50万円)
遮熱対策	高反射率塗装	対象経費の50% 又は 塗布面積×4.5千円/m ² のいずれか低い額 (上限30万円)
	遮熱フィルム	対象経費の50% 又は 貼付面積×4.5千円/m ² のいずれか低い額 (上限30万円)
ドライ型ミスト発生装置		対象経費の50% (上限100万円)



ドライ型ミストとは、水を微細な粒子にして霧状に散布し、気化熱で周囲の気温を下げるものです。散布場所の気温を2℃前後低下させます。
(写真は区内の秋葉原駅西側交通広場内エスカレーターに設置している装置です。)

※緑化について：在来種植栽をした部分は、20%助成額割増し

在来植物の一例



タブノキ

千代田区でみられる代表的な常緑広葉樹。葉には美しい光沢があり、実は野鳥の餌となります。



コナラ

雑木林を構成する主要な落葉広葉樹。春の芽吹き、夏の緑、秋にはドングリの実りと、時期折々の姿を楽しめます。



イロハモミジ

秋の紅葉を彩る代表的な落葉広葉樹。庭園や庭の木として多く植栽され、昔から人々にじみの深い樹木です。



ヒサカキ

林の中などに生える常緑広葉樹。生長は遅く、植込みや生け垣に混ぜて利用されています。早春に咲く花の蜜はメジロが好んで吸いに訪れます。



ムラサキシキブ

雑木林などに生える落葉広葉樹。樹形は株立状で、初夏に淡い紫色の小さな花を、秋には鮮やかな紫色の実をつけ、小鳥の餌にもなります。



ウツギ

日当たりのよい所に生える落葉広葉樹。樹形は株立状でよく枝分かれします。春に白い花が多く咲かせ、チョウをはじめ多くの虫が花を訪れます。

省エネ機器等導入助成、ヒートアイランド対策助成のいずれも詳細については区ホームページ及び環境政策課窓口にてお知らせしていますので、ぜひご確認ください。

■ 1/27(水)に温暖化配慮行動計画書制度表彰式を開催しました

千代田区では、区内事業者の温暖化配慮行動を普及するため、平成23年度から「千代田区温暖化配慮行動計画書制度」を実施しています。この制度は、区内事業所が取り組む「環境活動」「環境教育」「地域貢献」などの温暖化配慮行動について、その実施状況や計画を毎年、区へ報告していただくものです。

区は、提出された249事業所の中から優良な温暖化配慮行動に取り組んでいる区内事業所4社を表彰しました。



前列左から3番目 石川雅己千代田区長、後列右から4番目 小澤一郎千代田区参与、前列右から3番目 大森正之千代田区地球温暖化対策推進懇談会会長、後列右端 細越正明千代田区環境まちづくり部長、後列左端 大塚光夫千代田区環境政策課長

【最優秀賞】

三井住友海上火災保険株式会社

ECOM 駿河台において、緑とアートのワークショップや生きものさがし自然塾など環境に関連するイベントや展示を実施。駿河台ビル屋上菜園の地域住民への貸し出し及び、屋上庭園の開放。

【優秀賞】

東京センチュリーリース株式会社

独自のクラウドサービス「C-x」を開発・活用し、パソコンリースのチェック作業を紙媒体からタブレット端末に変更したことで、年間30万枚の紙を節減。

【特別賞】

株式会社大塚商会

「長時間離席時のパソコン電源OFF」や「ゴミの分別」ができていない社員の机等にイエローカード等を貼り注意喚起。カードを貼られた社員に清掃活動やエコバトロールへの参加を義務付け。

【環境配慮賞】

日本紙通商株式会社

環境レポート、EMSカード（「私の環境宣言」と題し、環境保全に関するテーマを目標に掲げて、各自が年間を通じて取り組む。）を社員に配布することで社員の環境意識向上に寄与。



三井住友海上火災保険（株）



東京センチュリーリース（株）



(株) 大塚商会



日本紙通商（株）

2016年度上半期 イベントカレンダー



千代田区環境まちづくり部環境政策課のイベントを紹介します。

5月

ちよだ・つま恋の森づくり 植樹ツアーア

5月21日（土）～22日（日）

区民の皆さん等を対象に、姉妹提携都市の群馬県嬬恋村への植樹ツアーアを開催します。

【昨年度参加者の声】

- 滝に、自然に、虫、魚とふだんさわれないもの、感じられないものを体験できました。
- 何本もカラマツを植える事ができて良かったです。

*CES 推進協議会協働事業

6月



緑化推進事業

6月2日（木）
～10日（金）

区民の皆さんや事業者にゴーヤとハーブの苗を配布します。家庭や事業所で栽培し、緑のカーテンで夏の消費電力削減を目指します。

日	時 間	場 所
2日(木)		麹町出張所地下1F 洋室D
3日(金)		和泉橋出張所2F 洋室A
4日(土)		区役所1F 区民ホール
6日(月)	10～12時	神田公園出張所2F ギャラリー
7日(火)		神保町出張所1F ホール
8日(水)		富士見出張所地下1F 洋室E
9日(木)		万世橋出張所5F 商工ホール
10日(金)	10～15時	区役所1F 区民ホール

【昨年度参加者の声】

- 庭で育てる植物の生育の様子を子どもに観察させたり、実際に食用できることを体験させたいです。
- ささやかでもエコになればと思っています。

6月

環境・リサイクル祭り

6月10日（金）10～15時

6月の環境月間に、省エネ等に関連した体験学習やゴミ減量・リサイクルの取組みに関する展示などのイベントを区民ホールで開催します。また、環境・リサイクル祭りの終了後、18時から「環境月間講演会」を実施します。

【昨年度参加者の声】

- 自分でできる温暖化予防に取り組んでいこうと思いました。今日は勉強になりました。
- ゴミの減量に興味がわきました。

*CES 推進協議会協働事業



セミ羽化観察会

7月下旬～8月上旬予定

日比谷公園で小学生向けにセミの羽化観察会を開催します。

【昨年度参加者の声】

- 初めてセミの羽化を見られたこともあるし、ぬけがらを20匹～30匹ぐらいとれたので嬉しかったです。
- 久しぶりに子どもと夢中になって、楽しい時間を過ごせました。

8月



区役所庁舎前打ち水 オープニングセレモニー

8月1日（月）16時30分～
雨天順延

8月は打ち水月間です。1日は区役所庁舎前でオープニングセレモニーを開催します。

10月



環境作品展

10月中旬予定

区内小学生の環境啓発ポスターおよび区内中学生的環境標語を区民ホールに展示します。



千代田エコシステム(CES)推進協議会は 一般社団法人に生まれかわります



千代田エコシステム(CES)推進協議会は、千代田区地球温暖化対策条例第13条の規定に基づき、千代田区が独自に構築した環境マネジメントシステム「千代田エコシステム(CES)」を通じて、区民・企業・大学・行政などが協働して、地球温暖化対策や地域の環境改善を推進する目的で、平成20年4月に任意団体（「権利能力なき社団」；法人格のない団体をいいます。）として設立されました。

任意団体として、8年間活動してまいりましたが、このたび、営利を目的としない、より活動範囲を広げる自由度の高い「一般社団法人」として生まれ変わります。法人登記は、4月中を予定しています。

今後とも、協議会活動に対しまして、今まで以上のご理解ご協力を切にお願い申し上げます。

会員募集中！

千代田エコシステム(CES)推進協議会では、当会の活動を支援してくださる会員を随時募集しています。



CES登録会員も募集中！

- ☆登録費用は無料！
- ☆エコに関するイベント情報やメルマガを配信します！エコ活動をこれから始めてみたい方もお気軽にどうぞ。

■年会費（一般社団法人になっても従来と変わりありません）

対象／会員種別	正会員	賛助会員
大学	60,000円	30,000円
企業（資本金1億円以上）	60,000円	30,000円
企業（資本金1億円未満）	20,000円	10,000円
上記以外の団体	10,000円	5,000円
個人	2,000円	1,000円

* 入会方法など詳細につきましては、千代田エコシステム(CES)推進協議会までお問い合わせください。

■会員企業・学校・団体(2016年3月現在、敬称略・順不同)

(企業) 三菱地所株式会社、株式会社大塚商会、東京電力株式会社銀座支社(4/1より東京電力パワーグリッド(株)銀座支社)、東京ガス株式会社中央支店、東洋美術印刷株式会社、サンタックス株式会社

(学校) 学校法人法政大学、学校法人日本歯科大学、学校法人大原学園、学校法人専修大学、学校法人明治大学、学校法人大妻学院、学校法人二松學舎、学校法人東京家政学院

(団体) 東京商工会議所千代田支部、千代田区商店街連合会、千代田区連合町長協議会、公益財団法人まちみらい千代田、NPOエコスクール推進協議会、2×3スリーレッグ、千代田区商店街振興組合連合会、神田駅西口商店街振興組合、社会福祉法人三井記念病院、NPO法人コドモ・ワカモノまちing、一般社団法人環境共生住宅推進協議会、千代田区以上

Vol.3 2016春号 発行日：2016年4月1日（春・秋 年2回発行）
※本誌に掲載された情報は2016年4月時点のものです。掲載された記事・写真・地図・イラスト等の無断転載・複製を禁じます。

TAKE FREE

ご自由にお持ちください

～『エコチヨ』へのご意見、ご感想はこちらまでお寄せください～

千代田区環境まちづくり部環境政策課

住所：〒102-8688 千代田区九段南1-2-1
千代田区役所5階



電話：03-5211-4253(事業推進課)

FAX：03-3264-8956

メール：kankyouseisaku@city.chiyoda.lg.jp

千代田エコシステム(CES)推進協議会

住所：〒102-8688 千代田区九段南1-2-1
千代田区役所5階



電話：03-5211-5085

FAX：03-3221-3405

メール：info@chiyoda-ces.jp



発行・編集：千代田区環境まちづくり部 環境政策課／千代田エコシステム(CES)推進協議会
ロゴデザイン：御茶の水美術専門学校 河内彩子

エコチヨは環境に配慮したインクを使用しています。



古紙パルプ配合率100%再生紙を使用