

みんなに
やさしい
くらし方

131



COP10豆知識
「カルタヘナ議定書」
とは？

今回のテーマは、「カルタヘナ議定書」です。

生物多様性条約には、除草剤に耐えたり害虫に抵抗したりする遺伝子を人為的に組み込んだ農作物などのいわゆる「遺伝子組み換え生物」が、生態系や生物資源の利用などに悪影響を及ぼさないよう、輸出入の手續きなど国際的な枠組を定めた「カルタヘナ議定書」があります。1999年にコロンビアのカルタヘナで内容が討議されたことが、名前の由来となっています。

生物多様性条約を締結している193の国と地域のうち、157の国と地域がこの議定書を締結しています（2009年末現在）。これらの締約国による第5回会合（COP/MOP 5）が、COP10に先立ち10月11日から15日まで名古屋国際会議場で開催されます。

家庭ごみ収集量
(1月分)

—みんなでごみ減量—

種類	カッコは 前年同月比較	1人1日 あたり
・可燃ごみ	1,734t (△ 77t)	364g
・不燃ごみ等	269t (△ 29t)	56g
・資源	731t (△ 71t)	153g



問合せ 県環境部環境政策課
(☎0521-954162
46)、環境対策課 (☎6
1136)

長イモとウィンナーの蒸し物

ひとり暮らしの
かんたん料理
保健連絡員08つつじ会より
84

蒸し器を使った料理を紹介します。



- 材料**
長イモ 5 cm
ウィンナー 2本
ゴマ油 少々
塩 少々
- 作り方**
①長イモはビニール袋に入れて、すりこぎでたたく。
②ウィンナーをみじん切りにして、長イモと一緒にして5分程度蒸す。
③ゴマ油と塩をかける。

エリンギの豚肉巻き



- 材料**
豚肉 100g
エリンギ 大1本
細ねぎ 3本
塩 少々
コシユウ 少々
片栗粉 少々
- 作り方**
①豚肉に塩、コシユウをかける。
②エリンギを細く切り、細ねぎを5 cm程度の長さに切る。
③エリンギ、細ねぎを豚肉で巻き、片栗粉を少々かける。
④蒸し器で15分程度蒸す。
※蒸し時間は目安です。硬さ、火の通り具合などを確認しながら、調理してください。

問合せ 保健センター (☎75-6471)