

市の財政運営状況	2
介護保険施設利用の負担軽減	3
「にしみたか学園」の検証結果	3
三鷹子ども憲章案を確定しました	3
「みたか市民文庫」を開設	5
情報公開・個人情報保護制度	6・7
市からのお知らせ	11面から

わたしたち一人ひとりの思いやりが地球温暖化を防ぐ！

## 6月は環境月間です

地球温暖化は、人類の存続さえ脅かす大きな問題であり、7月に開催される北海道洞爺湖サミットでも、主要な議題の一つとされています。環境月間にあたる今月はさまざまな環境イベントが予定されていますので、この機会にみんなで環境について考えてみませんか。

また、地球温暖化防止に向けて、世界的にもより一層の取り組みが求められるなか、市では環境月間に合わせ、「循環・共生・協働のまち みたか」の実現を目指し、市民・団体・事業者・市による協働の「かなめ」となる「みたか環境活動推進会議」の活動が本格的に始動します。



アンデスから崩落するペリト・モレノ氷河(アルゼンチン)  
提供：全国地球温暖化防止活動推進センター

6月9日(月)  
～13日(金)

### みたかプレゼンツ・ドリームエコミュージカル 6月21日(土)午後2～4時 「バスに乗ってゴーゴーゴー」～森のなかまがちきゅうをすくう～

所 芸術文化センター 星のホール

みたか環境活動推進会議では、私たち一人ひとりが、身近な環境や地球環境を思いやり、ライフスタイルを見直すきっかけとなることを願い、ミュージカルを開催します。ぜひ、ご覧ください。



出演はクッキーズスペシャル。環境標語表彰式(「環境への思いやり」を紹介) ミュージカル、ミニコンサート(みんなで歌おう手遊び歌)

- みたか環境活動推進会議・市
- 250人(先着制)
- 当日会場へ
- 環境対策課☎内線2523



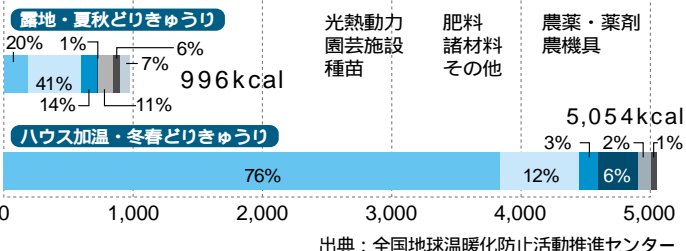
#### 環境パネル展

### 「食生活から考える地球温暖化」

所 市役所1階ホール

普段、何気なく口にしている食材も、生産や輸送にたくさんのエネルギーを使っています。日々の食べ物だからこそ、温室や長距離輸送に頼らない地元の旬の食材に切り替えることで無理なくCO<sub>2</sub>削減につながることを、パネルで分かりやすく紹介します。

#### きゅうり1kgあたりの生産投入エネルギー量の内訳



出典：全国地球温暖化防止活動推進センター

### みたか環境活動推進会議が発足しました

公募で集まった市民・団体・事業者からなる組織で、現在9人で構成されています。三鷹市環境基本計画の推進という目的のもと、市民の環境保全意欲増進に向けた啓発活動などを実施していきます。

■環境対策課☎内線2523



**市民** 環境への取り組みを多くの人に実践してもらうには、原点として「いのちの大切さ」を認識することが大切です。持続可能な環境を次世代へつないでいくことの必要性を伝えていきたいと思っています。(水野清史さん)

**団体** 市内の環境活動を行う人々が情報を共有し、協力すれば、高い効果が期待できるはず。この会議を通して市民のみならずと連携・協働できる仕組みを構築していきたいと思っています。(山口金哉さん)

**事業者** 会議のメンバーの意気込みや情熱には、毎回驚かされます。ISO14001の取得をはじめとする我々企業も環境対策のノウハウを地域に還元し、貢献できるような提案をしていきたいと考えています。(世戸広さん)

#### これから始まる主な取り組み

**ニュースレター**  
「みたか環境ひろば」の発行  
まちで見つけた環境情報やイベントの紹介、参加報告などを、毎月お知らせします。市内の公共施設・市のホームページから入手できます。

**環境講座の開催**  
環境に関する学習や、環境活動を行う団体・個人が情報共有とコミュニケーションを図る講座を開催します。初回は9～10月ごろに、みたかの緑をテーマに講演と懇談会を予定しています。くわしくは「広報みたか」・市のホームページでお知らせします。

### ノーネクタイ・ノー上着を実施中

市では、省エネ推進のため、市職員のノーネクタイ・ノー上着を9月30日まで実施しています。

■職員課☎内線2237

#### 市長コラム

三鷹市長 清原慶子



(写真は右から島田果樹組合長、吉野キウフルーツ協会部長、市長、東京むさし農業協同組合須藤代表理事専務、同小林三鷹地区統括支店長)

5月19日、東京むさし農業協同組合の須藤代表理事専務と三鷹地区果樹組合の皆様が来訪され、昨年収穫された三鷹産のキウフルーツでつくられたワイン完成の報告をいただきました。

三鷹市でのキウフルーツの栽培は、今から30年ほど前に、その風土と環境に適応する果物として開始されました。ニュージラント等の特産とする外国の果物と思われていたキウフルーツは、果樹組合の皆様の努力によって三鷹市の特産品の一つに加わりました。

当初は、生食用を主としていましたが、旬以外にも楽しめるようにジャムなどの加工品に加えて、新たな製品の開発が模索されました。そして、同じころ小売酒販組合でも、三鷹市固有のお酒の開発を模索していました。

市内に酒造会社がないことから、小売酒販組合との協働により、ワイン作りの工場を市外で探すことで、「三鷹ブランド」ともいえるべき、このワインが誕生し、今年で22年目を迎えました。

最近では栽培技術の向上により、高品質の生食用の人気の高まり、需要も増えました。生食用とワインの両立を図るため、ワインは限定8千本の製造です。販売は市内の約40軒の小売酒販店が担当しているのも、協働して開発してきたご縁ならではのようです。

果樹組合の皆様と市内の小売酒販組合との創意工夫で生まれたワインは、協働の一つの成果です。