

『JICA 海外協力隊グローバルプログラム』が終了しました

8月25日(火)、JICA海外協力隊候補生3人による「グローバルプログラム最終報告会」が、市役所で行われました。候補生は、6月18日(休)から約2カ月半、認定特定非営利活動法人 S E T を拠点に地域活性化の取り組みを実習し、集大成として石渡副市長はじめ市関係者にご協力いただいた市民の皆さん約50人を前に、成果と感謝を伝えました。

多文化共生への歩み寄り

しみずたくと 清水拓人さんは、市国際交流協会による日本語教室での自身の企画実践などを通じて、「違いがあっても互いに歩み寄れる関係性」の大切さを学び、派遣予定先のザンビア共和国での意気込みを語りました。

協力と共創の実践

東ティモール民主共和国に派遣予定の^{おがわ}小川りょう^な奈さんは、S E T の民泊事業サポートや外国人留学生とのサウナイイベントなどでの協働、日本語教室での自身の企画実践を通じ、多くの関係者と協力して物事を一緒に進める大切さを報告しました。

地域との関係づくり

ベナン共和国に派遣予定の^{いちかわのぞみ}市川希さんは、民泊受入れ時のノウハウをまとめた「おらほの民泊知恵袋」の作成や高田町うごく七夕まつり、下矢作灯籠七夕への参加を通じ、地域に認められる関係性が活動の土台になると語りました。

発表後、石渡副市長から「陸前高田を忘れず活動を続けてほしい」と温かいねぎらいの言葉が送られました。3人は、9月8日(火)から11月19日(休)まで、福島県二本松市または長野県駒ヶ根市にある JICA 青年海外協力隊訓練所で派遣に向けて語学を中心に訓練を行い、年内に順次派遣予定です。



教えて

SDGs

Sustainable Development Goals

その先の笑顔のため、いまできること

★SDGsとは…

自分の子どもや孫たちが暮らす未来に、住み続けられる世界を残すため、掲げられた全世界の人が取り組むべき17の目標。

あなたもぜひSDGsに取り組んでみませんか？

本市は、令和元年(2019年)7月に「SDGs未来都市」に県内で初めて選定されました。本コーナーでは、本市でSDGsの達成に向け積極的に取り組んでいる人・団体、関連イベントなどを紹介しています。



陸前高田しみんエネルギー株式会社 代表取締役 ^{おおばやし たかのり} 大林孝典 さん

◆普段の仕事の内容を教えてください

陸前高田しみんエネルギー株式会社は、本市で生まれた地域の新電力会社です。地域内で経済を循環させ、支え合う社会をつくること、そして豊かな自然環境を未来につなぐことを目指し、再生可能エネルギーの導入促進や電力販売に取り組んでいます。現在は、太陽光発電の一種である「ソーラーシェアリング」や、ホテルへの薪ボイラー導入など、地域の資源を生かした再生可能エネルギーの普及を進めています。



しみんエネルギーの皆さん

◆SDGsに関する主な取組内容を教えてください

電力事業で得た収益を地域や社会に還元するため、「グリーンスローモビリティ(モビタ)」の運営をはじめ、子どもたちの居場所づくりを支援する「みんなでいっしょに食堂」や「たかた☆ゆめキッチン」の運営補助、ポット式根域制限栽培によるブルーベリーなどの果樹栽培、視覚に障がいのある人のために広報紙を読み上げる「つばきの会」の活動支援などにも取り組んでいます。

◆SDGsに関する取り組みの展開、目標などがあればお聞かせください

本市は、2050年のカーボンニュートラル実現を目指しています。弊社では、その実現に向けて地域の再生可能エネルギーをさらに増やすとともに、地域のエネルギーを地域で使う「エネルギーの地産地消」を進めていきたいと考えています。現在、市内の電力需要に占める弊社の供給割合は10数%ほどですが、今後はより多くの市民や事業者には選ばれる電力会社となり、その割合を100%に近づけることを目標にしています。

◆これからの陸前高田市をどんなまちにしていきたいですか

電気料金は、国際情勢などの影響を受けて変動します。自分たちで再生可能エネルギーを増やし、地域の人たちが電力を選ぶことで、社会情勢に左右されず、自分たちの暮らしを守ることができます。弊社が掲げる10年ビジョンは、「エネルギー自立」を、高田暮らしの当たり前に。エネルギー自立を、本市のまちづくりの象徴として、地域の中核を担う企業を目指しています。



ブルーベリー収穫祭



営農型太陽光発電

陸前高田しみんエネルギー株式会社についてはこちら



公式Instagram



公式HP

1人分

エネルギー 106KCal
食塩相当量 0.9g

チャプチェ

オススメ!

3 子育て世代に
簡単にできる

今月のおすすめレシピ

彩り野菜を組み合わせ華やかに

チャプチェは漢字で「雑菜」と書き、「雑(チャプ)」は「様々なものを混ぜ合わせる」、「菜(チェ)」は「細かく切った食材」や「おかず」を意味しています。

さつまいもデンプンが原料の「タンニョン」と呼ばれる韓国春雨で作ると、食べ応えがあり本場の味に近づきます。ぜひスーパーなどで探してご家庭で作ってみてください。

作り方

- 豚挽肉をAの調味料で漬け込む。
- ピーマン、パプリカ、玉ねぎ、ニンジン、生椎茸を千切りにする。
- 春雨を茹で、水気を切り、適度な長さに切る。
- フライパンでごま油を熱し、①の豚挽肉を入れて炒める。さらに、②を加えて炒める。
- ③の春雨、Bの調味料を加えて炒め合わせる。

材料(4人分)

春雨	25g	A	酒	小さじ1
ピーマン	50g		砂糖	大さじ1/2
赤パプリカ	20g		濃口醤油	大さじ1/2
黄パプリカ	20g		おろしにんにく	3g
玉ねぎ	40g		おろししょうが	3g
ニンジン	20g	B	ごま油	小さじ1
生椎茸	35g		濃口醤油	大さじ1
豚挽肉	80g		砂糖	小さじ1
			塩・こしょう	少々