

# 環境だより



環境課 ☎66・1121

☆3Rとは

**R**educe(リデュース) 〓ごみになるものを減らすこと、**R**euse(リユース) 〓使い終わったものを再び使うこと、**R**ecycle(リサイクル) 〓もう1度資源として使うこと。

この3つの頭文字をあわせて「3R」としています。

☆具体的には

リデュース…余分なものを買わないようにする、買い物はマイバッグを持つて行く、余分な包装は断る、食事は食べられる分だけつくるなど、まずは毎日の生活の中でごみを出さない工夫をすることが大切です。

## 環境にやさしい3Rをご存じですか？



リユース…1度使ったビンなどを繰り返し使ったり、詰め替えの商品を選ぶことで、ごみとして捨てずに再び使うことができます。リサイクル…1度使われた缶やビンを溶かして、新しい缶やビンを作ったりすることです。古紙、ビン、缶、ペットボトルなどは、分別することによって資源になりますが、作られた再生品を使わなければリサイクルしたことはありません。再生品を積極的に利用しましょう。1人ひとりが「3つのR」を心がけることで、ごみを減らし資源を有効に活用することができます。

皆さんは、蒲郡の特産品といえ何を思い浮かべるでしょうか。あさりなどの海の幸、ロープ、ごま油、つま菊、いちご、えびせんべいなどがあると思いますが、なかでも蒲郡みかんは代表的な特産品としてあげられるでしょう。そのみかんを活用した新たな特産品「蒲郡みかんわいん」が誕生しました。JA蒲郡市の呼びかけで、商工会議所、観光協会、市役所をメンバーとする「蒲郡みかんワイン推進協議会」が設立され、製造内容のほか活用方法や販売方法などの議論を重ねて、2月2日にお披露目となりました。これまでみかんを活用した話題としては、地元の菓

観光交流立市  
**がまごおり**  
観光交流立市シンボルマーク

## 「蒲郡みかんわいん」誕生

商工観光課 ☎66・1120



子職人とみかん農家の協力によってできた「蒲郡みかんを使ったお菓子」がありますが、このワインの誕生で新たな蒲郡みかん特産品が加わったこととなります。ワインの本場山梨県勝沼のワイナリーで製造され、アルコール度数は9%です。市内のホテルや旅館で食前酒として提供されています。今の観光には「食」は欠かせません。これまで弱いとされてきた蒲郡の「食」をPRする上でも、今回のプロジェクトを成功に導き、さらに蒲郡名物の開発にも結びつけていきたいものです。