

近年、地球温暖化が原因と考えられる集中豪雨、猛暑等の異常気象が世界各地で発生しており、今後さらに自然災害等のリスクが増加し、私たちの生活に大きな影響を及ぼすことが考えられます。

令和2年10月、国は、令和32年までに地球温暖化の要因となる温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする脱炭素社会の実現を目指すことを宣言しました。

本市では、地球温暖化を含むさまざまな環境問題を解決し、持続可能な枕崎市を実現していくために環境行政のマスタープランである「枕崎市環境基本計画」を令和3年3月に策定しました。本計画では、温室効果ガス(CO₂)排出量の削減目標を定めており、令和12年度の排出量が基準年度(平成25年度)比で市役所(市公共施設が対象)61%削減、市全体(市民および事業者が対象)で24%削減を目標として設定しました。

令和3年10月、国は地球温

令和4年度地球温暖化対策実践結果を公表

市役所等の地球温暖化対策

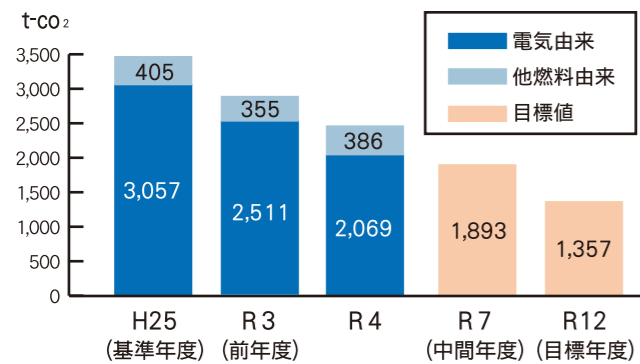
温暖化対策計画を改定し令和12年度において温室効果ガス(CO₂)削減目標を基準年度(平成25年度)比で46%としました。令和4年4月に施行された改正地球温暖化対策推進法では、地球温暖化対策の推進について国民ならびに国・地方公共団体・事業者および民間の団体など密接な連携をもとに行うことが基本理念として位置づけられました。

環境基本計画の令和4年度実践結果

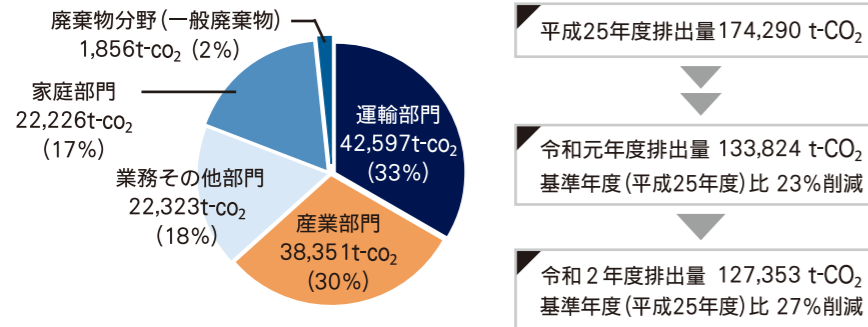
令和4年度における市役所の温室効果ガス(CO₂)排出量は2455tで基準年度比1006t(29%)削減、令和3年度と比較した場合では、電気の使用に伴う排出係数の

※電気の使用に伴う排出係数
：電力会社が電力を発電するためにどれだけの二酸化炭素を排出したかを推し測る指標
火力発電所による発電量が減少すると排出係数も減少します。

●表1 市役所の温室効果ガス(CO₂)排出量



●表2 市全体の温室効果ガス(CO₂)排出量



家庭でデコ活してみませんか？

デコ活とは、脱炭素を目指す国民運動の愛称で、英語の脱炭素「デカーボナイズーション」と「エコ」を組み合わせ「前向きに活動する」という思いが込められています。

家庭でできるデコ活

- エアコンの設定温度は控えめに
- 家電の買い替え時は省エネ製品を選ぶ
- 急加速・減速の少ない運転を心がける
- 地元で採れた食材を選ぶ。食品ロスを減らす
- ごみの減量、分別

さらなる削減の取り組みが必要になります。

本市では、公共施設等において太陽光発電の整備をすること、二酸化炭素を排出しない再生可能エネルギーの活用や、公用車においてもハイブリッド自動車をはじめとする環境負荷の低い次世代自動車の導入等、温室効果ガス(CO₂)排出量削減に向けた取り組みを推進していきます。

■問合せ 市民生活課環境整備係 TEL 7611097

ていねい・本物。枕崎フェア

[期間] 2023年11月1日(水) ~ 30日(木)



枕崎の魅力ブランディング事業

枕崎の魅力ブランディング事業として、SHIROYAMA HOTEL kagoshima において、枕崎産の食材を使用したメニューを提供するレストランフェアを開催します。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima のシェフに産地へ足を運んでいただき、生産者との対話や、“ていねい”な仕事でつくられる“本物”の食材に直接ふれることで、食材の魅力を最大限引き出したメニューを考案していただきました。

この事業を通じて、本市の食の魅力を伝え、地場産品のブランド力向上を図ります。

■問合せ 水産商工課観光交流係 TEL76-1668



和食には欠かせない食材である「かつお節」。300年を超える伝統製法を大切に守りながら「本物の味を正直に美味しく」をモットーに、食べていただく方の笑顔を思い、一本一本丹精込めて作っています。かつお節生産量日本一の枕崎鰹節は、伝統の継承と未来への挑戦を続けています。



かつお節生産者
的場水産株式会社の場 信也 さん



一本釣りがつおは、一尾づつ丁寧に釣上げたかつおを生きたまま船上で急速凍結した高鮮度のかつおです。



ぶえん鰹・炭火焼たたき生産者
枕崎市漁業協同組合 米山 耕平 さん

水揚げから加工まで一度も解凍することなくお届けでき、一貫生産体制のため品質も安定しています。瞬時に、鮮度とおいしさ、栄養価を閉じ込めたかつおをぜひご賞味ください。

枕崎の恵ランチ

城山ガーデンズ 水簾

枕崎の食材

鹿籠豚 / ぶえん鰹
炭火焼鰹たたき
カツオの腹皮
かつお節
ドライフルーツ
(たんかん)



枕崎の食材

鰹節の本枯れ節
イセエビ
ぶえん鰹
タカエビ

Gourmandise
~グルマンディーズ~
フランス料理 ルシエル



枕崎牛御膳

城山ガーデンズ 水簾

枕崎の食材
枕崎牛



枕崎牛生産者
有限会社大堀牧場 宮地 真洋 さん

「質にこだわり、味にこだわり」をモットーに、子牛のときから良質な餌を与え、ストレスがかからないように毎日、愛情を込めて育てています。やわらかい肉質と深い味わいが特徴の美味しい枕崎牛をぜひ食べてみてください。

紹介した食材のほか、たくさんの地場産品を使用したメニューを考案していただきました。詳細はSHIROYAMA HOTEL kagoshimaのホームページをご覧ください。