

認定特定非営利活動法人

いわき放射能市民測定 たらちね



子どもたちの未来に望むものは何ですか？

平和な世の中でありたいように…♥健康に育てほしい…♥

子をもつ親であれば誰しもが平穏で希望に満ち溢れた未来を願うと思います。

東日本大震災による福島原発事故災害は子どもたちの未来を一変させてしまいました。あの日に大量放出された放射性物質は今も私たちの環境の至る所に存在しますが、汚染水問題や原発の廃炉についてなど懸念は口に出しづらい風潮になってきています。終結できない問題が山積していますが、私たちが今できることは、次の世代を担う今の子どもたちを守り育てることです。そのためにこの問題から関心や懸念が薄れていかないう(風化しないよう)にしていかなければなりません。

自分の子どもを守ることと同じように、すべての子どもを守ること。地域全体でその道を指し示して、子どもたちを守る権利や自由などが狭められないよう私たちは活動していきたいです。

今、私たちが行っていることは、子どもたちの未来に繋がっています。安心して暮らせる社会にすることは「大人の責任」を果たすことだと思っています。



いわき放射能市民測定室たらちねは2011年11月13日に開所しました。

家族と子どもの命を守るため、安全な食材を確認し、安心して生きるための放射能測定を始めました。

2017年5月、クリニックを開業し、身体と心の健康を守る体制の充実を図りました。今後も「子どもたちの未来を守る」という原点を忘れず、測定や検診などに努めていきます。

放射線による健康被害は、各専門家でも意見が分かれています。が予防していくことを原則に、不安を感じる人々に寄り添った活動をしています。

*「たらちね・こども保養所」を開業しています。

子どもたちが汚染のない豊かな自然に親しみ、情操を育むことを目的としています。保養先は沖縄です。子どもたちが心安らかにのびやかに、そして力強く成長するために尽くしています。

NPO法人 いわき環境研究室



当研究室は平成19年12月21日に認証を受けました。

当法人は、昭和63年5月に設立した「いわき地域環境科学会」の会員が中心となり、これまで活動成果の発展的展開を図ることと同時に、新たに地域環境の改善に寄与する組織として発足したものです。

現在、地域環境の質の向上を願う市民と共に、地域環境についての調査研究、環境教育、環境改善などの活動を行っています。

未来の環境を守っていく今の子どもたちや若者たちにも伝えるため、世代の垣根をなくした活動を心がけています。

こども♥あいネットのメンバーとして情報共有しながら、活動の幅を広げています。フェアでは、浮枕子をプレゼントします！



実は、3つの原理なんです！
パスカルの原理 + ボイルの原理
土アルキメデスの原理

まるで「水中エレベーター！」



ふんしん「浮沈子」の動きを不思議そうに見つめる子どもたち
第6回 こども♥あいネットフェアにて

下記の事業を通して、今後も持続可能な地域づくりに貢献したいと思っています。

【1】地域環境についての調査研究および政策提言事業

⇒いわき自然エネルギー研究会が学習を推進。

自然エネルギー設備(太陽光発電、風車、水車)を諏訪神社(下平窪)湯ノ岳山荘、田人支所裏の3カ所に設置し、地元住民と小学生などに環境教育の実践活動を推進。

【2】地域環境についての教育支援事業

1) 平四小6年生へ自然エネルギー学習支援(講義と体験学習)

2) いわき海星高への学習支援

学校脇の浜辺の「空間線量調査」「汚れ」「鳴き砂への影響」の調査

3) 市内小中高での水環境学習支援

平成29年度の市内河川の水生生物の生息状況の調査を生かして、「好間小」「夏井小」「泉小」「いわき海星高校」で水学習環境の支援

【3】地域環境を改善するための諸活動事業

1) 農村水環境学習支援(小川町開場、赤沼地区)農村水路の水生物・水質調査支援

2) 小学生対象の夏休み自由研究支援

3) こども♥あいネットフェアへの参加



手作りおやつ紹介

ポピークラブ提供 作り方



さつまいもの蒸パン

材料(8~10個分)

- ・さつまいも 150g
- ・蒸しパンミックス粉 200g
- ・水 80~90cc

代用してOK

- かぼちゃ
- 枝豆
- りんご
- いちご

- ① さつまいもの皮をむいて
1. 5cm角に切り、10分間あくをぬく。
- ② 粉と水を合わせ、長箸でさっくり混ぜる。
練り込まないようにする。
- ③ 生地にさつまいもを入れ、飾り用を後からのせる。
- ④ カップに分け10~12分蒸す。



ふかふかかぼちゃクッキー

材料(天板25枚分)

- ・かぼちゃピューレ 130g (ゆでて、ミキサーにかけたもの)
- ・薄力粉 200g
- ・重曹 小さじ 1/5
- ・オリゴ糖 大さじ 2
- ・レモン汁 小さじ 2
- ・オリーブオイル 大さじ 1
- ・塩 少々

アレルギーっ子にも嬉しい！！
卵、バター、牛乳を使わずに作れます♪

作り方

・ケーキとクッキーの中間の味わいです。

- ① 粉と重曹を合わせてふるう。
- ② ①以外の材料を混ぜる。
- ③ 打ち粉をした台の上で①をめん棒で2~3mmの厚さに伸ばして型を抜いて整える。
- ④ クッキングシートを敷いて、③を並べ、180℃オーブんで10~12分焼く。