

## ウォームビズについて考えてみよう！

この時期よく耳にする「ウォームビズ」。その制度について確認してみましょ。

環境省では、平成17年度から冬期の地球温暖化対策のひとつとして、暖房時の室温を20℃で快適に過ごすライフスタイルを推奨する『WARM BIZ』（ウォームビズ）を呼びかけています。

日本は、2030年度に向けて温室効果ガス排出量を26%削減(2013年度比)する目標を掲げています。政府では、率先した取組を自ら実施するために、暖房中の室温は「19℃を目途に過度にならないように適切に調整に努める」こととする方針を定め、地方公共団体からも同様の取組を行うよう協力を要請しています。

具体的な施策としては、「首、手首、足首をあたためよう」「素材に着目し、おしゃれにあたたまろう」「ひざ掛けやストールを活用しよう」「鍋でからだも室内もあたためよう」「湿度を意識し、体感温度をあげましょ」などなど。

詳しくは、「ウォームビズ クールチョイス」で検索を！

## 「Eco列車でいこう！」～第114回～ 至福の「はらこ丼」！

(CO2排出量の少ない交通機関での旅行を応援していくコーナーです！)



県北の街「村上」は晩秋になると「鮭の街」になる。

12月2日(日)。この時期にしては珍しく快晴。村上駅前の観光案内所で情報収集をする。まずは、「塩引き街道」へ。20分程歩くと、家並みに「塩引き鮭」が吊るされており、青空と鮭の構図が美しい。カメラマンも数名訪れて撮影をしていた。

「うおや」さんや「きっかわ」さんなど、塩引き鮭の名店を巡りながら、料亭「能登新」さんへ向かう。

10月20日から12月20日までの間、村上市内の21の飲食店で、趣向を凝らした「はらこ(いくら)丼」が提供されている。これが今回の目的である「はらこ丼フェスティバル」だ。

数ある参加店の中から「能登新」さんの「料亭のはらこ丼」に狙いを絞って、予約の電話を入れたが、満席とのこと。あきらめきれずに、再度電話をし、12月2日の予約を確保したのだった。

創業270年を超える老舗は、村上の市民に愛されているのだろう。店内では冠婚葬祭が何件も行われており、おしゃれをした子供たちがほほえましい。

さて、広間に通されて「はらこ丼」を注文する。まずは前菜三種「季節の菜のお浸し」「鮭の南蛮漬け」「柿の白和え」。どれもおいしく、村上の地酒「×張鶴」などと合わせたいが自重する。続いてメインイベントの「はらこ丼」が漬物、吸い物と共に登場した。素敵な陶器に盛られたご飯の上にきざみ海苔が振りかけられ、「はらこ」がたっぷり乗り、わさびが少し添えられている。「はらこ」の赤い色がなんとも食欲を誘う。

「はらこ」を口に含んで噛むと、あの独特の触感と同時にプチッと弾け、さわやかな旨味が口の中に広がる。弾力がありすぎず、無さすぎず、絶妙だ。味も濃すぎず、薄すぎずで、食が進んだ。

デザートは「かぼちゃプリン」。なめらかでこれも美味だった。最後にお茶をいただき、ごちそうさま。

税込で1,800円也。良心的な価格で、秋の味覚を存分に味わうことができた。

