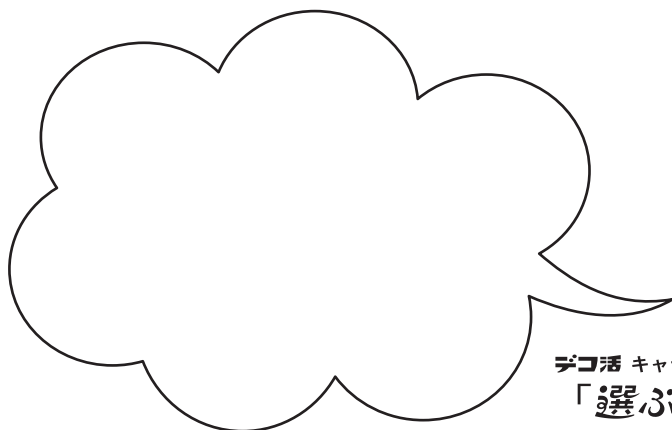
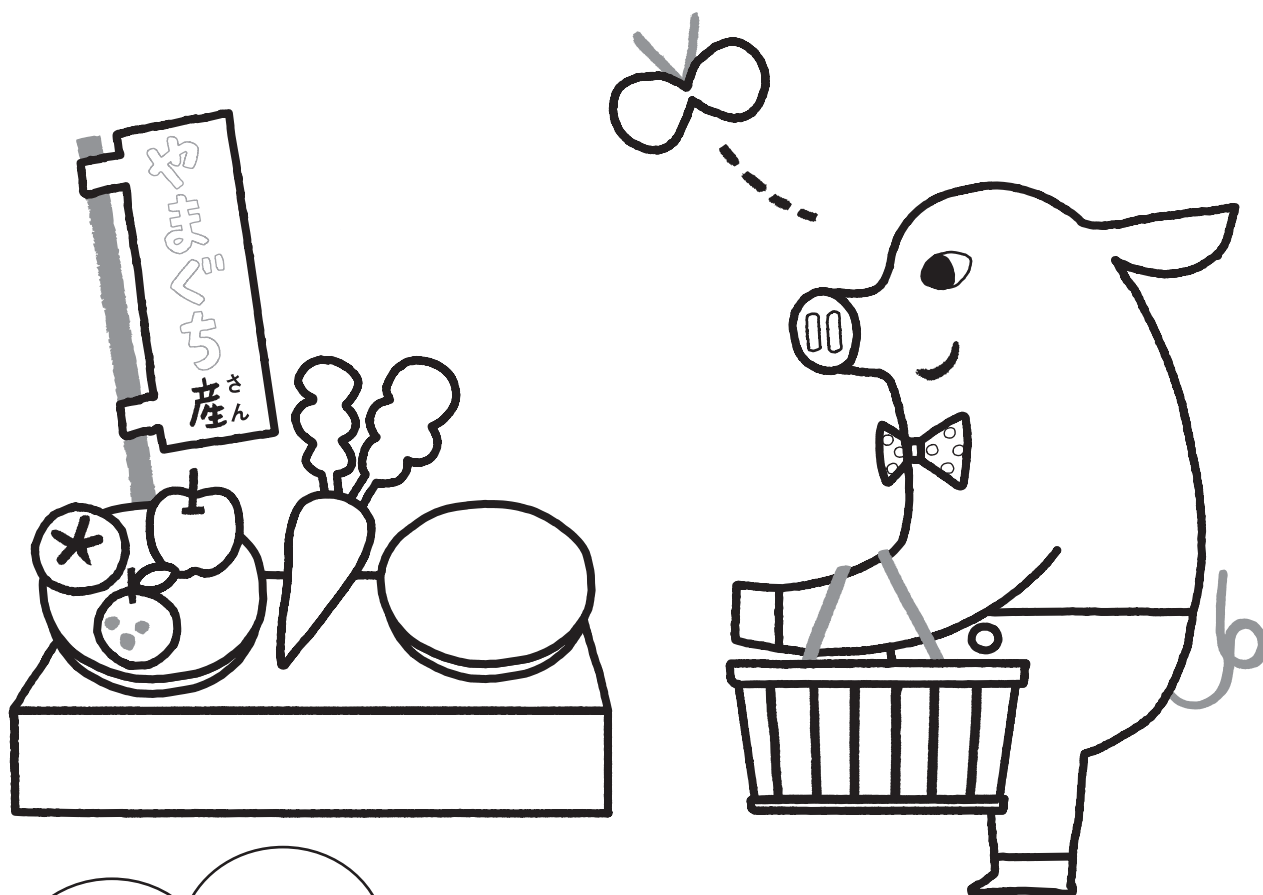


だつ たん そ すす く
脱炭素を進める暮らし

DeCDeC デコ活 YAMAGUCHI

みんなであらそう CO₂



デコ活 キャラクター
「選ぶー」

DeCDeC
デコ活
YAMAGUCHI

ち きゅう み らい かんが
地球の未来を考えてめろう!

ぬりえ作品募集!

DeCDeC デコ活 ぬりえコンテスト2025

やまぐち し かつ えら す いろ かんきよう か
山口市のデコ活キャラクター「選ぶー」のぬりえコンテストです。好きな色でぬりながら、みんなにもできる、環境にいいことをふきだしに書いてみてね。

なまえ

さい

ようちえん
ほいくえん
ほいくしょ
こどもえん

脱炭素を進める暮らし



好きな色でぬってみよう!

「デコ活」ってなに?

たいへんです! 人間が生活するときに出るCO₂のせいで、地球の温度がどんどん上がっています。世界中の国がCO₂を減らす努力をしていて、日本は「CO₂を減らす・環境にやさしい活動」をデコ活と呼んでがんばります。あなたにできることを、おうちの人と考えてやってみてください。



「もっと節電しなければ」などと我慢するのではなく、環境にやさしい商品・サービスを取り入れることで、脱炭素なのに快適で健康な生活を実現する。それが、デコ活です。

デコ活ぬりえコンテスト2025に応募しよう!

受賞者には「選べる」オリジナルグッズをプレゼント!

最優秀賞

1名

サーモ

ステンレスボトル [300mL 500mL]

2本セットをプレゼント!

親子で使ってね



優秀賞

20名

特製

トートバッグ

をプレゼント!



佳作

50名

特製

ステッカー

をプレゼント!



※デザインは変更する場合があります。

応募について

【受付期間】2025年7月22日(火)～9月15日(月・祝)必着 [持参の場合は平日※10:00～17:00]

【応募資格】

3～6歳(年少・年中・年長に相当するお子様)

【応募方法】

ぬりえを完成させ、保護者記入欄を必ずご記入の上、切り取って下記宛てに郵送またはご持参ください。

◎作品の送り先:

〒753-0075 山口県山口市中国町7-40 c-court 1F

株式会社コア「デコ活」ぬりえ係

※持参される場合は、受付にお渡しください。

【賞】

最優秀賞:1点、優秀賞:20点、佳作:50点

【受賞作品発表】

「山口市デコ活」ウェブサイトで発表します。(2025年10月下旬予定)

「コープやまぐち」の店舗に受賞作品を展示します。

https://kankyo-portal.jp/deco/nurie_2025/

【審査】

山口市デコ活のアートディレクター、保育関係者、コープやまぐち 他



【主催】山口市環境部環境政策課 ※本事業は、株式会社コアが山口市の委託を受けて運営します。

【お問い合わせ】株式会社コア(担当:伊藤・金子・田村) TEL: 083-932-1300

保護者記入欄

必須

保護者の氏名

ふりがな

お子様の氏名

お子様の年齢

年少 ・ 年中 ・ 年長

電話番号

【注意事項】●応募作品は原則として返却いたしません。●応募作品に関する権利は、各制作者に帰属します。ただし、主催者は本事業の目的の範囲内で、応募作品を展示やWEB掲載、複製することができます。●応募用紙に記入いただいた個人情報は、「山口市デコ活ぬりえコンテスト」事業にのみ使用いたします。●応募作品や展示の様子を撮影した写真や、映像をメディアに提供する場合があります。その際、名前以外の個人情報は提供いたしません。●受賞の権利は他人に譲渡・換金することはできません。●応募内容に虚偽が認められた場合、応募資格に適合しない場合、または上記注意事項に反すると認められた場合は、受賞を取り消すことがあります。また、著作権のあるものについて、作者本人の了解なく応募したことによるトラブルについては一切関知しません。

山口市

山口産の食べものを 地産地消しよう



身近な生産者が
育てたものを
食べるべし

山口市で育てたりとったりした野菜、果物、乳製品、肉、魚などを山口市に住んでいる私たちが食べる。それが「地産地消」です。近くでとれたものは新鮮で、特に旬の食べものは安くて栄養もたっぷり。山口産を選ぶことで、地元の生産者を応援できて、地域経済の活性化にもつながります。そして、地元なら輸送距離が短くて済むので、とれた食べものを運ぶために発生するCO₂も減らすことができるのです。

Action!

山口市内の保育園では、和食を中心とした一汁三菜を基本に、地産地消を心掛けた食材で給食が作られています。地元の食材を知る、食べ残しをしないなど、子どもたちにも日頃の生活から自然にデコ活が身につくといですね。

山口の食材を活かせるレシピ

夏野菜のミートグラタン

親子で
作れる



■メイン具材 (4人分)

合挽ミンチ 120g / たまねぎ 100g

なす 150g / かぼちゃ 150g / マカロニ 100g

◎調味料

マヨネーズ 30g / 塩こしょう 少々

鶏ガラスープ(顆粒) 5g / トマトケチャップ 100g

◎トッピング具材

とろけるチーズ 100g / ミニトマト 4個

パプリカ 適量 / 枝豆(むき身) 適量

- ① メイン具材の野菜を2cmくらいのサイコロ状に切る。トッピング具材のミニトマトは、半分に切る。
- ② かぼちゃは火が通りにくいので電子レンジで加熱し、マカロニをゆでておく。
- ③ フライパンにマヨネーズを入れ、合挽ミンチ、たまねぎとなすの順に炒めて塩こしょう。
- ④ 耐熱容器に③を入れてトッピング具材のをせ、オーブンかオーブントースターで焼く。焦げ目がついたらできあがり。

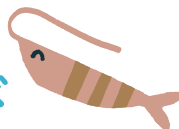


黒毛和牛

「あとう和牛」、「徳地和牛」、「阿知須牛」は山口市が誇るブランド牛。豊かな自然や地形を存分に活かして、それぞれこだわりのある飼育方法で育てられています。

あいおえび

瀬戸内海を利用した自然に近い環境の養殖池で育てた車えびは、甘みがあり、身が締まって歯ごたえぶりぶり。秋穂は車えびの養殖事業発祥の地でもあります。



こめ



寒暖差が大きく、清らかな水に恵まれた山間部は、米づくりに適しています。夏の夜間に気温がぐっと下がると米は甘みや粘りを蓄えて、おいしく実るそうです。

山口市でとれる

おいしい食材

旬

かぼちゃ

「阿知須くりまさる」は、栗にも勝るほど甘いという名前のとおり、甘くてホクホクの食感がおいしいかぼちゃ。肉厚で煮崩れしにくいのも特長です。



旬

トマト

中国地方最大級のトマト産地・阿東地域の「山口あぶトマト」、瀬戸内の温暖な気候を活かした糖度8.5度以上の「秋穂フルーツトマト」など、多くの品種を味わえます。



旬

りんご



「徳佐りんご」を作る阿東地域は、西日本最大の産地。りんごの産地としては暖かい気候なので、糖度が高く、酸味の少ないりんごが育ちます。りんご狩りも人気です。

旬

たまねぎ

山口で昔から栽培されてきたたまねぎ。100年ほど前に山口の風土に合うよう品種改良した「甲高たまねぎ」が、最近主流の品種の元になったと言われていいます。



昨年さく ねんのデコ活ぬりえコンテスト2024のテーマは、
「ごみごみはできるだけ減らし、資源し げんとしてきちんと分別・再利用ぶん べつ さい り ようする」でした。



1人ひとりが毎日、
1L牛乳パック
くらいの重さの
ごみを出してるばー

ごみを減らそう 資源は分別・再利用しよう

山口市民が出すごみの量は毎日1人あたり976g(令和6年度)。これは全国平均や山口県平均より多く、ごみの処理に多くのCO₂が発生します。

まず、ごみ自体を減らしましょう。そして、きちんと分別してリサイクルするのも大切ですが、リサイクルにもエネルギーを使います。要らないものや必要以上の量を買わないこと、いまあるものを繰り返し大切に使うことを心がけたいですね。

DECO₂ デコ活
ぬりえコンテスト2024

入賞作品

たくさんの応募の中から選ばれた、
入賞作品の一部です。



最優秀賞

たなか ことば
田中 琴葉 (5歳)
野田学園幼稚園



優秀賞

さとう なぎ
佐藤 風 (3歳)
さやま保育園



優秀賞

しげ ども とうり
重富 統史 (5歳)
平川幼稚園



優秀賞

ささき りと
佐々木 璃人 (6歳)
小郡保育園



優秀賞

やしき ゆい
屋敷 柚衣 (4歳)
鴻城幼稚園



優秀賞

はらかわ けん しろう
原川 拳史朗 (6歳)
東山保育園

今年も、地球のことを考えながら、楽しくぬって応募してください。