

環境講演会「未来が微笑みかける生き方」を開催

とき 12月15日(日)

ところ 市民会館

〈第1部 基調講演〉

時間 午後2時～3時20分(午後1時30分受付開始)

講師 森孝之さん(アイトワ主宰ライフコンサルタント・大垣女子短期大学名誉教授)

〈第2部 解説講座〉

時間 午後3時30分～4時

演題 SDGsと持続可能な開発のための教育(ESD)と次の生き方

講師 萩原豪さん(高崎商科大学商学部経営学科准教授)

定員 60人

参加料 無料

申込方法 12月13日(金)までに環境森林課に電話(02114)または右上の応募フォームから申し込み



私の食品ロス削減アイデアコンテストの受賞者を決定

すてきなアイデアの応募 ありがとうございました

市は、食品ロスの削減を「他人事」ではなく、「自分事」として捉え、行動変容につなげることを目的に、食品ロス削減のアイデアを募集しました。審査の結果、9作品が受賞作品に決定しました。ぜひ、家庭で試してみてください。

詳しくは、市ホームページ(ID=11430)を確認してください。

〈取組部門〉

優秀賞作品(出品者(敬称略))

▷シールをためて食べのこしゼロ！(都丸湖花)

▷すてないで！分かれ道を探そう(都丸湖花)

▷週に一度はプチ家庭内菜園を使おう(小林哲彦)

〈料理部門〉

優秀賞作品(出品者(敬称略))

▷おばけキュウリも鶏の皮も、もう捨てない！残り物オールスターナムル(鈴木董)

▷おばけ野菜達が大変身！食感が新鮮、おばけ茄子とおばけキュウリの鶏唐揚げ南蛮(鈴木董)

▷主役級のおいしさ！余り物で作れる、食べるスープ(濱田千史)

▷いろんな食材とひき肉でお手軽ドライカレー(岩松奈緒美)

最優秀賞受賞者の2人にお話を聞きました！



〈料理部門〉

もったいない大集合！ リメイクケーキ

もったいないを合言葉に、野菜の種、皮、芯を使ったケーキを作りました

後藤 裕子さん

日頃から考えている、食品ロス削減を意識した料理が評価されてうれしいです。このレシピは、捨ててしまいがちな食材でおしゃれなケーキを作りたいと思い、完成しました。食材を大切に使い、工夫することで見違えるようなメニューが作れると思いますので、皆さんも、ぜひ挑戦してみてください。

これからも「もったいない」を合言葉に、リメイクレシピなどで食材の捨て過ぎを減らし、工夫を続けていきたいです。



〈取組部門〉

冷蔵庫の中の見える化で 食品ロスを防ごう！

冷蔵庫にある食品の消費期限を書き出し、食品の廃棄を減らしています

星葉 禾さん

私の考えた取り組みを評価してもらえて、とてもうれしいです。私は、毎日Todoリストを作るようにしているのですが、食品ロス削減にも可視化することが役に立つと思い、このアイデアを思いつきました。食品ロス削減には、一人一人の意識的な行動が必要だと思うので、書き出すことを面倒くさからずに取り組んでもらいたいと思います。

この取り組みの継続はもちろん、食べ残さないなど、食品を無駄にしない努力をしていきたいです。

特集：環境にやさしい社会を目指して

あなたの小さな配慮で 未来が大きく変わります



私たちの生活の中で、まだ食べられる食品が、作る・売る・食べるなどのさまざまな場面で廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。また、生活に欠かせないプラスチック製品は、その多くが使い捨てられています。燃えるごみは、処理の過程で二酸化炭素を排出し、地球環境に悪影響を与えています。

これらのごみに関する問題を解決し、循環型の社会を実現するためには、一人一人の取り組みが必要です。自分にできることから少しでも実践しましょう。

詳しくは、環境森林課(02114)へ。

食品ロスとは

食品ロスとは、まだ食べることができるのに捨てられてしまう食べ物のことです。

日本では、年間約472万トンの食品ロスが発生しています(令和4年度推計)。これは、日本人1人当たりが、おにぎり約1個のご飯の量を毎日捨てていることになります。

食品ロスの原因は

食品ロスの原因は、大きく分けて2つあります。

一つは、製造や流通の過程で生じる食物の残りがすや小売店の売れ残りや返品、飲食店での食べ残り、売り物にならない規格外品などの事業系食品ロスです。

もう一つは、家庭での料理の食べ残りや食べずに廃棄すること、料理時の皮のむき過ぎなどの家庭系食品ロスです。

なぜ食品ロス削減が必要なのか

①環境を守るため
家庭や飲食店などで捨てられた食品は、燃えるごみとなった食品は、燃えるごみとな

り、ごみ処理に多くの費用がかかっています。また、焼却の過程で二酸化炭素などの温室効果ガスの排出や焼却後の灰の埋め立てなど、環境に大きな影響を与えています。

食品ロスを減らすことは、環境への負担を減らし、持続可能な社会の実現につながります。

②世界の人口に対応するため

現在、世界では10人に1人、約8億の人が栄養不足で苦しんでいます。今後、世界人口は増加すると見込まれており、食品ロスの対策をしなければ、飢餓や貧困で苦しむ人々が増えてしまいます。

食品ロスを減らすことは、貧困を減らすことにつながります。

市の取り組み

市は、食品ロス削減に取り組むために、令和3年に「渋川市もったいないの心を持つて食品ロスの削減を推進する条例」を制定しました。

条例では、市民・事業者・行政が連携して食品ロス削減のための行動をとることが求められています。

食品ロス削減に向けて

日々の生活の中で

家庭で削減！

①適切に保存する



▷誤った保存方法では、食品の劣化が早まる場合があります。記載の保存方法に従い正しく保存しましょう。

▷一度に食べ切れないものは、冷凍や乾燥等の下処理後、小分け保存などして、長持ちさせる工夫をしてみましょう。

②食材を上手に使い切る



▷新しく買ったものを先に使うと残る食材が傷むことがあります。古い食材から使いましょう。

▷保存食は、食べずに期限切れになることがあります。「備える・食べる・買い足す」を繰り返す「ローリングストック法」を取り入れましょう。

③食べ切れる量を作る



▷家族とのコミュニケーションで、体調や家族の予定を配慮し、食べ切れる量を作りましょう。

▷作り過ぎた料理はリメイクやアレンジで食べ切りましょう。

消費者庁は、食品ロス削減につながるレシピをクックパッドで紹介しています



買い物で削減！

①買い物をする前に食材を確認する



買い物後に、同じ食材があることに気が付き余らせることがあります。事前に家庭にある食材を確認しましょう。スマホのカメラでの冷蔵庫内撮影は良い方法です。

②必要な分だけ買う



お得なまとめ買いをしても、使わずに期限が過ぎて捨てる場合があります。結果的に、必要な分だけ買う方がお得な場合があります。

③すぐ使うものは棚の手前から取る



長い期限のものを買おうと、棚の奥から取ることがありませんか。期限が切れたり、短いと店は返品・廃棄します。すぐ使う食品は、手前から取りましょう。



判断することが大切です。

消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期間」です。賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することが大切です。

賞味期限は、「おいしく食べることができる期間」です。

消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期間」です。賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することが大切です。

食品の「期限表示」を正しく知れば、無駄なく食べ切ることができ、食費の無駄遣いも防げます。

期限表示

できることから取り組んでみませんか

寄付で削減！

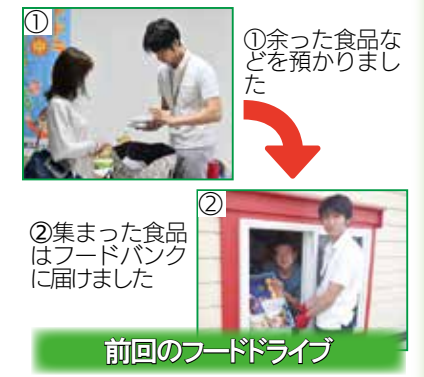
食品ロス「ゼロ」へ！フードドライブを開催します

市は、フードドライブ(余った食品を持ち寄り、必要な人に届ける活動)を行っています。集まった食品は、活動団体を通じて、地域の福祉支援に役立てられます。

とき 1月14日(火)午前9時～午後4時

ところ 市役所本庁舎市民ホール

受け付けできる食品 いくつかの要件がありますので、詳しくは、市ホームページ(ID=9139)を確認してください



前回のフードドライブ

フードバンク活動団体でお話を聞きました！

「もったいないをありがとうに」

私たちは、食品を預かり、支援を必要とする人などにその食品を無償で寄付する活動(フードバンク)を行っています。フードドライブなどで預かった食品などは、フードバンクに参加する個人や地域の居場所づくりに取り組みボランティアなどの、食品を必要としている人たちに渡しています。「もったいないをありがとうに」の精神のもと、生活に困っている人の助けになりたいという気持ちで取り組んでおり、いずれはこういった活動がなくなるくらい豊かな社会になることを願っています。

一般家庭や農家、企業など、たくさんの方たちの協力で活動することができています。フードドライブは、環境を守ることにつながる身近に参加できる取り組みです。まずは、この取り組みを皆さんに知ってもらい、さらに参加してもらえたら大変うれしいです。



フードバンクしづかわで活動する東さん夫妻

活動日 ▷火・水・金曜日＝午後1時～5時
▷土曜日＝午前9時～正午
※利用の際は事前連絡してください
場所 木の家いこい(八木原645-7)
電話番号 070-7772-3568

外食で削減！

①食品ロス削減に積極的に取り組む店を選ぶ



市は、食品ロス削減に取り組む飲食業などを「しづかわフードバンク協力店」として登録しています。詳しくは、市ホームページ(ID=9562)を確認してください。

②小盛りメニューを活用し食べられる量を注文する



食べられる量を店と相談したり、小盛りやハーフサイズのものを選んだりして、おいしく食べ切りましょう。

③食べ切れないものは持ち帰りを検討する



どうしても残ってしまった料理は、店と相談して持ち帰ることも検討しましょう。
※食中毒には、十分注意してください

プラスチックごみの適切な分別を

市は、燃えるごみの排出量減少とそれに伴う二酸化炭素の排出量削減のため、令和6年4月からプラスチックの分別収集を始めました。現在、燃えるごみの収集量は減少傾向にあります。引き続き、適切な分別にご協力ください。
詳しくは、環境森林課(☎21-14)へ。

プラスチック分別収集の目的

分別収集を進めることで、リサイクル率を向上させ、燃えるごみの排出量を減少させることが目的です。

燃えるごみの排出量が減少することで、焼却量が減るため、二酸化炭素の排出量を削減でき、脱炭素社会の実現に貢献することが出来ます。

ごみ収集量の推移

市は、令和6年4月から、プラスチックの分別収集を行っています。
燃えるごみの収集量は、別表1のとおり前年度よりも減

少していますが、プラスチックの収集量は、5月以降、毎月30日前後で推移しています。また、1日当たりのごみの収集量は、別表2のとおり毎年減少しています。

プラスチックごみの不適合物

リサイクルできるプラスチックの基準が決まっています。50センチ以上の長さのもの、食品汚れのひどいものなどが不適合物になります。これらのものは、燃えるごみで出してください。

その他の自治体と比較して良い状況です。引き続き、適切な分別を心がけましょう。
分別収集の対象
▽素材の全てがプラスチックでできているもの
▽50センチよりも小さいもの
▽汚れていないプラスチック
※その他のプラスチックは、燃えるごみに出すなど、適切に処分してください

(別表1) 4月～9月のごみ収集量 (単位：トン)

月	令和6年度		令和5年度	燃えるごみ収集量の比較 (①ー②)
	プラスチック	燃えるごみ①	燃えるごみ②	
4月	16.6	1,363.6	1,245.0	+118.6
5月	28.6	1,328.4	1,459.1	-130.7
6月	29.4	1,154.9	1,383.4	-228.5
7月	25.0	1,375.0	1,361.8	+13.2
8月	30.4	1,330.4	1,482.4	-152.0
9月	27.5	1,247.1	1,325.2	-78.1
合計	157.5	7,799.4	8,256.9	-457.5

(別表2) 1日当たりの燃えるごみ収集量 (単位：トン)

年度	1日当たり	増減 (前年比)
令和4年度	65.5	—
令和5年度	63.5	-2.0
令和6年度	59.5	-4.0

× 不適合物の例 ×



「たちつてと」の方法でコンパクトに！

プラスチックは、かさばりやすく、そのまま指定袋に入ると、すぐにいっぱいになります。しかし、ちょっとした工夫で、かさを減らすことができ、より多くのプラスチックがリサイクルできます。
プラスチックをコンパクトにする方法「たちつてと」を実践してみてください。



▲市ホームページはこちら

た 畳む 折り畳むことで膨らみません(50cm以上のものは切ってから畳む)	ち 小さくする ちぎったり重ねたりすると袋に入りやすくなります	つ つぶす 柔らかいプラスチックはつぶすと小さくなります	て 店頭回収を利用する 食品トレーは、購入店の回収ボックスに出しましょう	と とにかく切る 角の部分などをハサミで切ると平らになります
--	--	---	---	---

分別収集のQ & A

Q 分別したプラスチックは、どのような流れでリサイクルされるのですか？

- A** 市は、次の流れでプラスチックをリサイクルしています。
- ① 地区ごとの決められた収集日に、集積所へ出されたプラスチック専用の指定袋を収集します。
 - ② 清掃センターで保管し、選別する施設へ効率よく運ぶため、大きな車に積み替えます。
 - ③ 選別する施設で、手作業で汚れているものや基準に適合しない異物などを取り除きます。これらは、不適合物として清掃センターへ返却されます。
 - ④ 不適合物を取り除いたものを圧縮・梱包して、リサイクル事業者へ引き渡します。そこで、パレットなどの新しい製品にリサイクルされます。

Q 総菜などのパックのシールは、プラスチックではないため、剥がさなくてはいけませんか？

A シールやラベルが付いているものは、リサイクルの過程で取り去ることができるため、剥がす必要はありません。ただし、簡単に剥がせるものは、可能な限り剥がしてください。

Q 菓子の袋などでプラスチック袋の内側がアルミコーティングのものは、分別収集に出せますか？

A 袋にプラマークが表示されている場合はアルミコーティングされているものでも、袋の中に中身が残っていなければ、そのまま分別収集に出すことができます。

Q 食品汚れは、どのくらい落とせばいいですか？

A ペットボトルの出し方と同じように、水ですすぐ程度に洗うか、汚れを拭き取るだけで問題ありません。固形物が残っていなければ、多少汚れがあっても出すことができます。
市ホームページに、汚れを落とすポイントなどを解説した「1分間動画辞典」を掲載していますので、確認してください。



▲市ホームページはこちら

Q 水ですすいだ後は、乾燥させなければなりませんか？

A カビや臭いの原因となるため、ペットボトルを洗って出す時と同じように、水を払ってから出してください。ふきんなどで拭き取る必要はありません。