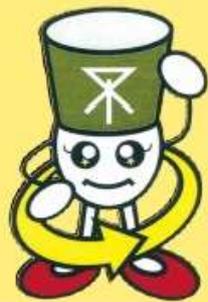


東淀川区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第7号

平成29年2月発行

ごみ減量市民交流会 in 大阪の開催

平成29年2月15日（水）に大阪駅前第3ビルにおいて、大阪ごみ減量推進会議の主催による、ごみ減量市民交流会 in 大阪が開催されました。本市のごみゼロリーダーの方々を中心に90名を超える方々が参加され、会場は大いに賑わいました。

第1部の事例発表では、兵庫県稲美町のいなみ環境会議によるごみ減量の取組みについて、また、柏原市のリユース促進などの取組みについて、さらに、住之江区でのガレージセールなどの取組みについてそれぞれ報告があり、その後の質疑応答などを含めて活発な事例発表が行われました。

第2部の交流会では、ごみ減量・3Rの進め方などについて、テーマごとに小グループで意見交換・情報交換が行われました。

分科会は「住民主体の活動づくり」「生ごみの減量」「地域でのごみ減量」「子どもの参加・教育」「イベントでのごみゼロ」「行政と市民の協働による2Rの促進」「資源回収」の7つのテーマが用意され、出席者は各自希望する分科会に分かれて参加しました。

各分科会では活発な意見交換・情報交換が行われ、与えられた時間が足りなくなるほど多くの白熱した議論を行い、他区推進員の方々や、他都市参加者の方々とも情報の共有化を図ることが出来た、大変有意義な交流会となりました。

今後とも、ごみゼロリーダーの皆さまとともに、さらなるごみ減量・3Rの取組みを推進していきたいと考えていますので、ご協力頂きますようどうぞよろしくお願い致します。



食品ロス削減のために、できることから始めましょう

食品ロスとは？

日本では食べられるのに廃棄される食品、いわゆる『食品ロス』は642万トンと試算され、我が国の食用の魚介類の量（年間622万トン）にほぼ匹敵します。

※農林水産省および環境省「平成24年度推計」

食品ロスの約半分は一般家庭から

642万トンの食費ロスのうち、312万トンは一般家庭からのものです。

家庭での1人当たりの食品ロス量を試算すれば、1年間で24.6キログラムにおよび、茶碗164杯分のごはんに相当します。

※茶碗1杯分のごはんを150グラムと仮定

「賞味期限」を正しく理解する

食品の期限表示は、「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。

「賞味期限」は、「おいしく食べることのできる期限」です。賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

買い物は必要に応じて

必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入しましょう。例えば、買い物に出掛ける前には、冷蔵庫や収納庫の中を確認し、必要なものを買うように心掛けましょう。

調理で作り過ぎない／余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。

大切なのは、一人一人が「もったいない」を意識して行動することです

《編集・発行》

大阪市 環境局 東北環境事業センター

大阪市 東淀川区上新庄1-2-20

TEL：06-6323-3511

FAX：06-6370-3951

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>

