

中央区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第7号

平成29年3月発行

ごみ減量市民交流会 in 大阪 2017 開催

2月15日(水)大阪産業大学梅田サテライトキャンパスにおきまして、ごみ減量市民交流会 in 大阪 2017 が開催されました。

この交流会は、大阪府内外の廃棄物減量等推進員をはじめとして、市民・事業者等が情報交換や意見交換等を通じて、地域でごみ減量・3Rの取組みをより一層進めて行くことを目的とした、毎年恒例の事業です。今回も、大阪市各区のごみゼロリーダーの皆さんが参加されました。

第1部は事例発表として、兵庫県稲美町、大阪府柏原市及び大阪市住之江区のごみ減量・3Rの取組みが紹介されました。続いて、第2部では、「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」等、7つのテーマに分かれ交流会が行われました。

当日は会場が満席となる多数の皆さまが参加され、第2部の交流会は予定時間をオーバーするなど熱心な議論が交わされました。

今回参加できなかった推進員の皆様は来年の交流会にぜひ参加していただき、今後の推進員活動の参考にしていただければと思います。



もったいない！！～「食品ロス」の削減に取り組みましょう～

ご存知ですか？

日本の食料自給率（カロリーベース）をご存知ですか。

日本の食料自給率はここ近年 40%前後で推移しており、ほとんどを輸入に頼っているのが現状です。（平成 27 年度は 39%）

食べものの無駄をなくしましょう

手つかずのまま捨てられている食品や食べのこしといった「食品ロス」。

食料の多くを輸入に頼っているにもかかわらず、日本の食品ロスは年間約 632 万トンあると言われています。（農林水産省および環境省 平成 25 年度推計）

これは、世界全体の食品援助量(約 320 万トン)の約 2 倍にあたり、日本の食用の魚介類の量(約 622 万トン)に匹敵します。

国民 1 人あたりでは、毎日、おおよそ茶碗 1 杯分(約 136g)の食品を無駄にしていることとなります。

大阪市の一般家庭からは・・・

排出される普通ごみの 3 割以上が生ごみで、その 4 割以上の年間約 4.7 万トンが「食品ロス」です。

市民 1 人あたりにすると・・・

1 年間でごみ袋(45ℓ) 2 袋分に相当する食べられる食品が無駄に捨てられているのです。

もったいない！！大切な食べ物を捨てないように、みなさん一人ひとりが、できることから始めてみませんか。

今日から実践！ 『生ごみ”3きり”運動』に取り組みましょう！

『生ごみ”3きり”運動』とは・・・

食材の「使いきり」、料理の「食べきり」、ごみに出すときの「水きり」、この 3 つの「きり」を実践することで「食品ロス」を削減し、ごみを減量する運動です。

1. 「食材の使いきり」 食材は必要な分だけ買い、正しく保存して無駄なく使いましょう。
2. 「料理の食べきり」 料理をするときには必要な分だけを作るようにし、残さず食べきりましょう。
3. 「生ごみの水きり」 ごみに出すときは水気を切りましょう。

〈編集・発行〉

大阪市環境局中部環境事業センター出張所

大阪市浪速区塩草 2-1-1

TEL:06-6567-0750 FAX:06-6567-0721

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

