

阿倍野区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第10号

平成 29 年 4 月発行

平成 28 年度実地研修を開催しました！

パナソニック・エコテクノロジーセンター株式会社 見学

平成 29 年 2 月 24 日（金）に、実地研修として兵庫県加東市のパナソニック・エコテクノロジーセンター株式会社の見学会を開催しました。今回は、阿倍野区・西成区の 2 区合同で開催し、計 33 名のごみゼロリーダーの皆さんが参加されました。



同社は、使用済みの家電リサイクル法対象品目（薄型テレビ、洗濯機・衣類乾燥機、エアコン、冷蔵庫・冷凍庫）を解体し、鉄、銅、アルミ、プラスチック等の資源を効率よく回収しています。回収された資源は、パナソニック・グループ内の工場で再使用できるように加工し、製造工場へ供給され、再び製品として消費者のもとに提供されます。

見学は、活動を紹介する映像を見た後、操業中のラインを見ながら、各工程の作業内容や、詳しい技術の解説を専属の説明員から受けました。また、さまざまな分別技術の原理が分かるデモや、モニターで装置内部の状況を映す等、同社の持つ技術がわかりやすく展示されていました。

ご参加の皆さんは、説明員にたびたび質問をしながら、熱心に見学をされました。



見学後、記入いただいたアンケートでは、「リサイクルの状況や大切さがよくわかった」「資源を細かく分別できることに驚いた」「ごみの減量についての理解を深めることができた」等の感想をいただきました。

ぜひ、ご家族や地域の皆さんに見学された内容をお話いただき、ごみの減量やリサイクルを進めていく一助にさせていただきたいと思います。



へらすんずのワンポイント情報 ⑦



～食品ロスを減らすために～

「賞味期限」と「消費期限」の違いってなあに？



お店で買った食品には、安全においしく食べられる期間があり、袋や容器に「賞味期限」か「消費期限」のどちらかが表示されています。意味は少し違いますが、食品を安全においしく食べられる期限を表しています。

買い物をした時や家の冷蔵庫の中にある食品の期限表示をこまめにチェックすれば、食べものをむだにすることもありません。食品ロスを削減するだけでなく、地球環境を守ることにもつながります。

期限表示の意味を正しく理解して、食品のむだを減らしましょう！

～「賞味期限」と「消費期限」のポイント～

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限 (おいしさの保証期限)	期限を過ぎたら、食べない方がよい期限 (安全性の保証期限)
表示	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、 3ヶ月以内のものは年月日で表示。	年月日で表示
対象の食品	劣化が比較的遅い食品 (例) スナック菓子、レトルト食品、 カップめん、缶詰、ジュース、バター等	劣化が早い食品(概ね5日以内に悪くなるもの) (例) 弁当、総菜類、調理パン、生めん等

※ 開封する前の期限を表しており、一度開封したら期限に関わらず早めにたべましょう。

《編集・発行》

大阪市南部環境事業センター

大阪市西成区南津守5-5-26

TEL: 06-6661-5450 FAX: 06-6653-7849

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

