

西成区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第9号

平成 29 年 2 月発行

「ごみ減量市民交流会 in 大阪」が開催されました。



～ 平成29年2月15日(水) ～



2月15日(水)、大阪駅前第3ビルの大阪産業大学梅田サテライトキャンパスで、「ごみ減量市民交流会 in 大阪」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、柏原市及び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。



ご参加のごみゼロリーダーの皆さんは、日頃の地域での活動に基づいて、各地域の実情や対策等を話され、地域の課題の解決

に向けて活発な情報交換・意見交換をされていました。



「生ごみ3きり運動」にご協力をお願いします！

家庭から出るごみの中で最も多いのが生ごみで、その量は平成27年度でなんと約12万トン（平成27年度のごみ量からの推計量）にもものぼります。

そのうち、42.4%のおよそ4.7万トンは、「食べ残し」や「手をつけていない食料品」といった無駄に出されているもの、いわゆる「食品ロス」と呼ばれるものです。

大阪市のある地域で一定期間、ごみとして出された「手をつけていない食料品」を調べてみたところ、なんと約3割が賞味期限・消費期限が切れる前のものでした！！

これは「もったいない！！」

このような「食品ロス」を減らしていくために、右に記載しているような、生ごみの「3きり」（「使い切り」「食べきり」「水切り」）にご協力をお願いいたします。

「使い切り」 食材は無駄なく使い切りましょう

ポイント!

- ✓「冷蔵庫をチェック」…定期的に冷蔵庫の食材をチェックし、賞味・消費期限切れになる前に使い切る。
- ✓「買いすぎない」…買い物に行く前に、冷蔵庫等の在庫をチェック。使いきれ、必要な分だけ購入。
- ✓「アレンジして使い切る」…余ったおかずもアレンジして食べきる。



食材をチェック!



必要な分だけ購入!



余ったおかずで別メニュー!

「食べきり」 料理は残さず食べきりましょう

ポイント!

- おうちは… ✓ 料理は食べられる量だけ作り、残さず食べる。
- ✓ 食べきれなかったときは、冷蔵・冷凍で保存する。
- 外食時は… ✓ 食べられる分だけ注文し、残さず食べる。



作りすぎない!



コマメに保存!



注文しすぎに注意!

「水切り」 ごみに出すときは水気を切りましょう

ポイント!

- ✓「濡らさない」…野菜などの使えない部分は洗う前に切り落とす。
- ✓「水切りをする」…生ごみを普通ごみに出す前に「ぎゅっ」と一絞る。
- ✓「乾燥させる」…茶殻、コヒカ、果物の皮は一晚おいて乾燥させる。



洗う前に切り落とす!



水切り必須!



一晚おいて乾燥!

《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>

