

分別ごみの 行方

第5回 生ごみの再生利用

食べ残しや売れ残り、調理くずなどの生ごみは、家畜の飼料や農作物の肥料などに生まれ変わります。今回はそんな生ごみの再生利用の様子を紹介します。

自社で堆肥化等に取り組んでいる事業所もあるよ



生ごみの飼料化・肥料化の流れ



日本における食品の事業系廃棄物

事業所で廃棄されている食品

資料：農林水産省「食品ロスの現状(平成22年度推計値)」



うち食品ロス(規格外品、返品、売れ残り、食べ残し)と考えられる量
300~400万トン

食べられるものもあるのになあ...

リサイクルの一方で、可食部分が廃棄されている(食品ロス)という現実があります。返品や売れ残りといったものを削減するリデュース(発生抑制)が重要です。

再生利用されているのは 飼料化 **204万トン** 肥料化 **64万トン** エネルギー等 **41万トン**

NEWS 53 ~ ニュース ファイブスリー ~

大学におけるごみ減量ワークショップを実施

(実施期間：平成25年11月~平成26年3月)

京都市では、龍谷大学の環境サイエンスコースの学生や教職員の方々と協働で、大学におけるごみ減量のためのワークショップに取り組んできました。ワークショップでは、3班に分かれて討議が行われ、様々なアイデアが出されました。実際に試行した結果と併せ、ごみ減量の取組について大学に提案しました。



主な取組としては、古紙の回収を促進する「古紙回収ボックスの設置」、透明のごみ箱を利用した「分別の見える化」、分別の方法をビジュアルで伝える「分別表示の充実化」などがあります。

ワークショップの詳細については、ホームページをご覧ください。

京都市 ごみ減量 ワークショップ [検索](#)

コラム 京の知恵

京都の伝統文化に育まれた知恵を、次代を担う文化人がコラムで紹介!

野中 智史 (三味線職人)

私が携わるのは三味線の棹作りになります。三味線には太棹・中棹・細棹があり、それに伴い胴の部分の大きさも変わり、音色のボリュームが変化します。長さが1メートル程ある棹はコンパクトに持ち運びができるよう3つに分かれる組立て式となっています。継ぎ目をぴったりと合わせるためのホゾ穴をはじめ、各所に施された微妙な細工によって音色が左右されるのです。棹は紅木・紫檀など固く強い木材を活用。糸は絹糸。接着には今もニカワや米糊を使い、いずれも最後には土へと戻ります。昔からの知恵です。出来上がった棹はその後、皮張り職人が皮を丁寧に張り、仕上げていきます。

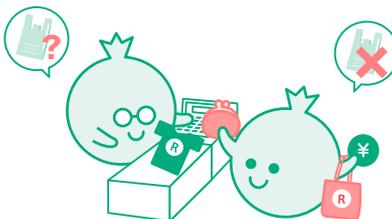


三味線は修理をしながら何十年と使え、明治以前のものをお持ち頂くこともよくあります。愛着を持って音色をつなぎ続けて頂ける三味線。お客さんからはメンテナンスをしながら長く良い状態で使用して欲しいという気持ちが見てうかがえます。三味線のみならず、一つの物を長く使って欲しいと思えば、無駄に購入することなく、捨てることもない環境に配慮した生活になるのではないかと思います。

野中智史 (のなかさとし) プロフィール：1982年、京都市生まれ。幼少期より三味線を習い、2002年より三味師今井善一氏に師事。現在、三味線製作のほか、講演会、体験教室、座敷、落語会(出囃子)、ライブペイント等でのアーティストとのコラボ演奏なども多数行っている。

ごみゆにけーしょんQ&Aの答え：③ Refuse(リフューズ)

レジ袋や割り箸、スプーンなど、不要なものを受け取らないことを「リフューズ(発生回避)」といいます。必要な量だけを購入する「量り売り」や「ばら売り」も「リフューズ」の1つと言えます。



発行：京都市環境政策局事業系廃棄物対策室
京都市中京区河原町通二条下る一之船入町384番地 ヤサカ河原町ビル7階
TEL: 075-366-1394 FAX: 075-221-6550

右記ホームページに一般廃棄物収集運搬業許可業者の連絡先・PR内容を掲載しています。ぜひご覧ください。

京都市 一般廃棄物許可業者

[検索](#)

<http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000001025.html>