

もったいない! 「食品ロス」削減でごみ減量

小売業からの「食品ロス」が増加傾向!

京都市の手付かず食品や食べ残しといった「食品ロス」排出量は、平成28年度で年間6.4万トン。うち、京都市で受け入れている事業ごみの食品ロスは3.6万トンと増加傾向です。特に、小売業からの排出量が増加しており、スーパー・コンビニは平成25年度の1.6倍の8.2千トンに。そうした中、京都市では、全国で初めて設定した食品ロス削減目標(平成32年度までに5万トンに)に向けて取り組んでおり、引き続き事業者の皆様のご理解・ご協力をお願いします。



廃棄された食品



スーパー・コンビニの「食品ロス」



※あくまで推計値であり、不確かさを含んでいます。

食品ロス削減へ! 平成30年度の新たな取組

- 食品ロス削減推進販売店舗認定制度(仮称)を創設
- コンビニや食品スーパーの調査を実施

食品ロス削減に積極的に取り組む小売店を「食品ロス削減推進販売店舗」に認定し、店舗と連携した情報発信により、取組を促進。また、市内小売業(主にコンビニエンスストア及び食品スーパー)の食品廃棄量の調査などを行い、食品ロス削減へつなげます。

飲食店でも
こんな取組が
行われているよ!

食べ残しゼロ推進店舗の知恵拝見

食べる量が選べる!

オーナーの大島さんは、「お客さまの要望から、カレーは6サイズから選べるように。ちょうどいいサイズは、食べ残しも減り、お客さまからも好評いただいています」と“三方よし”を実現されています。

SIZE	PRICE	ごはんの量	量の目安
SS	1780	150g	少なめでいい時に
S	1900	200g	標準的な量
M	1980	250g	食べ残しは少なめでいい時に
ML	1990	300g	食べ残しは少なめでいい時に
L	1990	350g	食べ残しは少なめでいい時に
L	1990	400g	食べ残しは少なめでいい時に

カマル(kamal)

食べきれない量で
注文ができる!!



100食売り切り!

毎日100食分の食材を仕入れ、ランチのみの営業で売り切り。「来客数が見込めるので、毎日の営業後には冷蔵庫が空っぽになります」とオーナーの中村さん。これぞロスのないスタイルですね。



佰食屋肉寿司専科

売り切りなので
食品ロスがない!!



持ち帰りOK!

注文の量が多すぎて食べ残されていることも。「せっかく作った料理は、食べていただきたいとので、持ち帰りの案内をさせていただきます。」オーナーの古川さんの心配りは、お客さんにも好評です。



バルベアラ

食べきれない分は
お持ち帰り!!



ごみ削減に役立つ豆知識
ごみゅにけーしょん



Q: 京都市のごみ処理にかかる費用は年間どのくらい?

- ① 13億円 ② 113億円 ③ 213億円



サーティ・テン

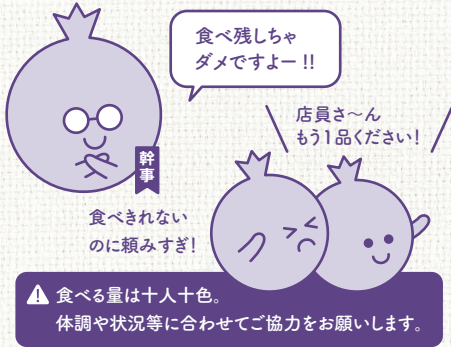
30・10運動はじめていますか？

幹事さんのひと声で、
食べ残しが減るよ！

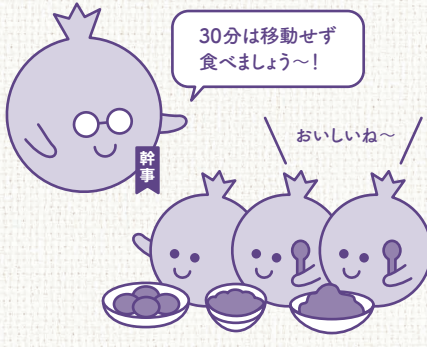


宴会の食べ残し減に一役買う「30・10運動」、みなさんが参加する宴会でも始めていますか？ 幹事さんからの「残さずに食べよう」などの声掛けがあると、ない場合に比べ、食べ残し量がおおよそ4分の1に減ったという実験結果もあります(平成28年度京都市実施)。歓送迎会シーズン、みなさんの心掛けて食べ残しゼロへ！

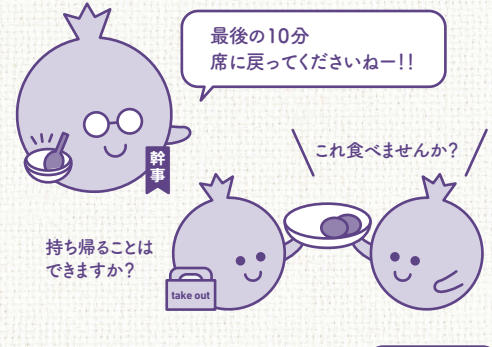
① 幹事さんは、「30・10運動」を紹介しよう！



② 宴会の最初の30分 席を立たずに料理を楽しもう



③ 最後の10分はきちんと席に座り、料理を楽しもう



京都市では、他にこんな取組を進めています！

● 生ごみ3キリ運動

買った食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみを出す前に水を切る「水キリ」の3つの「キリ」で生ごみを減量する取組を推進しています。

● 食べ残しゼロ推進店舗の認定

食品ロス・生ごみの減量に取り組む京都市内で営業する飲食店や宿泊施設を食べ残しゼロ推進店舗として認定しています。認定店舗数は、700店舗を突破。京都市 HP で取組の紹介も行なっています！



京都市
食べ残し
ゼロ推進店舗

チェック
してみてください!

詳しくは、京都市生ごみスッキリ情報館で!

京都市 生ごみスッキリ

検索



浜谷富美子

すまいの雑貨店sumao店主
福岡県生まれ。建築を学び、京都の町家で暮らすうち、町家の保存や調査に関わることになる。現在は自宅で生活雑貨店を営み、シンプルで長く使えるモノを提案している。

自宅兼の店舗は町家ですが、代々住み継がれている町家には「ここではおじいちゃんか…」この柱の木は…など、それぞれの「モノがたり」があると思います。「モノがたり」があるモノは大切にされ、その寿命は長いのでは? これから皆さんが手に入るモノや今手にしているモノ、それらの「モノがたり」にちょっと思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

ただ「これはこういう人がこう使っていたモノです」とお話ししています。

シュロのほうき、竹のザル、鉄のフライパン…どれも、どのようにして作られたのか、取扱い方法使ったら生活がどう変わるか等、たくさん「モノがたり」があるのです。また、sumao市という代行フリマのような催しも実施しています。誰かのモノを他のヒトへと繋ぐのですが、その際、出来るだけ「これはこういう人がこう使っていたモノです」とお話ししています。

「モノがたり」のあるモノ

本来、モノの寿命はヒトよりも長いはず。しかし、ヒトに使われなくなったモノは、その寿命を終え「ごみ」となります。今あるモノの寿命を延ばすことは、「ゴミを減らすこと」につながるかもしれません。私は雑貨屋をしています。販売しているモノを長く使ってもらうために、「モノがたり」を伝えながら販売をしています。

浜谷富美子 すまいの雑貨店sumao店主

京の知恵
COLUMN

ごみ減量にまつわる知恵を
京都で活躍する人や企業がコラムで紹介!

ごみゅにけーしょんQ&Aの答え: ③213億円

平成28年にごみ処理でかかった費用は、年間213億円。この費用には、もちろん食品ロスの処分費用も含まれます。食品ロスは、食品の購入から処分まで、実に多くの費用がムダになっているのです。みんなで「減らす」「わける」を進めてごみを減らしましょう!



事業ごみ収集のご相談は京都環境事業協同組合まで

「京都市推奨事業系ごみ袋(透明袋)」も販売されています!

★ごみ袋の売上げの一部は市内児童養護施設等に寄付されています!

相談
窓口

Tel. 075-691-5517

受付時間 月~金 13:00~17:00

お問合せは
お気軽に!



※この印刷物は、不要になりましたら「雑がみ」としてリサイクルできます。

発行: 京都市環境政策局ごみ減量推進課

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8階

TEL: 075-213-4930 FAX: 075-213-0453

下記ホームページに一般廃棄物収集運搬業者の連絡先・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>

