

ごみちゃんにけーしょん

みんなに話したくなる みんなと始める 事業ごみ減量ニュースレター

vol. 19

“へらす”“わかる”で 目指せ一歩先行く ごみゼロ事業所!!

食材の有効活用に取り組む お店訪問



京都市では、ごみの約4割を占める生ごみを減らすため、「生ごみ3キリ運動」を実施しています。今号は「3キリ」を積極的に実践し、「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度（裏面参照）の創設に協力していただいたお店の取組を紹介します。

京都市
食べ残し
ゼロ
推進店舗

京都炭火串焼

◆ つじや ◆

京都市中京区烏丸通二条上る時給屋町256 関広ビルB1

本格的な炭火の串焼き料理が味わえる同店では、毎日必要な分だけを直接仕入れるなど、食材の使い切りを徹底しています。食材の有効活用として珍しいのが、トリの心臓と肝臓をつないでいる部位をいかした“こころのこり”というメニューです。こちらは通常捨てていた部位でしたが、数年前から研究を重ねて商品化されました。今では人気メニューの一つとなり、生ごみの減量にも貢献しています。また余った皮などはスープに使用するなど、余る部位をゼロにする工夫を続けています。マネージャーの藤本哲也さんは、「今後も取組を強化していきたいです」と笑顔を見せてくださいました。



“こころのこり”
1本あたり鶏6～7羽分を
使用して作られる。



▲お店の看板に貼られた認定ステッカー

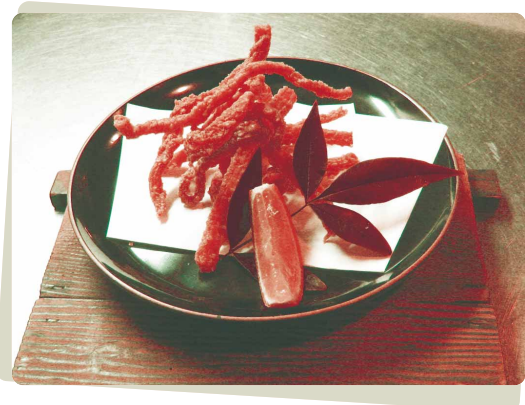


▲マネージャーの藤本哲也さん

酒 菜

◆ 石慶 ◆

京都市上京区大宮通丸太町東入一丁目857-3



“魚の骨せんべい”
夏の魚である鰹の骨を
冷凍して活用することも。

季節ごとの会席料理が楽しめる同店では、かねてより高い意識で食材の無駄をなくす取組をしてこられました。その中でも注目されているのが、“魚の骨せんべい”です。通常では生ごみになるヒラメや鰹などの骨をじっくりと低温で揚げ、裏メニューとして提供しています。店長の吉井宏行さんは、一旦ゆがいてから野菜の皮をむくことで生ごみの量を減らしたり、食べ残しを減らすために、お客様の人数にあわせた量を提案したりと工夫を惜しみません。今後については、「もったいない文化を大切に、食材の命を無駄にせず料理にいかしていきたいです」と語ってくださいました。



▲お店のメニューに貼られた認定ステッカー



▲店長の吉井宏行さん

◆京都環境事業協同組合からのお知らせ

事業ごみ収集のご相談は当組合まで。
「京都市推奨事業系ごみ袋（透明袋）」も販売しています！
★お客様相談窓口を、ぜひご利用ください！

相談窓 TEL. 691-5517

受付時間 月～金 13:00～17:00



◆ごみ削減に役立つ豆知識

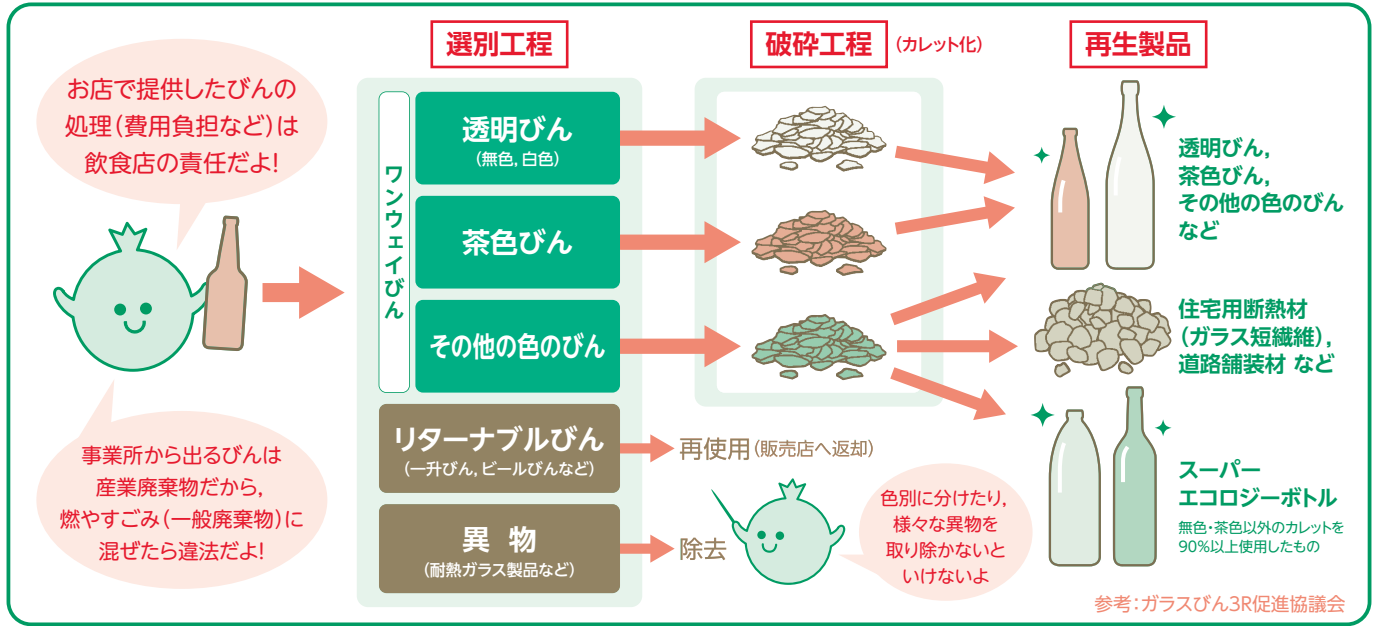
Gommunication Q&A

ガシャンツ!! お店のガラス食器をうっかり割ってしまいました。お店として正しい処分方法はどれでしょう?

- ①産業廃棄物として捨てる
- ②燃やすごみ(事業系一般廃棄物)に混ぜて捨てる
- ③持ち帰って家庭ごみに混ぜて捨てる

※答えは裏面にあります

事業所から出るびんのリサイクル



ごみちゃんねる

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

京都市
食べ残し
ゼロ 
推進店舗

平成26年12月末
時点で77件
認定されてるよ



京都市では、食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前に水を切る「水キリ」、これら3つの「キリ」に取り組む「生ごみ3キリ運動」を推進してい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する制度をはじめました。

認定対象は京都市内の飲食店と宿泊施設、仕出し店やデリバリー店などです。推進店は京都市ホームページで取組内容を紹介します。特に優れた取組を行っている推進店は表彰も行う予定です。申請方法や詳細はホームページからご確認ください。

※申請書はホームページからダウンロードできます

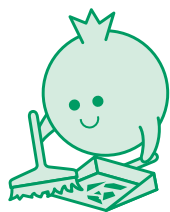
京都市 スッキリ 検索 <http://www.sukkiri-kyoto.com>

GOMI

Communication Q&Aの答え

答え: ①

事業所から排出されるガラスくずは産業廃棄物に当たります。陶磁器や金属も同様です。ある程度溜めておいて、まとめて産業廃棄物として処理するなど、適正処理を行いましょ。



色々な原材料としてリサイクルされたりするよ

Column

京の知恵

京都の各大学が行うごみ減量活動をリレー形式で紹介!

食を扱う環境を大切に 京都栄養医療専門学校

学校法人大和学園京都栄養医療専門学校は、2期連続で京都市の「ごみ減量・3R活動優良事業所」に認定され、積極的にごみ分別や減量活動に取り組んでいます。



分別用のごみ箱



▲水キリ後、生ごみ専用分別ごみ箱へ

特に「生ごみ3キリ運動」に力を入れており、水キリについては、毎日授業終わりに出る生ごみを、学生達が後片付けに気をとられて不十分にならないよう、担当教員から数回にわたり確認の声をかけを行うなど、徹底した指導を行っています。

また、食堂では使いキリや食べキリを工夫しています。食材は一つの授業で必要な分しか発注しないように努め、多くなる場合は他の授業と材料を共有したり、一部余った食材を真空調理器で真空パックにして保存するなど、高い意識を持って活動しています。さらに、学生が考案したメニューも販売し、1日約150食を完売できるよう、学生達が自らイラストや栄養価を書きこんだポップでアピールするなど、販売促進にも力を入れています。

▲学生達が手作りしたポップ

同校では毎日出る生ごみの量をデータ化し共有することで、学生達だけではなく、指導する立場の職員の意識づけにも気を配っています。職員の方達は、「今後も独自の取組に力を入れていきたいです」と前向きにお話ししてくださいました。



▲同校講師の秋田聖子さん(中央)とスタッフの皆さん

※本紙第18号 デイリーカーナート桂坂店の写真に一部誤りがありました。(調理食材 正:野菜 誤:魚)

下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/kankyoo/page/0000001025.html>



※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