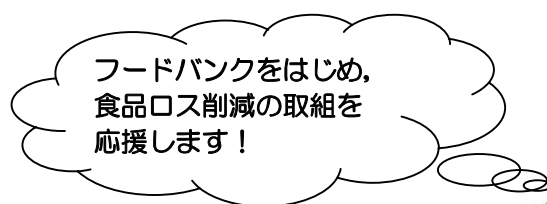


平成29年度 事業の報告

- 1 「京都市フードバンク等活動支援助成金」申請受付の開始について
- 2 2R行動ガイド『しまつのこころ得』の発行について
- 3 「食べ残しゼロ推進店舗」が500店舗突破！
- 4 ごみ減量に関する地域学習会「しまつのこころ^{がっこう}楽考」の開始について
- 5 環境にやさしい「京都エコ修学旅行」 参加校の募集について
～新企画 学校独自のエコな取組を表彰する「エコ・アクション+1（プラスワン）」を実施～
- 6 祇園祭後祭エコ屋台村、今年もオープン ～『文化』をテーマとした楽しい催しも～
- 7 バイオマスポリエチレン（サトウキビの非可食部等から生成）を活用した京都市
家庭ごみ有料指定袋供給開始について（試行実施）



新規事業



平成 2 9 年 4 月 7 日
京 都 市 環 境 政 策 局
〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
TEL：2 1 3－4 9 3 0

「京都市フードバンク等活動支援助成金」申請受付の開始について

京都市では、フードバンク活動をはじめとした食品ロス*削減の取組を支援するとともに、それらの取組を行う団体に対する市民、事業者の皆様の認知度向上や食品ロス削減に向けた機運の醸成を目的として、「京都市フードバンク等活動支援助成制度」を創設しました。

この度、同制度に基づく助成金の申請受付を開始しますので、下記のとおりお知らせします。※食べ残しや手付かずのまま捨てられた食品等

記

1 助成制度の概要・対象事業等

助成制度の概要	フードバンク又はフードドライブの実施など、食品ロスの削減に取り組む団体に対して、事業の実施に必要な経費の一部を助成する。
助成制度の目的	・食品ロスの削減に資する取組の支援 ・食品ロスの削減に資する取組に対する市民及び食品関連事業者の認知度の向上 ・食品ロス削減に向けた機運の醸成
対象事業	京都市内で下記の取組を一つ以上実施するもの ・フードバンク又はフードドライブの実施に関する取組 ・フードバンク又はフードドライブの周知・啓発に関する取組 ・上記のほか、食品ロスの削減を主な目的として実施する取組又はそれらの周知、啓発に関する取組
対象経費	対象事業に要する物品購入費、印刷費等*の費用 ※詳細は、「京都市フードバンク等活動支援助成金の御案内」に掲載
対象者	・非営利団体 ・営利を目的とした団体が、非営利活動として対象事業を実施する場合 ※上記に定める団体であっても、営利等を目的として助成対象事業を実施する場合は対象としない。なお、いずれも法人格の有無を問わない。
助成率・上限額	対象経費総額の 2 分の 1 （上限額 5 0 万円）

詳細は、京都市フードバンク等活動支援助成金交付要綱を御確認ください。

2 申請方法等

(1) 申請受付開始日

平成29年4月14日（金）から（予算額に達した時点で受付終了）

(2) 申請方法

受付窓口に事前予約*のうえ、申請書類を持参してください。

※予約の受付及び御質問・御相談には、本日（4月7日）から対応します。

(3) 申請書類（申請書・「京都市フードバンク等活動支援助成金の御案内」）の入手方法

ホームページからダウンロード又は受付窓口にて配布

（ホームページ）京都市情報館

<http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000217196.html>

(4) その他

- ・実施済みの事業は対象になりません。
- ・制度の詳しい内容や申請書類の記入方法等については、「京都市フードバンク等活動支援助成金の御案内」に記載していますので、申請の前に必ず御一読ください。

3 助成制度についての問合せ先・申請受付窓口

京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課 ^{にあり} 2R推進担当

（所在地）京都市中京区河原町二条下る一之船入町384番地

ヤサカ河原町ビル8F

（電話）075-213-4930

（電子メール）gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

（申請受付時間等）午前9時から午後5時30分まで

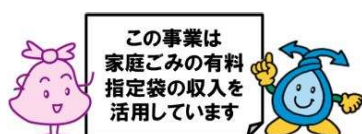
（土・日曜日、祝日、年末年始を除く。事前予約制）

「フードバンク」:

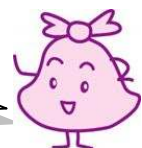
主に製造者や生産者から、包装の印字ミス等により販売が困難となった加工食品や規格外の農産物等の寄付を受けて、福祉施設等に無償で分配する活動

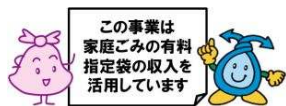
「フードドライブ」:

主に家庭で発生した余剰食品等を持ち寄り、福祉施設等に寄付する活動



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収等へ！





平成29年4月10日
京都市環境政策局
〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
TEL：213-4930

2R行動ガイド『しまつのころ得』の発行について

京都市では、市民、事業者の皆様の御理解・御協力の下、2R[※]とごみの分別・リサイクルの促進の2つを柱とした、ごみ半減をめざす「しまつのころ条例」を制定し、これを具体化した「新・京都市ごみ半減プラン」を推進しています。

※ ごみになるものを作らない・買わない「リデュース（発生抑制）」・繰り返し使う「リユース（再使用）」

この度、京都市廃棄物減量等推進審議会の監修の下、市民や観光客の皆様により一層2Rに取り組んでいただくため、京都ならではの視点で、暮らし、宴会、観光の行動場面別にごみ減量の実践内容を取りまとめた2R行動ガイド『しまつのころ得』（「暮の巻」、^{うたげ}「宴の巻」、^{たび}「旅の巻」の3巻）を作成しましたので、お知らせします。

1 概要

(1) 食品ロス等が多く発生する「暮らし」「宴会」「観光」の行動場面別に、取組内容を「技」として掲載

【各巻の行動場面】

暮の巻 … お買い物、お料理、お出かけ、使う

宴の巻 … 予約時、宴会が始まる前、宴会中、お開き

旅の巻 … 出発前、宿泊先や観光地では、お食事、お買い物

(2) 牛若丸、弁慶、静御前のキャラ「うしわかくん」「べんけいくん」「しずかちゃん」が登場し、取組内容をわかりやすく解説

2 冊子の仕様

観音開き、A5サイズ、8ページ、オールカラー（3巻とも）

3 発行部数

各40,000部

4 配布開始日

平成29年4月10日（月）



宴の巻



暮の巻



旅の巻

5 配布場所

各区役所・支所内エコまちステーション、観光案内所 など



このステッカーが目印！



「食べ残しゼロ推進店舗」が500店舗突破！

京都市では、飲食店や宿泊施設における食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」を削減し、生ごみを減量する取組として、平成26年12月から「食べ残しゼロ推進店舗」の認定制度を実施しています。

平成29年4月に、認定店舗が500店舗を突破し、518店舗となりました。

引き続き募集していますので、ぜひ御応募ください！

また、推進店舗のラインナップ、飲食店における食材の使い切り例を取材した記事などを掲載した「食べ残しゼロ推進店舗ガイドブック」を配布していますので、併せてお知らせします。

1 食べ残しゼロ推進店舗について

(1) 対象事業者

京都市内で営業する飲食店及び宿泊施設

(2) 認定店舗数

518店舗（平成29年4月現在）

【内訳】

ジャンル	店舗数	ジャンル	店舗数
和食・定食	82	居酒屋	40
洋食	53	お好み焼き	17
中華	50	アジア	15
うどん・そば	30	カフェ・喫茶	163
すし	9	その他	25
ラーメン	25	宿泊施設	9
		計	518

(3) 認定店舗の取組内容

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| ① 食材を使い切る工夫 | … 無駄のない仕入れ、余った食材をまかないに利用等 |
| ② 食べ残しを出さない工夫 | … 小盛り・ハーフサイズメニューの設定 |
| ③ 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 | … 30・10(サーティ・テン)運動(※) 等 |
| ④ 食べ残しの持ち帰りができる工夫 | … 持ち帰り可能の店案内 等 |
| ⑤ ごみ排出時の水キリ等の工夫 | … 水切り専用ザル 等 |
| ⑥ 使い捨て商品の使用を抑える工夫 | … マイ箸・マイボトルの持参を推奨 等 |
| ⑦ 食べ残しゼロに向けた啓発活動 | … POP やポスターの掲示 等 |
| ⑧ 上記以外の食べ残し減量のための工夫 | |

以上の8つの取組のうち、2つ以上を実践する飲食店等を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定しています。

※『30・10(サーティ・テン)運動』とは…

「食べ残しゼロ」を推進するため、①宴席等での乾杯後30分間は、席を立たずに料理を楽しみ、②宴会終了前10分間は、自分の席に戻って再度料理を楽しむことで、宴会における食べ残しを減らす取組です。

2 食べ残しゼロ推進店舗ガイドブックの発行について

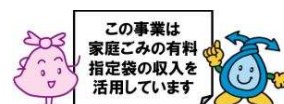
平成29年1月末までの364店舗のラインナップ、飲食店2店舗における食材の使いキリの工夫・取組例を取材した記事等を掲載した「食べ残しゼロ推進店舗ガイドブック」を配布しています。

(1) 冊子の仕様

A5判、32ページ、オールカラー

(2) 配布先

飲食店及び宿泊施設（食べ残しゼロ推進店舗）
各区役所・支所のエコまちステーションなど



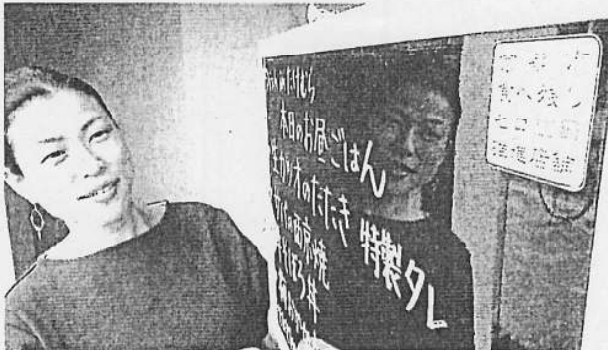
「食べ残しゼロ」500店超に

京都市認定

「ごみ減量に取り組む飲食店や宿泊施設を京都市が認定する『食べ残しゼロ推進店舗』が、4月時点で500店を超えた。食べ残しや、消費期限に至っていないのに捨てている『食品ロス』の対策強化を事業者に求めた条例改正を受けて、この1年間に倍増した。

1年で倍増 小規模店中心に浸透

京都市の「燃やすごみ」の4割が生ごみで、そのうち4割を食品ロスが占め、減量が課題になっている。市は、認定制度を2014年12月に始めた。客に提供する料理に関して、食材の使い切り、使い捨て商品の使用抑制、宴会・冠婚葬祭での工夫など8項



認定が500店を超えた京都市の「食べ残しゼロ推進店舗」。店頭や看板に共通ステッカーを貼っている(京都市中京区)

食品ロス対策条例 後押し

目を設定。2項目以上に取り組む飲食店・宿泊施設を対象に、申請を受けて認定する。推進店は4月で518店に達し、1年前の256店から倍増した。カフェ・喫茶が最多の163店で、和食・定食82店、洋食53店と続く。主に、個人や家族で営み、少人数のグループを対象にするタイプの店が増えている。

15年10月に市は改正廃棄物減量適正処理条例(しまつのころ条例)を施行。飲食店や宿泊施設に対し、小さいサイズのメニューを紹介したり、希望する客には食べ残しの持ち帰りができるような対応をしたりする義務規定(罰則なし)を設けた。条例のPRや、食品ロスが社会問題として広く知られてきたことが推進店が増えた要因と市はみている。

市ごみ減量推進課は「今後、大手チェーンや団体客向けの店でも推進店を増やせる余地が大きい。宴会の食べ残しを減らす取り組みも普及させたい」としている。

(日山正紀)

平成29年5月12日 京都新聞(朝刊)

「餃子の王将 西条大宮店」では、通常メニュー（右）より量の少ない「ジャストサイズメニュー」が女性やお年寄りに好評です



まだ食べられるのに、さまざまな理由で処分されてしまう「食品ロス」。外食する際の食べ残しを減らすと、「料理を食べきろう」という運動の輪が全国に広がっています。

どう減らす 食べ残し

少量メニューが好評
ごみを減らすとして、飲食店や宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定しているのは、京都市です。2015年に施行された「改正廃棄物減量適正処理条例」(しまつ)のこの条例(例)を受け、推進店舗は、今年4月時点で昨年の256店から518店に増加しました。

中華料理チェーン店「餃子の王将」の1号店である四条大宮店(京都市中京区)では、女性やお年寄り向けに少ない量の食べきりメニューが人気です。高原正文店



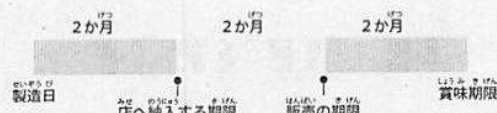
長(32)は、「いろいろな料理をちよつとずつ食べたいというニーズにも合い、女性客も増え、客単価(客1人当たりが1回に支払う金額)も上がりました。お客様が食べやすいように細かく野菜を切るなど店員の意識も変わり、食べ残しは確実に減りました」と笑顔を見せました。

また、京都市では、宴会の食べ残しを減らすため、宴会開始から30分間と終了前の10分間に、幹事から「残さずに食べよう」と声かけをする「30・10運動」を実施しています。

日本には「3分の1ルール」という独自の慣習があり、食品ロスを多くしています。製造日から賞味期限の3分の1が過ぎると出荷できず、さらに3分の1が過ぎると店頭で置

日本独自の3分の1ルール

■3分の1ルールのイメージ図 (賞味期限までが6か月の場合)



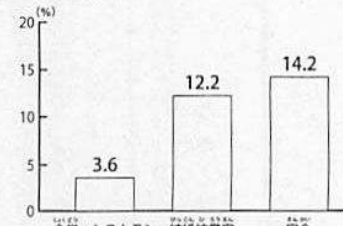
できることから始めよう

と話しています。

長(32)は、「いろいろな料理をちよつとずつ食べたいというニーズにも合い、女性客も増え、客単価(客1人当たりが1回に支払う金額)も上がりました。お客様が食べやすいように細かく野菜を切るなど店員の意識も変わり、食べ残しは確実に減りました」と笑顔を見せました。

また、京都市では、宴会の食べ残しを減らすため、宴会開始から30分間と終了前の10分間に、幹事から「残さずに食べよう」と声かけをする「30・10運動」を実施しています。

■食べ残し量の割合



出典：農林水産省「食品ロス統計調査・外食調査」(2015)

市が今年1月に市内の4店舗で実施した調査では、幹事による声かけがある場合、ない場合に比べて食べ残しが4分の1に減ったという結果が出ました。

市が実施した調査では、幹事による声かけがある場合、ない場合に比べて食べ残しが4分の1に減ったという結果が出ました。

宴会での食べ残しを減らすため、全国に先駆けて食べきり運動を始めたのは、長野県松本市です。11年から「30・10運動」(内容は京都市の運動と同様です)と名付け、飲食店にグッズを配ったり、広報で市民に呼びかけたりしました。国の食育白書などに紹介され、今では同様の運動が全国に広がっています。

松本市環境政策課の担当者は「世界には食べ物を食べなくても食べられない子どもたちがたくさんいます。日本の食品ロスの状況を知って、もう一度、みなさんができることから始めてほしい」と話しています。

(広報資料)

食品ロス削減など、ごみの減量や
分別・リサイクルについて
一緒に楽しく考えましょう！



平成29年5月15日
京都市環境政策局

〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
TEL：213-4930

新規事業

ごみ減量に関する地域学習会「しまつのこころ^{がっこう}楽考」の開始について

京都市では、食べ残しや手つかずのまま捨てられている、いわゆる食品ロスの削減に向け、市民の皆様に、繰り返し、食品ロスの削減をはじめとしたごみ減量への理解と実践を呼び掛ける啓発活動に取り組んでいます。

その一環として、「ごみ減量について楽しく考えよう」をコンセプトに、参加者が学習テーマから学びたい内容を選択・組み合わせることができる地域学習会「しまつのこころ楽考」を今年度新たに実施します。

つきましては、学習会の申込み受付を下記のとおり開始しますのでお知らせします。

記

1 申込受付開始日

平成29年6月1日（木）

2 対象

市内に在住、通勤・通学する方で、概ね10人以上のグループで申し込むことができます。

※ ただし、次のようなグループは対象外となります。

（1）本事業の目的や学習メニューの内容に沿わないもの

（2）政治、宗教、営利（参加費を集めて主に団体等の収益とするものを含む。）を目的とするもの

3 学習内容

裏面「学習テーマ」から参加者が選択した内容（複数選択可能）について、各区・支所にあるエコまちステーション等の本市職員による学習会を実施します（テーマ6を除く）。

※ 出講費用は無料です（料理教室で食材を扱う場合のみ実費が必要）。

4 申込方法

リーフレット（申込書を含む。）は、6月1日（木）から市役所、各まち美化事務所、各区役所・支所にあるエコまちステーションで配布します。申込書に必要事項を記入のうえ、開催を希望する日の概ね14日前まで（テーマ6のみ1箇月前まで）に、各エコまちステーションに持参、郵送、FAXのいずれかの方法で申し込んでください。

申込書はホームページからもダウンロードできますので、御利用ください（6月1日（木）以降、ダウンロード可能です）。

【URL】 <http://kyoto-kogomi.net/projects/gakkou/>

京都こごみネット 検索

5 問合せ先

〒604-0924

京都市中京区河原町二条下る一之船入町384番地 ヤサカ河原町ビル8F

京都市環境政策局 循環型社会推進部ごみ減量推進課 2R推進担当

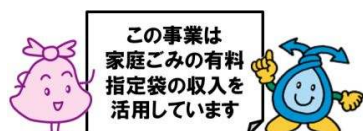
（電話） 213-4930 （FAX） 213-0453

（電子メール） gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

<学習テーマ一覧>

テーマ	目安時間※
1 食品ロスを減らそう	5分～30分
2 京都市のごみの現状としまつのこころ条例	15分～30分
3 身近なことから始めるごみ減量	10分～30分
4 これは何ごみ？ （参加者からの質問にお答えする形式）	10分～30分
5 こごみアプリを使ってみよう	30分
6 楽しい！使いキリクッキング ・外部講師による食に関する学習 ・実施回数に制限あり（各区・支所の管轄エリアごとに1回ずつ、計14回を想定しています。）	90分 （準備等含む）

※ 時間は御希望に応じて調整可能です。



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収等へ！



食品ロス減考えよう

京都市は、家庭から出る食べ残しや、手つかずのまま捨てられている「食品ロス」の削減に向け、市職員らが講師に出向く地域学習会「しまつのこころ案考」を6月から始める。子ども向けイベントや企業研修での講座、食材の使い切りを学ぶ料理教室など六つのテーマで開き、ごみ減量への機運を盛り上げる。

京都市、来月から職員派遣

食品ロスは京都市内で2015年度に6・5万トが発生。このうち3・1万トを占める家庭分で削減がなかなか進んでいない。市は、処理施設での受入量を20年度に、ピーク時から半減の39万トとする目標を立てており、達成の鍵として市民向けの学習会を始める。

入門編では、市内のごみ問

題や食品ロスの現状と対策を考える。参加者が、家庭で出る身近なごみを例に、処理や分別の方法を気軽に尋ねられるような講座もある。行事や研修の冒頭、合間にも開けるよう、5分ほどの短縮版も用意する。

料理教室、企業研修、子ども向け…

「始末の心」を醸成

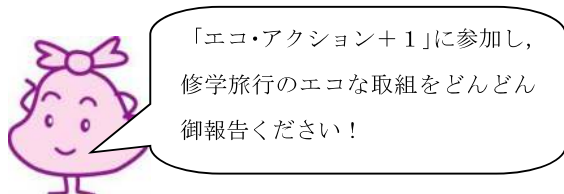
「リ」を市民に使ってもらおう。ごみ収集の日時や拠点が分かり、自身のごみ排出量を入力すると週や月単位の変化がグラフで示され、楽しみながらごみを減らすための仕掛けがある。

最長90分の料理教室「使いキリクッキング」（年14回）では、管理栄養士が食材を使い切る調理方法などを教える。

市ごみ減量推進課は「動画や紙芝居を用い、参加型のワークショップで行うなど、楽しく考えようという観点でメニューをそろえた」としている。

京都市内に在住が通勤・通学している人で、政治や宗教、営利的な活動を目的としない10人以上のグループが対象。講師派遣は無料で、料理教室は食材費などが必要となる。問い合わせは市ごみ減量推進課 ☎075・(213) 4930。

（日山正紀）



平成29年6月13日
京都市環境政策局

〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
電話：213-4930

環境にやさしい「京都エコ修学旅行」参加校の募集について

～新企画 学校独自のエコな取組を表彰する「エコ・アクション+1（プラスワン）」を実施～

京都市では、京都議定書発祥の地として、「しまつのこころ」「もったいない」といった環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルの定着に取り組んでおり、観光客の皆様にもごみの減量や分別に御協力いただいています。

こうした取組の一環として、昨年度から実施している環境にやさしい「京都エコ修学旅行」について、今年度は新企画として、学校独自のアイデアで、修学旅行においてエコな取組を実践していただく「エコ・アクション+1（プラスワン）」を加え、下記のとおり募集しますので、お知らせします。

昨年度に引き続き、環境にやさしい「京都エコ修学旅行」を実践していただける修学旅行生の皆様へは、買い物時に使っていただく京都市オリジナルのエコバッグをお渡しするとともに、「エコ・アクション+1」に応募し、優秀な取組を実施した学校には、表彰のうえ、記念品を贈呈します。

記

1 応募資格

- (1) 京都エコ修学旅行には、以下のアとイのどちらにも該当する学校が学校単位で御応募いただけます。

ア 平成29年9月から平成30年3月末までに修学旅行で京都市内に宿泊される学校

イ 修学旅行中に、次の3点を実践していただける学校

- ① 歯ブラシを持参し、宿泊施設の使い捨て歯ブラシを使わないこと
- ② エコバッグを携帯し、買い物時にレジ袋や紙袋はもらわず、できるだけ簡易に包装された商品を購入すること
- ③ 出された食事をできるだけ食べきり、食べ残しを出さないこと

- (2) 「エコ・アクション+1」にも御応募いただけるのは、次のウ～オのすべてに該当する学校です。

ウ 平成29年9月から12月末までに修学旅行で京都市内に宿泊される学校

エ (1)イの3点に加えて、修学旅行において、独自のエコな取組の実施を宣言し、実践していただける学校

オ 修学旅行実施後、平成30年1月5日（金）までに実施報告書を本市に提出していただける学校

2 応募方法

(1)イの3点を実践していただける旨を記載した環境にやさしい「京都エコ修学旅行」宣言書を学校につき1枚、ファックス又はメールにて御提出いただきます。また、「エコ・アクション+1」にも応募する場合は、同宣言書の所定欄に必要事項を御記入のうえ、御提出いただきます。

※ 修学旅行のおおよそ1箇月前までに御応募ください。

※ 環境にやさしい「京都エコ修学旅行」宣言書のデータは、京都市ごみ減量・分別リサイクル総合情報サイト「京都こごみネット」(<http://kyoto-kogomi.net/>)からダウンロードできます（トップページの「新着のお知らせ」を御覧ください）。

3 受付期間

平成29年6月13日（火）～平成30年3月末日

（「エコ・アクション+1」に応募する場合は、平成29年12月末日まで）

※ エコバッグの数に限りがあるため、宣言書を提出いただいても提供できない場合があります（先着順で20,000枚を上限に配布）。エコバッグの配布終了については、ホームページ「京都こごみネット」(<http://kyoto-kogomi.net/>)にてお知らせします。

4 「エコ・アクション+1」優秀校の決定

「エコ・アクション+1」参加校から提出された実施報告書を基に優秀校を決定します。優秀校には表彰のうえ、記念品を贈呈します。

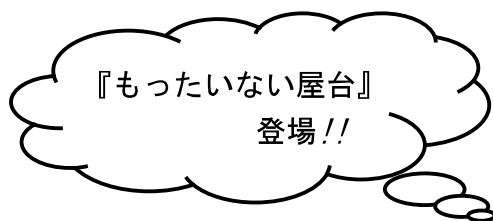
5 応募及び問合せ先

京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課（飯田、水澤）

〒604-0924 京都市中京区河原町二条下る一之船入町384番地 ヤサカ河原町ビル8F

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

メールアドレス：gomigenryo@city.kyoto.lg.jp



平成29年6月20日

京都市環境政策局

〔 循環型社会推進部ごみ減量推進課 〕
TEL 213 - 4930

祇園祭後祭エコ屋台村、今年もオープン

～ 『文化』をテーマとした楽しい催しも～

京都市では、お祭りやイベントから出るごみを減らすため、リユース食器（洗うことで繰り返し使うことのできる容器）を用いた飲食の提供を推奨しています。

このたび、リユース食器の活用促進をPRするとともに、来場者のみなさんに多彩な催しをお楽しみいただくため、祇園祭後祭の中心地で「エコ屋台村」を開催しますので、お知らせします。

今年の目玉企画は『もったいない屋台』。食品ロス削減をテーマとする美味しい屋台3店が出店します。また、ステージでは『文化』をテーマに、**鷹山の祇園囃子・IKENOBOYS・ヤッサン一座の紙芝居・トラりん**などが続々登場するなど、楽しい企画が満載です。

1 祇園祭後祭エコ屋台村の概要

(1) 日時

平成29年7月21日（金）、22日（土）、23日（日）の3日間
各日 午後5時～午後9時30分（※雨天決行）

(2) 場所

京都芸術センター グラウンド（中京区室町通錦小路上る東側） ほか

(3) 飲食屋台

京都の人気飲食店、屋台の定番商品などリユース食器を使った飲食屋台10店舗程度を出店。**うち、食品ロス削減をテーマとした『もったいない屋台』を3店出店。**

- ① 規格外の食材を使ったカレー
- ② 飲食店のまかないメニュー
- ③ 保存がきく漬け野菜のメニュー

(4) ステージ、コーナー等

ア 文化をテーマとした催し

- ① 舞妓さんによる舞の披露（21日）
- ② 鷹山保存会による祇園囃子（21～23日）
- ③ ヤッサン一座の紙芝居（21日）
- ④ 華道男子グループ「IKENOBOYS」のいけばなパフォーマンス（22日）
- ⑤ 京都国立博物館公式キャラクター「トラりん」の登場（21日）
- ⑥ 洛央小学校の子どもたちが製作した「行灯」の展示（21～23日）
- ⑦ 高倉小学校の子どもたちによる「わらべうた」（21日）
- ⑧ 和装小物の端材を使った「エコ」しおり製作ワークショップ（21～23日）
- ⑨ 京都市ごみ減量推進会議による「リーフ茶」の振る舞い（22日）



IKENOBOYS



ヤッサン一座の紙芝居



トラりん

イ ミニエコまち・わくわくキッズコーナー（21～23 日）

- ① エコまちステーションによる「ミニエコまち」の設置
- ② エコまちステーションによるステージでのクイズ大会
- ③ ごみ減量についてのゲームコーナー
- ④ 昔ながらのお祭り屋台での遊び

【休憩所】

メイン会場の他、宮井株式会社京都本社（風呂敷専門店・京都唐草屋の前）で、リユース食器を使って冷たいお茶を無料で提供する休憩所を設置します。

(5) オープニング・セレモニー

エコ屋台村オープンの初日、門川大作京都市長、舞妓さん、京都国立博物館公式キャラクター「トラりん」などが登場し、子どもも大人も楽しめるオープニングセレモニーを開催します。

ア 日時 平成29年7月21日（金） 午後6時～午後6時40分（予定）

イ 場所 メイン会場（京都芸術センター グラウンド）

ウ 内容

舞妓さんによる舞の披露

トラりん・エコちゃん・ごごみちゃんの登場

高倉小学校の子どもたちによる「わらべうた」 など



2 「エコ屋台村」の特徴

・ 特徴①「リユース食器」を使った屋台

使い捨て容器ではなく、洗うことで繰り返し使える

「リユース食器」を用いて飲食を提供します。

・ 特徴② 食品ロス削減をテーマとした屋台

規格外の食材を使ったカレー、飲食店のまかない裏メニュー、漬け野菜のメニューなど『もったいない屋台』を出店します。

・ 特徴③ 体験型環境学習ブース

「ミニエコまち」「わくわくキッズコーナー」では、昔ながらのお祭り屋台での遊びと、ごみ減量についてのゲームをドッキング。楽しみながら環境について学べます。



リユース食器

3 ごみ減量効果

平成28年度は、エコ屋台村に15,000人を超える来場者が訪れ、45Lごみ袋で約120袋分の減量効果がありました。





(お知らせ)

平成29年6月30日
京都市環境政策局
〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
電話 213-4930

バイオマスポリエチレン（サトウキビの非可食部等から生成）を活用した 京都市家庭ごみ有料指定袋供給開始について（試行実施）

地球温暖化対策に関する人類史上初の国際的な約束である「京都議定書」が誕生して20周年の節目を迎えるに当たり、温室効果ガスの削減及び市民の皆様の環境意識の向上に資する取組として、バイオマスポリエチレン（サトウキビの非可食部等から生成）を活用した京都市家庭ごみ有料指定袋を試行的に製造し、指定袋取扱店に供給開始することをお知らせします。

1 供給時期

平成29年7月1日～平成29年8月上旬（予定）

※ 指定袋取扱店の在庫状況により、供給時期と販売開始時期は異なります。

2 供給する有料指定袋の概要

（1）種類及び数量

- ・ 燃やすごみ 20L 150万枚（約1箇月分）
- ・ 資源ごみ 20L 75万枚（約1箇月分）

※ 20L以外の製品については、従来どおり、石油由来のポリエチレンから生成される製品となります。

（2）バイオマスポリエチレンの混合率

10%

（3）デザイン

- ・ 外袋の右下に、従来品と区別するため、「BIOPE」と表記しています。
- ・ 袋本体の右下に、環境に配慮した製品であることを表記しています。

【外袋】



外袋の右下に印刷しています。

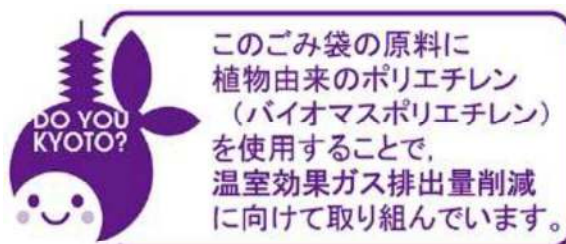
従来品	バイオマスポリエチレンを使用した商品
・ 数値 6 ケター A ・ 数値 6 ケター B	・ 290401－ A BIOPE
281201-A	290401 BIOPE

※資源ごみ用も同様

【袋本体】



袋本体の右下に印刷しています。



※資源ごみ用も同様

3 主な販売店

スーパー、ホームセンター、ドラッグストア、コンビニエンスストア等

4 その他

- ・ 期間中、指定袋取扱店の店頭において、今回の取組についてのPOP広告を表示します。
- ・ 試行実施分のバイオマスポリエチレンを活用した有料指定袋をすべて出庫すれば、従来品に戻ります。

5 今後の予定

指定袋取扱店へのアンケートやCO₂削減効果等を検証し、平成29年秋頃に入札を予定している有料指定袋製造分からの本格実施について検討します。