



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

「いただきます」「ごちそうさま」を すべての食べ物に



京都府環境政策推進課

ごみゅにけーしょん Gommunication vol.27

まだ食べられるはず、でも手つかずの食品や食べ残しなど、様々な理由で捨てられるいわゆる食品ロスの量は、京都市受入量だけでも年間6.5万トン(平成27年度)にのぼります。

今号では、まだ食べられる食品を必要とする人々へ届けるフードバンクの仕組みと、食品ロス削減のために工夫する飲食店などの取組を御紹介します。

食品を扱う飲食店や小売ができることは?



残さず食べてくれて
ありがとう!

残さず食べるPR



食べられる
メニューを作るう!

小盛りメニュー

余分な在庫もなくなり
一石二鳥!



食品を売り切る



ごみ減量の現場取材

捨てないで! 食品ロスの使い道

今回の現場はこちら!

特定非営利活動法人 **セカンドハーベスト京都**
<http://www.2hkyoto.org/>

フードバンク活動と子ども食堂などの支援を通して、京都における食品ロス削減と、フードセーフティネットの両立のために活動しています。安全に食べられるにも関わらず、今まで廃棄されていた食品を集め、支援を必要とする人々を支える団体等に提供する活動に日々まい進中です。



フードバンクの取組に
ご理解とご協力を!

澤田政明 理事長

京都「フードバンク」シンポジウム

～フードロスの削減とフードセーフティネットの構築を目指して～

2017年1月27日(金) 13:30～
@ひと・まち交流館京都

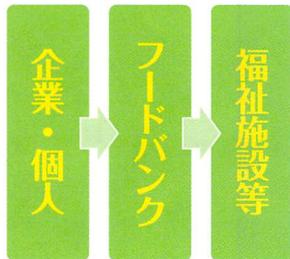
詳しくは、HPをご確認ください。

[セカンドハーベスト京都](#) [検索](#)



フードバンクを知っていますか?

フードバンクとは、まだ食べられるのに何らかの理由で捨てられる食品を、福祉施設等へ無料で提供する団体や活動のことです。廃棄される食べ物を、フードバンク活動で救出し、食料を必要としている福祉施設や子ども食堂などを通じて、支援を必要とする人に届け食べてもらいます。この活動は、困っている人を助け、ごみを減らすことができる、大切な活動です。



どんな食品が取り扱われているの?

米、レトルト食品をはじめ缶詰、加工食品や野菜などといった様々な食品が扱われています。ただし、賞味期限が残っていて、未開封のものに限ります。



無駄な食品廃棄を防ぎ
困っている人も助けられる!

事業者のできることは?

「賞味期限切れや規格外商品をはじめとした食品ロスは、3分の1ルール等の商慣習や社会の仕組みを見直さない限り、必ず出てしまう。まだ食べられる食品は、セカンドハーベスト(2度目の収穫)として人に食べてもらい、少しでも無駄な食品廃棄を防ぎ、その食品を必要とする方々に役立てて頂きたい」と、澤田さん。何らかの理由でまだ食べられる食品を捨てる…その時はフードバンクという選択肢を考えてみませんか?

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
しています! ★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!

お問合せは
お気軽に!



相談
窓口 **Tel. 075-691-5517**

受付時間 月～金 13:00～17:00

ごみ削減に役立つ豆知識

ごみゅにけーしょん Q&A

日本の古紙利用率は
世界最高水準だよ

◎ 日本で作られている紙の古紙利用率は何%でしょう?

- ① 44%
- ② 54%
- ③ 65%

※答えは裏面にあります。

作り手の思いを伝えることが
ごみの減量につながっています!



京都市
食べ残し
ゼロ  京
推進店舗

京・寿司 おおきに 検索



京都市内の
「食べ残しゼロ推進店舗」を
調べて行って見てね!

「食べ方を伝えることが、食べ残しゼロにつながります」と言われるのは、中京区にある「京・寿司 おおきに」店主の村田さん。実は栄養が豊富で美味しい部位が食べ残されていることが多く、お客様に食べてもらえるよう、コミュニケーションを大切にされています。予約のお客様には、性別や年齢などを伺い個別の献立で対応したり、野菜の皮は捨てずにまかない料理で使うなど、工夫もさまざま。そんな村田さんの「食べ残しされない料理提供」は、独立開業されているお弟子さんにも引き継がれているそうです。

ごみの減量・適正処理は、一人ひとりの意識と、行動が大切です。川柳を通じて毎回ごみ減量をわかりやすく解説します！今回のテーマは、「食品ロスの削減」です。食材を無駄なく使う「しまつの心」や、「もったいない」といった京都らしいライフスタイル・ビジネススタイルを押し進めませんか？

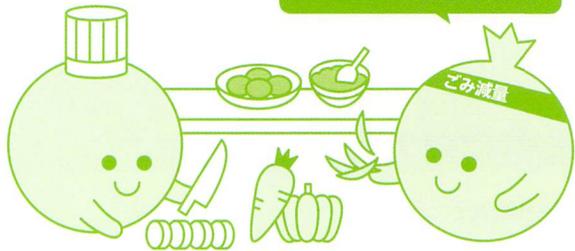
食べ残し
アレンジレシピで
ロス削減



ごみゅにけーしょん川柳でごみ減量

炒め物やスープなど
いろいろな料理に使えるよ!!

野菜の皮は捨てずに
まかないで使ってみては?



TOPICS
雑がみ分別支援ツールを
ダウンロードできます

京都市では、事業所での紙類の分別を進めていただくための「雑がみ分別支援ツール」を京都市ごみ減量・分別リサイクル総合情報サイト「京都ごみネット」で公開しています。雑がみ分別の手順をまとめた「雑がみ分別の手引き」のほか、雑がみの種類と分別時の注意点を一覧にした「雑がみ図鑑」、回収容器の表示をわかりやすくするための「分別表示ツール」など、雑がみの分別に役立つ様々なキットもダウンロードできますので、ぜひ御活用下さい。



分別表示ツール

京都市ごみ減量・分別リサイクル総合情報サイト
京都ごみネット
<http://kyoto-kogomi.net> 検索

ごみゅにけーしょんQ&Aの答え: **65%**

紙を作るときの古紙利用率は、64.3% (2015年 日本製紙連合会HPより)。箱などに使われる板紙では93%の利用率となっており、世界最高水準といわれています。大切な資源の有効活用してごみを減らすため、「雑がみ」の分別をお願いします!

COLUMN **京の知恵**

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!

「京の味を心で創る」をモットーに、
和食食材を生産する良好な環境の
保全に取り組んでいます。



石谷彰男 (京料理「萬長」)
食べ残しゼロ推進店舗登録店

京料理に欠かすことのできない食材は、日本各地の山、川、海で収穫されるものがほとんどです。本来、旬の食材を使うわけですが、近年気候変動等の影響で、使用したい時期に食材が手に入らない、あるいは品質低下等、価格の異常な高騰を生むような現象が増えてきました。このような事では、将来、京料理はもとより、日本の和食全体の食材が品薄となりがねません。日本の山、川、海を以前のように豊かに保ち続けることが、質のいい食材の供給に繋がります。そのためには、まず産地の保全からはじめなければなりません。間伐材で作られた割り箸を使用することは、豊かな山を取り戻すことにつながります。当店では、間伐材から作られた割り箸を使用しており、また資源の有効活用とごみ減量のため20年以上前から使用済みの割り箸を製紙会社に送り、パルプの原料として生まれ変わるリサイクルに協力しています。環境保全は、一人一人ができることをすることだと思っています。当店では継続は力なり、無理なくできることを継続して行っています。

石谷彰男(いしたにあきお)：洛西、妙心寺の北門前にある「京料理 萬長」店長。「京料理 萬長」は創業80年、御室・宇多野地域の料理屋として、長年支持を得ています。http://www.mantyo.com/

※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—one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>