

「ごみ」が教えてくれること

京都大学大学院地球環境学堂

浅利美鈴

mezase530@gmail.com

2013年10月ごみ展開調査
※京都市と京都大学(高月先生)が1980年より始める。



1地区からはおよそ100~150世帯分の家庭ごみを採取



ごみ持込の注意
当センターでは、資源物の分別と燃焼残渣の分別が、
7月1日より厳格化されることになりました。

資源物の分別	燃焼残渣の分別
1. 資源物の分別 紙類、プラスチック、金属、ガラス、繊維、その他	1. 燃焼残渣の分別 燃焼残渣、燃焼灰、燃焼スラック
2. 燃焼残渣の分別 燃焼残渣、燃焼灰、燃焼スラック	2. 燃焼残渣の分別 燃焼残渣、燃焼灰、燃焼スラック

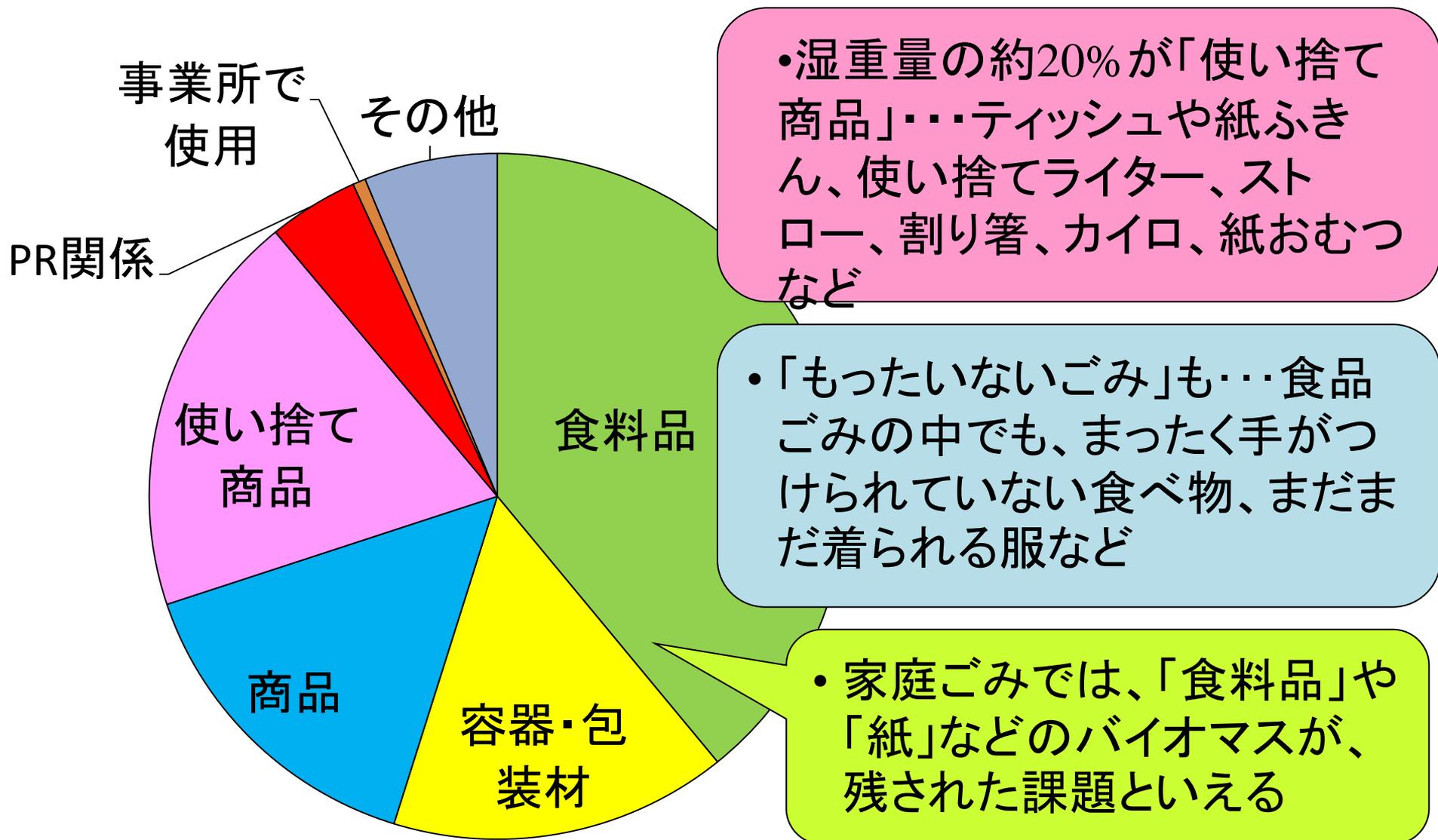
資源物

Prilly

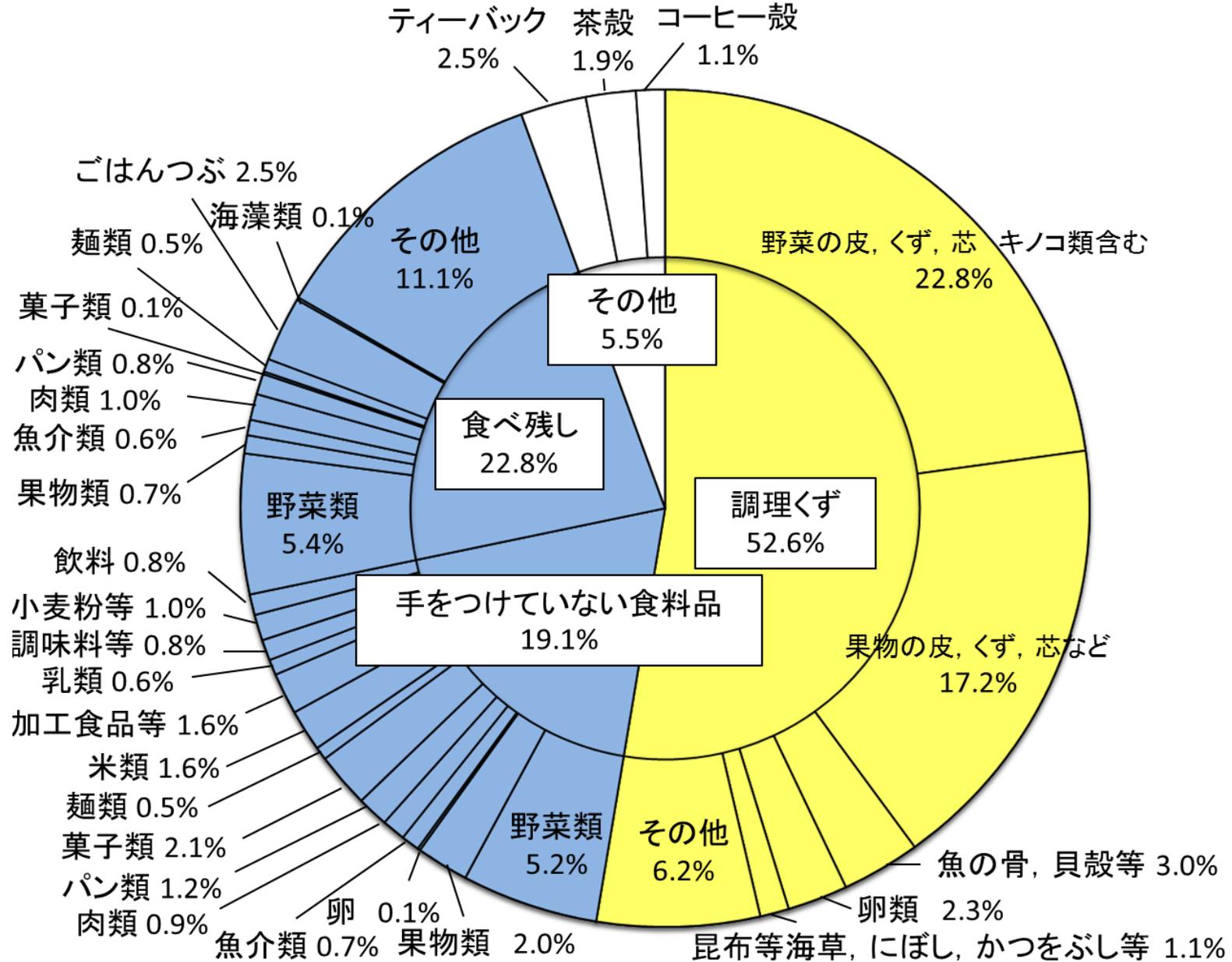
約300種類に分類

⇒ごみ減量のためにはどうすれば良いか？
社会はどう変化してきたか？

「家庭ごみ(燃やせるごみ)」の重量内訳



「食品ごみ」の内訳 (H29京都市)



手つかず食品は、食品ごみの約1～3割、残飯の4～7割



7年11月ごみ展開調査(145世帯から出てきた手つかず食品)



2016年ごみ展開調査(約90世帯3日分)



ムダなく
便利

期限前

期限後1週間程度

1ヶ月程度

1年程度

2-6年



安売り



消費期限10月14日(ごみ収集日10月9日)



2017年度福井県調査

10/29-30 京大「食と持続可能性」シンポ

- 食の持続可能性を、様々な観点(飢餓・貧困、安全性、気候変動、生産、食品ロスなど)から考えると同時に、俯瞰的に議論する。
- 京都大学時計台
- 内容
 - 10/29 13:00-15:00 都市における食と文化
 - 10/29 15:15-18:00 フードポリシーことはじめWS
 - 10/29 18:00-20:30 映画「ゼロ円キッチン」
 - 10/30 9:00-12:00 特別シンポ「食と持続可能性」
 - ポスター展示 など

食品ロスを減らすために・・・

◆個人(家庭・買い物)で

◎食品の管理

- 食品収納庫数を減らす
- 冷蔵庫・食品庫のこまめな管理
- 期限表示だけで判断しない
- 良いものを少なめに購入するように心がける

◎買い物時の工夫

- 空腹で買い物しない
- できるだけ計画的に
- パック売りを冷静に判断
- 期限の早い物から購入

◎発想の転換

- スーパー・コンビニは自分の冷蔵庫・食品庫と考え、買い込まない
- 「売り切れごめん」こそ、良い店の証拠と考え、ごひいきに

◎あるものの有効利用

- お裾わけ

◎その他

- 小皿を多用
- 環境負荷の高い肉類は特に無駄のないよう
- フードドライブへの協力 など

◆外食時や社会への働きかけ

◎外食時

- 小盛りしてもらえるかの確認
- ドギーバックの利用推奨
- 30・10運動(宴会での食べ残しゼロ)など

◎その他

- 期限表示の理解と口コミでの情報拡散
- フードバンクへの理解・協力 など