

ZERO WASTE コーナー

固定客がついたし、
もう少し品数
増やそうかな

楽しいね！
量り売り

お弁当はプラ、
お箸は燃やすごみ。
どこに捨てたらいいか、
わかりやすい！

お箸は
燃やすごみに！

事業者の皆様へ

ごみ減量& 資源循環のための 指針・事例集

今日の生ごみは少なめ。
量るだけで減っていくなあ。
ダイエットと同じ！

5.4kg! /

再生プラを
使った
書類ケース

オフィスの
ウォーター
サーバー&マイボトルは
おさいふにも
やさしい♡

個人のごみ箱は
設置しない

お客さんが
「まえどり」
してくれるから
助かるなあ

ウルウル

経費削減の
ヒント
にも！

サステナブル・
ツーリズム！

必要分だけを
お取り下さい

保存版



京都市
CITY OF KYOTO

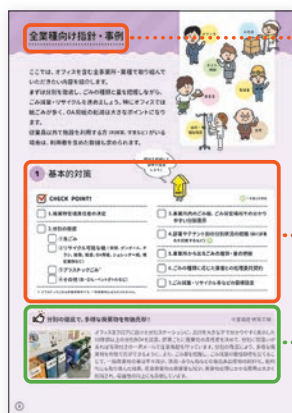
この指針・事例集について

この冊子は、事業ごみの減量と資源循環を進めるために、皆様にぜひ実践していただきたい取組（指針）※をまとめたものです。市内の事業所で、実際に取り組まれている具体的な事例も数多く掲載しています。これらの取組は、環境への貢献だけでなく、コスト削減や収益率アップ、事業者のイメージ向上など、経営上のメリットにもつながります。ぜひこの冊子を参考に、それぞれの事業所に合った工夫を見つけ、より良い事業活動に役立ててください。

※この冊子では、生ごみ、紙ごみなどの「事業系一般廃棄物」に関する取組を中心に、オフィスなどからも排出されやすい「プラスチックごみ」（産業廃棄物）の分別徹底や、使い捨てプラスチックの削減に関する取組も紹介しています。

この冊子の見方

全業種向けの指針・事例のページ例



●全業種向けのほか、一般廃棄物の発生量が多い小売業や飲食業、宿泊業向けなど業種別のページもあります。

●CHECK POINTは実践していただきたい取組（指針）。中でも○は一歩進んだ取組、◎は先進的な取組です。

●市内事業所の優良事例を紹介（全28事例）。

小売業向けの指針・事例のページ例



●業種別のページでは、その業種の特性を踏まえた取組（指針）を掲載。

●事例では、経営上のメリットについても紹介しています。

もくじ

知って欲しい！情報

- 2 この指針・事例集について
- 3 はじめに
- 4 「しまつのこころ条例」について
- 5 ごみ減量&資源循環・3つのメリット
- 6 ごみ減量&資源循環・4つのステップ
- 7 どこから減らす？3つのターゲット

業種別指針・事例

- 8 全業種向け 指針・事例
- 12 小売業向け 指針・事例
- 18 飲食業向け 指針・事例
- 22 宿泊業向け 指針・事例
- 26 大学向け 指針・事例
- 27 病院・福祉施設の事例紹介

その他の情報

- 28 事業者報告書制度
- 29 2R及び分別・リサイクル活動優良事業所&優良賞
- 30 排出事業者として知っておくべき事項及び収集運搬許可業者との契約の際の留意事項

裏表紙 関連情報の紹介

コラム

- 7 見える化！ごみ計量のススメ
- 13 生ごみリサイクル3つのパターン
- 17 市民向け店頭啓発ツールの活用について
- 17 容器包装リサイクルの制度から見た店頭回収のメリット
- 21 「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度について
- 21 「生ごみの3キリ」について
- 25 事業者の分別義務について

この冊子の案内役「ししんくん」です！



京都市ごみ減量キャラクター
ごごみちゃん



ナビゲーター
ししんくん

お任せください！

はじめに

京都市のごみ量（市受入量）は、2000（平成12）年度の82万トン（ピーク）から24年連続で減少し、2024（令和6）年度には36.5万トンまで減らすことができました。5工場あったクリーンセンターを3工場に減らし、ごみ処理費用の大幅な削減を実現しています。この間の皆様の御尽力に心から御礼申し上げます。

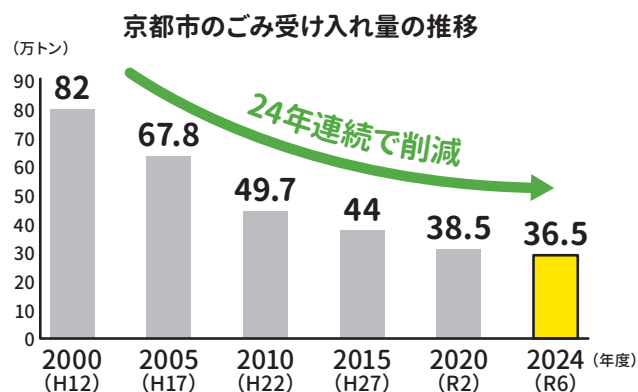
しかしながら、依然として食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」や、使い捨てプラスチックごみなどが多く発生しています。「持続可能な循環型社会」を実現

するためには、ごみの発生抑制にしっかり取り組んだうえで、再使用、分別・リサイクルを徹底^{※1}し、資源循環の取組を一層強化していく必要があります。

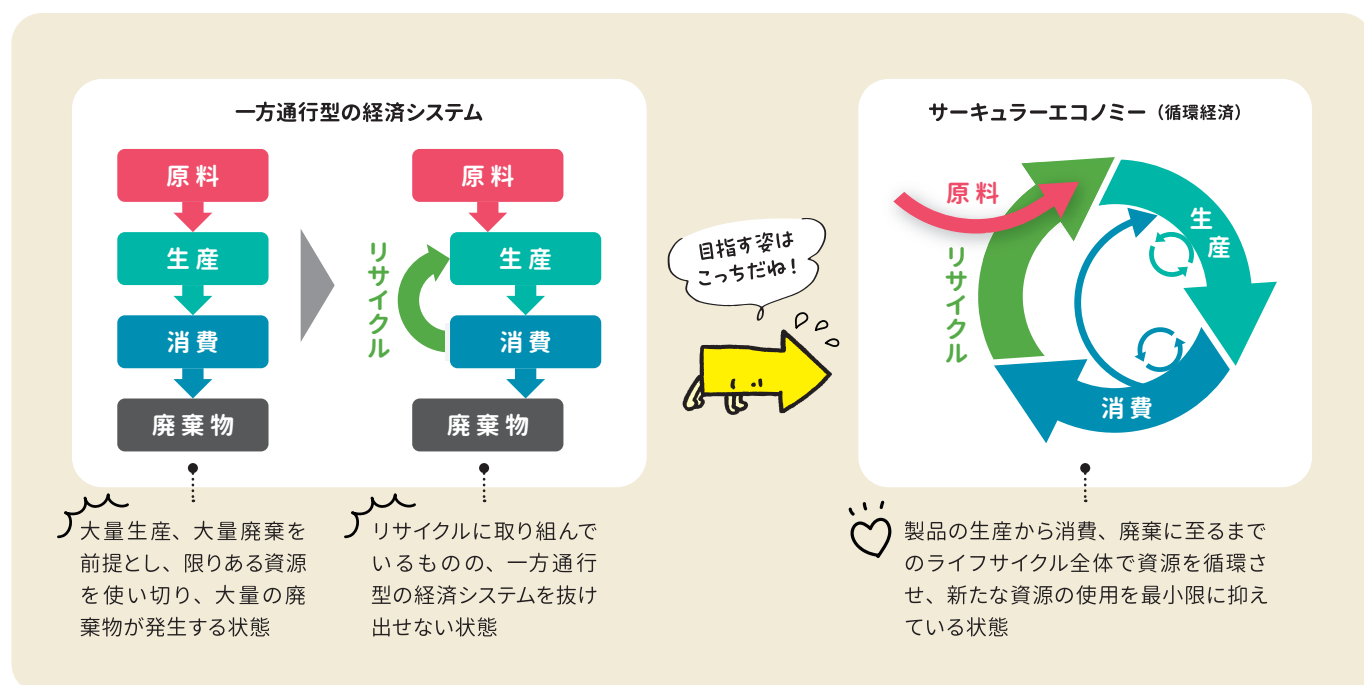
また近年、従来の一方通行型の経済システムからサーキュラーエコノミー（循環経済）への移行^{※2}が求められており、資源の乏しい我が国においては、国家戦略に位置付けられています。サーキュラーエコノミーへの移行は、持続可能な事業活動に必要な取組としても注目されており、こうした観点からも、ごみの減量や資源循環が求められています。

※1 ごみの発生抑制（Reduce）、再使用（Reuse）、再生利用（Recycle）は3Rと呼ばれ、この順に重要です。

※2 下図のとおり



サーキュラーエコノミー（循環経済）への移行









「しまつのこころ条例」について

京都市では、「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」（「しまつのこころ条例」）において、2R（Reduce・Reuse）と分別・リサイクルを柱として、事業者や市民の皆様へ、ごみの分別義務のほか、以下のような義務・努力義務を定めています。この冊子では、こうした義務等の内容を踏まえつつ、一層のごみ減量と資源循環に向け、より多様な取組をお示ししています。

●「しまつのこころ条例」に基づく、事業者・市民の義務等

🟡 実施義務 〇 努力義務

	事業者の義務	市民の義務
製造業 	🟡 環境に配慮した製品への転換促進に関するPRへの協力 〇 製品の軽量化等の環境配慮事項のPR（包装への印字など） 〇 自治体が実施する分別収集や拠点回収への排出を促すPR	〇 環境に配慮した製品の利用
食品小売業・飲食店業 	🟡 食べ残さない食事を促進するためのPR 〇 食べきれなかった料理の持ち帰りを希望される方への対応 〇 食品ロスの発生を抑制する取組の実施 〇 使い捨て食器・カトラリー類などの使用抑制 〇 マイボトル持参者への飲料のみの提供やPR	〇 食べ残さない食事の実践 〇 マイボトルの持参や使い捨て食器・カトラリー類などの辞退
小売業 	🟡 ごみの少ないお買い物又は資源物回収を促進するためのPR 🟡 レジ袋の有料化、レジ袋の要否と必要枚数の確認 〇 ごみの少ない販売の実施やPR 〇 特定レジ袋の有料化、マイバッグ持参の呼び掛け ほか 〇 店頭回収の実施やPR	〇 ごみの少ない買い物の実践 〇 資源物の回収拠点への分別排出 〇 レジ袋の辞退
催事の主催者 	🟡 イベントにおける資源ごみの分別回収 〇 イベントにおけるマイバッグ持参等の呼び掛け 〇 イベントにおけるリユース食器の使用	〇 イベントにおける資源ごみの分別排出
ホテル・旅館業 	🟡 宿泊施設内での分別ごみ箱の設置など、宿泊者が分別できる環境の提供又は従業員が分別する場合は、宿泊者に対する分別の必要性の周知 〇 宿泊施設での使い捨てアメニティグッズの提供抑制	〇 宿泊施設における資源ごみの分別排出 〇 アメニティグッズの持参
大学・共同住宅 	🟡 （大学）学生に対するごみ減量方法や京都市の分別ルールの周知・啓発 〇 （大学）大学における分別ごみ箱の設置 🟡 （共同住宅の所有者又は管理者）居住者へのごみ減量方法・分別ルールの周知・啓発	

ごみ減量&資源循環・3つのメリット

メリット1 コスト削減、収益率アップ

ごみの量を減らすことは、直接的に処理費用の削減につながります。さらに、資材や備品の使い方を見直すことで調達コストの無駄も減らせ、経営の効率化や収益率の向上に結びつきます。分別・リサイクルを徹底すれば、資源を有価物として売却できる場合もあり、コスト削減と収益確保の両面で効果が期待できます。



メリット2 事業者のイメージアップ

地球環境問題やSDGs※への関心が高まる中、「環境 (Environment)」、「社会 (Social)」、「ガバナンス (Governance)」の、いわゆるESGに配慮し、持続的な成長を目指す企業活動が注目され、投資対象にもなっています。ごみ減量や資源循環への積極的な取組は、ESG経営の一環として評価され、社会的信頼やブランド価値を高めます。また、京都市には、ごみ減量や資源循環に熱心に取り組む事業所を認定し、表彰する制度があります。表彰を受けた事業所について京都市の広報媒体で紹介するなどし、市民・事業者の皆様への周知に取り組んでいます。



参照：P29

※ SDGs (持続可能な開発目標)：2015年に国連総会で採択された、持続可能な開発のための17の国際目標

メリット3 従業員のモチベーションアップ

ごみの減量や資源循環を進めることで、従業員は「社会に貢献している職場で働いている」という誇りを持てるようになり、モチベーションの向上につながります。その結果、組織全体の一体感や生産性も高まります。さらに近年では、就職活動において事業者のサステナビリティに関する取組が注目されており、人材確保の面でも大きな強みとなります。



ソーシャル・グッドな取組が入社のきっかけにも！

●コミュニティ・バンク京信 (京都信用金庫)

社内でのごみ減量や分別の徹底に留まらず、「地域の皆様と社会に良いことをみんなでやっとうこう!」とのコンセプトで、祇園祭ごみゼロ大作戦のボランティア、店頭での古着回収、地域と連携したコンポストによる堆肥づくりなど、様々な活動に積極的に取り組んでいます。こうした動きが地域にも広がっています。

また、新規採用職員の中には、「就職先として金融機関は候補外だったけれど、ソーシャル・グッドな取組に惹かれて入社した」との声も。地域や環境のために何ができるか、皆でアイデアを出し、形にしていこうとすることで、職員のモチベーションも高まっています。



ごみ減量&資源循環・4つのステップ

ステップ1 廃棄物管理の責任者の決定

廃棄物管理の責任者を決め、明確にしておくことで、ごみ減量や資源循環が円滑に進みます。なお、京都市では、事業用大規模建築物（延べ床面積1,000㎡以上）の所有者は、「しまつのころ条例」により、廃棄物管理責任者の選任や減量計画の提出が義務付けられています。

ステップ2 ごみの種類と量の把握

ごみ減量や資源循環の計画を立てるためには、ごみの分別を進め、事業所全体のごみの種類と量を把握する必要があります。

どの場所、どの工程で、どんなごみが発生しているのか、その原因は何かを把握することで、無駄への気づきが生まれ、コスト削減やごみの減量策の検討につながります。 参考：P7、30



ステップ3 収集運搬／処分業者との契約

ごみの種類に応じて、収集運搬業者や処分業者と契約する必要があります。なお、事業所から排出されるごみは、事業者の責任で処理することが法律で義務付けられています。 参考：P31

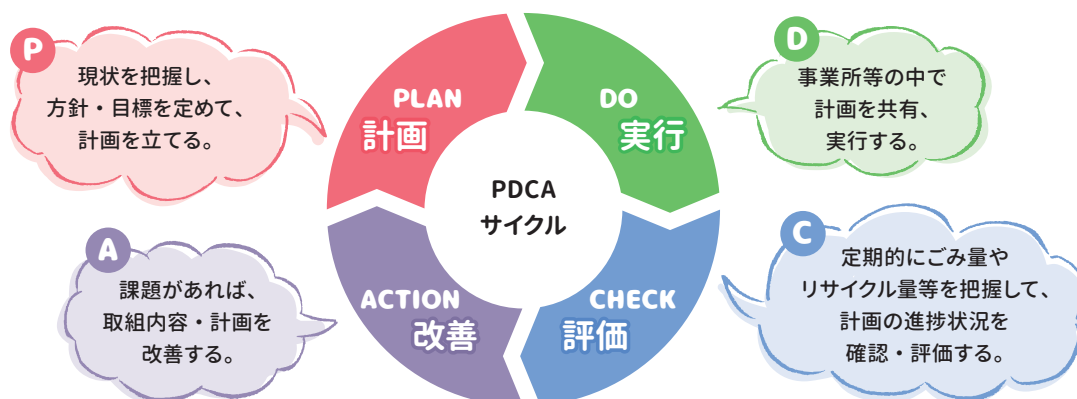


ステップ4 PDCAサイクルで継続

以下のようなPDCAサイクルに沿って取組を推進・継続します。

PLAN（計画）とDO（実行）を進めるに当たり、ぜひこの冊子を御活用ください。

また、事業者報告書制度（P28）の対象となっている場合は、報告書制度をCHECK（評価）とACTION（改善）に役立て、ごみ減量等の取組の着実な実行と更なる改善につなげましょう。



どこから減らす？ 3つのターゲット

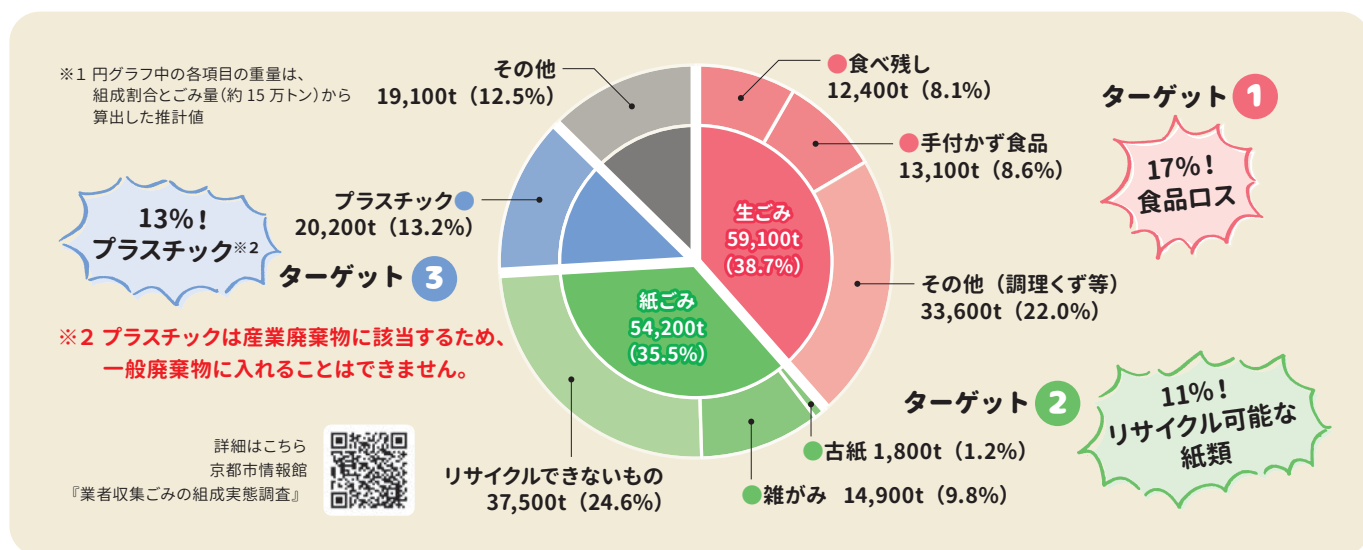
京都市の業者収集ごみの組成は、下図のとおりです。

本来食べられるはずの食品ロス①、リサイクル可能な紙類②が多く含まれ、合計で全体の約30%を占めているため、優先的に減量等に取り組むべきターゲットです。

また、これらは、事業所内での対策が比較的取りやすく、減量等による経済的効果も期待できます。

ほかにも、本来、産業廃棄物として排出しなければならないプラスチック③が約13%を占めています。使い捨てプラスチックの発生抑制を進めつつ、産業廃棄物として分別・リサイクルを徹底する必要があります。

業者収集ごみ(令和6年度)の調査結果※1



上記は、京都市の業者収集ごみ全体に関する組成ですが、自ら排出するごみの種類と量を把握することで、自社の特徴に応じたターゲットを明確にできます。発生量が多いごみから対策を講じていくことで、効果的かつ効率的に、ごみ減量と資源循環を進めることができます。

コラム 見える化! ごみ計量のススメ

ごみ量の量り方には、4つの方法があります。



取組を効果的に進めるには、重さや容積を量って現状を把握し、削減効果を確認することが大切です。毎日の測定が難しい場合は、毎月1週間ほど測定して年間量を推計する方法もあります。

実際に測定している事業者からは、「効果が分かりやすく、やりがいがある」「分別ミスに気付けた」との声も。

ごみの保管庫に記録表や測定器を設置すれば、作業がスムーズ。最近では、測定データを自動でクラウド上に保存できる機器を活用して、集計作業などの負担を軽減している事例もあります。

全業種向け指針・事例

ここでは、オフィスを含む全事業所・業種で取り組んでいただきたい内容を紹介します。

まずは分別を徹底し、ごみの種類と量を把握しながら、ごみ減量・リサイクルを進めましょう。特にオフィスでは紙ごみが多く、OA用紙の削減は大きなポイントになります。

従業員以外で施設を利用する方（利用客、学生など）がいる場合は、利用者を含めた取組も求められます。



1 基本的対策

現状を把握して
目標を設定
しよう！



☒ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組

☐ 1. 廃棄物管理責任者の決定

☐ 2. 分別の徹底

☐ ① 生ごみ

☐ ② リサイクル可能な紙（新聞、ダンボール、チラシ、紙箱、紙袋、OA用紙、シュレッダー紙、機密書類など）

☐ ③ プラスチックごみ※

☐ ④ その他（缶・びん・ペットボトルなど）

※ プラスチックごみは産業廃棄物です。一般廃棄物には入れられません。

☐ 3. 事業所内のごみ箱、ごみ保管場所での分かりやすい分別表示

☐ 4. 部署やテナント別の分別状況の把握（袋に部署名を記載するなど）○

☐ 5. 事業所から出るごみの種類・量の把握

☐ 6. ごみの種類に応じた業者との処理委託契約

☐ 7. ごみ減量・リサイクル率などの目標設定



分別の徹底で、多様な廃棄物を有価売却！

● 宝酒造 伏見工場



オフィス各フロアに設けた分別ステーションに、品目を大きな字で分かりやすく表示した10種類以上の分別BOXを設置。部署ごとに廃棄物の責任者を決めて、分別に間違いがあれば写真付きの一斉メールで注意喚起を行っています。分別の徹底により、多様な廃棄物を有価で売却できるように。また、ごみ量を把握し、ごみ減量の数値目標を立てることで、一般廃棄物の量は年々減少。清酒・みりん粕などの食品系副産物の飼料化、肥料化にも取り組んだ結果、産業廃棄物の廃棄量も減少。廃棄物処理にかかる費用は大きく削減され、収益性の向上にも貢献しています。

2 事業所内（従業員スペース）での対策



✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組

- ☐ 1. 従業員スペースでの適切な分別ごみ箱の設置（「個人用のごみ箱を置かない」など）
- ☐ 2. OA用紙の使用量（購入量）の把握と削減目標の設定 ○
- ☐ 3. ペーパーレス化、両面印刷、裏紙利用などの推進
- ☐ 4. 従業員のマイボトル・マイカップ利用の推進（ウォーターサーバーの設置など）

- ☐ 5. リサイクル素材を使った文具・物品の積極的な利用
- ☐ 6. 納品業者等に対する包装材の簡素化や通い箱の使用依頼
- ☐ 7. 廃棄予定物品の情報を事業者内で共有し、必要な部署等で再利用 ○
- ☐ 8. ごみ減量・資源循環についての従業員教育（研修、朝礼での伝達など）

👍 マイボトルの利用を積極的に推進

● 日本新薬

プラスチックごみの削減に向け、創立100周年の記念に全従業員にマイボトルを配布。オフィスや出張先、プライベートでの利用を呼び掛けました。あわせて京都本社には給茶機を設置。社員アンケートでは約7割が「マイボトルを活用している」と回答しています。こうした意識の定着を支えているのが、継続的な情報発信です。2か月ごとにイントラネットでごみ削減などを呼び掛ける記事を掲載。毎年9月には「SDGs Week」として講演会などを実施。楽しみながら理解を深める場を設けています。今後は給水機を増設し、さらに使いやすい環境づくりを進めていく予定です。





自治体ごとに作成した動画で、スタッフ教育

● ライフコーポレーション



多くのスタッフが入れ替わり働くスーパーでは、事業所の分別ルールの周知は一筋縄ではいきません。8府県に300以上の店舗を展開するライフコーポレーションは、自治体の分別ルールに合わせた分別表記のPOPや教育用の動画を用意。新任スタッフは初日に動画を視聴。家庭とは異なる分別ルールをしっかり学べる仕組みを作っています。



モノも食も、ムダなく循環!

● 島津製作所



社員が日常的に使うイントラネットに「フリマ」ページを開設。部署で不要になったモノを気軽に譲り合う仕組みを2013年から運用しています。文房具から大型什器まで幅広く活用され、これまでに累計4,000件以上の譲渡が成立。これにより、月数十万円規模の経済削減効果が生じています。「不要なものはフリマへ、必要なものはまずフリマで確認」という習慣が社内で定着しています。ほかにも、社員食堂では、その日の出社人数に合わせて提供食数を調整し、残食を削減。さらに2025年からは、生ごみを分別して飼料化する取組もスタート。食堂の委託事業者と連携し、無駄のない運営を進めています。

3 食品ロス・生ごみ対策



CHECK POINT!

○ 一步進んだ取組



1. 社員食堂等での「食べキリ」の呼び掛け（声掛けやポスター掲示など）



2. 社員食堂等での食品の発注量や提供量の最適化



3. 生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量



4. 生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など）○

参考：P13 コラム『生ごみリサイクル3つのパターン』



大規模商業施設で、生ごみ大幅削減!

● 京都ポルタ



京都の玄関口、飲食店だけでも約50のテナントが入る大規模商業施設で、生ごみの分別・削減の取組が進んでいます。ポイントは4つ。

① 分かりやすい分別表示——誰でも迷わず仕分けできるように

② 店舗ごとの計量——生ごみの量を「見える化」

③ 生ごみ処理機で分解——施設内に5台設置し、分別した生ごみを処理

④ 丁寧なコミュニケーション——廃棄物担当者が各店舗に「なぜ分別するのか」

「どう減らすのか」を説明し、毎月削減状況をフィードバック

ごみ削減の意義が理解でき、成果が見えることで店舗のやる気もアップ。忙しい中でも削減が進んでいます。結果、生ごみの発生量は16.5%減。処理機で分解された分を合わせると、生ごみ44%減を達成。

4 施設（店舗等）の利用者や地域に向けた取組

✓ CHECK POINT!

○ 一步進んだ取組

☐ 1.利用者に向けたごみ減量、分別・リサイクルの周知・啓発

☐ 2.利用者向けの分別ごみ箱の設置（プラスチック類、紙、缶・びん・ペットボトルなど）

☐ 3.利用者が排出したごみを含めた施設内の分別徹底

☐ 4.施設周辺の清掃活動や地域のごみ減量活動への参加・貢献 ○

👍 分別表示は「具体例」が効果的

●大和学園 京都ホテル観光ブライダル専門学校

多くの学生が通う専門学校にとって、分別の周知徹底は難しい課題。間違いやすい紙ごみの分別ボックスには、京都市作成の「雑がみ図鑑」[参考：裏表紙](#)を活用して作成したPOPを掲示。誰もが迷わずに分別できるよう工夫しています。

プラスチックの分別ボックスには「つまようじはプラですか？」とあえて質問を投げ掛けるような表示も。小さなアイデアを重ね、注意を引きつけながら、ごみの実情に合わせた具体的な例示で、正しい分別にうまく誘導しています。



👍 「ごみは買ったお店で必ず捨てる」～地域の協力の中で生まれる創意工夫～

●嵐山商店街

嵐山商店街では、観光客の食べ歩き等に伴い生じるポイ捨てなどのごみ課題に対応するため、地域、事業者、大学、京都市など多様な主体が立場を超えて知恵を出し合う「嵐山ごみ課題サミット」を継続的に開催し、多彩な取組を企画・実践中です。

具体的には、2024年秋の取組として、地域ルール「ごみは買ったお店で必ず捨てる」を守った方に対して感謝の気持ちを伝えるため、御守などの記念品を手渡す「ハートバック制度」を企画・実施。多言語ポスターでの周知により、多くの観光客等が参加し、大変好評に。さらに、毎日決まった時間にオリジナルソングを流し、各店舗が周辺を清掃する「クリーンタイム」を実施するなど、観光客も巻き込んだ取組になっています。

このように、地域でのごみ課題を自分ごととして捉え、創意工夫と連携が生まれており、食べられるスプーンの試行導入など“そもそもごみを出さない”新たな取組にも積極的に挑戦中です。



👍 フードドライブで地域とつながる

●エニタイムフィットネス京都太秦店（ダイレクト・ショップ）

株式会社ダイレクト・ショップは、市内に点在するフィットネスジムでフードドライブ※を実施。集まった食品を近隣のこども食堂やフードバンクに寄付しています。ジム会員以外も持ち込み可能で、レトルト食品や缶詰、お菓子など多様な食品が集まります。寄付者には活用状況や感謝の気持ちをフィードバック。地域とのつながりを大切にしながら、誰もが参加しやすい、温かな支援の輪を広げています。

※ フードドライブ：家庭で余った食品の寄付を受け付け、様々な事情で食料を必要とする方々を支援する団体や福祉施設などに渡す取組

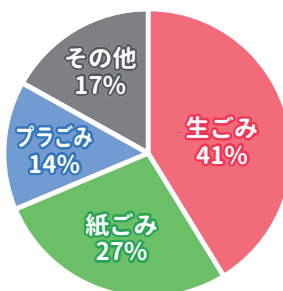


小売業向け指針・事例

小売店、とりわけ食料品や日用品を扱う店舗は、市民の暮らしを支える大切な存在です。その一方で、商品や容器包装は最終的に家庭でゴミとなるため、小売店は家庭ゴミにも深く関わっています。そのため、家庭でのゴミ減量のパートナーとして、また、市民の身近な資源循環の拠点としての役割も期待されています。

POINT!

生ゴミが最も多く、「てまえどり」などの取組が重要です。



小売業のゴミの内訳※

※ 業者収集ゴミ（令和6年度）の調査結果

生ゴミ、紙ゴミが全体の7割。食料品を扱わない事業者では生ゴミは少なく、紙ゴミ中心となります。

野菜や果物のはだか売り



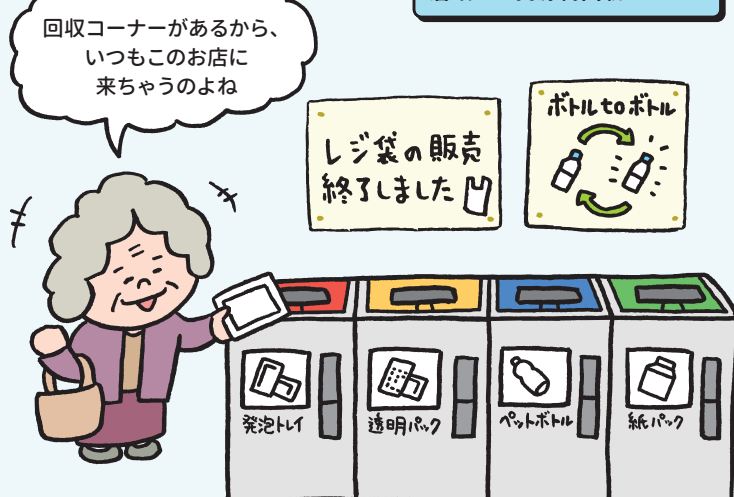
量り売りコーナー



賞味／消費期限のある商品の「てまえどり」



店頭での資源物回収コーナー



1 食品ロス対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- ☐ 1.売場での「てまえどり」※¹を呼び掛ける表示
参考：P17 コラム内レールポップ
- ☐ 2.賞味／消費期限間近の食料品の値引き販売
- ☐ 3.ニーズに合わせた量での販売（量り売り・ばら売り・小分け商品など）
- ☐ 4.デジタル技術を活用した需要予測による発注の最適化 ◎

- ☐ 5.売れ残り商品のアプリなどを通じた販売※² ◎
参考：P19 事例
- ☐ 6.売れ残り食料品や端材等を活用した商品（総菜など）の提供※² ○
- ☐ 7.売れ残り食料品のフードバンクへの寄付や従業員への提供※² ○

※1 てまえどり：商品棚の手前から取ること

※2 衛生管理上の支障がない場合に限る

👍 AI×お客様との協働で食品廃棄率0.4%を実現

● ライフ 宝ヶ池店

店舗ごとの販売実績や天気予報などのデータを基に、日々の商品発注数を自動で算出するシステムを導入。無駄の少ない仕入れを実現しました。さらに値引き販売のシールは赤色ではなくあえて緑色にし、「食品ロスの削減にご協力お願いします」と印字。お客様にしっかりとメッセージを伝え、共に取組を進めることで、ここ数年の食品廃棄率は驚きの0.4%※に。また、アルミ付き紙パックなどの幅広い品目の店頭回収を実施。「環境への取組がお客様の信頼につながり、来店動機にもなっている」と実感されているそうです。

※ 2025年8月度既存店平均値



2 生ごみ対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- ☐ 1.生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量
- ☐ 2.生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など） ○

- ☐ 3.事業所由来の生ごみ堆肥等を利用した農作物・食料品等の販売（食料リサイクルループの構築） ◎

コラム 生ごみリサイクル3つのパターン

市内の小売事業者等で現在取り組まれている主な生ごみリサイクル（処理）



委託事業者へ引き渡すことで取り組まれています。
参考：P20 事例



委託事業者へ引き渡す場合と、建物内に処理機を設置して行う場合があります。
参考：P25 事例



建物内に処理機を設置し、生ごみを分解しています。
参考：P10 事例

生ごみの性質や状態、建物内のスペースの有無、経費などを踏まえ、最適な方法を選んでください。

3 プラスチック削減対策

✓ CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

☐ 1.使い捨てプラスチックの削減目標の設定 ◎

☐ 2.レジ袋・特定レジ袋※の徹底した削減

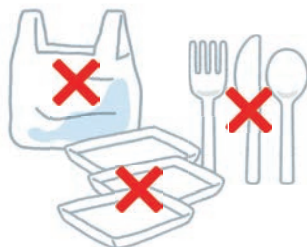
- ☐ ①レジ袋・特定レジ袋の廃止（紙袋への移行など） ◎
- ☐ ②レジ袋・特定レジ袋の要否・枚数の確認
- ☐ ③特定レジ袋への移行
- ☐ ④レジ袋・特定レジ袋の有料化

※ バイオマス素材25%以上配合のものなど

☐ 3.使い捨てカトラリー類の削減

- ☐ ①使い捨てカトラリー類の有料化 ◎
- ☐ ②使い捨てカトラリー類の素材変更（間伐材、紙素材など） ○
- ☐ ③使い捨てカトラリー類の要否確認

参考：P17 コラム内ステッカー



プラ削減、
どんどん
進んでるよ!



☐ 4.容器包装類の削減

- ☐ ①量り売り・ばら売り・はだか売りコーナーの設置 ○
- ☐ ②ノントレイ包装やプラスチックのふたの削減（ラップ包装）などの取組 ○
- ☐ ③サッカー台等のポリ袋の削減（適量使用を呼び掛ける表示など）
参考：P17 コラム内ステッカー
- ☐ ④容器類の素材変更（バイオマスプラスチックや紙など）
- ☐ ⑤詰め替え用商品や簡易包装商品への特典の設定（ポイント付与など） ○
- ☐ ⑥マイ容器への量り売り販売 ◎
- ☐ ⑦リユース容器の導入と、その回収・再利用 ◎

☐ 5.マイボトルの利用促進

- ☐ ①マイボトルへの飲料提供（ウォーターサーバーの設置含む） ○
- ☐ ②マイボトル利用者への特典の設定（ポイント付与など） ◎
- ☐ ③マイボトル売場での給水スポットマップ等の紹介 ○

詳細はこちら
こごみネット『京都市給水スポットマップ』



👍 組合員参加型で進めるプラ削減

● 京都生活協同組合



プラスチック削減を目指し、2025年4月にレジ袋の販売を終了しました。事前に組合員へ呼び掛け、使っていないマイバッグや紙袋の寄付を募り、レンタルのマイバッグや店舗で出る段ボールも用意して、マイバッグを忘れた利用者に提供。当初は戸惑いの声もありましたが、組合員を巻き込み、丁寧に説明を重ねることで理解が広がり、今では「生協らしい取組ですね」と好意的な声が寄せられるように。マイバッグ持参率も今や100%に迫っています。

さらに、要望の多かった透明プラスチック容器の回収を一部店舗で開始すると、「待ちました!」との声が続々。回収した容器は店舗で使う透明エコトレイに再生していることをしっかりPR。利用者が資源循環を実感できるよう、工夫しています。



野菜のはだか売りでプラスチック削減

●イオスタイル京都五条

青果売場に「はだか売り」コーナーを設置し、一部の野菜を袋に入れずそのまま販売。袋詰めや陳列の手間が省けるうえ、売れ行きも好調。新鮮な状態で並べられるのも魅力です。環境面では、利用客が家庭から排出するプラごみが減り、必要な分だけ購入できるため食品ロスの削減も期待できます。



プラの「ふた」を最小限に。刺身の「つま」にも一工夫

●アルプラザ醍醐

刺身の販売で使われるプラスチック容器には本体とふたがあり、見栄えがよい代わりに、プラごみ増加の一因になっています。アルプラザ醍醐では、一部鮮魚のはだか売りに取り組んでいるほか、プラスチック製のふたの使用は最小限に抑え、可能な限り発泡トレイとラップで包装しています。また、食品ロスを削減するため、刺身のパックに入れる「つま」は最小限にしつつ、別売りで用意。使い捨てプラスチックと食品ロスの両方の削減を進めています。



客にとっても、店にとっても「ゼロ・ウェイスト」

●斗々屋京都本店

「ゼロ・ウェイスト」（ごみゼロ）をコンセプトに、ほとんどの商品を量り売りで提供するスーパーマーケット。はかりメーカーと共同で開発したデジタルシステムを導入し、利用客がセルフで計量できる仕組み。実質無料で使えるデポジット容器を豊富に揃え、手ぶらで気軽に買い物が可能です。バックヤードでも徹底してごみを出さない工夫をしているため、廃棄物の処理費用はほんのわずか。さらに食料品はカフェでの提供や瓶詰め加工して売り切ることで、食品ロスもほとんどゼロ。ごみを出さずに気持ちよく買い物できる仕組みが、多くの人に支持されています。



4 環境配慮の呼び掛け



CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組



1. ごみの少ない買い物行動・商品選択などの呼び掛け（店内放送やポスター掲示など）



2. ごみの少ない商品・環境配慮商品の販売コーナーの設置 ○



3. 適正な分別・排出に関する売場表示（商品売場での充電式家電製品の適正排出に関する啓発、回収場所の案内など） ○

参考：P17 コラム内スイングポップ



リチウムイオン電池が
原因で、
火事が多発しています！





店内POPでリチウムイオン電池入りの商品を分かりやすく

● イオスタイル京都五条

火災の原因となるリチウムイオン電池の適正な分別・排出を呼び掛ける掲示を充電式小型家電の売場で実施。

また、自店で発生する生ごみは分別し、全て飼料化しているほか、店舗があるモール内では利用客の不要な衣料品や雑貨・おもちゃなどを回収するボックスを設置。資源循環に向けた取組を幅広く進めています。 **参考：P17 コラム内スイングポップ**



5 資源循環の推進



CHECK POINT!

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組



1.店頭回収の実施（ペットボトル、食品トレイ、電池類など）



2.不用品の下取り・リサイクルなどの実施



3.リサイクル素材を使った商品の積極的な販売



4.リユース品・リメイク品の販売 ○



5.修理の実施・推進



6.フードドライブの実施 ○



7.店頭で回収した資源物を使った商品の販売（牛乳パック由来のトイレトペーパーなど） ◎



日常の買い物で体感する、資源循環の場

● 無印良品 山科店

自社製のプラスチック収納や衣料品、食器、化粧水ボトルなど、多様な商品と包装資材・容器を店頭で回収し、再生して再び店頭に並べる仕組みができています。「資源として役立つのが嬉しい」「使わなくなった物を出せて助かる」と利用客からも好評。中でも注目は衣料品の染め直し。回収した衣料品の状態の良さから、伝統的な染め直しの文化・知恵を現代に生かす取組として始まりました。染め直された服には独特の風合いが生まれ、新たな魅力を放っています。無印良品では資源循環の取組を「ReMUJI」と名付け、藍色を基調に統一。買い物を通して自然と資源循環が実感できる場になっています。また、店内には給水機が設置され、マイボトルの利用が可能。無料の給水スポットとして喜ばれています。



資源の店頭回収が来店動機に。来店頻度の向上にも◎

● スギ薬局

資源循環や環境負荷低減に向け、洗浄済みのペットボトルを店頭で回収し、再びペットボトルに水平リサイクルする取組をスタート。回収機に投入した本数に応じてポイントが付与される仕組みで、利用客からは好評。店舗としても「回収が来店のかきかけになっている」との実感があり、実際に回収機を利用する方の来店頻度は、利用しない方の約2倍にのぼります。予想以上の反響の中、店舗運営への影響を最小限に抑え、無理なく継続できるよう工夫しながら、取組が進められています。



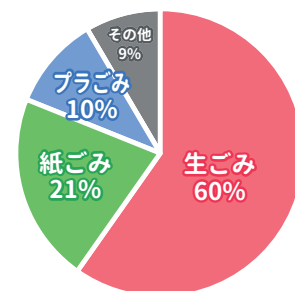
飲食業向け指針・事例

飲食店では、生ごみの減量と資源循環が大きな課題です。生ごみは利用客の食べ残しによるものも多いため、「食べキリ」の呼び掛けや食べ残しの持ち帰り対応などを、利用客の理解と協力を得ながら進めていくことが大切です。

また、テイクアウトやフードコートなどでは、使い捨てプラスチックの削減や分別・リサイクルの徹底にも力を入れる必要があります。

POINT!

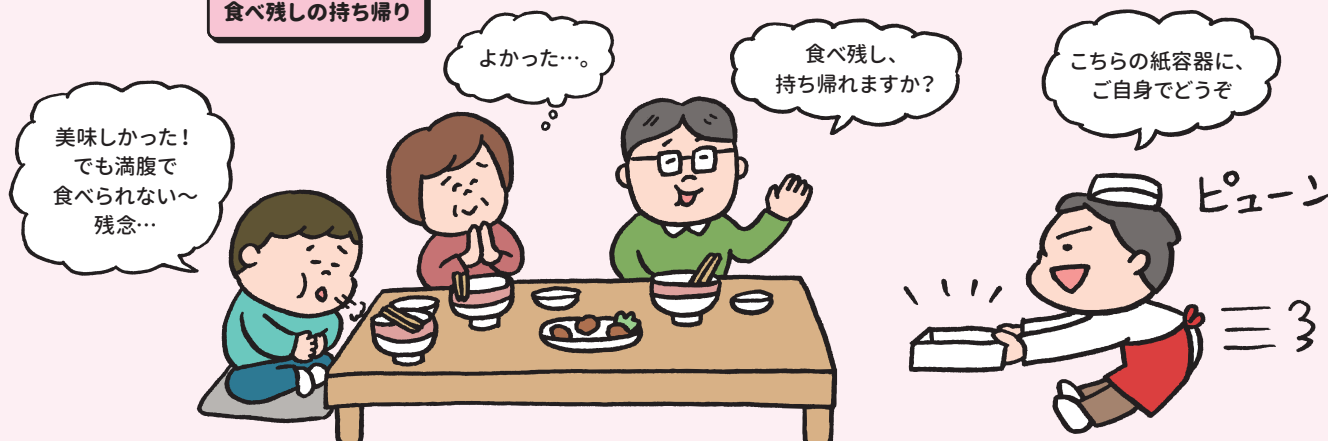
食べ残しも多く、食べキリ推進が重要！
併せて、リサイクルの検討を！



飲食業のごみの内訳※

※ 業者収集ごみ（令和6年度）の調査結果
生ごみが6割を占めているのが特徴です。

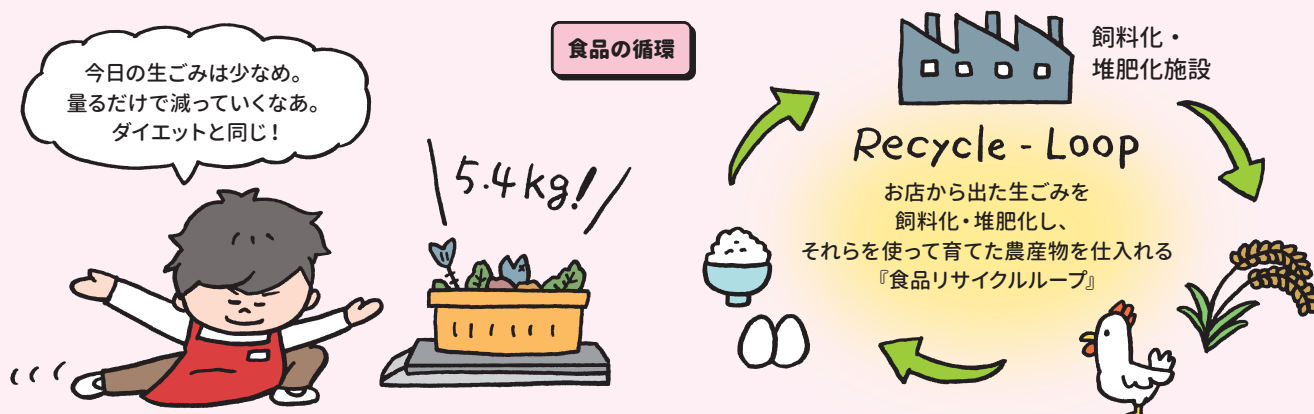
食べ残しの持ち帰り



給水スポット




食品の循環







1 食品ロス対策

CHECK POINT!

- ☐ 1.量の選択が可能なメニューの提供と利用客への周知
- ☐ 2.「食べきり」の呼び掛け（声掛けやポスター掲示など）
- ☐ 3.材料表示や注文時の確認を通じたアレルギー・好き嫌い等への対応
- ☐ 4.デジタル技術を活用した需要予測による発注の最適化 

 一歩進んだ取組  先進的な取組

- ☐ 5.売れ残り商品のアプリなどを通じた販売※ 
- ☐ 6.食べ残しの持ち帰りへの対応と利用客への周知※ 
- ☐ 7.売れ残り食材や端材等を活用したメニューの提供※ 
- ☐ 8.売れ残り食料品のフードバンクへの寄付や従業員への提供※ 

※ 衛生管理上の支障がない場合に限る

お得なメニューやアプリで売り切り、「廃棄ゼロ」に


 KAMOGAWA BAKERY

主力商品のベーグルは冷凍との相性◎。その特徴を生かし、売れ残りがあれば冷凍保存し、店内飲食メニューの「サステナブルビュッフェ」として提供。様々なベーグルをお得に楽しめるメニューとして利用客にも好評です。また、フードシェアリングのアプリ「TABETE」※の利用などを通じて、廃棄ゼロを達成しています。さらに子ども食堂に提供するなど、地域貢献にも取り組んでいます。

※ TABETE：店舗とユーザーをマッチングし、余剰食品を割安で販売・購入できる食品ロス削減フードシェアリングサービス。



食べ残しの持ち帰りの仕組みでお店も利用客もスッキリ！

 和食さと

食品ロス対策の一環として、食べきれなかった料理を安全に持ち帰れる仕組みを導入しています。利用客はテーブルのタブレットから有料の容器を注文。店員の説明を受けたうえで、十分に加熱した料理を利用客が容器に詰めて持ち帰るスタイル。容器は紙製で、環境省が推奨する食品ロス削減アクション「mottECO」のロゴ入りです。「以前から週に数件あった持ち帰りニーズに安心して対応できるようになった」と店舗から好評。利用客にもありがたい取組です。現在、全国の系列店舗で年間延べ18,000人もの方に利用されています。

そもそも少量を選択できるメニュー設定や、実績データを基に最適な発注量を自動計算するシステムの導入など、食べきり、使いきりの取組も並行して進めています。



食品ロスを減らす技術、進化中！



2 生ごみ対策

✓ CHECK POINT!

- ☐ 1.生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量
- ☐ 2.生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など）○

参考：P13 コラム『生ごみリサイクル3つのパターン』

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

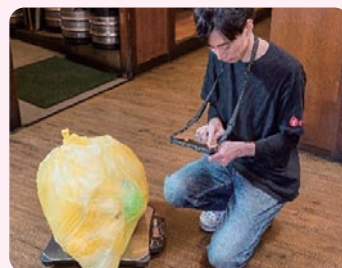
- ☐ 3.事業所由来の生ごみ堆肥等を利用した農作物・食料品等の販売（食品リサイクルループの構築）◎



ごみの計量を通じて課題を把握。生ごみは分別して飼料に


● 三代目鳥メロ 伏見桃山店

飲食店、なかでも繁忙を極める居酒屋という業態で、生ごみの分別を実現しました。分別した生ごみは委託事業者により飼料化され、活用されています。実現の鍵となったのは、分かりやすい分別表示。生ごみは青、プラは黄などと袋を色分けし、イラスト付きで表示し、新人スタッフや外国人スタッフでも迷わず分別できるよう工夫しています。さらに、ごみの量を把握し削減につなげるため、常に計量。メーカーと協力して、省スペースで操作性の高い計量器を導入しました。こうした取組の積み重ねにより、一般廃棄物の収集回数が減り、コスト削減にもつながっています。



3 プラスチック削減対策

✓ CHECK POINT!

- ☐ 1.使い捨てプラスチックの削減目標の設定 ◎
- ☐ 2.マイボトルの利用促進 ○
参考：ここみネット『京都市給水スポットマップ』

- ☐ ①マイボトルへの飲料提供（ウォーターサーバーの設置含む）○
- ☐ ②マイボトル利用者への特典の設定（ポイント付与など）◎

- ☐ 3.店内飲食での使い捨て食器の不使用

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- ☐ 4.使い捨てカトラリー類の削減
 - ☐ ①使い捨てカトラリー類の不使用
 - ☐ ②使い捨てカトラリーの素材変更（間伐材、紙素材など）
 - ☐ ③使い捨てカトラリー類の提供の要否確認（テイクアウト時）
 - ☐ ④使い捨てカトラリー類の分別・リサイクル

👍 使い捨てない容器を「当たり前」にするために

●スターバックス コーヒー ジャパン

店頭から出る廃棄物の削減に向け、店内では繰り返し使えるマグカップや樹脂製グラスの利用を推進しています。これを「当たり前」にするために、まずは「従業員の理解、共感を得る」こと、次に「お客様に自分たちの言葉で話し、理解と協力を得る」という流れを大切にしています。タンブラーの持参も呼び掛けており、持参者には資源節約に協力したお礼として税抜本体価格から20円値引きのサービスがあります。

このほか、コーヒーかすのリサイクルにも積極的。関西ではコーヒーかすを堆肥化し、サンドイッチ用の野菜作りに利用。関東では乳牛の飼料になり、店舗でそのミルクを提供するなど、地域に合わせた食品のリサイクルループを構築しています。



コラム 「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度について

京都市では、「食べ残し」や「売れ残り」を減らす工夫など、食品ロス削減に取り組む飲食店や宿泊施設、食品小売店を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定しています。認定店舗の皆様には、PRツールの提供や京都市ホームページでの取組紹介などの支援を行っていますのでぜひ御参加ください。

認定制度の詳しい情報や申請書のダウンロードは以下のホームページを御覧ください。



詳細はこちら
京都市食品ロスゼロプロジェクト『食べ残しゼロ推進店舗』



●認定ステッカー

コラム 「生ごみの3キリ」について

京都市では、次の3つの「キリ」を合言葉として、市民の皆様が生ごみの減量を呼び掛けています。



詳細はこちら
京都市情報館『生ごみを減らそう!』



食材を必要な分だけ購入し、正しい保存でムダなく活用する。



残り物の上手な保存やアレンジレシピで残さず食べる。



生ごみの約8割を占める水分を、できるだけ切る。

事業所でも、発注量の調整等を通じた「使いキリ」や、生ごみ排出時に軽く絞る・乾燥させるといった「水キリ」は、ぜひ実践いただきたい取組です。また、飲食や食料品の提供を行う場合は、量の選択が可能なメニュー・商品を提供するなど、利用客の「食べキリ」をぜひサポートしましょう。

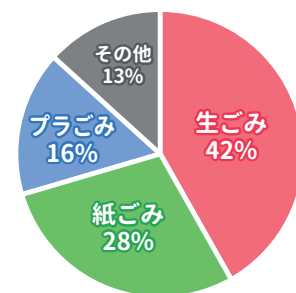
宿泊業向け指針・事例

宿泊業では、使い捨てアメニティ用品などの削減に加えて、客室のごみの分別が大切です。食事を提供する施設では生ごみも多く出るため、食品ロス削減と生ごみリサイクルにも取り組む必要があります。

また、ウォーターサーバーを設置し、マイボトルを使いやすくする取組は、施設内や観光地のごみを減らすだけでなく経費の削減にもつながります。

POINT!

使い捨てアメニティの削減や、宿泊客が持ち込むペットボトルなどの容器包装ごみの分別等がポイント



● ホテル・旅館のごみの内訳*

※ 業者収集ごみ（令和6年度）の調査結果

全業種平均に比べ、プラごみの割合がやや高いです。

アメニティバーで使い捨てを減らす

プラスチックはほとんど使われてないね

サステナブル・ツーリズム！

必要分だけお取り下さい

FRONT

客室内のごみの分別

分別できてスッキリ。

ドッサリ

朝食バイキングの残食は悩みの種…

バイキングの食品ロス対策

バイキングの残りをお弁当にして、フードシェアアプリで販売しましょう！

1 プラスチック削減対策

✓ CHECK POINT!


- ☐ 1.使い捨てプラスチックの削減目標の設定 ◎
- ☐ 2.使い捨てアメニティ用品の削減
 - ☐ ①アメニティ用品持参の呼び掛け ◎
 - ☐ ②希望者のみにアメニティ用品を渡す仕組みの導入（アメニティバー含む）
 - ☐ ③客室用シャンプー等での詰め替え可能なボトルタイプの採用
 - ☐ ④使い捨てアメニティ用品の素材変更（バイオマスプラスチックや紙、木製品など） ○



○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- ☐ 3.マイボトルの利用促進

参考：ここみネット『京都市給水スポットマップ』


 - ☐ ①マイボトルへの飲料提供（ウォーターサーバーの設置含む） ○
 - ☐ ②マイボトル利用者への特典の設定（ポイント付与など） ◎
 - ☐ ③宿泊客へのマイボトルの貸出 ◎
 - ☐ ④給水スポットの紹介（給水マップの二次元コードの表示等） ○

- ☐ 4.使い捨てカトラリー類の削減
 - ☐ ①使い捨てカトラリー類の不利用
 - ☐ ②使い捨てカトラリーの素材変更（間伐材、紙素材など）
 - ☐ ③使い捨てカトラリー類の提供の要否確認
 - ☐ ④使い捨てカトラリー類の分別・リサイクル

👍 客室のペットボトルをなくして、三方よし

● 梅小路ホテル京都

SDGsの取組の一環として、客室にはペットボトル入りの飲料水ではなく、ウォーターピッチャーを設置。このピッチャーに各フロアに備えたウォーターサーバーから水を汲むスタイルに切り替えたことで、年間約8万本（2本／室として推計）のペットボトルを削減。結果、客室用ペットボトルの保管場所が不要になり省スペース化を実現。ペットボトルの製造・輸送に係る経費の削減にもつながっています。

そのほか、アメニティ類はフロント近くに「アメニティバー」として最小限の量を並べ、利用客が必要な分だけ取れるよう工夫。使い捨てプラスチックの削減を進めています。



2 宿泊客に向けた対策

✓ CHECK POINT!

- ☐ 1.客室等への分別ごみ箱・分別袋の設置 ○
- ☐ 2.宿泊客へのごみ分別の呼び掛け

○ 一歩進んだ取組 ◎ 先進的な取組

- ☐ 3.宿泊客が出したごみを含めた分別の徹底
- ☐ 4.宿泊客への旅行中のごみ出しマナーの周知・啓発（外国人観光客含む） ◎



複数のごみ袋を用意して、客室内での分別を可能に

● ホテルグレイスリー京都三条

客室内はスペースが限られており、複数のごみ箱を置くのが難しいため、ごみ分別が課題になりがち。そこで一歩進んだ工夫として、説明書きを添えて分別用のごみ袋を客室に用意しています。分別に抵抗感を持たれる宿泊客もありますが、分別しないことに違和感を覚える方も多く、「良い取組ですね」と評価する声も届いているそう。客室のごみを集めた後の再分別の手間が減り、スタッフにも好評。宿泊客を自然に巻き込み、無理なく分別を進める、さりげないひと工夫です。

また、ホテル厨房では生ごみを分別し、飼料化する取組も行っています。



3 食品ロス対策



CHECK POINT!



1.「食べ盛り」を促す呼び掛けや食事の提供方法の工夫



2.材料表示や注文時の確認を通じたアレルギー・好き嫌い等への対応



3.デジタル技術を活用した需要予測による発注の最適化 ◎



4.売れ残り商品のアプリなどを通じた販売※ ◎



一歩進んだ取組



先進的な取組



5.食べ残しの持ち帰りへの対応と利用客への周知※ ○



6.売れ残り食材や端材等を活用したメニューの提供※ ○



7.売れ残り食料品のフードバンクへの寄付や従業員への提供※ ○

※ 衛生管理上の支障がない場合に限る

宴会やパーティーでの「食べ盛り」の声掛けは、幹事さんにも協力してもらえると効果的!



4 生ごみ対策



CHECK POINT!



1.生ごみの「水キリ」の徹底、乾燥などによる減量



2.生ごみの分別・リサイクル（飼料化、堆肥化など） ○

参考：P13 コラム『生ごみリサイクル3つのパターン』



一歩進んだ取組



先進的な取組



3.事業所由来の生ごみ堆肥等を利用した農作物・食料品等の販売（食品リサイクルループの構築） ◎



バイキングの残食は大きな課題。GOOD NATURE HOTEL KYOTOでは、手付かずの残り食材を従業員のお弁当に活用し、食品ロス削減と福利厚生を両立。また、生ごみは建物内の飲食店のものも含めて施設内で堆肥化し、提携農家の米作りに活用。田植えなどの農作業に社員も参加しています。

客室には使い捨てのアメニティを置かず、竹製の歯ブラシなどを必要な方に有料で提供。一方、宿泊期間中の持ち出しが可能なタンブラーやエコバッグを客室に設置。各フロアにあるウォーターサーバーで給水したタンブラーと、エコバッグを持ち歩くことで、ペットボトル飲料やレジ袋を買うことなく、サステナブルな京都観光を楽しめます。

様々な取組で2024年度は2トン以上の使い捨てプラスチックごみを削減。宿泊客、取引先と丁寧にコミュニケーションを重ね、ぶれることなくコンセプトを伝えてきたことで、共感と協力の輪が広がっています。



コラム

事業者の分別義務について

京都市では、「しまつのこころ条例」（第38条）で、全ての事業者の皆様に、ごみの分別を義務付けています。一般廃棄物[※]と産業廃棄物に分別し、また、リサイクル可能な紙類についても、燃やすごみとして排出せず、必ず分別・リサイクルしてください。

[※] 一般廃棄物収集運搬業の許可業者が収集してクリーンセンターに搬入するごみ（透明袋による排出）又はクリーンセンターに自ら持ち込むごみ

●リサイクル可能な紙類の例



新聞



雑誌



ダンボール



紙袋



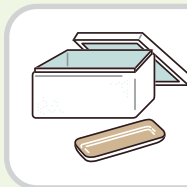
OA用紙



機密書類 ほか

紙類の分別方法や出し方は、収集を委託している許可業者の方等と御相談ください。

●産業廃棄物の例



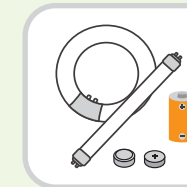
弁当・カップめんの容器、ラップ類、トレイ、ビニール袋、発泡スチロール、化学繊維など

プラスチック類



コップなどのガラス類、陶磁器類など

ガラス陶磁器類



蛍光灯、乾電池、ボタン電池、充電電池など

蛍光灯電池類

ほか

産業廃棄物は、廃棄物の処理及び清掃に関する法律において、一般廃棄物処理施設に持ち込むことが禁止されています。

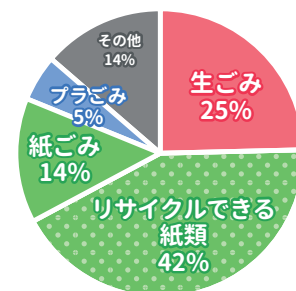
なお、「しまつのこころ条例」（第40条）では、分別義務に違反して一般廃棄物を排出した事業者等に対して、必要な措置を講じるよう勧告すること、勧告に従わなかった場合は措置を講じるように命令すること、さらに命令を受けた事業者が正当な理由がなく従わなかった場合、その旨を公表することを定めています。

大学向け指針・事例

大学は、学びの場であり、大学生活で身に着けたごみ減量や分別・リサイクルに関する習慣は、今後の社会生活にもつながります。また、人口の1割が学生である京都市では特に、学生へのごみ分別ルールの周知が重要です。学内に留まらず、地域にごみ減量等の環境活動を広げている大学や、地域に環境学習の機会を提供している大学もあり、地域にとっても、大学は大きな存在です。

POINT!

リサイクルできる紙類が発生しやすい施設であり、分別の徹底が求められます！



●大学のごみ発生量の内訳（推計）※

※ 事業用大規模建築物減量計画書のごみ発生量の実績値（令和6年度）から推計



CHECK POINT!



1. 学生向けの分別ごみ箱の設置（プラスチック類、紙、缶・びん・ペットボトルなど）



2. 京都市と連携した学生へのごみ減量・分別方法の周知・啓発※



3. ウォーターサーバーの設置等によるマイボトルの利用促進 ○



一歩進んだ取組



先進的な取組



4. ごみ減量等の環境活動に取り組む学生サークルなどへの活動支援 ◎



5. 地域に開かれた環境学習の開催や環境活動の実施 ◎

※ 京都市広報物の入学時のガイダンスでの配布や、学内ポータルサイトへの掲載など



環境教育に注力。ウォーターサーバーは学生にも好評！

●京都工芸繊維大学

「環境安全マインド」を持つ人材の育成を重要な目標の一つに掲げ、環境教育を積極的に推進しています。新入生ガイダンスで分別ごみ箱の周知を行うほか、環境系学生サークルの活動を支援し、古着リユースを地域と連携して実施。現在では、学園祭と各種イベントにおいて無料配布が行われるまでに発展しています。

また、学生の発案でウォーターサーバーを設置し、ペットボトル使用量の削減を促進。昼休みには行列ができるほどの利用があり、「ペットボトル代が浮いて助かる」といった学生の声も寄せられています。ごみの減量だけでなく、学生生活をサポートする取組にもなっています。



紙ごみを分別回収。紙の効率的な使用の呼び掛けも。

●京都産業大学

学内に「燃やすごみ」「プラスチック」「ペットボトル」「びん・缶」「紙類」の分別ボックスを設置し、種類ごとに色を分けて、分かりやすくなるよう工夫しています。分別が不十分な場合は職員がごみの保管庫で再分別しており、学生の関心を高めるために、環境関連の授業で保管庫での分別作業を見学する機会も設けています。また、全教職員に向けて、紙の無駄遣いの注意喚起のため、電子掲示板で複合機ごとの紙の使用枚数を公開し、効率的な使用を呼び掛けています。古紙は全てトイレトーパーパーに再生し、学内で活用するなど、紙の削減とリサイクルを進めています。

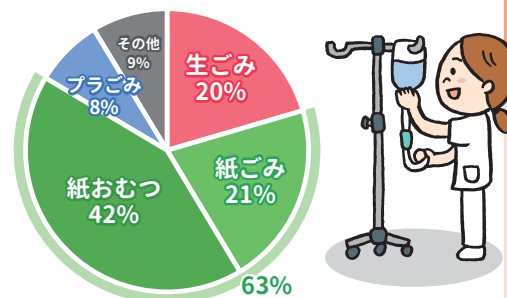


病院・福祉施設の事例紹介

病院や福祉施設も一般廃棄物の排出量が多い施設の一つです。入院・入所中の利用者への食事提供は、利用者の状態改善や維持と密接な関係を持つために、食品ロス削減が難しいなどの課題はありますが、生ごみの発生が多い施設であるため、食べ残しを抑える工夫や発注量の調整、生ごみのリサイクルは一つのポイントになります。また、紙おむつの廃棄が大きな特徴となっており、その削減策やリサイクルもポイントです。

●POINT!

紙おむつが半分近くを占めています。



●病院・福祉施設のごみの内訳*

※業者収集ごみ(令和6年度)の調査結果

取組のCHECK POINTについては、全業種向け、飲食業向け指針・事例を御参照ください。



物価高対策＝食品ロスの削減！

●蘇生会総合病院

ごみの分別を徹底するために、オリジナルの分別表や京都市の「雑がみ図鑑」
参考：裏表紙 を活用し、職員への研修を丁寧に行っています。従来から取り組んできた生ごみの水キリに加え、近年は食品ロス削減にも注力。「一定の廃棄はやむを得ない」という考えを改め、発注量を小まめに調整しています。食数と発注数の差分を計算し、余剰があれば可能なものは保存するほか、不足が出たときに備えて冷凍食材をストックしておくなど、様々な工夫が。また、「大量に残食があった場合は献立を見直す」、「患者の摂取量を把握して提供量を調整する」などの対策により、物価高騰と食品ロスという二つの課題の解決につなげています。



きめ細かな心遣いが、経費とごみ削減にも寄与

●特別養護老人ホーム メルシーうずまさ

利用者の体調を最優先に、食事の量は一律ではなく一人ひとりに合わせて調整。盛り付けにも工夫を凝らすことで食欲が増し、結果的に食品ロスの削減につながっています。紙おむつの利用者には、その人の排泄リズムに合わせて声を掛けることで、本人が快適に過ごせるだけでなく、おむつの使用量も減り、ごみ削減にも効果を上げています。さらに、身体を拭く清拭布には、使い捨てやリース品ではなく、施設内で清潔に洗い、温めたタオルを使用しており、利用者からも好評です。このタオルは、家族から無償提供されたものを、別フロアに暮らす高齢者の方が使いやすい大きさに縫い直したものを。助け合いの心に支えられています。こうした細やかな心遣いの積み重ねが、利用者の快適さだけでなく、経費削減やごみの減量にもつながる、まさに「いいこと尽くし」の取組です。



まさに一石多鳥！
 ごみが減るだけでなく、
 いろんなメリットが
 あるんだね。



事業者報告書制度

京都市では、「しまつのころ条例」に基づき、事業用大規模建築物の所有者など、一定規模以上の事業者に対して、毎年、ごみの発生量や減量等に関する取組状況などの報告を義務付ける事業者報告書制度を実施しています。この冊子に示す取組の実施状況についても、事業者報告書制度を通じて把握し、業種別に集計するなど取組の概況を参照できるようにして、事業者の皆様の更なる取組の推進に役立てていきます。事業者報告書制度には、事業者の規模や業種等に応じて3つの制度があります。

3つの事業者報告書制度

1. 事業用大規模建築物減量計画書

対象	延べ床面積が1,000㎡以上の事業所の所有者
報告内容	ごみの発生量等の実績・見込み、取組実績・計画など



2. 特定食品関連事業者減量計画書

対象	市内チェーン店が2店舗以上あり、その延べ床面積の合計が3,000㎡以上の食品小売業・飲食業等 延べ床面積が1,000㎡以上のホテル・旅館・簡易宿所・結婚式場
報告内容	ごみ減量に関する方針、ごみの発生量等の実績・見込み、取組実績・計画など

3. 2R取組等事業者報告書

対象	市内チェーン店が2店舗以上あり、その延べ床面積の合計が3,000㎡以上の物品小売業・飲食業 延べ床面積が1,000㎡以上のホテル・旅館、全ての大学
報告内容	業種別の義務等(P4)に関する取組実績・計画、ごみの発生量等の実績など

詳細はこちら
京都市情報館『事業者報告書制度について(「しまつのころ条例」関連)』



(参考) 市民モニター制度

京都市では「しまつのころ条例」に基づき、京都市が選任した「市民モニター」が事業所等(小売店、飲食店、イベント会場)のごみ減量に関する取組状況を把握し、優良事例等を市に報告する「市民モニター制度」を実施しています。

市民モニター制度を通じて報告があった優良事例や、優れた取組を行う店舗への訪問結果を京都市のホームページ(京都市情報館、京都こごみネット)で紹介しています。



詳細はこちら
こごみネット『市民モニター制度』



2R及び分別・リサイクル活動優良事業所 & 優良賞

京都市では、2R及び分別・リサイクル活動を積極的に行っている事業所を「2R及び分別・リサイクル活動優良事業所」に認定することにより、事業者の取組意欲を増進するとともに、京都市全体の更なるごみ減量に向けた機運を醸成しています。当該優良事業所には、認定証や優良事業所バナーを交付するとともに、京都市のホームページにおいて事業所名を紹介します。

また、当該優良事業所の中から、独自性がある、先進的であるなど、特に優れた取組を行う事業所を「2R及び分別・リサイクル活動優良賞」として、年度ごとに表彰しています。表彰者には、賞状・みやこ杣木製銘板を授与するとともに、取組内容について、京都市の広報媒体（京都市情報館、京都ごみネット、ごみゆにけーしょん等）で紹介します。



優良賞を受賞した事業所の取組例

年度	事業所名	取組概要
令和5年度	大和学園 京都調理師専門学校 京都製菓製パン技術専門学校	調理実習で生じた食品廃棄物の動物園への寄付など
	日本たばこ産業 関西工場	分別の徹底と計画的な実施（数値目標の設定など）
	ホテルオークラ京都	使用済みアメニティの医療機関でのリハビリへの活用など
	ホテル日航プリンス京都	食品廃棄物に係るリサイクルループの構築など
	リード	初期不良電化製品の修理・再生など
令和6年度	小川珈琲 京都工場	コーヒー生豆の麻袋の全量リサイクルなど
	小川珈琲 本店	コーヒーかすの地域の高校への研究材料としての提供など
	サン食品	魚を加工した際に出る端材を使用した商品開発による食品ロス削減など
	京都ロフト	メーカーと連携した多様な店頭回収の実施など

※上記のほか、令和5年度に「大和学園 京都ホテル観光ブライダル専門学校」「GOOD NATURE STATION (GOOD NATURE HOTEL KYOTO)」、令和6年度に「京都工芸繊維大学」、令和7年度に「Umekoji Potel KYOTO」「コープ桃山」「コープ山科新十条」「JR西日本 京都SC開発（京都ポルタ）」が受賞（いずれも本冊子で優良事例として紹介）

詳細はこちら [ごみネット](#)
『2R及び分別・リサイクル活動優良賞 受賞事業所』



排出事業者として知っておくべき事項及び収集運搬許可業者

廃棄物の排出抑制、適正な分別、収集運搬、処理等を定める「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（いわゆる「廃棄物処理法」）では、事業者は**自らの事業活動に伴って生じたごみ（事業系廃棄物）については、自らの責任において適正に処理しなければならない**、**ごみの再生利用を積極的に推進することで、その減量に努めなければならない**こととされています（第3条ほか、「**排出事業者責任**」）。この「排出事業者責任」の考え方の下、事業者には、主に以下のことが求められています。

1 事業者によるごみの発生抑制、適正な分別及びごみ量の把握

ポイント1 ➡ ごみの発生を抑制したうえで、事業系一般廃棄物、産業廃棄物、リサイクル可能なものを分別し、できるものはリサイクルしましょう。

ポイント2 ➡ ごみ量の把握に努めましょう。

- 事業者は、モノの生産・消費・使用の各段階において、ごみになるべく出さず（リデュース（発生抑制）及びリユース（再使用））、できるだけ資源としてリサイクルしたうえで、それでも廃棄せざるをえない場合、「**事業系一般廃棄物**」と「**産業廃棄物**」を正しく分別し、排出しなければなりません。

ごみの分別についての
詳細はこちら



充電式電池や充電式電化製品の混入により、パッカー車やごみ処理施設で発火！



これらは事業系
一般廃棄物として排出
できません。
産業廃棄物として処分
するなど、適切に
排出してね！

危険物の混入により、収集作業中にケガが発生！



リチウムイオン電池による火災事故が多発！

平成31年3月には、東北部クリーンセンターの破砕施設内で持込ごみの中に入っていたリチウムイオン電池から火災が発生し、当該施設のベルトコンベヤ等が焼損したことにより施設の全面復旧及び持込みごみの受入れ再開に約半年間、修繕費用として1億5千万円を要しました。



- 事業者の従業員が事業活動に関して廃棄物処理法に違反する行為を行った場合、その**従業員だけでなく、事業者にも厳しい罰則が科される場合があります。**
- 「事業系廃棄物」を「家庭ごみ」として排出すること（家庭ごみとして地域の集積所に排出することなど）は**違法行為（不法投棄）**となりますので、絶対にしてはいけません。

罰則の内容

● 5年以下の懲役

● 1,000万円以下（法人は3億円以下）の罰金

- 持続可能な循環型社会の実現に向けては、更なるごみの減量が必要です。ごみの減量には、ごみ量の「見える化」が効果的であることから、**事業者自らが、排出するごみ量の把握に努めてください。**ごみの減量に取り組むことで、環境負荷の低減だけでなく、経費節減や事業所のイメージアップにもつながります。

との契約の際の留意事項

2 収集運搬許可業者への委託(事業系一般廃棄物)

ポイント3 ➡ 京都市の収集運搬許可を受けた業者(「許可業者」)に処理を委託しましょう。

- 事業系一般廃棄物の収集運搬を委託する場合は、京都市の一般廃棄物収集運搬業の許可を受けた業者(「許可業者」)に委託しなければなりません。
無許可業者に委託することは、違法(委託基準違反)となり、事業者に厳しい罰則が科されます。
- 委託契約に当たっては、排出されるごみの種類と量を確認したうえで、許可業者と相談し、収集の頻度、方法、料金等について決定し、契約しましょう。

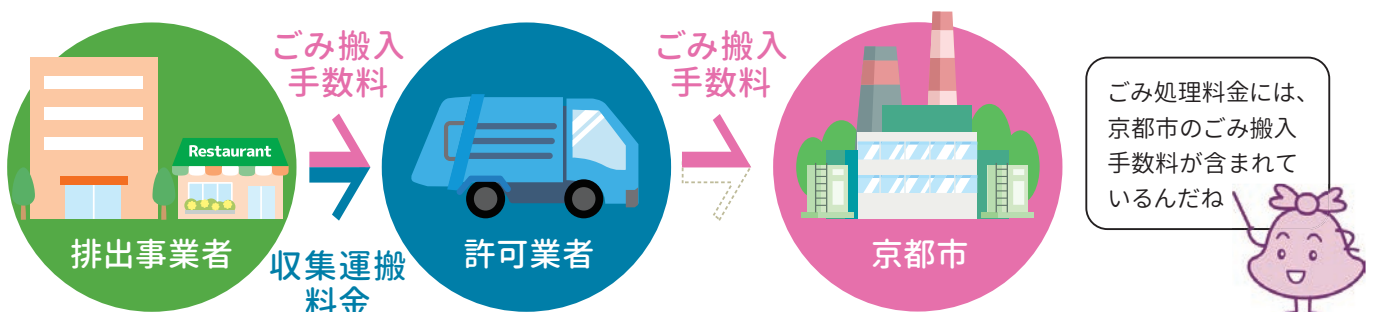


3 排出事業者による手数料の適切な負担(事業系一般廃棄物)

ポイント4 ➡ 排出事業者が適切に手数料を負担しましょう。

- 排出事業者の皆様が、事業系一般廃棄物の収集運搬を許可業者に委託する際、許可業者に支払われている「ごみ処理料金」には、許可業者の「収集運搬料金」(人件費や燃料費等含む)だけでなく、京都市がごみを処理(焼却〜埋立)するための「手数料」が含まれています。
この手数料については、許可業者を通じて間接的に市に納入されていますが、本来、「排出事業者責任」の考え方にに基づき、排出事業者に負担いただくべきものです。

ごみ処理料金 = 収集運搬料金 + ごみ搬入手数料



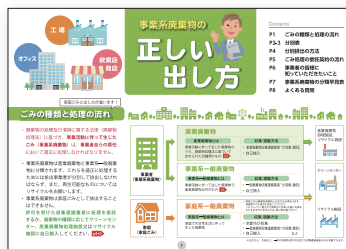
関連情報の紹介

● 廃棄物の適正処理ガイドブック・分別表示など



廃棄物の適正処理ガイドブック

事業系一般廃棄物と産業廃棄物の分類や処理方法などを、イラストを用いて分かりやすく解説



事業系廃棄物の正しい出し方

事業系一般廃棄物と産業廃棄物の正しい分別ルールや、具体的な取組方法、よくある質問などを掲載



分別表示

分別ごみ箱やごみの保管庫などでの掲示用

詳細はこちら
京都市情報館『パンフレット類一覧』



● 雑がみ図鑑



雑がみ図鑑

リサイクルできる紙類（雑がみなど）とリサイクルに向かない紙をイラストで説明



詳細はこちら
京都市情報館『雑がみ分別支援ツールをご活用ください! (事業者の方向け)』



<連絡先>京都市環境政策局 循環型社会推進部 資源循環推進課

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地

電話 075-222-3946 FAX 075-213-0453 メール gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

● 本冊子は、ホームページからもダウンロードできます。

ごみ減量&資源循環のための指針・事例集

🔍 検索



この印刷物が不要になれば
「雑がみ」としてリサイクルへ

