

二宮町ごみ減量化推進協議会 会議次第

日時 平成 29 年 11 月 27 日（月）午後 1 時～
場所 二宮町役場 第 1 会議室

1. 開 会

2. あいさつ

3. 議 題

(1) ごみの減量化策について

(2) 容器包装プラスチック組成分析について

(3) その他

4. 閉 会

1. ごみの減量化策

食品ロス削減啓発

(1) 啓発内容

町ホームページやフェイスブック、地区回覧を活用し、食品ロス削減の啓発を行います。

①町ホームページによる啓発

町ホームページに新たに「食品ロス削減」と「エコ・クッキング」のページを作成し、継続的な啓発を行います。

・食品ロス削減・・・別紙1

食品ロス削減のために家庭でできる取り組み（買い物、保存、料理・食事、外食時）を紹介しします。

・エコ・クッキング・・・別紙2

エコ・クッキングとは、東京ガス㈱の提案する、地球環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「片づけ」をするエコ活動です。

食品ロス削減と併せて、水やエネルギーの使用量削減を啓発します。

また、東京ガス㈱が提供する「エコ・クッキングレシピ」についても掲載します。

※エコ・クッキングは東京ガス㈱の商標登録であるため、商標権を使用するためには申込みが必要

②フェイスブック・地区回覧による啓発・・・別紙3

食品ロス削減に関わる内容を掲載することにより、さらなる周知を図ります。

また、ホームページやフェイスブックを閲覧する機会がない町民向けとして、地域環境推進員に協力依頼し、地区回覧することにより広く周知を行います。

(2) 啓発スケジュール

時期	啓発内容
11月	「エコ・クッキング」商標登録使用の申込み
	食品ロス削減等に関わる啓発のホームページ掲載
	フェイスブックによるホームページ掲載周知
12月	フェイスブック掲載（1回目）
1月	フェイスブック掲載（2回目）
2月	フェイスブック掲載（3回目）、地区回覧

食品ロス削減

食品ロスとは

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、食品ロスが年間約 621 万トン（平成 26 年度推計）発生しています。

これは国民一人当たりで換算すると「お茶碗約 1 杯分（約 134 g）の食べもの」が毎日捨てられていることとなります。

家庭においても、食品ロスの約半分にあたる年間 282 万トンが発生しています。「もったいない」と思いませんか？

大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロス削減のための取り組みにご協力お願いいたします。

食品ロス削減のためにできること

買い物をする時は…

- ・ 買い物に行く前に食品の在庫をチェックして、買い物メモを作りましょう。
- ・ バラ売りや量り売りなどを利用して、必要な量だけ買うようにしましょう。
- ・ 安くても余計なものは買わないようにしましょう。

食品を保存する時は…

- ・ 食品に適した方法で保管して長持ちさせましょう。
- ・ 賞味期限と消費期限の違いを理解しましょう。

賞味期限	品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられないということではありません。 賞味期限を超えた食品については、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。
消費期限	品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べないほうが安全です。

料理、食事をする時は…

- ・ 野菜などの傷みやすい食品は早めに使い切りましょう。
- ・ 料理は食べ切れる分だけ考えて作るようにしましょう。
- ・ 野菜の皮や茎など、食べられるところは捨てずに、料理に取り入れましょう。
- ・ 中途半端に残った食品は別の料理に活用するなど、使い切る工夫をしてみましょう。
- ・ 食べ切れなかった料理は保存しなるべく早めに食べましょう。

外食をする時は…

- ・ 食べ切れる量だけ注文しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

- ・宴会時は「3010 運動」を実践しましょう。

3010 運動	宴会での食べ残しを減らす運動です。 <ul style="list-style-type: none">・乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう・お開き 10 分前になったら席に戻って、再度料理を楽しみましょう
---------	---

エコ・クッキングをやってみよう

エコ・クッキングとは、地球環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「片づけ」をすることです。

エコ・クッキングを実践することで、楽しみながら食品ロスを削減できるだけでなく、水やエネルギーの使用量も削減することができます。

※「エコ・クッキング」は、東京ガス㈱の登録商標です。

エコ・クッキング (ページリンク)

エコ・クッキング

エコ・クッキングをやってみよう

エコ・クッキングとは、地球環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「片づけ」をすることです。

エコ・クッキングを実践することで、楽しみながら食品ロスを削減できるだけでなく、水やエネルギーの使用量も削減することができます。

※「エコ・クッキング」は、東京ガス㈱の登録商標です。

買い物編

・旬の食材を選ぶ

温室栽培により旬以外の時期に作られる作物は、たくさんの光熱エネルギーが必要です。旬の食材を選ぶことでエネルギー削減に繋がります。

・地産地消のすすめ

食材や作物等を運搬するためには膨大なエネルギーが使われ、二酸化炭素が発生しています。運搬の距離が近ければ近いほど、エネルギーは少なくて済みます。地元でとれたものや、国産品を選びましょう。

調理編

・食材をムダにしない

いつもは捨てている皮や茎の中には、食べられるものがあります。へタを取るときも、へタの部分だけを小さく取り除くようにしましょう。

また、作りすぎにも気を付けましょう。

・エネルギーと水をムダにしない

ちょっとした工夫で、ガスを効率よく使うことができます。

- ① 鍋底の水滴を拭き取ってから火にかける
- ② 鍋底から炎がはみ出さないようにする。
- ③ 鍋を火にかけるときはふたをする。
- ④ 余熱調理をする。（火を消した後の余熱を利用して加熱する）
- ⑤ 加熱する順番を考えて、ゆで水や鍋類を使いまわす。
- ⑥ 同時調理をする。（一つの鍋やグリルを使って、複数の食材を一緒に加熱する）

片づけ編

- ・盛りつけた料理は、残さずに食べる
- ・片づけでは、水を大切に使い、排水を汚さないように注意
 - ① 油で汚れた食器は重ねない。
 - ② 洗い桶を使う。
 - ③ 鍋や皿の汚れは、洗う前に拭き取る。
 - ④ 汚れの少ないものから、順番に洗う。
- ・生ごみは、できるだけ水分を切ってから捨てる

エコ・クッキングレシピ

枝豆入りさつま揚げ ※レシピ提供：東京ガス「食情報センター」



- ・エコポイント
 - ① 同じ湯でキクラゲの湯通しと枝豆を茹で、効率よく使います。
 - ② 冷蔵庫にある残った野菜を使い、ニンジンも皮ごと使います。ショウガは皮ごとすりおろすと香りもよく、ごみが減らせます。
 - ③ 小さいフライパンで少なめの油で揚げます。

材料(4人分)	分量
枝豆	100g
キクラゲ(乾燥)	1g
タマネギ	30g
ニンジン	20g
青ジソ	5枚
片栗粉	大さじ3
木綿豆腐	4分の1丁
A	
・はんぺん	2枚(240g)
・卵	2分の1個
トウモロコシ	正味 20g
揚げ油	適量
ショウガ(すりおろす)	適量

・作り方

- ① キクラゲは水につけて戻し、サッと熱湯に通して刻みます。同じ湯に塩(分量外)でもんだ枝豆を入れて茹で、サヤから実を取り出します。
- ② タマネギ、ニンジン、青ジソは7ミリメートルの角切りにします。
- ③ 豆腐は軽い重石をして水きりをし、Aと片栗粉大さじ2を入れてフードプロセッサーにかけます。
- ④ ボウルに①、②、トウモロコシを入れて片栗粉大さじ1をまぶし、③を加えて混ぜます。手に薄くサラダ油をつけて8コに分け、小判形にして180℃の油でキツネ色に揚げます。
- ⑤ 器に青ジソ(分量外)を敷いて④を盛り、ショウガを添えます。

・その他のレシピはこちらをご覧ください。

東京ガス エコ・クッキングレシピ掲載 URL

1 回目：買い物に関すること

【食べ物のムダをなくして、ごみを減らそう①】

日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）が年間約 621 万トンも発生しているのをご存知ですか？

日々の生活にちょっとした工夫を入れることで、「食品ロス」を減らすことができます。

ごみの減量化にご協力をお願いします。

◆買い物をする時は…

- ・買い物に行く前に食品の在庫をチェックして、買い物メモを作りましょう。
- ・バラ売りや量り売りなどを利用して、必要な量だけ買うようにしましょう。
- ・安くても余計なものは買わないようにしましょう。

2 回目：賞味期限・消費期限に関すること

【食べ物のムダをなくして、ごみを減らそう②】

賞味期限が過ぎたものをすぐに捨ててしまっていないですか？

賞味期限と消費期限の違いを正しく理解することで、「食品ロス」をなくし、ごみを減量することができます。

- ◆賞味期限…品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられないということではありません。賞味期限を超えた食品については、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。
- ◆消費期限…品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べないほうが安全です。

3 回目：外食に関すること

【食べ物のムダをなくして、ごみを減らそう③】

ごみ減量化のためには、飲食店で発生する食べ残しを減らすことも大切です。外食の時は、次のような工夫をしてみましょう。

◆外食をする時は…

- ・食べ切れる量だけ注文しましょう。
- ・宴会時は「3010 運動」を実践しましょう。
※3010 運動：「乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう。お開き 10 分前になったら自分の席に戻り、再度料理を楽しみましょう」と呼びかけて、食べ残しを減らす取り組み

「食品ロス」削減にご協力お願いします！

日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）が年間約 621 万トンも発生していることをご存知ですか？

日々の生活にちょっとした工夫を入れることで、「食品ロス」を減らすことができます。ごみの減量化にご協力をお願いします。

① 買い物をする時は…

- 買い物に行く前に食品の在庫をチェックして、買い物メモを作りましょう。
- バラ売りや量り売りなどを利用して、必要な量だけ買うようにしましょう。
- 安くても余計なものは買わないようにしましょう。

② 外食をする時は…

- 食べ切れる量だけ注文しましょう。
- 宴会時は「3010 運動」を実践しましょう。

※3010 運動：「乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう。お開き 10 分前になったら自分の席に戻り、再度料理を楽しみましょう」と呼びかけて、食べ残しを減らす取り組み

賞味期限が過ぎたものをすぐに捨ててしまっていないですか？

賞味期限と消費期限を正しく理解することで、「食品ロス」をなくし、ごみを減量することができます。

- ◆賞味期限…品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられないということではありません。賞味期限を超えた食品については、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。
- ◆消費期限…品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べないほうが安全です。

2. 容器包装プラスチック組成分析

資料2

平成30年度から(仮称)大磯町リサイクルセンターへの「容器包装プラスチック」及び「ペットボトル」の搬入開始にあたり、二宮町の「容器包装プラスチック」の品質の状態について把握するため、ごみ置場から無作為に抽出した「容器包装プラスチック」の組成分析を行っています。

	実施日	地区
1回目	平成29年2月21日(火)	百合が丘、松根、二宮(JR北側)
2回目	平成29年6月12日(月)	一色、緑が丘、富士見が丘、二宮(JR南側)
3回目	平成29年9月21日(木)	中里
4回目	未実施	山西

●分析結果(過去3回)

分類	説明	百合が丘、松根、二宮(JR北側)		一色、緑が丘、富士見が丘、二宮(JR南側)		中里		平均		備考
		重量	割合	重量	割合	重量	割合	重量	割合	
適合物		28.3kg	80.4%	20.1kg	80.4%	23.0kg	76.7%	23.8kg	79.2%	
不適合物	汚れの付着したプラスチック製容器包装	2.2kg	6.2%	1.4kg	5.6%	1.0kg	3.3%	1.5kg	5.1%	カップラーメンの容器、お菓子の袋、納豆の容器、ラップ 等
	指定収集袋及び市販のごみ袋	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	
	PET区分の容器	1.7kg	4.8%	0.8kg	3.2%	0.5kg	1.7%	1.0kg	3.3%	
	他素材の容器包装(金属、ガラス、紙製等の容器包装)	0.2kg	0.6%	0.1kg	0.4%	0.5kg	1.7%	0.3kg	0.9%	紙製のカップラーメンの容器、空き缶 等
	容器包装以外のプラスチック製品	1.5kg	4.3%	1.9kg	7.6%	3.4kg	11.3%	2.3kg	7.5%	洗濯バサミ、タッパ、ハンガー、レインコート 等
	事業系廃棄物	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.0%	
	その他の異物	1.3kg	3.7%	0.6kg	2.4%	1.6kg	5.3%	1.2kg	3.9%	生ごみ、ティッシュくず、アルミホイル、電卓 等
禁忌品	0.0kg	0.0%	0.1kg	0.4%	0.0kg	0.0%	0.0kg	0.1%	ガスライター、カミソリ	
計		35.2kg	100.00%	25.0kg	100.0%	30.0kg	100.0%	30.1kg	100.0%	