

練馬区立リサイクルセンター

ゆずりは vol.34

APR. MAY 2018

練馬区立リサイクルセンター 発行 発行元：平成30年4月18日(水) 発行所：練馬区立リサイクルセンター、アクセス：練馬区立リサイクルセンター 練馬区立リサイクルセンターホームページ：https://www.nerima-c.jp/



報告 REPORT

わが家の食品ロス削減大作戦!!

皆さまのご協力に感謝!



報告 REPORT

わが家の食品ロス削減大作戦!!

フードドライブ

持ち寄っていただいた未利用食品 402.2kg!

平成29年度は、全5カ所でフードドライブを実施しました(右表)。多かったのは、食用油や醤油などの調味料(23.5%)、缶詰(14.3%)、カップ麺などのインスタント・レトルト食品(10.5%)でした。これらは、練馬区が直接あるいは、フードドライブに取り組んでいるNPO法人を通じて、福祉施設等に提供、活用していただきました。たくさんのご協力、ありがとうございました。

◎平成29年度フードドライブ実施結果

実施場所 期 間	受付件数	食品点数	重量
豊玉リサイクルセンター 10月 8日(日)～10日(火)	58件	579点	113.7kg
関町リサイクルセンター 10月22日(日)～24日(火)	37件	290点	97.4kg
春日町リサイクルセンター 11月 5日(日)～ 7日(火)	43件	332点	96.1kg
大泉リサイクルセンター 11月19日(日)～21日(火)	33件	226点	64.2kg
練馬区役所(シンポジウム) 1月20日(土)	18件	101点	30.8kg
合 計	189件	1,528点	402.2kg

「買わずに、使いきる、食べきる」食生活へ

食べ残し、皮のむきすぎ、賞味期限切れによる廃棄に代表される「食品ロス」。この削減のために、環境面や家計面にとってもプラスになるような工夫をすこく形式でご紹介した本誌vol.31の特集「食品ロスを減らそう!」には、大きな反響が寄せられました。これは、多くの方が食品ロスに心を痛めていた証拠。食品ロス削減のポイント「買わずに、使いきる、食べきる」ための食生活の改善に取り組まれた方も多かったのではないのでしょうか。



「フードドライブ」と「食品ロス削減シンポジウム」を開催!

誌面ではさらに、「もったいないを行動に!」を実践するための2つのイベントも告知しました。それが、①「フードドライブ」(ご家庭で余っている未利用食品を持ち寄り、必要としている団体等に寄付するボランティア活動)を実施すること ②「食べ物のムダについて考えるシンポジウム」を開催すること、です。名付けて「わが家の食品ロス削減大作戦!!」。今号では、これらのイベントの結果をご報告します。

今後のイベントスケジュール

6月の環境月間イベントに合わせてフードドライブを実施します!

いただきものや、つい買すぎてしまったものなど、開封しないまま期限を迎えそうな食品がありましたら、食品ロス削減のため、ぜひ「フードドライブ」にお持ちください。詳細は次号でお知らせします。



- ◎環境月間イベント開催日
- 関町リサイクルセンター 6月 3日(日)
- 豊玉リサイクルセンター 6月10日(日)
- 春日町リサイクルセンター 6月24日(日)
- 大泉リサイクルセンター 6月30日(土)

フードドライブアンケート

食品を持ち寄ってくださった皆さまにうかがいました。(上位回答のみ)

Q1 なぜ食品が余ったのでしょうか?

- ・いただきものなど 74人
- ・買い置き 16人
- ・買わずに 13人

Q2 なぜフードドライブに食品を提供したのでしょか?

- ・捨てるのがもったいないから 74人
- ・食に困っている人の役に立ちたいから 41人

わが家の食品ロス削減大作戦!!

食べ物のムダについて考えるシンポジウム

報告 REPORT

1月20日(土)練馬区役所アトリウム地下多目的会議室にてシンポジウムを開催し、84名の方にご参加いただきました。講演とパネルディスカッションを通して、「食品ロス」の現状や家庭でできる対策などを紹介。食品ロス削減に向けたリサイクルセンターの講座紹介などのパネル展示も行いました。また、フードドライブも同時開催し、多くの皆さまのご協力をいただきました。



講演

見つけ直そう食生活、減らそう食品ロス

東京農業大学国際食情報学部教授 上岡美保さん

日本の食料自給率は38%です。自給率を上げる方法は2つ、食品ロスを減らすことでムダな消費を減らす、もしくは地産地消することで自給率向上につながるからです。生産者と消費者の距離が離れている、つまり誰が作っているのか分からないと食品ロスは発生しやすくなります。逆に、生産者の顔が見えれば、食品ロスは確実に減ります。農業を知り、応援することで、食料自給率向上は期待できます。環境負荷を減らす意味でも、国産のものを使っていくことや、地産地消を身

近にやっていくことが大切です。核家族化が進み、母から子へ、子から孫へと調理技術が受け継がれない、教えてくれる人が周りにいない家庭が増えることも、食品ロスを増加させる要因です。家庭、学校、地域、行政、食品産業界など社会全体で取り組む食育の推進は不可欠。食の循環・環境を意識した消費行動や農業を知ることで、食品のムダな消費は削減できるはず。私たち一人ひとりがこうした意識を持つことが今、求められています。



パネルディスカッション

進行役は上岡教授。フードドライブ、家庭でできる食品ロス削減をテーマに、NPOや練馬区、練馬区立リサイクルセンターの取り組みを紹介しました。

4カ所のリサイクルセンターでは、エコ環境講座を通じて食品ロス削減を提唱。野菜や魚の使いきり講座や干し野菜講座、生ごみたい肥を作るダンボールコンポスト講座などが人気です。
川口 斉 関町リサイクルセンター所長

「生ごみを減らそう、生ごみを資源に」をテーマに、年間1,500人以上の区民に、たい肥作りやキッチン野菜作りを実施。自分で育てた野菜は最後まで食べることにつながります。
林田田美子さん 関町リサイクルセンターボランティア

食品ロスの削減は、練馬区の大きなテーマ。「もったいないを行動に!」をスローガンに、平成30年度も区民の皆さまとともに「フードドライブ」事業を展開していきます。
山崎直子 練馬区環境部 清掃リサイクル課長



個人や企業から食品ロスになる前の余剰食品をお預かりし、食べ物に困っている方へお届けする活動を行っています。缶詰やインスタント食品・レトルト食品、お子さまにはホットケーキミックスなども喜ばれます。善意でいただいた食品をしっかりと管理して提供していくことを第一に考えています。
芝田雄司さん セカンドハーベスト・ジャパン パントリー部マネージャー

誰もがすぐにできる、生ごみをできるだけ出さないことから始めてはいかがでしょうか。食べ残しを未然に防ぐために、リサイクルセンターの講座を活用するのはとてもいい方法だと思います。
上岡美保教授

インタビュー&アンケート

若い世代にも伝えたい内容でした。お金をかけずに知識を得るのが趣味。期待以上の満足感、食品ロスを考えるいい機会になりました。もっと若い世代の皆さまにも伝えたい内容なので、児童館のイベント、小中学校のPTAや学年行事、文化祭などでの開催を期待します。
鈴木えみさん(光が丘在住)

私に何ができるかを考える機会に農業からの観点、食品ロスからの観点、練馬区、リサイクルセンター、それぞれの立場からの「食」のお話が非常に興味深く有意義でした。食品ロスの現状を知ったうえで、私に何ができるかを考えるいい機会となりました。
黒井聖子さん(高松在住)

来場者の皆さまにシンポジウムの感想をインタビュー。ご協力いただいたアンケート結果の一部をご紹介します。

Q 現在行っている食品ロス削減への取り組みは?

- 食べ残しをしない、食材は使いきる。
- 可能な場合、外食の食べ残しは持ち帰る。
- 当日食べるものは見切り品を購入する。
- 災害時用の非常食は、賞味期限を確認して定期的に食べる。
- フードドライブへ提供する。
- 常時冷蔵庫の中を整理する。
- 外食時は量を減らしてもらう。
- まとめ買いをやめた。
- 残った食品や料理は冷凍する。

Q シンポジウムをきっかけにこれからやってみようと思うことは?

- 農業と食を結びつけた活動をしてみたい。
- 生ごみのたい肥作りに挑戦したい。
- 孫の食育、農業体験。
- わが家で出ている生ごみの量を記録したい。
- フードドライブへの持ち込みを意識したい。
- 賞味期限、消費期限の管理を徹底したい。
- 使いきりや食べきり、調理を工夫したい。
- 食べ物大切にすることを常に忘れたい。
- 安いからと買いつぶすの要注意!
- 食品ロス削減、町会でも取り組みたい。
- 地産地消を意識したい。
- 環境負荷の少ない食材を選びたい。



4月からびん回収の対象品目を追加

飲み薬・化粧品(乳白色除く)の空きびんも資源としてお出しください

練馬区では、飲食用びん・缶・ペットボトルを専用の回収用コンテナ・袋で資源回収しています。びん回収の対象品目は飲食用びんのみでしたが、4月から飲み薬の空きびんと化粧品の空きびん(乳白色除く)が追加されます。資源としてお出しください。

回収できるびん

軽くすいで水けをきり赤色のコンテナへ

追加品目

- 飲食用びん
- 飲み薬の空きびん
- 化粧品の空きびん(乳白色除く)

※金属製のふたは不燃ごみ、プラスチック製のふたは容器包装プラスチックです。

回収できないびん

不燃ごみへ

- ・油などで汚れたびん
- ・コップ、グラス
- ・乳白色の化粧品のびん
- ・マニキュアのびん

東京オリンピックをリサイクルの側面から盛り上げよう!

携帯電話の臨時回収にご協力ください

練馬区は、2020年開催の東京オリンピック・パラリンピック競技大会の入賞メダルの製作に、不用になった小型家電製品に含まれる有用金属(金・銀・銅)を活用する「都市鉱山からつくる!みんなのメダル」プロジェクトに参加しています(下記「常設回収」参照)。このプロジェクトへの参加拡大を図るため、ご家庭で不用となった携帯電話・スマートフォンの臨時回収を行うことになりました。黒色の回収ボックスを7カ所の区立施設に設置しますので、直接投入をお願いします。

- 回収ボックス設置場所
旭町地域集会所、総合体育館、上石神井体育館、平和台体育館、光が丘体育館、中村南スポーツ交流センター、三原台温水プール
- 回収対象品目
携帯電話・スマートフォン
- 回収期間
平成30年4月16日(月)～平成31年3月31日(日)

常設回収
携帯電話を含む小型家電9品目の回収は、4カ所の練馬区立リサイクルセンターのほか、区役所、石神井庁舎、資源循環センター、石神井清掃事務所、勤労福祉会館、光が丘区民センター、体育館(大泉学園町・桜台)、図書館(平和台・貴井・稲荷山・南大泉)で行っています。こちらも活用ください。

練馬のエコスポット 第27回

大泉リサイクルセンターオープン記念④ 大泉学園通りの桜並木

春うらら。毎年、大泉学園駅北口から自衛隊の朝霞駐屯地に向かう大泉学園通りの約3kmの沿道が目を集めます。沿道の桜のつぼみが膨らみ始めたと思ったら、二分咲き、五分咲き、八分咲き...春の訪れとともに、あっとい間に桜のトンネルが出現! 歩きながら、自転車を走らせながら、バスや車の車窓から、人々を幸せな気分させてくれる桜並木は、区内有数のエコスポットになっています。

かつては練馬大根の生産地だったこの地に、大正13年(1924年)「東大泉駅」が開設。昭和8年(1933年)に風致地区に指定されると、駅名も「大泉学園駅」に改められ、大泉学園通りの沿道に桜が植樹されました。そして昭和50年代、大泉学園通りの拡幅工事等が行われた際に、桜並木として整備されました。現在の桜には昭和8年当時に植樹された古木も多く、練馬区では平成12年(2000年)から2年かけて、全264本を対象に樹木医による健康診断を実施。不健康な木39本を植え替えるなど、維持に努めています。

地域でも、後世に美しい桜並木を引き継ぎたいという有志の皆さんが「大泉さくら並木を守る会」を結成。通りの清掃や下枝の刈り取りなどを行うほか、「大泉さくら祭り」を開催するなど、活発な活動を展開しています。第16回を迎える今年のさくら祭りは、3月25日(日)に決定。近くの中学校や公園では模擬店や各種イベントなどが行われる予定です。例年、沿道のお店では桜にちなんだお菓子が売り出されたり、桜をテーマにした展示会が開催されるなど、街の観光名所となって盛り上がります。この日のみ登場するさくら祭りのキャラクター「さくらんちゃん」に出会うチャンスも! 満開の桜の下で春の訪れをお楽しみください。

取材・原稿 ゆずりは取材グループ

