

地域のつながり！ 減量のたのしさ!! =きしわだ= 推進員だより

「推進員だより」では岸和田市廃棄物減量等推進員の活動や市の施策などを紹介します。

令和2年(2020年)

第44号

(3月発行)

編集と発行

岸和田市環境課

電話072(423)9465

リサイクル施設視察研修会を開催

令和2年2月6日(木)、兵庫県西宮市にある「(株)エフピコ 西宮選別センター」へ行ってきました。15名の方が参加していただきました。

(株)エフピコは、スーパーマーケット、食料品店などで使用される簡易食品容器(トレー類)の専門メーカーとして1962年(昭和37年)に創業しました。常に食文化・食生活の変化を先取りし、お客様の満足を第一とした高品質の製品とサービスの提供を行っています。

たくさんの使用済み食品トレーやペットボトルを循環しリサイクルするため、食卓(消費者の洗浄・乾燥)→販売(スーパーからの回収)→配送(包材問屋のトレー納品後の引取)→生産(エフピコの引取・再生)→原料→食卓という4者一体となったエフピコ独自のリサイクルシステムを構築し、無駄のないリサイクルを可能にしています。

到着後、工場見学担当者の方の案内で、映像を使いながら、エフピコの設立、スーパーへの回収ボックスの設置、トレーの裏にエフピコの刻印、大都市圏内のトレー輸送、ハンバーガー容器をプラスチック製から紙製への変換、トレーの特性、プラスチックの種類別の分別、ペットtoトレー、リサイクルができないもの(シールのあるもの、汚いもの、カップ麺・焼きそばのカップ等)、障がい者雇用、作業員による手選別等の説明がありました。

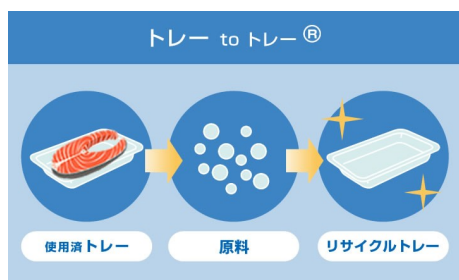
説明後、センター内にある手選別ラインに行き、透明容器のリサイクルの工程を見学しました。ここでは、「近赤外線」という光を使ってポリスチレン(PS)、ポリエチレンテレフタレート(PET)、ポリプロピレン(PP)等のプラスチック素材を選別しています。

つづいて、選別された同素材のものを、1kgずつ圧縮計8回行い袋詰めした工程を見学しました。8kgの重さの袋ができ、その袋をリサイクル工場へ搬送しリサイクルされています。

また、これらの手選別作業に障がいのある社員が行っており、発泡トレーの色の仕分けや、不適品の除去、透明容器の機械での容器素材の識別の補助等を行い、リサイクル事業を支えています。最後に、質疑応答を行いました。それから、エフピコからのお願いで、きれいなトレー類は本市ではプラスチック容器包装へ出せますが、スーパーの回収ボックスへも出してほしいということでした。



エフピコ方式リサイクル トレーtoトレー (R) ボトルtoトレー (R)



エフピコ方式の特徴は、使用済みトレーやペットボトルを原料に戻し、食品トレーを作ることです。

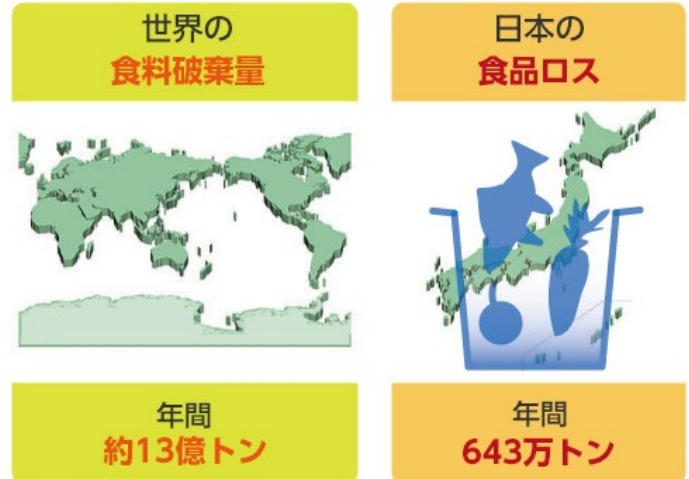
エフピコは、世界初使用済みトレーから食品トレーを再生できる「循環型リサイクル」を始めました。

※上記内容は「エフピコ」のホームページより引用させていただきました。

もったいない！ 食べられるのに捨てられる 「食品ロス」を減らそう！

1. なぜ、食品ロスが問題になっているのか？

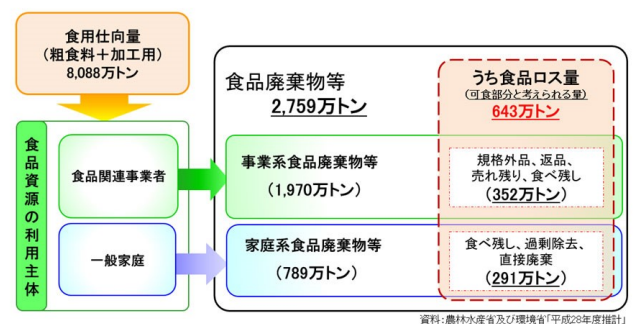
日本の食品廃棄物等は年間2,759万トン、そのうち食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量は年間643万トンと推計されており、日本の人口1人当たりの食品ロス量は年間約51キログラムです。日本では、家計における食費は消費支出の中で4分の1を占めています。食料自給率（カロリーベース）は38%で、食料の多くを海外からの輸入に依存しています。また、世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しています。



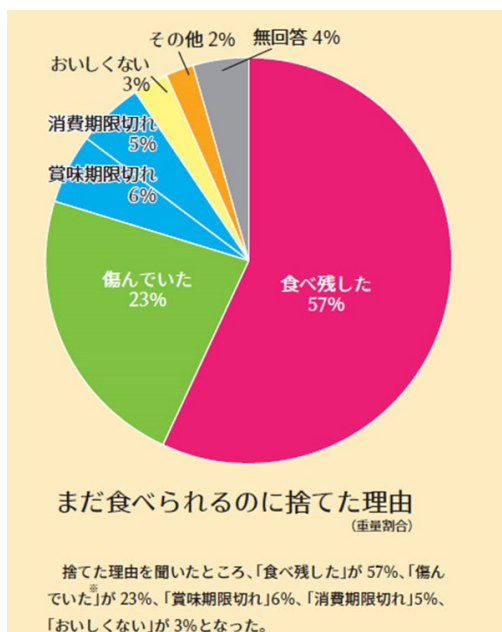
2. 食品ロスはどこから発生しているのか？

右の概念図は、日本の食品ロス量年間643万トンのうち、事業系は352万トンで、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど、家庭系からは291万トンで、主に食べ残し、手つかずの食品（直接廃棄）、皮の剥きすぎなど（過剰除去）が発生要因です。

食品廃棄物等の発生状況 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「平成28年度推計」



左の円グラフは家庭系の食品ロスについて、消費者庁が平成29年に徳島県で実施した食品ロス削減に関する実証事業の結果です。まだ食べられるのに捨てた理由として、(1) 食べ残し57%、(2) 傷んでいた23%、(3) 期限切れ11%（賞味期限切れ6%、消費期限切れ5%）の順で多いことが分かりました。

※食品ロスを減らすためには、事業者や家庭の皆様一人ひとりが意識して、国民全体で食品ロスの削減を目指すことが大切です。

3. 食品ロスを減らすためにできることは？

食品ロスを減らすための小さな行動も、一人ひとりが取り組むことで、大きな削減につながります。食べものをつくる生産者・製造者への感謝の気持ちや、食べものを無駄にしないという意識はあっても、行動に移せていない方もいらっしゃるかもしれません。

そこで、身近なところから食品ロスを減らすためのヒントをご紹介します。基本は、買物時に「買すぎない」、料理を作る際「作りすぎない」、外食時に「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことが重要です。

◎ 家庭での取組

■買物時の工夫

・冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する

買物をした後に、冷蔵庫に同じ食材があったことに気づき、食材を余らせてしまうケースもあります。無駄をなくすためにも、事前に冷蔵庫や食品庫にある食材を確認するようにしましょう。買物前のちょっとした時間に、冷蔵庫内を、携帯電話のカメラ機能で撮影しておくのもよいでしょう。



・必要な分だけ買って、食べきる

お得なまとめ買いをしたものの、使わずに、期限が過ぎてしまい捨ててしまうことが考えられます。必要な時、必要な分だけ買ったほうがお得な場合もあります。



・利用予定と照らして、期限表示を確認する

食品スーパーで買物をする際、期限までの期間がより長いものを買おうと、棚の奥から商品を取ることもありますが、すぐ使う食品は棚の手前から取りましょう。期限が短かったり、切れてしまうと、お店で返品や廃棄してしまうので、お店での食品ロスが発生してしまいます。



■調理、食事での工夫

・食品を正しい方法で保存し、野菜は、冷凍・乾燥など下処理ストックする

誤った方法で保存すると、食品の劣化が早くなり、保存は正しい方法で、食品をおいしく食べきりましょう。一度に食べきれない野菜は、下処理・小分け保存などして食材を長持ちさせましょう。



・残っている食材から使う

新しく買ってきた物を先に使ってしまうと、残っている食材は傷んでしまう可能性があります。残っている食材から使いきるようにしましょう。



・体調や健康、家族の予定も配慮し、食べきれる量を作る

家族とのコミュニケーションで、食品ロスがでないように工夫しましょう。また、作り過ぎてしまった料理をアレンジして食べきりましょう。



P2,3の内容を参考にして食品ロス削減のご協力を！

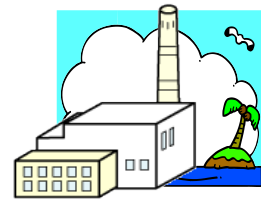
※上記内容は「政府広報オンライン」より引用・参照させていただきました。

クリーンセンターからのお知らせ

岸貝クリーンセンターに搬入されている一般廃棄物のごみの処分手数料を改定させていただきます。令和2年4月から下記の表のとおりとなりますので、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

	現在	令和2年4月～	令和4年4月～	令和6年4月～
70kgまで	700円	1,000円	1,000円	1,000円
70kg超 10kgごとに加算	110円	120円	140円	150円

現在、岸和田市貝塚市クリーンセンターにおいて、ごみ10kg処分するのに、約160円かかっています。



問合せ 岸和田市貝塚市クリーンセンター ☎ 072-436-5389

出前講座を受付けています

通常生活をしていきますと、必ずごみが出ます。間違ったごみの分別を出される方や分別方法がよくわからない方がいると聞きます。「家庭ごみの出し方・分け方」を、より一層正しく理解をいただくため、市の職員が、講師となって皆さんの地域に出向きお話をさせていただく「出前講座」を開催しております。一度ご検討してみてくださいはいかがでしょうか。詳しくは下記の担当までお問合せください。



申込み・問合せ 減量推進担当 ☎ 072-423-9465

令和2年・3年度廃棄物減量等推進員の交代

平成30年・令和元年度の「岸和田市廃棄物減量等推進員」の皆様は、この令和2年5月末をもって任期満了で解嘱となります。また新たな推進員の方を、各町会長から推薦（推薦書提出）していただき委嘱となります。

また、今回で退任される推進員の皆様、推進員としましての任期も残りわずかとなりましたが、任期中の活動で得た知識と経験を、今後も各町会や行政と共に、ごみの減量化・リサイクル活動に、ご協力していただけますようお願い申し上げます。

そして、休日のお忙しいところ「ごみの減量化・リサイクル活動を推進する地域のリーダー」として、市と地域のパイプ役をしていただき、ありがとうございました。再任される推進員の皆様は、引き続きよろしくお願いたします。