

ごみの減量・資源化について

1. ごみの減量について

令和4年度に指定ごみ袋を導入して以降、皆様のごみ減量意識が高まり、ごみ発生量が減少しています。

ごみの減量は、焼却に伴う二酸化炭素の排出を抑えられる等の効果もあることから、本紙で紹介している食品ロス対策等を通じ、更に、ごみの減量に努めてください。

	R01	R02	R03	R04	R05
人口（住民基本台帳人口・年度末）（人）	197,041	201,284	205,439	209,237	211,097
生活系ごみ年間発生量(t)	35,830	37,033	36,602	35,674	35,036
1人1日あたり生活系ごみ発生量(g)	497	504	488	467	453

2ページ目にあるとおり、国民一人あたりの食品ロス量の平均値が1日103gなので、そこを減らすだけでも相当効果あるケロ～



指定ごみ袋の導入

2. ごみの資源化について

ごみの資源化率（資源化量÷ごみ発生量）は、以下のとおりとなっております。令和2年度以降、資源化率は、ほぼ横ばいとなっております。

	R01	R02	R03	R04	R05
資源化率（%）	24.33	27.56	28.69	27.16	28.50

資源化を促進することにより、ごみの総量を減少させることができます。

また、集団回収（地域の資源回収）により、収集した資源物については、1キロ毎、8円の報償金を自治会に支給しています。

報償金については、地域の自治会の清掃活動にも役立てることができるので、地域のためにも資源化に努めていきましょう。

	R01	R02	R03	R04	R05
集団回収量（kg）	9,007,540	9,097,815	8,890,370	8,540,130	8,202,100
報償金単価（円）	8	8	8	8	8
報償金支給実績（円）	72,060,320	72,782,520	71,122,960	68,321,040	65,616,800

—ごみで地域をぐるりとつなぐ—

ケロクル通信

令和6年度（後期）
編集発行：流山市環境部
クリーンセンター
TEL 04-7157-7411/FAX 04-7150-8070
seisou@city.nagareyama.chiba.jp

ごみ減量化促進ポスターコンクールを開催しました。

市内19校の小学4年生を対象に、ごみ減量化促進ポスターコンクールを開催しました。応募作品144点のうち各学校から推薦された60点が選考され、最優秀賞に市野谷小学校・森本かれんさん、優秀賞に西深井小学校・谷口日向雅さん、東深井小学校・根本美莞さん、佳作に10点の作品が選ばれました。最優秀賞、優秀賞受賞者の3名には、令和6年10月23日に市長表彰式を行いました。



ごみ減量！あなたの知恵と行動で
ケロクルタウン（循環型社会）をめざして 流山市



右側の最優秀賞のポスターは、市内の公共施設や、事業者等で掲出されているケロ～



ガレージセールを開催しました。

令和6年12月15日にガレージセールを開催し、今年は、合計20店舗の出店がありました。来場者については、昨年度は、入場制限を設けていましたが、今年度は、入退場自由としました。

当日は、大盛況となり、開始前には長蛇の列ができ、開催時間中は、来場者が途絶えることはありませんでした。

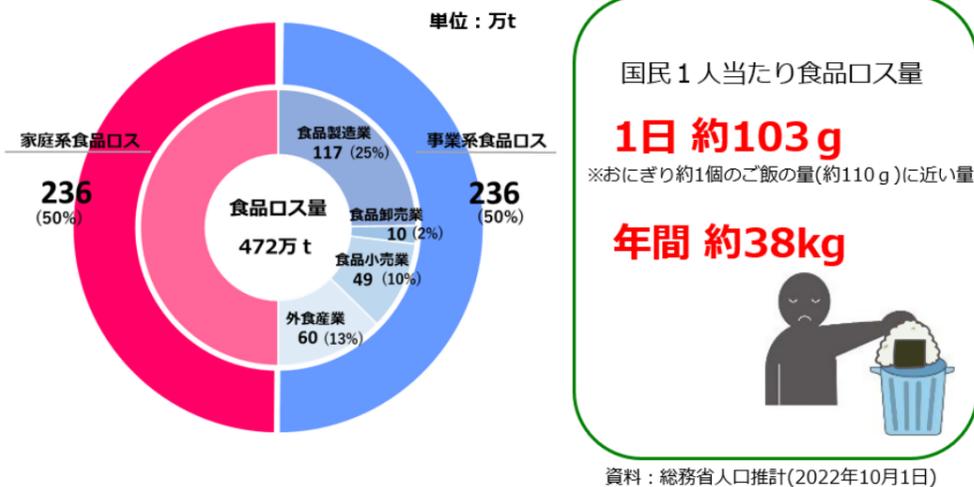
ガレージセールは、来年度も開催予定です。開催時期が決まりましたら広報等でお知らせいたしますのでご確認ください。

食品ロスについて

1. 食品ロスについて

食べ残し、売れ残りや賞味（消費）期限が近い等、様々な理由で食べられるのに捨ててしまう「食品ロス」については、日本全体で472万トン（令和4年度実績、家庭系236万トン、事業系236万トン）廃棄されています。

472万トンは、毎日、大型トラック（10トン車）約1,290台分にあたり、1人あたりの食品ロス量については、1日約103gでおにぎり1個分に相当します。



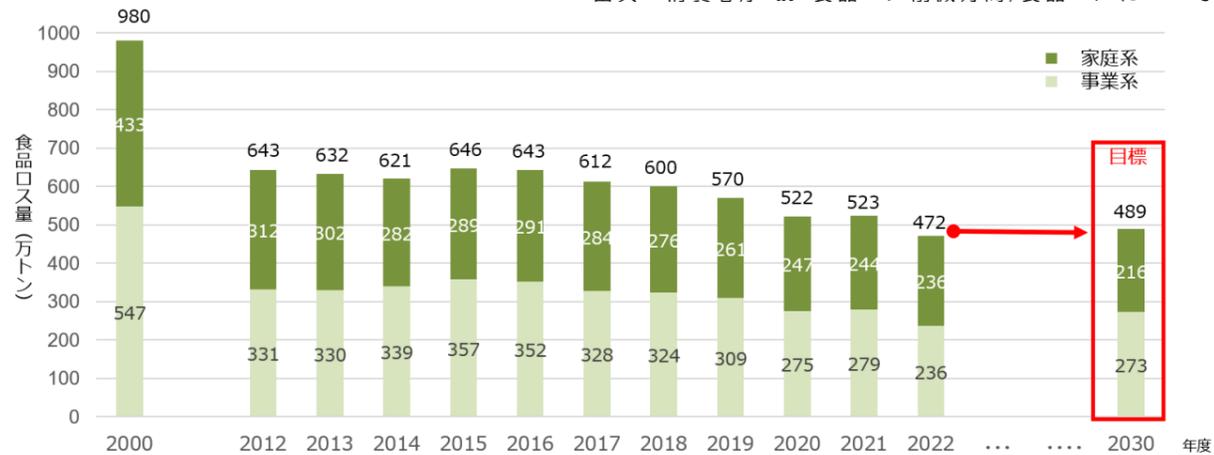
食品ロスの影響については、食品の焼却には水分等を含むため、多くのエネルギーが必要なおえ、処理費用も掛かります。また、焼却時には二酸化炭素の排出を伴うため、地球温暖化が進行する恐れもあります。

2. 食品ロス量の推移と削減目標について

政府が出している削減目標については、2030年度は2000年度に比べて事業系食品ロス、家庭系食品ロス共に半減となるよう目標を設定しています。

2022年度までに事業系については、全体の目標は、達成されていますが、家庭系は、未達となっています。

出典 消費者庁 HP 食品ロス削減月間/食品ロスについて知ろう



3. 食品ロス対策について

食品ロス削減のためには、
 (1) 買い物前に冷蔵庫内の食品を確認し、無駄な食品を買いすぎないこと。使い切れる量を購入すること。

(2) 家庭では、料理を作りすぎないこと。外食では食べきれる量を注文すること等が挙げられます。

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により大きな削減に繋がります。

右記に、身近にできることをご紹介します。

お買物編

- 1 買い物前に、食材をチェック**
 買い物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する
 ▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考に。

- 2 必要な分だけ買う**
 使う分・食べられる量だけ買う
 ▶ まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べる

- 3 期限表示を知って、賢く買う**
 利用予定と照らして、期限表示を確認する
 ▶ すぐ使う食品は、棚の手前から取る


ご家庭編

- 1 適切に保存する**
 ▶ 食品に記載された保存方法に従って保存する
 ▶ 野菜は、冷凍・茹でるなどの下処理をして、ストックする

- 2 食材を上手に使いきる**
 ▶ 残っている食材から使う
 ▶ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する


クックパッド消費者庁のキッチンリメイクや食材を使いきるレシピを参考にしてみましょう。詳しくはQRコードへ


- 3 食べきれる量を作る**
 ▶ 体調や健康、家族の予定も配慮する


出典 消費者庁「食品ロス削減啓発三角POP（買物編・家庭編）」

4. 宴会時等の30・10運動について

流山市では、宴会時における30・10運動を推進しています。

30・10運動とは、開始30分間の味わいタイム→楽しみタイム→お開き前10分間は、食べきりタイムとし、宴会時等の食品ロスの削減に努めるものです。

これからは、会食と親睦会等の季節に入ります。

30・10運動を推進し、少しでも食品ロスの削減に繋がるよう努めましょう。

- 1 開始30分間は味わいタイム**


カンバイ!

• 乾杯後30分は、出来立ての料理を楽しみましょう

- 2 楽しみタイム**


ファイファイ

• 料理を食べることも忘れず、全員で親睦を深める

- 3 お開き前10分間は食べきりタイム**


ごちそうさまでした

• お開き前の10分間は、もう一度料理を楽しむ
 • 幹事は「食べきり」を呼び掛ける


出典 消費者庁 食品ロス削減ガイドブック