

# G. G'ou shin 1月号 Vol.85

2020年もよろしくお祝い申し上げます。

## 浜松科学館と連携し、ごみ減量の啓発を行いました！！

令和元年7月にリニューアルオープンした浜松科学館と連携し、ごみ減量啓発イベントを行いました！また、食品ロスに関するセミナーやエコレシピコンテストの表彰式を、浜松科学館のホールにて行いましたので、そちらについてご紹介します！

### 浜松科学館との連携イベントの紹介

#### (1) 「ごみ減量天下取り大作戦サイエンスウィーク」を開催しました！

昨年10月に環境と科学について楽しく学んでもらうイベント「ごみ減量天下取り大作戦サイエンスウィーク」を開催しました。10日間の開催で、エコ・サイエンスショーに390名、エコ・ワークショップに438名、のべ828名の参加を得て、3Rの取り組みなどについて体験してもらいました。

開催期間：令和元年10月3日（木）～14日（月・祝）

- 実施内容：①エコをテーマにした特別サイエンスショー  
「エコでえーことしまSHOW」  
②エコ・ワークショップ（牛乳パックで和紙づくり、ペットボトルで浮沈子づくり）



#### (2) 浜松科学館でのイベント「おや！なぜ？横丁」でごみ減量の体験ブースを出展しました！

昨年12月14日、15日にイベント「おや！なぜ？横丁」に、「水の重さをはかってみよう～水切りダイエットゲーム～」のブース出展をしました。ブースでは、ごみ減量天下取り大作戦のパネル展示に加え、水切りプレスを使った水切り体験ゲームを行い、2日間で267名に生ごみに含まれる水の重さを体験してもらいました。

生ごみに含まれる水の量に驚かれる方がとても多く、家庭でも実践したいとの声も多くいただきました！

開催期間：令和元年12月14日（土）～15日（日）

- 実施内容：①水切りダイエットゲーム  
②ごみ減量天下取り大作戦のパネル展示  
及び説明  
③パンフレットや水切りプレス等の配付



# エコレシピコンテスト表彰式と 冷蔵庫すっきり収納セミナーを開催しました！

昨年12月1日に、浜松科学館のホールにて「エコレシピコンテスト表彰式」と「冷蔵庫すっきり収納セミナー」を開催しました。

## (3) 浜松市エコレシピコンテスト表彰式

浜松市では、ご家庭での食品ロスを削減するため、「浜松市エコレシピコンテスト」を開催しました。コンテストには、高校生から主婦の方など幅広い層の方から、合計58作品の応募がありました。

エコレシピコンテスト表彰式では、最優秀賞2作品、優秀賞9作品の表彰を行いました。

今回受賞した作品は、どの作品も食材の使い切りや残り物のリメイクなど食品ロス削減につながるだけでなく、栄養面や調理時間の短さなど、食品ロス削減以外の点でも工夫が凝らされていました。

コンテストで最優秀賞を受賞した2作品を紹介します。そのほかの作品は浜松市ホームページ（右のQRコードからご覧いただけます）に掲載していますので、ぜひご参考にして作ってみてください！



### 「茶殻ふいかけ」



- ①急須から茶殻をあげて、キッチンペーパーで水分をとる。
- ②茶殻をフライパン（中火）で炒め、水分をとばす。
- ③桜えびと白ごまを加え軽く炒める。
- ④砂糖、しょうゆ、みりんで味付けする。
- ⑤仕上げにかつおぶしを加える。

茶殻には食物繊維やビタミンA、  
ビタミンEなどの栄養が  
たくさん含まれています。

### 「ピーマンのまるごと焼き だしからのっけ」

- ① フライパンに油を熱し、中火でピーマンを焼く。ときどき転がし、全面に焦げ目がついたら皿に盛る。
- ② お好みのだしがらを細かくきざみ、ピーマンを焼いた後のフライパンで軽く煎ったら、ピーマンの上に盛る。
- ③ 上からしょうゆをかけて完成。  
おろししょうがをのせても◎。



ピーマンは種もわたも丸ごと使用！  
だしがらで食物繊維、カルシウムも補えます！  
だしがらは冷凍したもので◎

## (4) 冷蔵庫すっきり収納セミナー

エコレシピコンテスト表彰式に続けて、冷蔵庫をきれいに収納し、賞味期限・消費期限切れなどの食品ロスをなくすことを目的に「冷蔵庫すっきり収納セミナー」を開催しました。

講師に冷蔵庫収納家の福田かずみ先生をお招きし、冷蔵庫をきれいに収納する方法や野菜の保存方法などのご講義をいただきました。



美人冷蔵庫 LIFE

### 冷蔵庫整理 3つのルール

- ① 食料品の2分類化
- ② 定番品の定位置
- ③ 棚ごとに期限を決める

Copyright © 美人冷蔵庫 LIFE. All rights reserved.

冷蔵庫を整理するポイントとして、左の画像にあるように①食料品を定番品と臨時品に2分類化する、②定番品は置く位置を決めておく、③棚ごとに食料品の賞味期限を決めておくことで、冷蔵庫をすっきり収納するとともに、食品ロスを減らすことにつながります。

より詳しい内容について知りたい方は、WEBサイト「美人冷蔵庫 LIFE」をご覧ください。QRコードの無料メール講座のご登録をお願い致します。



## 食品ロス削減への実証実験を行っています！

市内の食品ロスを減らすため、スマホアプリ「TABETE」を活用した食品ロス削減の実証実験を、令和元年10月より実施しています。

1月20日現在で、登録店舗が22店舗、ユーザー数が1,343人と増えてきており、商品の出品や購入件数も増えています！

実証実験は2月末で終了となりますが、アプリ自体は3月以降も使えますので、引き続きユーザー・店舗のご登録をお待ちしています！



### <アプリのユーザー登録>

アプリのユーザー登録は、次の2点をするだけ！とても簡単です！

① 右のQRコードを読み込むか、(URL) [https://apply.cocooking.co.jp/hamamatsu\\_lp](https://apply.cocooking.co.jp/hamamatsu_lp) からTABETEの特設ページを開く。

② 特設ページから、アプリの登録と100円OFFクーポン（以下「レスキューパス」）の申し込みをする。

申し込み後、1か月使えるレスキューパスがアプリ上で配布されます。とてもお得に買い物できるので、ぜひ積極的に利用してください！



### <アプリの店舗登録>

出品店舗として登録したい、詳しい話を聞いてみたい事業者様については、ごみ減量推進課指導許可グループ (Tel: 053-453-6229) にご連絡ください。アプリの内容等についてご説明いたします。

その後、登録手続きに進みたい場合には、ごみ減量推進課からTABETEの運営をしている株式会社コックッキングに紹介いたします。



# 平成30年度 ゴミ・資源物総排出量と 家庭ごみの内訳をお知らせします

## 家庭から出されるごみ量

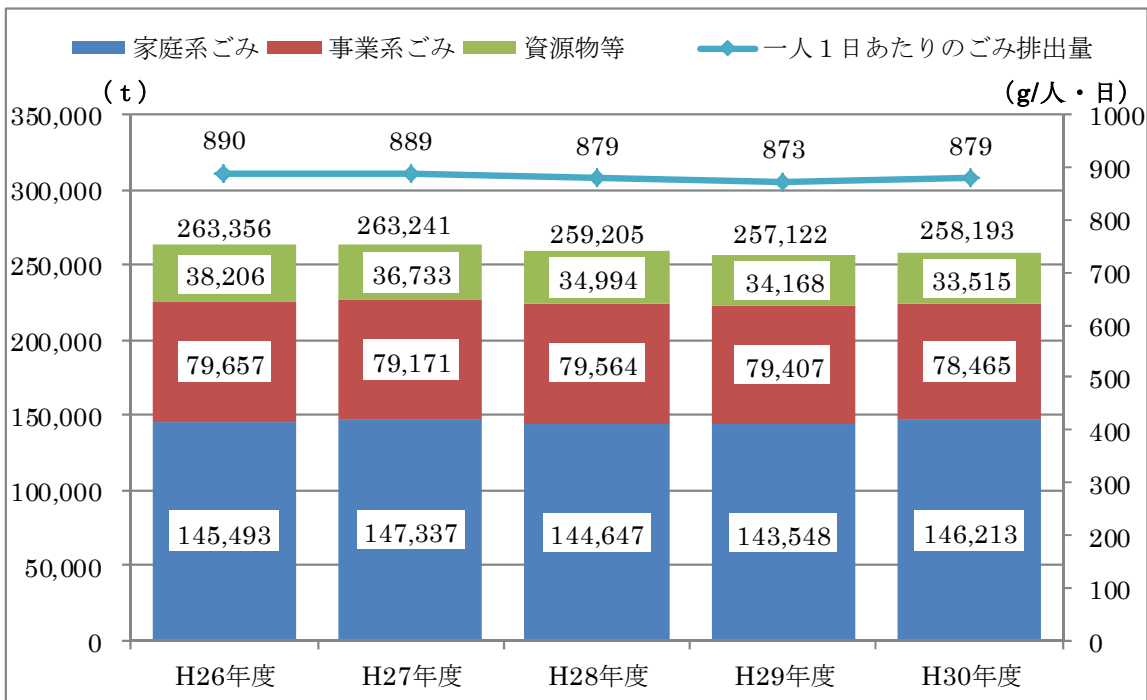
# 2,665トン 増加



平成30年度の家庭系ごみ<sup>※1</sup>は、平成29度と比較して2,665トン（0.4%）の増加となりました。事業系ごみは前年度から942トンの減少となりました。

一人1日当たりの排出量<sup>※2</sup>は、879グラムで前年度より6グラム増加しました。2018年9月に上陸した台風24号の被害により、家庭系ごみが大幅に増えてしまったことが増加の要因です。

- ※1 家庭系ごみ（家庭から出されるもえるごみ・もえないごみ・連絡ごみ等）
- ※2 総排出量（家庭系ごみ+事業系ごみ+資源物等）を人口と年間日数で割ったもの



## 3つの作戦への取組みをお願いします！！

平成30年度に家庭から出るもえるごみの内訳について調査を実施しました。調査の結果、生ごみが35.8%（約4万9千トン）、紙類が29.5%（約4万トン）であり、この2つを合わせると全体の7割弱を占めていることが分かりました。

生ごみや紙類のごみを積極的に減らすために、ごみ減量天下取り大作戦の3つの作戦である、「生ごみダイエット作戦～生ごみの水切りひとしぼり～」「雑がみ救出作戦～雑がみのリサイクル～」「モッタイナイ作戦～食品の食べキリ・使いキリ～」の実践をお願いします！

### 家庭系もえるごみの内訳

