

さわらエコナビ通信 第25号

発行 令和元年 12月
 早良区役所生活環境課
 電話 092-833-4343
 協力 早良区環境活動連絡会議

新しい元号の令和を迎えまして、今後とも地域における環境活動の推進に皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

今年度、福岡市では、「食品ロス」・「雑がみのリサイクル」・「廃プラスチック削減」を重点目標として事業を進めています。

また、区生活環境課では、3Rのさらなる推進のため、「さわらエコナビ通信」の発行のほか、本年5月から、フェイスブックを活用し、地域等の環境活動をリアルタイムで情報発信も行っています。今後も皆様にご紹介してまいりますので、ぜひご覧ください。

飯原校区 モデル事業 雑がみ回収袋全戸配布 「雑がみ回収」でリサイクル！

今回、全市で初めて取り組みました飯原校区の「雑がみ回収袋全戸配布」のモデル事業を紹介します。



雑がみ回収袋

この取り組みは、校区自治協議会の全面協力を得て実施しました。校区の全戸(約 3100 世帯)に環境局が製作した「雑がみ回収袋」と早良区作成の『雑がみもリサイクル』の啓発チラシ」を配布し、「飯原エコ通信」などで啓発しました。

また、令和元年7月から9月までの3か月間の校区紙ステーション、紙リサイクルボックス2か所及び子ども会の地域集団回収の古紙回収量が、前年と比較し、どのように変化するかを検証しました。

今回の取り組みでは、自治協議会会長のリーダーシップのもと、5地区自治会会長が実働するなど組織的に展開されました。

今回の検証の結果ですが、子ども会の地域集団回収は、7月の台風等の影響により中止するなどのアクシデントがあり、残念ながら前年を下回る結果となりました。



飯原小学校正門南側



ステーションにベンチを設置



原本町児童広場



飯原中央公園

一方、校区紙ステーションと紙リサイクルボックス(2か所)では、下表のとおり、前年を大きく上回る結果となりました。ご協力いただいた自治協議会からは「今回の取り組みは、校区住民の意識向上に大いに役立つ」という感想もいただきました。

また、高齢者宅を自治会で把握しているため、回収場所に持ち出すことが難しい高齢者宅を子ども会が、訪問して回収を行うなど、地域ぐるみの取り組みが行われているとのことです。

なお、今回の飯原校区の取り組みは、令和元年7月8日付の読売新聞(朝刊)や早良区フェイスブックでも紹介されています。

【表】雑がみ・新聞紙・段ボールの前年回収量比

区分	雑がみ	新聞紙	段ボール
校区紙リサイクルステーション	141%	121%	146%
紙リサイクルボックス(2か所計)	127%	111%	113%

福岡市の家庭から出されるごみの約3分の1は紙類で、これらの紙類は燃えるごみとして清掃工場で焼却、サーマルリサイクルされていますが、この中には「再生可能な紙類」も含まれています。

皆様もさらなるごみの減量を目指して、地域集団回収や地域の回収拠点における雑がみ回収にぜひともご協力をお願いします。

「雑がみ」で出せる紙類の例

- ・お菓子の箱
- ・ティッシュペーパーの箱、封筒
(ビニール部分は除く)
- ・パンフレット類、雑誌、本等

「雑がみ」で出せない紙類の例

- ・感熱紙
- ・写真
- ・カーボン紙
- ・絵具やクレヨンで描いた紙
- ・汚れた紙、臭いのついた紙等

※ 詳しくは環境局ホームページをご覧ください

家庭でできる食品ロス削減講座 食品ロス!!ステップアップ～エコクッキング～ 高取校区ごみ減量リサイクル推進会議

高取校区では、「もったいない!」エコクッキング～家庭でできる食品ロス～をテーマに令和元年12月2日(月)にごみ減量リサイクル推進会議(会長 浅川元紀氏)主催で講習会を開催しました。



環境局家庭ごみ減量推進課の講義

参加者は35名。講座は、講師として、環境局家庭ごみ減量推進課 田中和美氏が

が、本市のごみの現状と課題、雑がみのリサイクル、生ごみの削減等をクイズ形式でわかりやすく説明をし、家庭でできる食品ロス削減をテーマに約1時間をかけ講義しました。

そして、野菜まるごとエコクッキングは、講師として、ベスタの松竹氏とそのスタッフ3名が、参加者全員に調理方法を指導しました。このベスタは、食品ロス削減クッキング及び環境啓発の講座など幅広く活躍されている団体です。なお、「ベスタ」の語源は、ローマ神話に登場する「かまど」の女神の名前です。



調理にあたりまして、衛生面にも十分配慮し、参加者全員マスク、エプロン、三角頭巾を装着して、5班に分け調理を開始しました。

当日のメニューは、ほうれん草ご飯、スープ、かき揚げとほうれん草ドレッシングでした。

ほうれん草ご飯の隠し味は焼き肉のたれ



おいしかったスープ



かき揚げ



ほうれん草ドレッシング



具材は、今まで捨てていた皮、根っこ、だしを取った後の昆布などを使ったエコ料理!!

詳しいレシピは「早良区情報玉手箱」をご覧ください

料理の主な材料は、ほうれん草、ニンジン、カブで、皮、根っこまでをすべて使用し、ほぼ捨てるものがないように調理しました。

調理終了後、参加者全員で完食、おいしくいただきました。

本日の講座について、浅川会長は、「皆さんがエコを念頭に置いて料理できて、最高です」との感想をいただきました。皆さんも、更なるごみ減量の一環として、食品ロス削減につながるよう家庭でのご協力をよろしくお願ひします。



取材へのご協力ありがとうございます。
今後とも情報提供よろしくお願ひします。

早良区フェイスブックに投稿

環境活動等の情報発信!

区生活環境課では、地域等で行われた環境活動をフェイスブックで随時紹介しています。今後も引き続き情報発信を行ってまいりますので、是非ともご覧ください。今年度、投稿した記事(11月1日現在)の主なものは次のとおりです。



【やってみよう! イベントシリーズ!】

- ・福岡インターナショナルスクール環境学習
- ・ラブアース・クリーンアップ 2019
- ・緑のカーテンコンテスト! 市民投票開催中!

【みんなの朝顔成長日記】

- ・生活環境課 みんなの朝顔成長日記 N01~7

【くるくる3Rシリーズ】

- ・フリマのススメ!
- ・雑がみ回収プロジェクト!
- ・もったいない! 食べ残しを残そう福岡エコ運動
- ・みんなでやってみよう3R!



デジタルサイネージに登場!

【特報】

・飯原校区の取組みが新聞記事になりました
検索は、福岡市ホームページの

「早良区情報玉手箱」で!!

本誌は、ごみ減量やリサイクル等の環境活動の実施団体等の活動及び区の取り組み等を周知することを目的に年1回発行しています。