

環境にやさしい暮らしをしましよう



6月は「環境月間」です。西脇市では、環境月間に合わせて、地球に優しい取り組みを推奨しています。日頃の取り組みや心掛けで、環境に配慮した生活を送ることが出来ます。ご家庭や事業所ですぐに始められる取り組みをご紹介します。

■問合せ 環境課（市役所内線391）

ごみの減量に取り組みましょう

日頃の簡単な取り組みでごみの量を減らすことが出来ます。「もったいない精神」を持って、ごみの減量に取り組みましょう。

理を作り過ぎて、残飯を出さないように気をつけましょう。
マイバッグの持参

買い物のときにマイバッグを持参し、レジ袋をもらわないようにしましょう。

マイボトル・マイ箸・マイコップの持参

外出時に水筒や箸、コップなどを持参して、ごみを出さないようにしましょう。

不用品の有効活用

フリーマーケットやリユースショップを活用して、不用品を有効活用しましょう。



- ①台所ごみの水きり
生ごみの水分を減らし、ごみの量を減らしましょう。
- ②食材の使いきり
購入した食材は使い切るように心掛けましょう。冷蔵庫にある食材や、食品の賞味期限・消費期限の確認をこまめに行いましょう。
- ③料理の食べきり
必要以上の食材を買わないようにしましょう。また、料

緑のカーテンに取り組みましょう

ゴーヤやアサガオなどのツル性植物で作る「緑のカーテン」は、日射を遮り、葉から蒸発する水分で周囲の温度を低下させる効果があり、エアコンによる電気の使用量を減らすことにつながります。きれいな花やおいしい実を楽しみながら、ご家庭や事業所で緑のカーテンを育てましょう。

プランターでも育てられます

- ①土の容量が40ℓのプランターを準備。支柱を立てるか家の軒にネットを張る。
- ②プランター1基に2株の苗を植える。
- ③2週間に1回の頻度で化成

- 肥料を与える。
- ④本葉が5枚程度になると、親ヅルの先端を摘む。
- ⑤土の表面が乾いたら、十分な水を与える。

緑のカーテンの作り方講習会を実施

緑のカーテンに興味はあるけれど、育て方に自信がないなど、初心者の方に分かりやすく説明します。当日はゴーヤの苗をプレゼントします（参加無料／申込不要）。

- ◆とき
6月16日（土）午前10時～11時30分
- ◆ところ
生涯学習まちづくりセンター3階ホール

西脇市民かんきょう大学の学生を募集

地球温暖化やごみ、自然など、さまざまな環境問題への取り組み方などについて学習します。7月に開講します。



▲視察研修

- ◆学習内容（全10回／2年間）
水、動植物、ごみ、気候、視察研修
- ◆授業料 無料（拾ったごみを持参）
- ◆申込み・問合せ
環境課（市役所内線391）

エコネットにしわきの会員を募集

「エコネットにしわき」は西脇の環境を守り、次世代に引き継いでいくための活動を行っています。

一緒に活動する方や活動を応援して下さる方を募集します。個人、事業者、団体は問いません。



▲啓発活動

- ◆主な活動
環境問題やごみ減量、省エネ・再エネの啓発活動、環境学習の企画運営
- ◆申込み・問合せ
環境課（市役所内線391）

ごみダイエット通信

■環境課（☎22-3111）

第14話 「食品ロス」を考えてみませんか①

日本で捨てられる食品の量は世界の食糧援助量より多い

「食品ロス」とは、食べられるのに捨てられる食べ物のことです。

日本の食料ロスは約646万トン（平成27年度推計／農林水産省調べ）に上ります。人口一人当たり換算すると、毎日お茶わん約1杯分（136グラム）の食品が捨てられていることとなります。一方で、世界の食料援助量は320万トン（平成26年度／同）であり、日本でいかに多くの食料ロスがあるかは明らかです。

食品ロスの発生源

こんなに大量の食品ロスはどこから出ているのでしょうか。実は廃棄されている量のおよそ半分に当たる320万トン、家庭から出されています。これを食材別で見ると、最も多いのが野菜で、次いで調理加工品、果実類、魚介類となっています。

思い当たることはありませんか

- ▽買いだめした食品を使い切らない
 - ▽料理の作り過ぎや食べ残し
 - ▽生鮮食品の鮮度の低下
 - ▽食品の腐敗やカビの発生
 - ▽野菜の皮を剥ぎ過ぎる
 - ▽賞味期限切れ など
- これらの行動が食品ロスを生んでいます。家庭から出される生ごみには、手つかずの食品が2割あり、そのうち4分の1は賞味期限内に捨てられているものです。

* * *

広報にしわき7月号では、食品ロスを防ぐ方法をお伝えします。「いただきます」「もったいない」の心で、食べ物に感謝の気持ちを持ち、大切に食べましょう。

