



## 事業系一般廃棄物排出実態調査を実施

堺市では、平成28年度に市内事業所から排出される事業系一般廃棄物の調査を行いました。この調査は「業種別特色」「発生抑制・再生利用の可能性」等を詳細に把握し、今後の適正な事業系一般廃棄物の減量化・リサイクル施策の検討等に活用するために実施しました。調査にご協力いただいた事業所の方には、この場を借りて御礼申し上げます。

業種別排出量は、病院・教育機関などの「サービス業」が31.9%、百貨店・スーパーなどの「小売業」が21.8%、レストラン・食堂などの「飲食店」が13.1%を占めています(図1)。

また、ごみ種別排出量は、容器包装材などの「紙類」が41.3%、調理くず・手つかず食料品・食べ残しなどの「厨芥類」が26.7%を占めています(図2)。

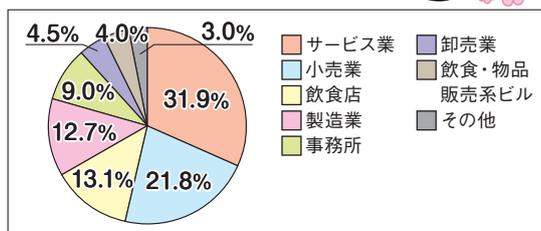


図1 業種別の排出量割合

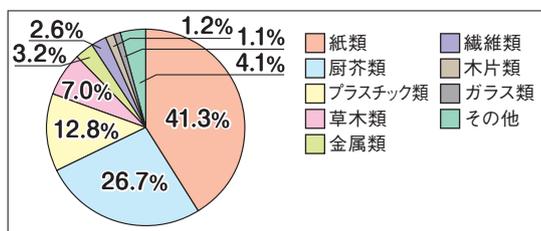


図2 ごみ種別の組成割合(重量比)

こんなこと  
やっています!

## 事業系一般廃棄物減量セミナーを開催!

本市では、事業者の皆様を対象に、事業系一般廃棄物の適正排出や減量・リサイクルに関する知識や理解を深めることを目的として、今年度もセミナーを開催します。

平成30年 **2月21日(水)** 14:00~16:00(開場13:30)

会場: 堺市産業振興センター イベントホール

**参加無料  
要申込**

講師: 大阪工業大学 准教授 福岡 雅子氏 他

★申込は、「団体名」「参加者名」を記載し、資源循環推進課へメールまたはFAXを送付ください。

堺市電子申請システムでも申込可。締切は**1月31日(水) 必着**。



## ☆ごみを減らすには? 4つの『R』の実行が重要です!

本市では、ごみ減量のために、ごみの『4R運動』を推進しています。4つのRを基本に、環境と調和の図られた事業活動をお願いします。リフューズ・リデュース・リユースに続いて最後は・・・

### 4.Recycle (リサイクル)

・・・ **資源として再利用する!**

例えば

- ◆種類ごとに正しく分別する。
- ◆資源物(空き缶・空きびん・ペットボトル・古紙など)を再資源化する。
- ◆再生資源を使った環境にやさしい商品を選ぶ。

### 1.Refuse (リフューズ)

ごみになるものは元から断つ

### 2.Reduce (リデュース)

ごみとなるものを減量する

### 3.Reuse (リユース)

繰り返し使う

4R運動は、  
リフューズ→リデュース→  
リユース→リサイクルの  
順で取り組んでね!



# もったいない! ~食品ロス~

日本では、年間約2,800万トンの食品廃棄物等が発生しています。このうち、**まだ食べられるのに廃棄される食品**いわゆる「**食品ロス**」は、食品関連事業所から339万トン、家庭から282万トンあわせて621万トンです（平成26年度推計・農林水産省資料）。これは世界中の食糧援助量年間約320万トン（平成27年）を大きく上回る量です。

「**食品ロス**」の量を**国民一人当たり**に換算すると、「**お茶碗約1杯分（約134g）の食べもの**」を**毎日捨てている**ことになります。

日本の食料自給率は現在39%（平成27年度・カロリーベース）で大半を輸入に頼っていますが、その一方で食べられる食料を大量に廃棄しているという現実があるのです。

料理を作る量や注文する量を  
考えないといけないわ…。

## 事業系食品ロスの排出状況

堺市で排出される**食品廃棄物**は約1,600トン/月（推計）で、そのうち約**52%**が**食品ロス**です。

また、売れ残りなど手をつけずに捨てられたもの、いわゆる「**手つかず食品**」は約**30%**を占めています。（図3）

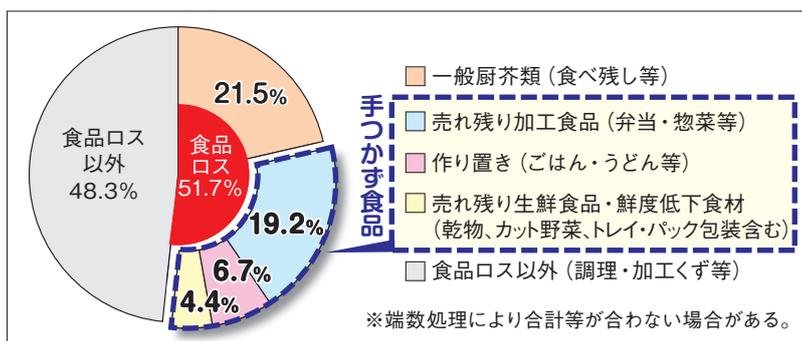


図3 事業系食品廃棄物に占める食品ロスの割合（重量比）



食品関連事業所から排出された食品廃棄物

## 事業系食品ロスの削減方法 ~30（さんまる）・10（いちまる）運動~

事業系食品ロスの削減には、外食時や昼食時の食べ残しを減らすことが効果的です。

12月は忘年会シーズンですが、下図の**30・10運動**を行い、「おいしく・楽しく・残さない」宴席としてください。

**宴会の幹事さん…宴会の出席者への声かけが鍵です！**

**飲食店の方…幹事さんへの30・10運動のご案内にご協力願います！**

**30・10運動** 予約時や注文時には、年齢層・好みなどを伝え、適量を注文しましょう！

**宴会  
はじめの  
30分**  
**味わいタイム**  
乾杯後30分はでき立ての料理を楽しむ



**宴会  
なかば**  
**楽しみタイム**  
おしゃべりなどで、親睦を深める



**宴会  
おわりの  
10分**  
**食べ切りタイム**  
お開きの10分前はもう一度料理を楽しむ



事業系食品ロスを減らす他の方法として、堆肥化・飼料化・燃料化（メタンガス化）などがあります。皆様の事業所でできることから取り組んでいただきますようご協力願います。