

ごみ減量・もったいないねット山形

ニュース

平成30年
3月発行

平成30年
3月発行

食品ロス削減啓発グッズが続々登場!!

おそとで！



コースター

おうちでも！



マグネットシート



ポケットティッシュ

本会では、昨年度に引き続き「食品ロスの削減」を大きなテーマとして活動を展開しています。昨年度は、宴会における食べ残しを減らすための「30・10運動～宴会編～」を周知するため、「**30・10運動啓発用コースター**」を作製しました。

今年度は、家庭での食品ロス削減を呼びかける「**ポケットティッシュ**」、「30・10運動～家庭編～」の実践を啓発するための「**冷蔵庫貼付用マグネットシート**」を作製しました！

詳細は
次の
ページへ

「30・10運動啓発用コースター」
寄附受入式に出席しました

11月24日(金)、山形市再生資源協同組合様(本会
会員:代表理事 岩村貢様)、山形環境保全協同組合様
(本会会員:代表理事 小林克己様)より、「30・
10運動啓発用コースター」20,000枚(それぞれ
10,000枚ずつ)が山形市へ寄贈されました。

この寄附の受入式に金澤会長と長瀬副会長が出席し、山形市と本会が連携して市民へ広く啓発を行うため、市長より本会へコースターが進呈されました！今後の啓発活動に有効に活用してまいります。



家庭でも「30・10運動」に 取り組んでみませんか？



～冷蔵庫貼付用マグネットシート完成!!～

国内で年間約621万トン（農林水産省平成26年度推計より）発生していると推計されている「食品ロス」のうち、約半分（年間約282万トン）は一般家庭から発生しています。

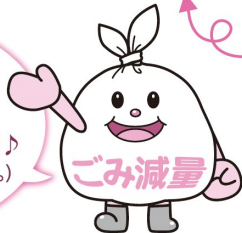
家庭から出る食品ロスは、「食品の買い過ぎ」や「期限切れによる食品の廃棄」等の理由により発生します。

当部会では、「30・10運動～家庭編～」を呼びかけるため、「冷蔵庫貼付用マグネットシート」（50mm×100mm）を作製しました。

「30・10運動～家庭編～」とは、毎月10日と30日を冷蔵庫チェックデーとして、冷蔵庫内を定期的に確認（整理整頓）する行動を習慣化してもらい、食品ロス削減に取り組む運動です。

宴会と家庭における「30・10運動」が、市民に浸透するように今後も周知を図っていきます。

マグネットシートを希望される場合は、お問い合わせください♪
（枚数に限りがございます。）



リフレッシュしました★

減量すすむくんのお風呂代として、皆さんからご寄付いただいた「減量すすむくん基金」を用いて、クリーニングを行いました。各種イベントで活躍する、ごみ減量すすむくんにぜひ会いに来てください。

なお、着ぐるみの貸出申請は随時受け付けています。



本会ホームページ更新！

今回、「30・10運動」関連ページを新設しました。「30・10運動啓発用コースター」の画像が目印となります。

また、もったいないマップVer.5もアップロードしましたので、ぜひご覧ください。



買い物 エコフレンド 部会

新デザイン
完成!!

食品ロス削減啓発用

ポケットティッシュ

当部会では、食品ロスの約半分が一般家庭から発生していることに着目し、昨年度に引き続き、家庭における食品ロス削減を呼びかける「食品ロス削減啓発用ポケットティッシュ」を作製しました。

食品ロス削減ワンポイント（「買い物前に、冷蔵庫をチェック!!」、「野菜の皮や葉など捨てずに使いきろう!」、「残った料理は、工夫して食べきろう!」）が記載されたポケットティッシュは、スーパー店頭でのキャンペーン等で買い物客に配布しました。



雑がみ分別を進めよう!

市内スーパー7店舗で雑がみリサイクルキャンペーンを実施し、部会員等延べ21名が参加しました。雑がみ回収広報袋を配布しながら、雑がみとして出せるもの・出せないものを説明するとともに、年末のお歳暮等での簡易包装への協力を呼びかけました。

日 時	店 舗 名
10月 6 日(金)	元気市場たかはし 元木店
10月11日(水)	イオン 山形北店
10月13日(金)	おーばん 山形東店
10月14日(土)	びっくり市 山形南店
10月14日(土)	ヨークベニマル 落合店
10月15日(日)	生協 城西店
10月25日(水)	ヤマザワ 成沢店



ダイコン葉のまぜごはん、塩鮭と大根の呉汁、りんごの豚肉巻き、
たたきゴボウのゴマ酢あえ、サトイモのそぼろ煮

ご家庭で残りがちな食材を無駄なく使うコツや、少ない材料でたくさんのメニューを作る調理法等、エコについて幅広く学んでいただきました。2回の講座で60名の方からご参加いただきました。参加者からは、「りんごと豚肉の組み合わせなど日常合わせないような食材の組み合わせが良かった」、「身近な野菜を無駄なく使い切りおいしく作れて良かった」、「いつも手に入る食材でごみも出ず良かった」等の声をいただき、大好評のエコクッキング教室でした！



ダイコン葉の まぜごはん

ごはん……………茶碗8杯(1,200g)
ダイコンの葉……………400g
ショウガ(干切り) ……2片分
塩……………小さじ1
ゴマ油・白炒りゴマ・みりん
……………各大さじ2
カツオ削り節……………2パック(6g)
イクラ……………適宜

- ①ダイコンの葉はさっと塩茹でし、かたくしぼり、細かく刻む。
- ②鍋にゴマ油を熱し、ショウガと①をいため、塩とみりんを加えて炒りつけ、ゴマと削り節を加える。
- ③熱いご飯に②を適宜混ぜ合わせ、器に盛りイクラを盛る。

エコクッキングレシピ



(材料8人分)

少ない材料でたくさんのメニューを！



りんごの豚肉巻き

豚もも肉(1人2枚) ……16枚
(500~600g)
リンゴ……………大2個
甘口みそ…豚もも肉の重量の10%程度
リンゴのすりおろし
又は煮汁……………大さじ8
油……………大さじ2
ダイコン・ニンジン・水菜…適宜

- ①リンゴは皮をむき、八つ割にし芯を除き、少しの水を加えて煮る。
- ②すりおろしたりんごか①の煮汁とみそを合わせ、これに豚肉を漬け、30分くらいおき、味をなじませる。
- ③①を芯にして②の豚肉を巻く。
- ④フライパンに油を熱し、③を入れ、最初は強火で、その後弱火にし、じっくりと火を通し、最後は強火にし煮汁をからめる。
- ⑤ダイコンとニンジンはピーラーで薄切りにし、水菜は3~4cmの長さに切り水にはなす。
- ⑥③を食べやすい大きさに切り、水をきった⑤とともに盛り付ける。

たたきゴボウの ゴマ酢あえ

ゴボウ……………2本(250g)
酢……………大さじ1
A { 白すりゴマ……………大さじち
さとう……………大さじ2
酢……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
だし汁……………小さじ2~3
塩……………少々

- ①ゴボウは良く洗って、縦2~4つ割にし、すりこ木でたたいて4~5cm長さに切って水にさらし、あく抜きをする。
- ②熱湯に酢を入れ、ゴボウをやわらかくゆでる。
- ③ボウルにAを合わせ、よく混ぜて合え衣を作り、よく水気を切った②のゴボウを合える。

塩鮭と大根の呉汁

塩さけ(甘塩) ……4切れ
ダイコン……………10cm
ニンジン……………6cm
ゴボウ……………10cm
サトイモ……………4個
長ネギ……………20cm
大豆(戻しで) ……160g
みそ……………大さじ4~6
だし汁……………8カップ

- ①鮭は8つに、長ネギは小口切りにして水にさらし、他の野菜はそれぞれ食べやすい大きさに切る。
- ②長ネギを除く野菜を鍋に入れ、だし汁を加えやわらかくなるまで煮、鮭を加えて火を通す。
- ③戻した大豆と②の煮汁をミキサーに入れ攪拌し砕き、②に加えて煮立てる。
- ④③にみそを加えて味を調べ、器に盛り、長ネギをのせていただきます。

サトイモのそぼろ煮

サトイモ……………16個(800~1kg)
鶏ひき肉……………300g
長ネギ(みじん切り) ……10cm分(20g)
A { しょうゆ……………大さじ4
さとう……………大さじ3
酒……………大さじ2
だし汁……………600cc
塩……………適量
水溶きかたくり粉……………大さじ3
長ネギ(青い部分・小口切り) ……適量

- ①サトイモは皮付きのまま鍋に入れ、蒸すか、ゆでてやわらかくし皮をむく。
- ②鍋にひき肉、長ネギ(みじん切り)とAを入れ、菜箸でほぐしながらだし汁を加えてのばす。中火にかけ、煮てきたら、①を加えて弱火で煮、水溶きかたくり粉を加えて混ぜながらとろみがつくまで加熱し、器に盛り長ネギ(小口切り)を散らす。

ごみ減量 アドバイザー部会

「もったいない」も
「リサイクル」も
難しい

身近な疑問

ごみ減量アドバイザーに学んじゃおう♪

毎年大好評の『もったいないアカデミー～ちょっとお得な情報満載～』。今年は「ほんの少しの工夫で、誰でも今すぐ始められること」をお伝えすることを目的に、2回コースで開催しました。

この季節、あまりがちな食材を美味しく変身させるコツや、何気なくごみにしてしまいがちな「野菜の切れはし」を再生させる裏技、分かっているようで意外と知らない「食品用容器リサイクル」の最新情報等、日々の暮らしに役立つ知識を学んでいただきました。

参加者からは、「目からウロコだった」、「さっそく今日からやってみる」、「専門家の話を聞いて『なぜ?』が解決できた」、「自分で出来ることからコツコツ始めたい」等の声をいただき、質問も多く、大変活発な講座となりました。

1/30(火)
第1回



「誰でも簡単！
おいしい「あと1品レシピ」紹介」

長岡慶子アドバイザー

りんごともちのデザート

- もち……………50g(2個)
りんご……………100g(小1個)
バター……………大さじ1
グラニュー糖……………大さじ2～3
①もちは1～1.5cm角、りんごも同じくらいの大きさに切る。
②フライパンにバターを溶かし、材料をすべて入れる。
③最初は中火でよく混ぜ、もちが少し柔らかくなったら、強火できれいな焦げ目をつけながらキャラメリゼする。
④あつあつのうちに召しあがれ♪



「捨てないで！
ひと手間プラスで野菜を再生」

島山優子アドバイザー

2/6(火)
第2回



「食品容器の「リサイクル」は難しい？
あなたの疑問にお答えします！」



㈱エフピコ 徳田清司アドバイザー
中村明千アドバイザー



大人気！ごみ減量アドバイザー派遣

今年度も多くの皆さんに、ごみ減量やリサイクルの
情報をお伝えすることができました。

(平成30年3月1日現在：派遣回数17回、計706名参加)



ごみ減量やリサイクルの取り組みPR!!

ウインドー ディスプレイ展示

10月2日～31日

10月の3R推進月間
に合わせ、山形市中央駐
車場のウインドーディス
プレーにて、本会の活動
を紹介する展示を行いま
した。多くの市民の方に
ご覧いただき、本会を
知っていただく良い機会
となりました。



歌詞 + 体操 = 健康体操

(ごみ減量)

(健康維持)

健康体操

第10回

やまがた市民活動まつり

2月18日(日)に霞城
セントラルにて開催され、
ブースでは例年通り多く
の方に「分別クイズ」に
挑戦いただきました。

ステージで披露した健
康体操では、減量すすむ
くんも一緒に健康体操に
取り組みました。





会員紹介

職人の技で仏壇・仏具の クリーニング・修復を行っています。

5R情報
発信部会

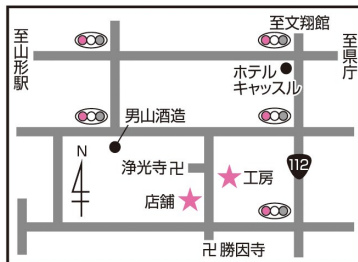
今回紹介する会員さんは、仏壇・仏具等のクリーニングや修復、経済産業大臣指定の山形仏壇の製造販売から御梵上等の処分まで行っている、文化12年から創業200年の「井上彦兵衛商店」さんです。

仏壇仏具診断士でもある7代目ご主人の井上正さんは、「先祖代々の思いがこもった仏壇。細工が欠けたり、変形したものの修復だけでなく、自宅の建替え時のお預かり、クリーニングを検討中の方や修理に困った県外の方からの依頼等、様々な相談を受けています。気軽にご相談ください。」と話されていました。

お困りの方は、気軽に電話等でお問い合わせください。

有限会社 井上彦兵衛商店

営業：月～土曜日 8:30～17:30
山形市八日町2丁目4-43 駐車場10台
TEL:023-642-1155 FAX:023-625-5767
E-mail: i.h.s@jan.ne.jp



事務所風景



職人による修理の様子

環境やエコについて楽しく学ぶ♪

やまがた環境展 2017

10月28日(土)、29日(日)に山形ビッグウイングにて開催された「やまがた環境展2017」に参加し、本会の活動を紹介したブースは大盛況でした。

毎年好評の「食品トレー・雑がみ分別クイズ」には、延べ766名(うち全問正解者は46名!!)に挑戦いただきました。

エコめりえコーナーやワークショップ(28日:リサイクル工作、29日:風呂敷の便利な使い方)にも多くの方にお越しいただき、ごみ減量やリサイクルについて身近に感じていただけたのではないのでしょうか。

家でも
作ってみよう♪



あれっ?
どっちだっけ?



風呂敷は
変幻自在!



自熱!
ごみ減量すすむくん・
かなえちゃん

かるた大会



2月17日(土)、山形市総合スポーツセンター武道場(柔道場)にて今回で9回目となるかるた大会が開催されました。

子供達の元気な選手宣誓で幕を開けたかるた大会は、24チームが熱戦を繰り広げ、会場内には参加者の元気な声が溢れていました。虹の会文庫より寄贈された「布かるた」を使用した決勝戦は大いに盛り上がりしました。

なお、主催の山形中央ライオンズクラブ(本会会員)では、昨年度に引き続きリサイクル推進活動の一環としてアルミ缶リサイクル事業を実施し、アルミ缶28.6kg(金額にして2,162円)を回収しました。

優勝チーム

就学前の部	ドレミA(かなえちゃん賞)
小学生の部	ドレミC(すすむくん賞)
一般の部	イオン山形南チアーズクラブ②
	リサイクルA



すすむくんの 『もったいない!』 第17回

このコーナーでは、
“ごみ減量すすむくん・かなえちゃんかるた”を1枚ずつポイントを踏まえて紹介します。



読句 か いものに でかけるまえは メモしよう

解説 買い物の際に「特売品の食品をついつい買い過ぎてしまった」、「在庫があるのを忘れて同じ食品を購入してしまった」という経験はありませんか？
冷蔵庫の中から食べられなくなった食品が出てくる原因にもなります。
知らず知らずのうちに食品を無駄にしないため、残っている食品を確認し、購入する食品をメモしてから買い物に出かけましょう♪
ちょっとした工夫が買い過ぎ防止につながります。

分別基本のキ

シリーズ9

市役所の人に
聞きました

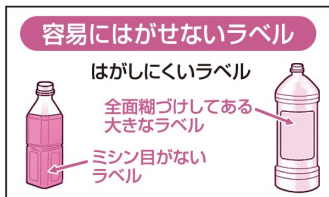
ぶんべつ きほんのき

キ ペットボトルの出し方が変わります。

周知期間 平成30年2月15日～ 実施期間 平成30年7月1日～

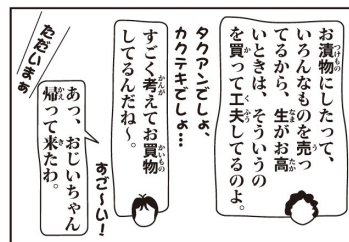
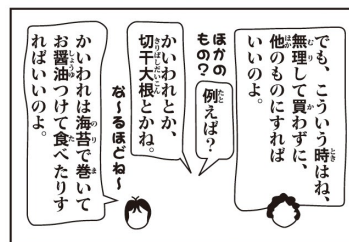
これまで、ペットボトルの出し方は“キャップをとって、ラベルはそのまま”としておりましたが、より高品質なリサイクル推進のため、“キャップとラベルをとって”お出しいただくようお願いいたします。

※容易にはがせないラベルは無理にとる必要はありません。



出典：日本容器包装リサイクル協会

トッコちゃん 作：TAKA2



会員情報

新たに入会いただいた団体・事業者

会員数（平成29年10月7日～平成30年3月1日現在）
個人：507名 団体：41団体
事業者：181事業者 計 729

事業者
・（有）セイコーサービス企画
・山形エコクリエイション（株）

これからの事業予定

- 「平成30年度総会」：平成30年5月30日（水）
例年どおり、「ごみゼロの日」に山形市役所11階大会議室にて開催します。1年間の事業を決めたり、ごみ減量やリサイクルの推進に関する意見交換を行う絶好の機会です。会員の皆様のご参加をお待ちしております。
- 「ごみ減量ロビー展」：平成30年5月29日（火）～6月1日（金）
山形市役所1階エントランスホールにて開催します。本会の活動状況のお知らせやごみ減量方法のご案内等を計画しています。ぜひ、お立ち寄りください。

問い合わせ・申込み先

「ごみ減量・もったいないねット山形」事務局
山形市ごみ減量推進課内（市役所10階）

〒990-8540 山形市旅籠町二丁目3番25号
Tel 641-1212（内線699） Fax 624-9928
Eメール gomigen@city.yamagata-yamagata.lg.jp
ホームページは、「もったいないねット」で検索
フェイスブックは、「ごみ減量・もったいないねット山形 Facebook（フェイスブック）」で検索

