

月刊

リサイクルデザイン



合言葉は
「もったいない」♪

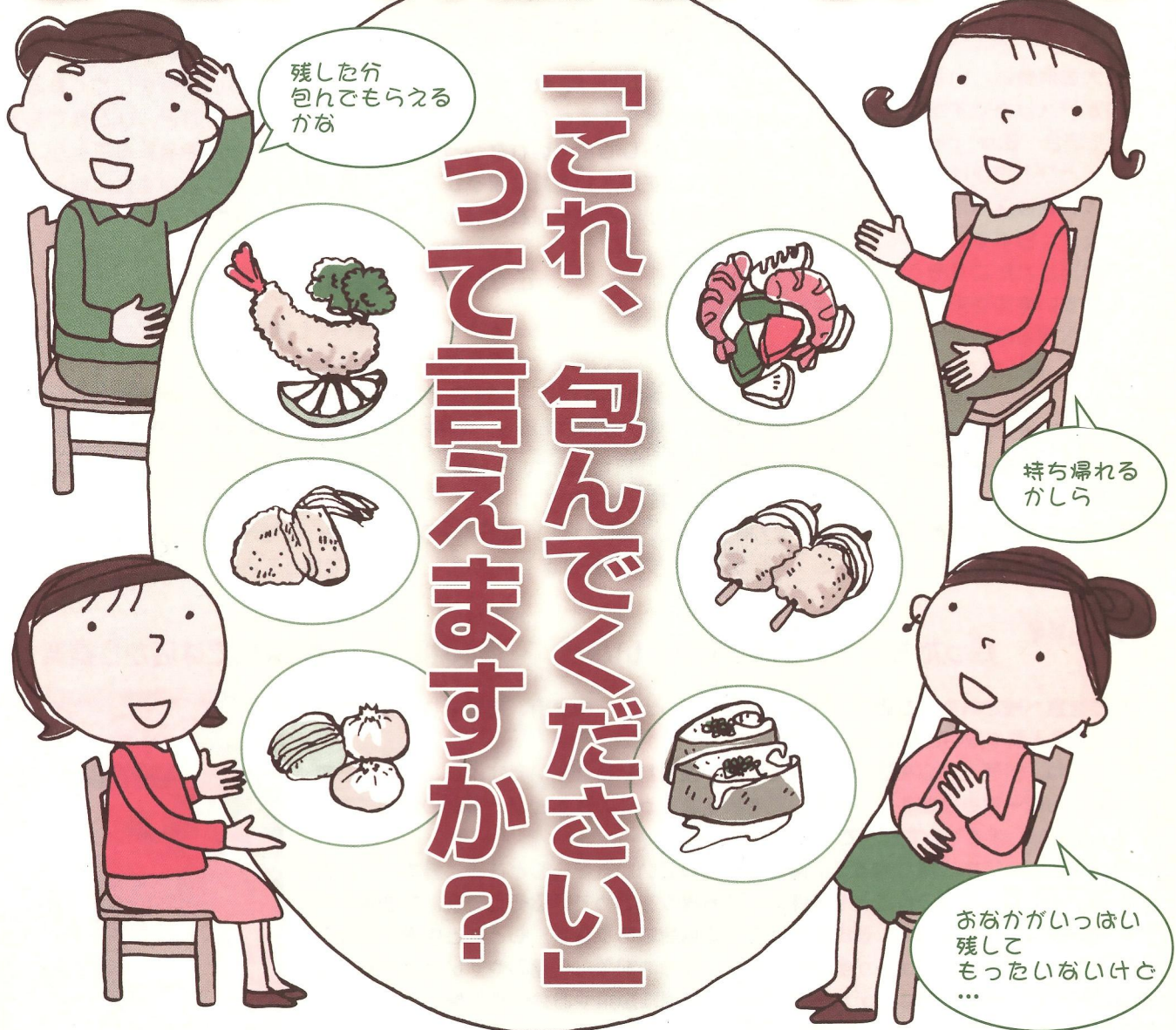
RECYCLE
Design

No.145 2006.10

<http://www.recycledesign.or.jp>
Eメールmail@recycledesign.or.jp

特集

食べ物の“もったいない”をなくそう



- 教えて聞かせて
横浜の海でワカメを育てる...P5
- リサイクルデザイナー...P6

- 尚美のマクロビオティック...P7
- 18区に聞く! G30のわがまち自慢...P8
- サポートーズ ボイス...P9

食べ物の “もったいない” をなくそう



世界中で多くの人が飢えている*というのに、私たち日本人は年間で2000万トン*を超える食物を廃棄しています。そのうち、全国の小売店から賞味期限切れや売れ残りとして捨てられた食品は03年度で60万トン。また、全体の6割は家庭から出る生ごみです。茶わんにごはん粒を残したまま箸を置けば「バチが当たる」と叱られるのが当然、と思うのですが……。

“もったいない”を胸に、家庭の内外で食べ物のムダをなくす方法を考えてみましょう。

「これ、包んでください」 って言えますか？

・世界中の飢え*……世界の飢餓人口は8億人で、これはアメリカとヨーロッパ連合の総人口よりも多い。そして、国際機関の中で最も多くの食糧援助を行なっているWFPの、2003年の物資輸送量は600万トンに過ぎない。WFP（国連世界食糧計画・<http://www.wfp.or.jp/>）より
・年間2000万トン以上廃棄*……1ヵ月1人あたりに換算すると約12キロ。環境省「産業廃棄物統計」「一般廃棄物統計」より

飲食店でどうする？

食べ残しを持ち帰りたい

さて、大量消費国といえはまっ先に浮かぶのがアメリカですが、飲食店で食べ残した場合“Box please! = 箱をください”とひと声かければ、包んでくれる（入れ物は店が用意）のが常識だと言います。日本でもかつては、結婚披露宴で出されたごちそうや、折り詰めにしやすい寿司や天ぷらなどの食べ残しを持ち帰るのはよくあることでした。しかし、最近では持ち帰りを“かっこう悪い”“めんどろ”と思ったり、あるいは店側が食中毒を恐れるなどの理由からすっかり影をひそめてしまったようです。

食べ残さないように適量を注文するのが一番ですが、もしも残してしまっ

たら……。あなたは「これ、包んでください」って言えますか？ あるいは注文の前に「もしも食べ切れなかったら持ち帰れますか？」と聞けますか？ 初めは勇気がいるかもしれませんが、す

べての店が良い返事をしてくれるとも言えません。けれど、ひとりでも多くの方がその一言を発することが、世の中をちょっぴり動かす力になるのではないのでしょうか。

この一言で食べ残し予防

そもそも、どうして食べ残してしまうのでしょうか。その理由と対策を考えてみましょう。

理由1) 量が多すぎる→ 対策：注文時に「少なめにして」と頼む

理由2) 嫌いな物がある→ 対策：注文時に「〇〇は入れないで」と頼む

どうでしょう。文章にすると簡単そうですが、実際に言うのは次のような理由からなかなか難しいようです。

・恥ずかしい・格好わるい・怒られそうで怖い・きっとできないだろうと思うから……そう、気持ちはわかりますね。が、ダメモトで言ってみる、初めの一歩が大切です。



まちの話題

残ったものを持ち帰ってほしいから……横浜中華街・鯉鰻菜館では店から提案

料理を食べ残されたらお店の人はどう思うのでしょうか。中華街、市場通りにある鯉鰻菜館のご主人雪本博明さんにうかがいました。

「そりゃね、料理人が心を込めて作った料理が残されたら悲しいですよ。だからうちではお客さんに一声掛けます、“お包みできますよ”って。するとほとんどの場合“あ、じゃあお願いします”って喜んでくれます」

暑い季節には特に、持ち帰る間に傷んでしまわないか気をもむところ。雪本さんはその日のうちに食べてもらうことを条件に、持ち帰りを勧めているそうです。持ち帰るのに時間が長くなる人には、理由を告げて断る場合もあります。もともと中華料理はテイクアウトしやすいメニューが多いのですが、点心や前菜など傷みやすい品は持ち帰り不可とのこと。鯉鰻菜館は、デパートの食品売り場に惣菜やお弁当売り場も開いているので、持ち帰り用の容器がいつもふんだんにある、というのも強みだそうです。「他の店で、わざわざそのために容器を用意して、持ち帰りできますよって言うかどうかは、わからないねえ」と雪本さん。あなたの行きつけのお店ではどんな対応してくれるか、一度試してみませんか？

りーまんさいかん



取材協力
鯉鰻菜館

営業時間11時～21時30分 火曜日定休
中区山下町148 電話045-651-5101

家庭でどうする？

体験談

なるべく調理クズを 出さない工夫を

- 野菜を皮付きのまま使ってできるメニューを
- 煮豚などを作ったあとに残った煮汁は、冷凍保存して再度使おう
- 豚肉の脂身が多すぎる場合、別にとっておきラードとして利用する
- 果物はなるべく皮ごと食べよう
- 根菜類の皮をきんぴらにする

保存方法を守り、 腐らせないように注意しよう

常温保存できる物は比較的賞味期限が長く、油断してしまいがち。つい棚の奥に置き、手前から新しい物をどんどん詰め込んでいったら、やがて捨てる物が山となってしまいうでしょう。パッケージに表示された保存方法を守り、忘れないうちに食べ切るように注意しましょう。

個分け包装の落とし穴

おせんべいなど、湿気やすい物は個分け包装になっていることが多いようです。外袋を開けても「個分けされているからすぐに食べなくても大丈夫」と安心してしまいがちですが、個分けの袋は案外湿気に弱いもの。季節によっては数日で湿気を帯びてしまったこともあります。過信は禁物です。

作り過ぎず、残っても食べ切ろう

- カレーや肉じゃがをコロッケに、シチューをグラタンに作り変えるなど工夫して

- カレーライス→カレーうどん→ドライカレーのように変化させよう
などなど、これらはほんの一例です。料理に関するホームページやレシピ本

に様々なアイディアが満載されているので、どうぞ研究してみてください。おすすめは、東京ガスのホームページ(<http://www.tokyo-gas.co.jp/>)です。

冷凍冷蔵庫を上手に使う

冷凍庫や冷蔵庫に入れておけば安心、とばかりに、いつからあるかわからないくらい長期滞在している食品はありませんか？ カビのはえたジャムや漬け物、野菜室にはシワシワになったニンジンやダイコンのしっぽなどなど、ありませんか？ 冷凍冷蔵庫を上手に使うために、次のことに気をつけましょう。

- ぎっしりと詰め込まない
(理由／冷却効率が下がってしまうから)

- 熱い物を入れない(理由／庫内温度が上昇してしまうから)

- 扉を開ける前に、何を取り出すか考えておく。扉を開けっ放しにしない
(理由／庫内温度が6度の時、扉を15秒開けると18度くらいまで上昇し、もとの6度に戻るまでに10分ほどかかるから)

- 定期的にそうじをする(庫内が汚れていると細菌が繁殖し、食中毒や食品を腐らせる原因になるから)

体験談

冷凍は万能という誤解…… とうふを凍らせてみたら

市販の冷凍食品は極めて急速に冷凍して作られています。家庭で冷凍するとそうはいきません。従って、消費期限も市販の物はだいたい1年くらいですが、家庭で冷凍した物は1ヵ月以内に食べ切ることをおすすめします。余談ですが、たくさん買い過ぎてしまったとうふを何とかして保存しようと思い、「凍らせたら高野豆腐(凍み豆腐)になるかも」と冷凍庫に入れた人がいたそうです。とうふを冷凍すると、中の水分が凍って舌触りがジャリジャリのスカスカになってしまい、高野豆腐にはならないので、やめましょう。



体験談

月1回サバイバルメニューのすすめ

冷凍冷蔵庫の中を定期的に掃除するためにも、そして、使い切らずに捨てる食品を無くすためにも、月1回のサバイバルメニューをおすすめします。これは「冷蔵庫の中が寂しくなってきたな、買い物に行かないと何も作れないな」と思っても買い物に行かず、あるものでどうにかやりくりする日を少なくとも月に1回は持ちましょう、という提案です。何も無い、と思っても、冷蔵庫の中には何かしらあるものです。前日の夕飯の残り物や、あまり好みでない佃煮、小さくなった野菜や消費期限の近付いた加工品などなど。キッチンをすみずみまで探せば、缶詰めや乾物の類いも結構たくさん出てきます。その日を生き長らえるため、知恵と工夫で特別メニューを作るのです。思いがけず美味しい新作ができるかも!? (ちなみに、買い物がおっくうな編集室メンバーのひとりは、ほぼ週1回ペースでサバイバルメニューにならざるを得ない状況が続いています)

上手な買い物のための準備が必要

買い物をする時から次のような点に注意すれば、
家庭での廃棄量を最小限に抑えることができます。

・空腹を満たしてから買い物に行こう

お腹が空いていると、
どうしても買い過ぎてし
まいがち。理性が食欲に
負けてしまわないように、
少しお腹を満たしてから
出かけましょう。



・冷凍冷蔵庫やフードストッカーの中身をチェックしてから買い物に行こう

まだあるのに買ってしまった、という失敗はありませんか？ 冷蔵庫の生鮮品はもちろん、ストッカーにある長期保存できるものでも、あまりにたくさん買い過ぎると結局使わないまま捨てることになります。在庫チェックはこまめにしましょう。



横浜G30をすすめるための…… ローソンとさなぎ食堂の協力

店で売れ残った食品（販売期限が過ぎたパンや弁当類）の有効活用を
と考えていたコンビニエンスストア
のローソン。昨秋、ごみの削減に力
を入れる中田市長に相談したところ、
中区寿町で活動する“NPO法人さ
なぎ達”を紹介されました。さなぎ
達は、寿町の簡易宿泊施設で暮らす
人々の衣・食・住・医・職を支える
ための様々な活動を続けています。
食を担当する“さなぎの食堂”では、
横浜市から配給さ
れるパン券を1日3
食の食券に交換し
温かい食事を提供
していますが、食
材の確保は悩みど

ころ。メンバーみんなで協議の末、
ローソンと協力することになりました。

6月16日以降、毎日午前9時40
分ごろ、クルマで5分ほどのところ
にあるローソン尾上町三丁目店まで
メンバーが食品を受け取りに行っ
ています。パンを中心に、おにぎりや
弁当類など30～40食分を食堂で再
利用します。パンは1個50円で販売、
弁当類のおかずは定食に添えたり調
理し直したり。食堂を切り盛りする

と考えています。世の中にはもっともっ
ともったいない食べ物がたくさんあるは
ず。お店で出る物はごく一部でしょう。
この先どんなふうに展開できるかな、と
思っています」

今後の展望、ローソンではどのように？
「法律上の問題もあり、販売許容期限で
お渡しし消費期限を守っていただくこと
が条件です。さなぎの食堂さんでは、必
ず期限内に店内で召し上がってくださる
のですが、同じような条件がそろうとい
うのは難しく、他からもお問い合わせは
いただいてますが、すぐに拡大できるも
のではありません。現在、根本的に廃棄
量を減らすために、店舗のコンピュー
ターによる過去の実績と近隣の情報を収集
してできるだけ正確に売れ行きを予測す
るなど、地道な作業を行なっています」

（株式会社ローソン CSR推進ステーション
リーダー・片山裕司さん）



前田さんは次の
ように言います。
「まだ十分おい
しく食べられる
のに廃棄処分さ
れては、もった
いないですね。
今回の取り組み
は初めの一歩だ

ほがらかな前田さんの人柄も
さなぎの魅力。手作り感あふ
れる店内にて。

に早いもの勝ち！のパンは、午前中
に売り切れることが多いとか。



《さなぎの食堂》誰でも気軽に利用できます！

メニュー／単品は50円から、定食は300円から

営業時間／10時～14時 15時～18時 無休（ただし、第4日曜日は清掃日）

住所／横浜市中区寿町2-7-7 神崎ビル1階（JR石川町駅すぐ）電話／045-662-7234

＊NPO法人さなぎ達は、食品や衣類などの寄付を随時受け付けています。お問い合わせは
電話045-228-1055まで。ホームページもあります。http://www.sanagitachi.com

小売店でどうする？

・数日分の献立を考えておこう

特売チラシに釣られてあれもこれもと買っても、組み合わせにくい素材ばかりでは献立作りに困ってしまいます。結局、使い切らないうちに腐らせて捨てることに……、ああもったいない。献立をおおまかに考えておくと良いでしょう。



カゴに入れる前にちょっと考えて

- 安いからといって大量に買わない
- すぐに食べてしまう予定なら、棚の手前にある消費期限が近い品物を選ぶ
……どうして、と思いますか？ 小売店から出る廃棄物の量を減らすには、消費者の協力も必要だからです。
- 50円引きシールや半額シールの付いた値引き品を有効に使う
……値引きシールが付いているのは、消費期限や賞味期限が迫っているから。これを手にするのは恥ずかしい、と思う人は多いようですが、その品物、放っておいたらもうすぐ処分されてしまうのです。もったいないですね。献立を工夫してすぐに使えば心配は要らないうえ、値段も安くてお財布にも優しいと一石二鳥です。



体験談

これがあれば百人力！

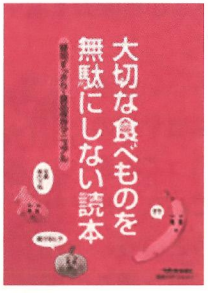
『大切な食べものを無駄にしない読本』

生鮮品、乾物、穀類、調味料など160品目の保存方法を解説し、冷凍や冷蔵についての疑問に答えるお助け本です。

◆申し込み方法

届け先の住所、氏名を明記のうえ、1冊あたり300円分（送料込み）の切手を下記まで郵送。30冊以上の場合は割引があります。

・問い合わせ先……電話03-3407-0471
〒150-8363 渋谷区渋谷1-15-12
ベターホーム協会 保存読本N係



(A5版オールカラー48ページ)

賞味期限と消費期限……&販売許容期限

消費期限とは、劣化しやすい食品（肉、魚などの生鮮品）や加工品（パン、弁当など）を安全に食べることができる期限。賞味期限とは、比較的劣化しにくい食品（缶詰め、カップめん、スナック菓子など）をおいしく食べられる期限。どちらも未開封で、表示された保存方法を守った場合の期限として製造者が定めています。消費期限を過ぎた物は食べない方が良いでしょう。しかし、賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。匂いや見た目、手ざわりなど自分自身の感覚で確かめることも大事です。

販売許容期限とは、販売者ごとに設定する食品の販売可能な期限で、品物により異なりますがだいたい消費期限の4～24時間前に設定されています。これを過ぎた品物は、まだ食べられるのに店頭からは撤去され廃棄処分となります。

りくみのトレペ

※本物のトレペに顔は書いてありません…

1 エコロジー

地球にやさしい
環境を考えた
シンプルなデザイン

- *再生紙100%
- *1ケース 48個入り (6個入り×8パック)
- *シングル
- *130m *芯なし

2 エコノミー

かさばるトレペが
自宅に届く！

税・配送料込みで、この価格

- …1パックあたり375円
- *12個入りより1個分お得！
- 通常のトレペ…60m×12個=720m
- りくみのトレペ…130m×6個=780m
- この差が60m巻より1個分に相当します！

「一度使ったトイレットペーパーはリサイクルできない…ならば再生品を使おう」という考えから生まれたこの商品
……一度使ったらもうあなたは「エコの達人」

“合言葉は「もったいない」”
キャンペーン価格！

1ケース (6個入り×8パック)
3,000円

1パック
375円

*関東以外の配達は、別途料金がかかります。
*ご注文は1ケースからになります。
*代金は銀行・郵便局より振り込み（振込料はお客様のご負担をお願いします）
*100ケースまとまると更にお安く！

●ご注文・お問い合わせは
横浜市資源リサイクル事業協同組合
…電話 045・444・2531 FAX 045・444・2532



横浜の海でワカメを育てる

横浜の海というと、工場群のむこうに見える海がまず思い浮かびます。山下公園や臨海公園では海のそばまでは行けませんが、柵があって入れはしません。東京湾沿いの海岸はかつて砂浜が続き、いたるところで潮干狩り、海水浴ができたと聞きますが、今では想像もつきません。工場排水に加え、人口増に伴う大量の生活排水が海に流れ込み、東京湾はだんだん汚れていきました。これではいけない、少しでも海をきれいにしていこう、身近な海を取り戻そうと動き始めた人たちがいます。

中でも横浜港周辺をおもな活動域にしている、NPO法人海辺つくり研究会の木村尚さんにお話を伺いました。木村さんたちは海辺の環境をよくするためにさまざまな活動を続けてきて、もっと多くの人々、とりわけ子どもたちを巻き込めないかと、港内に海藻のワカメと、海草（植物の草に近い性質を持つ）のアマモとを育てる事を思いつきました。今回はワカメ育ての紹介です。名付けて”夢ワカメ、ワークショップ”。子どもたちとワカメを楽しく育てて、おいしく食べて、海を好きになってもらおう、海をきれいに豊かにしていこうとの願いが込められています。



▲ ワカメの回収光景

自然界のワカメは種を海に漂わせ、しっかり固定できる場所にたどり着くと根を下ろします。高い水温を嫌うので東北の海でよく生産されています。ワカメは冬から春にかけて生長するとき、養分として窒素やリンを吸収します。みなさんがトイレから流した排泄物は下水処理をしても窒素やリンが残ったまま、海に放流されますし、一時に大量の雨が降ると、処理しきれないまま溢れて海へ流れ出ることもあります。ノリやワカメ、コンブなどの海藻は、海を汚し赤潮の原因となるこれらの過剰な養分を取り込みながら酸素を海中に放出しますので、海をきれいにする働きをしてくれるのです。

ワカメを育成する場所はみなとみらい臨港パーク内の潮入の池前面で、種糸は岩手県の釜石と神奈川県三浦から分けてもらっています。人口が増えた事が原因で減ってしまった海藻を、人が介入して再び増やそうという、この計画を始めた時はとても大変だったそうですが、今では毎年11月のワークショップに参加する人は250人もいて、それぞれのネームプレートをつけて、海水に種糸を沈め、生長を待ちます。昨年の2月にはなんと750kgも収穫できました。食べるのが肝心で、そのままにしておくと、夏には溶けてしまい、海をまた汚してしまいます。取り立てのワカメ（若布、若芽とも呼ぶ）で作るみそ汁はとてもおいしく、それまで嫌いだった子が食べられるようになったくらいなんですって！興味のある人はぜひ参加を。今年は11月25日です。ワカメだけでなくいろんな海の生物にも会えますよ。

ササキミチコ



▲ 採り立てワカメってこんなんだあ

夢ワカメ・ワークショップ

申し込み期間 10月1日～10月31日

申し込み方法 往復はがき、FAX、E-mailにて、参加 希望と書き、参加者全員の、(1) 氏名、(2) 年齢、(3) 住所、(4) 連絡先電話番号、(5) 連絡先FAX番号 (6) メールをお持ちの方はE-mailアドレス、を明記 (定員250名・先着順)

問い合わせ・申し込み先

NPO法人海辺つくり研究会

事務局住所 〒220-0023 横浜市西区平沼2-4-22ジュネスササキ202号

TEL/045-321-8601 FAX/045-317-9072

E-mail:umibeken@nifty.com



▲ どっさり育ったワカメは持ち帰ります。

参考資料：『ハマの海つくり』海をつくる会編 成山堂書店発行
写真は「海辺つくり研究会」より

環境に配慮した 地域密着型ホテルを目指し、 週1回の町内清掃にも積極参加

横浜国際ホテル 業務課 楠本 勇人さん



横浜国際ホテルでは「地域社会に密着した都市型ホテルとして、やすらぎに満ちた空間と心あたたまるサービスを提供すると共に、環境問題が人類共通の最重要課題であることを強く認識し、『環境に配慮したホテル』を目指す」ことを基本理念に、2001年2月にISO14001を取得しました。

ISO14001の改善項目の一つである廃棄物の削減についてどのような活動をされていますか？

古紙は数種類に分別していますが、中でも牛乳パックはホテルのトイレトーパーを仕入れている会社に直接引き取ってもらい、原料としてリサイクルしています。重量は年間600kgになります。また宴会やレストランで使用した割箸は、洗浄して乾燥させた後に製紙会社に宅急便で配送し、紙の原料として再利用して頂いています。その重量は年間500kgになります。その工程も今では当たり前のようになり、面倒だという声も聞かれませんが、ホテルの試みとしては、4月より古紙パルプ配合率70%の再生紙を使用してコースターを作成しました。そこにはISOの認証マークを記載しています。



個別包装からポンプ
ディスペンサーに交換

客室のシャンプーや石けんなどのアメニティグッズを、個別包装からポンプディスペンサーに交換しました。また、連泊のお客様にもご協力を頂き「シーツの交換をしなくてもいい」という意思表示ができるプレートに置いて頂いています。これによって、有機溶剤を使うリネンの洗濯量が減り、水質汚濁が少しでも減らせれば…と思っています。食器洗いの洗剤に天然ヤシから取った

他にISO項目でどのような活動がありますか？

エコ洗剤を使用したり、厨房の排水の油分を吸着させるシートを使用し油分の流出を最小限に抑える工夫をしています。

また、今年度より新しく目標にしている“グリーン商品購入点数の拡大”ですが、今まで無造作に購入していたファイルやボールペン等の事務用品をグリーン商品に徐々に変更しております。事務用品以外にも色々な商品がありますので今後の課題としていきます。

多岐にわたる取り組みをしていますが、現場スタッフへの周知はどのように行われているのでしょうか？

ホテルの社員・アルバイトには入社時にISOの教育を実施しています。また内部監査のチームにより、従業員にもステッカーや、ヒヤリングなどを通して周知や指導をしてきました。取得して5年目になるので基本事項は浸透していると思います。しかし最近プラスチック製品が多くなり、部分的にきちんとした分別ができていないことがあって、

先月改めて社内ミーティング時に指導と分別のプリントを配布し、見直しをしたところです。

毎週木曜日の町内清掃に、積極的に人手を出して地域の環境整備にも貢献している地域密着型の横浜国際ホテル。次のISO認証更新に向けて、新たに大きな第一歩を踏み出す時期を迎えたようです。

1 環境を考えるなら、
まず自分の“手元”から

デザイナー新、一目でわかる
“リサイクルブランド”

牛乳パックは、飲む→洗う→乾かす
→リサイクルデザインボックス
ティッシュに→使う

残念ながら

一度使ったティッシュは
リサイクルには向きません。
使い捨てなら再生品を！

リサイクルデザイン ボックスティッシュ



200組400枚入り／1個

1ケース50個入り（5個1組×10パック）3,675円（価格は市内送料・税込みです）
*ご注文は1ケース以上でお願いします。11ケース以上の場合、1ケースあたり
3,465円になります。1パック（5個）あたりに換算すると347円から368円です。
*市外への発送は別途料金がかかります。

もったいない！ティッシュは使い捨て！
だから作りました
“牛乳パック100%の再生品”

グループ購入のおすすめ

「10パック（50個）は、多すぎる」
と思ったあなた。グループ購入という
方法もありますよ。

例えば5人で購入すれば、1軒（1家族）
あたり2パック（10個）というほど良
い数。町内会や子供会などおおぜいの仲
間を集めれば、一度に大量購入もできる
かも。11ケース以上だと、お得な割引
価格になります。玄関先までお届けする
ので、たいへん便利です。

●ご注文・お問い合わせは
横浜市資源リサイクル事業協同組合
電話／045-444-2531
FAX／045-444-2532



「マクロビ料理は、とってもおいしい」と友だちに言う「エッー」と言われてしまう。だって、お肉も魚も、動物性の物は一切食べられないんですよ！……確かにそう。そして調味料も、しょう油・みそ・塩のみで、マヨネーズ・ケチャップ・お砂糖は使わないでいたい「そんなのイヤだわ」と言われ、話は終わる。

そういう私も、30年以上前おばが子育て中に自然食をしていた時、それに関する彼女の熱心な話をヘラヘラ笑って聞いていた。その良さを理解するまでにかなりの時間を要したので、食生活を変える大変さはよく分かる。しかし変えてしまえば目からウロコで「何でもっと早く変えなかつたんだろう」と後悔しきりだ。今までの料理は、言わば「飲み込むまでが勝負」の料理で、マクロビ料理は「飲み込んでからが勝負」の料理だ。

今回は、苦手という人が結構多いにんじんが、実はこんなに甘くて味わい深い素材なのかと驚かれる料理を紹介し

津村尚美
プロフィール
1955年生まれ
(有) ナチュレ企画代表
フェアトレードショップ
「まあじょうむ」を経営
中に料理に目覚める。
つぶつぶクッキング研究
生を経て現在マクロビオ
ティック師範科。著書「エ
スニック料理」

材料……にんじん 1~2本
(人数に合わせて適当に)

にんじんの塩煮

(1) にんじんは皮をむかずに切る。

芽の出るところは生命力の強いところなので、黒い部分を包丁でこそぐだけで切り落とさない。

ひと切れごとに皮、外側の部分、中心部、上、下が含まれるよう乱切りにする。

(2) 切ったにんじんをボールに入れ、ほんのひとつまみの塩(自然塩)をまぶし、にんじんに汗をかくまで置く。

塩は味を引き出すためで、塩味を付けるためではないのでごく少量でよい。

にんじんの塩蒸し

まず、塩煮の(1)から(2)までと同じように下ごしらえする。次に、蒸し鍋に水を入れ、沸騰したら汗をかいだにんじんを入れ、ふたをして柔らかくなるまで蒸せばできあがり。

以上2品で、にんじんを味わってみてください。

応用編……エビフライもどき

(1) 地粉(中力粉)にひとつまみの塩と適量の水を入れ、ドロツとした状態の溶き粉を作る。

(2) 塩煮または塩蒸しにしたにんじんを溶き粉の中に入れ、パン粉を付けて油で揚げフライにする。

“その他の紙”をもっと資源に！ 専用紙袋と小結くん持参で早朝啓発

18区に聞く！
G30の
わがまち自慢
その7
都筑区編

都筑区では「あったかハートつづき宣言」と銘打ち、職員の対応マナーの改善に努めています。元気なあいさつ、笑顔の対応はもちろん、気さくで愉快な人柄がにじむ地域振興課資源化推進担当の鳥海さんにお話をうかがいました。「特に力を入れているのが“その他の紙”の資源化率アップです。資源循環局都筑事務所と私たち地域振興課の職員が、朝、区内の集積場所に出向いて早朝啓発(住民に対し、ごみと資源の出し方について注意を促す活動)をしていた



「その他の紙」専用紙袋を持つ鳥海さん。その他の紙にはどんなものがあるのか、イラスト入りで説明されていて分かりやすい。右は、区民にごみと資源の正しい出し方を説明する早朝啓発の様子。

ところ、その他の紙の出し方に誤りが多いなあと。燃やすごみの袋に、その他の紙がたくさん混ざっていたのです。もっときちんと分別してもらうには……考える鳥海さんに、ふとひらめきが。「そう、ウチみたいにしたらいいんだ」。自宅ではひとつの紙袋に家族全員でその他の紙を集めているそうですが、1ヵ月も経つと驚くほど集まるのだとか。「紙袋だ！」こうして、都筑区オリジナル“その他の紙専用紙袋”が誕生しました。

白地に鮮やかなカラー印刷の“その他の紙専用紙袋”。入れて良いものといけないうものについて詳しく説明してあります。ごみ袋にしてはきれいすぎてもったいない、という意見もありましたが「初めての試みなので、まずは

目立つことが最重要だから」と鳥海さん。第一弾として1万部作り、区内で行なわれるイベントや早朝啓発などの際に小結くん(紙ひも)と共に配付しています。評判は上々で、11月3日に行なう都筑区民まつりで配布し切ってしまったら増刷しようかと考えています。

去年の春に始まった新しい分別収集、都筑区でも17年度中は大きな効果をあげていました。しかし今年度に入り再び増えてしまいました。リバウンド現象です。つい、面倒だからと資源をごみにしてしまうことの無いように、気を引き締めたいものです。これは都筑区に限ったことでなく、他の区でも似たような傾向が見られることを書き添えておきます。

- “その他の紙”の説明や分別の啓発に来てほしい場合は……都筑区役所地域振興課(電話948-2241)、または資源循環局都筑事務所(941-7914)にお申し込みください。
- 早朝啓発に来てほしい場合は……地域振興課(電話948-2241)までお申し込みください。



それ行け！りくみちゃん

作・勝野真美
【第22話】

1 こんにちは！
りくみです！
みなさん、10月22日って、なんの日かご存知ですか？
そう！リサイクルデザインフォーラムくみっ！

2 で…今日はまずフォーラムの準備の現場に来ているのですが…★
人が絵日記の中に埋もれています！
違うんだよ～！
りくみちゃんっ！

3 これは小学生のみんなが描いた「環境絵日記」を1枚ずつ審査している所だぞう
へらぞう君！
今年は7千枚も来たんだぞ～っ！
しかも、みんな上手ですくみ～★

4 さあ！今年も絵日記の大賞が決まるまじくみ！
楽しいフォーラムになりそう
だぞ～★
みんな、来てね～♪

リサイクル デザイン フォーラム 2006

参加自由

合言葉は「もったいない」♪



環境絵日記は7,000点を越す作品の応募がありました。
みんなどうもありがとうくみ！

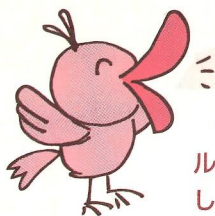
こんなこと
やってるよ

子どもと大人が一緒になってリサイクルや自然環境の大切さについて考えよう、と始めたフォーラムです。今年のテーマは「もったいないの心を広めよう」。夏休みに子どもたちが描いた環境絵日記の展示や、ゲーム形式でリサイクルや環境について学ぶコーナーなど、盛りだくさんの会場でお待ちしています。なお、環境絵日記を応募してくださった方全員に、会場で参加賞を差し上げます。

- 環境絵日記発表会、表彰式
- “もったいない”スタンプラリー
- 環境絵日記展示コーナー(リサイクルデザイン賞約500作品を展示)
- 子ども環境会議……徹底討論「もったいないの心を広めよう！」(仮題)
- 工作体験コーナー
- “もったいない”を学ぶコーナー

日時/ 10月22日(日)
11時～16時
会場/大さん橋CIQプラザ
(山下公園北側)

アクセス/みなとみらい線日本大通り駅
下車徒歩5分、
市営地下鉄・JR関内駅
下車徒歩15分



Supporter's Voice

サポーターズボイス

今月号から、読者と編集室をつなぐ新コーナー“サポーターズボイス”がスタート。月刊『リサイクルデザイン』や3R（リデュース、リユース、リサイクル）、環境についてのご意見、疑問、提案、おもしろアイデアなどなど……何でもお寄せ下さい。誌面作りに活かし、より役立つ情報をお届けします。

月刊『リサイクルデザイン』編集室、サポーターズボイス係まで、下記の方法でどうぞ。
FAX/045-444-2532 Eメール/mail@recycledesign.or.jp 郵便で、住所は下記です。

先月号で発行部数が5万部を突破したことをお知らせしたところ、本誌サポーターの高橋志津江さんから次のような心あたたまるお手紙をいただきました。

発行部数5万部、おめでとうございます。No.144ありがとうございます。いつも150部送付していただいているのですが、8月は定例の会合がお休みで40部ほど余ってしまいました。今回の「分別の勘違い」の特集がとても良い内容なので、なんとか配布したいと考え、来宅した友人、知人にも配りました。嬉しいことにとても好評です。「もう少し欲しい」という人が続出して、残りゼロになりました。もったいないことにならずに◎。これを機会に定期読者を増やしたいと思っています。残暑厳しいですが、どうぞがんばってください。

大募集！

144号の特集「G30版分別の勘違い」はたいへんご好評をいただきました。「ぜひ、勘違いパート2をやって」との声に応えるため、「勘違い」を大募集中です。あなたが勘違いしていたことや、分別についてよくわからないことなどを編集室までお寄せ下さい。お待ちしております。



さらに“ありがとう記念”への応募ハガキにもたくさんのメッセージがありました。その一部をご紹介します。

私の家も「りくみのトレペ」に似た、しん無しトイレトペーパーを利用しています。『月刊リサイクルデザイン』を読んで分別の大切さを知り、ごみについてもっと考えられるようになりました。
(港南区 S.M.さん 11歳)

「G30版分別の勘違い」はとても役立ちました。いつも「これで合っているのかな？」と思いながら捨てるのは辛いもの。「正しく分別して出せたぞ！」とこれからは実感できそうです。自分たちのごみが横浜のどこで、どのようにして、何にリサイクルされているのか「ごみの行方」を知りたいです。ぜひ、特集を！
(泉区 H.S.さん 29歳)

以前は回覧板で拝見していたのであわただしく流し読みをする程度でしたが、

4月に現住所に転居してからポストイングされるのでゆっくりと読ませていただいています。5月にリサイクルツアーに参加し山内町の組合に行き、実態を目の当たりにしました。勉強になり、トイレトペーパーに向ける目も変わりましたが、できればあと100円安かったらいいのに。質も肌触りも良かったのでぜひ実現させていただきたいです。
(戸塚区 T.Y.さん 32歳)

分別の勘違い、私もたくさんして反省……。でも、市から配付された分別表ではわかりにくい！ 今回のようにイラスト入りで説明してもらったら、子どもたちにもわかりやすくてとても良いと思います。これからも分別、頑張ってください。

(戸塚区 I.N.さん 40歳)

ファイバーリサイクルネットワークのことをこの広報誌で知りました。それから年2回のバザーを楽しみにしています。少し難しい記事や、行ってみたい、やってみたいと思える記事など、いろいろバラエティに富んでいて私はとても良いと思います。大和市でも7月から分別が始まりました。大部分がプラごみです。現代の暮らしはプラ包装無しでは成り立たないのですね。大和市は有料のごみ袋になったのですが、横浜市はまだ無料なのですか？

(大和市 H.K.さん 50歳)

「G30版分別の勘違い」はとても良かったです。長期間、ひも等で下げておけるような材質（プラスチック等）で作って、町内会等に売ってください。

(港北区 O.T.さん 63歳)

募集中！リサイクルデザインサポーター募集中！

リサイクルデザインでは、私たちの活動を支えて下さるサポーターを募集しています。3R（リデュース、リユース、リサイクル）、環境問題、街づくりなどに関心のある方の登録をお待ちしています。本誌を通じて一緒に考え、行動していきましょう。登録された方には本誌を毎月お届けするほか、組合の主催するイベントのご案内などをお送りします。

- 参加資格 横浜市内にお住まいの個人および団体
- 脱会は自由、入会金や年会費などは一切かかりません。
- 申し込み方法 ご住所、お名前、電話番号、「リサイクルデザインサポーター申し込み 希望」と明記の上、下記までどうぞ。折り返し申込書をお送りします。
〒221-0054 横浜市神奈川区山内町13
電話・045-444-2531／ファックス・045-444-2532
メール・mail@recycledesign.or.jp

ヨコハマはG30 「ポスターコンクール」 大賞作品決定!

小学校低学年の部



横浜市立元街小学校1年
白井 志織さん
うすい しおり

入賞作品はどの作品も豊かな感性で色鮮やかに描かれており、子どもたちからの貴重なメッセージが表現されています。なお、入賞者の表彰式及び作品の展示は「ウエステック2006(廃棄物処理・再資源化展)」会場内の横浜ゾーンで行いました。

「ヨコハマはG30大賞」
受賞者と
受賞作品

小学校高学年の部



横浜市立豊田小学校4年 江澤 好美さん
えざわ よしみ

中学生の部



横浜市立いずみ野中学校2年 高橋 恵さん
たかはし めぐみ

粗大ごみの受付電話番号のお問い合わせが多くありますので、この頁で常設してお知らせします。

- 受付時間 月～土曜日(祝日を含む) 午前8時30分～午後5時
- FAX 045-662-1225(聴覚・言語に障害のある方専用)
- インターネット受付(年中無休) <http://www.sodai.city.yokohama.jp>

●各区别電話番号一覧

鶴見	0570-045100	金沢	0570-045190
神奈川	0570-045110	港北	0570-045200
西	0570-045120	緑	0570-045210
中	0570-045130	青葉	0570-045220
南	0570-045140	都筑	0570-045230
港南	0570-045150	戸塚	0570-045240
保土ヶ谷	0570-045160	栄	0570-045250
旭	0570-045170	泉	0570-045260
磯子	0570-045180	瀬谷	0570-045270

IP電話・PHS用受付電話番号一覧(平成18年10月1日から変更)

鶴見	330-5128	保土ヶ谷	330-5167	青葉	330-5158
神奈川	330-5129	旭	330-5168	都筑	330-5159
西	330-5145	磯子	330-5108	戸塚	330-5107
中	330-5146	金沢	330-5109	栄	330-5112
南	330-5147	港北	330-5130	泉	330-5169
港南	330-5111	緑	330-5157	瀬谷	330-5170

リサイクルデザインの
「りくみのトレベ」は
お値段そのままくみ!



INFORMATION INFORMATION INFORMATION INFORMATION

編集室から

昭和30年代初期を描いた「三丁目の夕日」という映画が昨年ヒットしました。その物語の中で、集団就職で東北の田舎から上京し、自動車修理工場に住み込みで働く少女が、傷んだシュークリームを食べて食中毒をおこすというシーンがあります。田舎で育ち、上京して、初めて見たシュークリームを彼女はどうしても食べたかったのでしょうか。

今、「製品管理や賞味期限が厳しく管理されているはず」という前提と
思い込みの中で生活していると、手に取った食品が傷んでいるのかど
うか、自分で考えず、つい与えられた情報を主体的に判断してしまいが
ちです。「もったいない」という言葉は流行語になりましたが、「なに
が、もったいないのか」ということの本質を見失わずにこの言葉に真
剣に取り組みたいと、日々私たちリサイクルデザインは、考えています。

武松

月刊リサイクルデザインは 次の場所に置いてあります

●マリンスポーツデスク・リップル(鶴見日新ビル2F) ●グリーンバザール(南区六ツ川) ●地酒篠原屋(港北区篠原) ●神奈川銀行瀬谷支店・本牧支店 ●損保ジャパン横浜支店 ●東京ガス環境エネルギー館 ●マルエツ大倉山店 ●相鉄ローゼン三ツ境店・港南台店・大口店・二俣川店・緑園都市店・いずみ中央店・山手台店・白根店・モザイク港北店・六ツ川店・釜利谷店・和田町店・左近山店・瀬谷店・いずみ野店・弥生台店・笹山店・東寺尾店・ひかりが丘店・希望が丘店・並木店・南まきが原店・中田店・南瀬谷店・ひなた山店・磯子店・オルト新子安店・十日市場店・上星川店 ●マイカル天王町サティ店 ●ジャスコ駒岡店・金沢シーサイド店 ●カフェ杜(港北区日吉) ●うどんカフェ(青葉区こどもの国) ●リサイクルショップ「トロワの森」 ●横浜国立大学生活協同組合大学会館店・工学部店 ●神奈川県中小企業団体中央会(中区尾上町) ●リセールショップ遊民 ●WEショップ旭 ●WEショップかながわ大口店 ●WEショップかながわ六角橋店 ●WEショップこうほく ●WEショップほどがや天王町店 ●WEショップちがさき店 ●WEショップちがさき十間坂店 ●リサイクルショッププランカスタ(西区) ●WEショップ・あおばあざみ野南

●リサイクル標準価格表

2006年8月現在 日経8/31

品名	買入価格	業者の売値
	1キロ当たり	1キロ当たり
新聞	0円	5.5~6円
雑誌	0円	3.5円
段ボール	0円	4.5~5.5円
衣類くず	設定不能	0~1円
アルミ缶*	10~15円	
学校等アルミ缶 もったいないプロジェクト	40~80円	

★集団回収には「買入価格」を適用

*スチール缶と選別済の価格

★500キロ以上集団回収する団体の適用価格です。
取引条件により多少変化します。

★事業所から発生したものは集団回収の対象になりません。
事業所ごとに業者と直接ご相談ください。

★段ボールは必ず束ねて出してください。

月刊 リサイクルデザイン No.145

発行所: 横浜市資源リサイクル事業協同組合 〒221-0054 横浜市神奈川区山内町13番地 TEL 045-444-2531/FAX 045-444-2532 (編集室)

発行日: 2006年9月25日 発行人: 秋元康男 編集人: 工藤健一 編集室: 戸川孝則・竹澤留美

広報企画委員会: 山岡秀明・武松昭男・松澤嘉継・杉山宜利・芦澤博志・宗村隆寛・栗原清剛・大内敦・船崎健 制作: (企)エコ・アド 印刷: (株)横浜プリント

学校等アルミ缶もったいないプロジェクト



5年前から続けてきた「小学校アルミ缶回収事業プロジェクト」は、今年度、『合言葉は「もったいない」♪キャンペーン』の一環として名称を変更しました。

内容は、アルミ缶の回収量に応じた代価を提供、あるいはアルミ缶200kg(約1万2000個)と車いす1台を交換するという形です。現在、学校や幼稚園、保育園、子供会などさまざまな団体が活動中です。環境教育のみならず、福祉への関心を育てるための一助としてご活用ください。

車いす交換実績

平成16年 9月 2日	潮田小学校(鶴見区)
平成17年 3月 3日	岡村小学校(磯子区)
平成17年12月 22日	潮田小学校(鶴見区)
平成18年 3月 10日	杉田小学校(磯子区)
平成18年 6月 8日	希望ヶ丘小学校(旭区)
平成18年 7月 18日	東台小学校(鶴見区)

リサイクルデザインのビデオ 「未来を生み出すリサイクル」

このビデオは、暮らしの中から出る資源物(古紙・空き缶等)がどのようにリサイクルされているかを、一人の小学生の目を通して見ていく様子が描かれています。ぜひリサイクルの学習等にご活用ください。



詳しいことは 横浜市資源リサイクル事業協同組合

TEL 045-444-2531/FAX 045-444-2532

月刊リサイクルデザインは新聞古紙100%の再生紙と環境にやさしいSOYINK(大豆インク)を使用しています。2006.9/51,000

