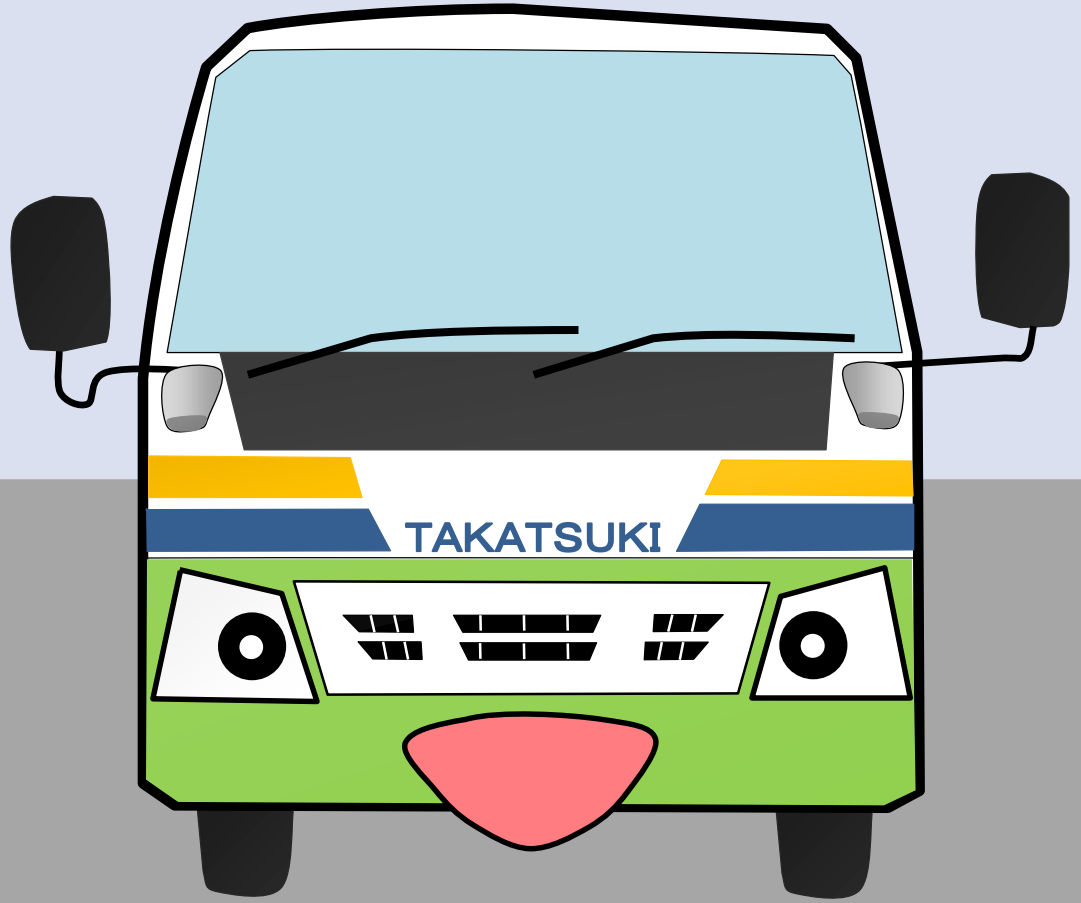
ごみをへらそう



たかつきし
高槻市

高槻市（たかつきし）の１日のごみの量は？

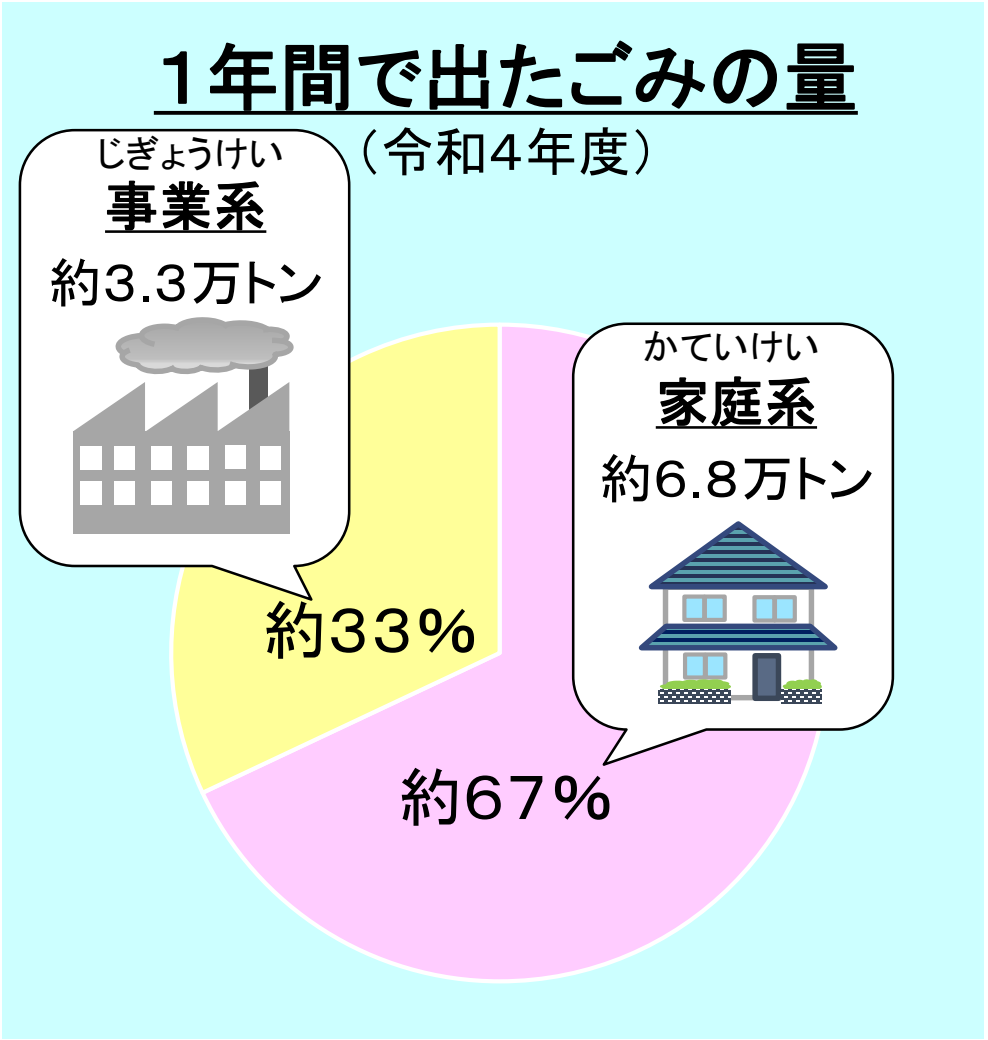
　たくさんの人が生活したり、働いている高槻市（たかつきし）では、１日に約285トンのごみがすてられています。ごみ収集車（しゅうしゅうしゃ）に積む量で考えると、約95台分になります。

1　　2　　3　・・・・・　95台分

ごみはどこから出ているの？

エネルギーセンターに運びこまれるごみは大きく分けると家庭系（かていけい）と言われるわたしたち一人ひとりの家から出るごみと、事業系（じぎょうけい）と言われるお店や工場などから出るごみの2種類に分けられます。

１年間に出るごみの量は家庭系（かていけい）で約６．８万トン、事業系（じぎょうけい）が約３．３万トンです。



ごみのへらし方は？

ごみをへらし、活かすために、覚えてほしい3つの言葉があります。英語で書くと文字の先頭がみんな「R」のため、3R（すりーあーる）とよんでいます。

3R（すりーあーる）

Rごみそのものをへらす
Reduce（リデュース）

Rごみにしないでくり返し使う
Reuse（リユース）

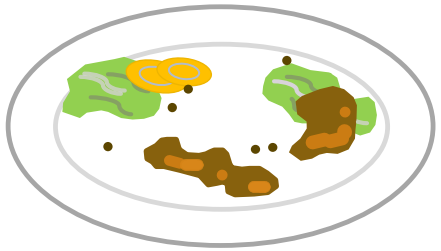
Rごみを資源（しげん）としてもう一度使う
Recycle（リサイクル）

リデュースの取組（食品ロス）

日本で１年間に出るごみのうち、約3割は食べ物のごみです。まだ食べられるのにすてられてしまう食べ物を「食品ロス」といい、日本では１年間に４７２万トンもの食べ物がすてられています。これは、１人が１日にお茶わん１杯分の重さの食べ物をすてている計算になります。

食品ロスの主な原因（げんいん）

食べ残し



期限切れ

すてられる食材

食品ロスをへらすためには、食品を買いすぎないことや料理を作りすぎないこと、食べきれる量だけお皿に入れることなどが大切です。

リデュースの取組（食品ロス）

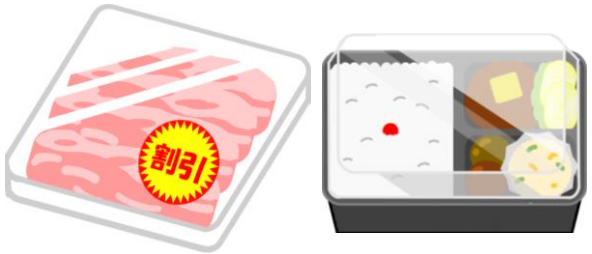
　食品ロスをへらすためには、食品を買いすぎないことや料理を作りすぎないこと、食べきれる量だけお皿に入れることなどが大切です。また、食品のふくろや容器に表示されている、「賞味期限」と「消費期限」のちがいを知ることも食べ物をごみにしないための方法のひとつです。

「賞味期限」と「消費期限」は何がちがう？

おいしく食べられる期限のことを・・・

賞味期限

安全に食べられる期限のことを・・・



消費期限

賞味期限をすぎても、すぐに食べられなくなるわけではないよ。

リデュースの取組（食品ロス）

お店もごみをへらしています

スーパーでは、お惣菜をばら売りしたり、賞味期限が近くなった商品を値引きしたり、飲食店では食べ残しがへるように少なめのメニューが選べるなどの取組をしています。高槻市では、このようにごみをへらそうとがんばっているお店や、リサイクル活動をしているお店を「たかつきエコショップ」 として認定し、PRしています。

リユースの取組（エコバッグ）

スーパーやショッピングモールなどのお店で買い物をするときは、エコバッグを持って行きましょう。レジぶくろをもらわずエコバッグをくり返し使うことは、リユースの取組のひとつで、ごみの量をへらすことにもつながります。

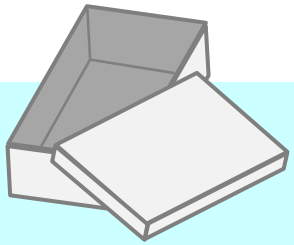
時代の波はリユースにあり？

サイズが合わなくなった洋服を弟や妹にゆずったことはありますか。

必要なくなったものを「使う人を変える」ことで活かす活動をリユースといい、リサイクルショップやインターネットなどいろいろな方法で取り組むことができます。もし、必要なくなったものを手放すときや、新しく何かを買うときには、ぜひエコでお得（とく）なリユースを考えてみてください。

リサイクルの取組（集団回収）

同じ地区に住む人たちが、時間と場所を決めて、リサイクルできるものをいっせいに出し、回収業者に取りに来てもらう制度を「集団回収」といいます。
高槻市では、自治会や子ども会などいろいろな団体が「集団回収」を行っています。

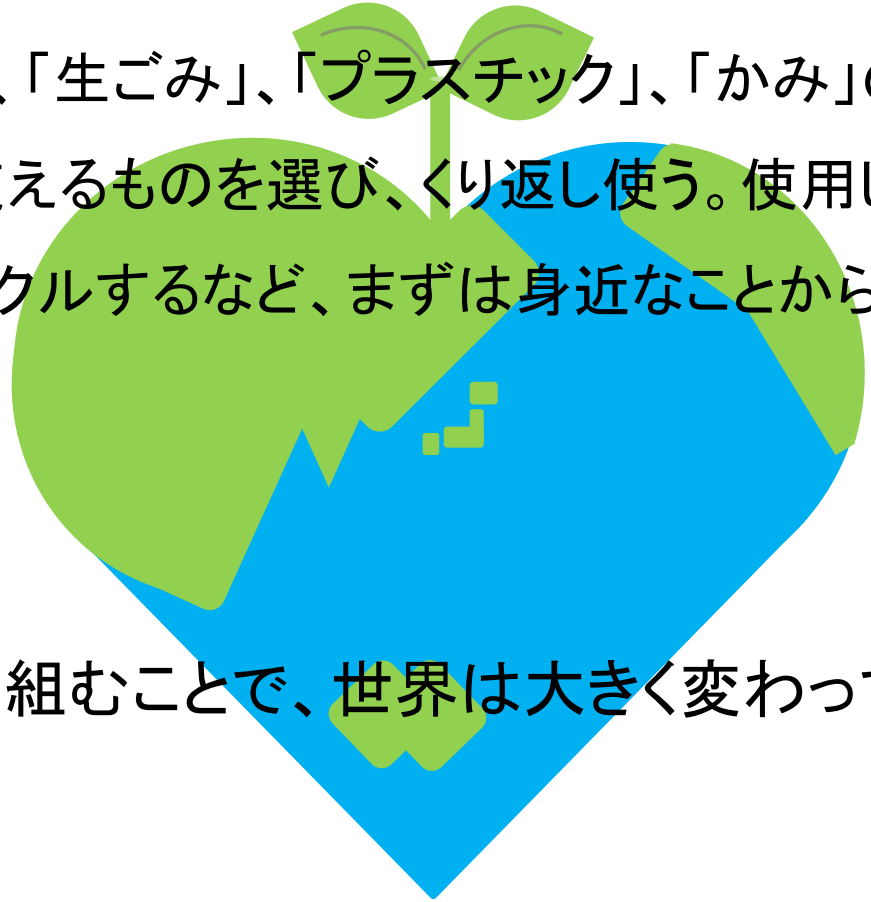


雑がみのリサイクル

おかしの箱やカレンダー、トイレットペーパーの芯などの紙でできているものをどのようにすてていますか？もし「もえるごみ」としてすてているのであれば、ちょっと待って！
それらは「雑がみ」として、リサイクルすることができます。
高槻市では、この雑がみの回収量が少なく、１年間で約５千トンもの雑がみが、もえるごみとしてすてられています。

まとめ

ごみを減らすポイントは、「生ごみ」、「プラスチック」、「かみ」の3つです。必要以上のものは買わない。長く使えるものを選び、くり返し使う。使用しなくなったものでリサイクルできるものはリサイクルするなど、まずは身近なことから始めてみよう！



みんなが取り組むことで、世界は大きく変わっていきます！

リサイクルにはたくさんのエネルギーやお金がかかるんだって。
まずは、手間のかからないリデュースやリユースを心がけよう！