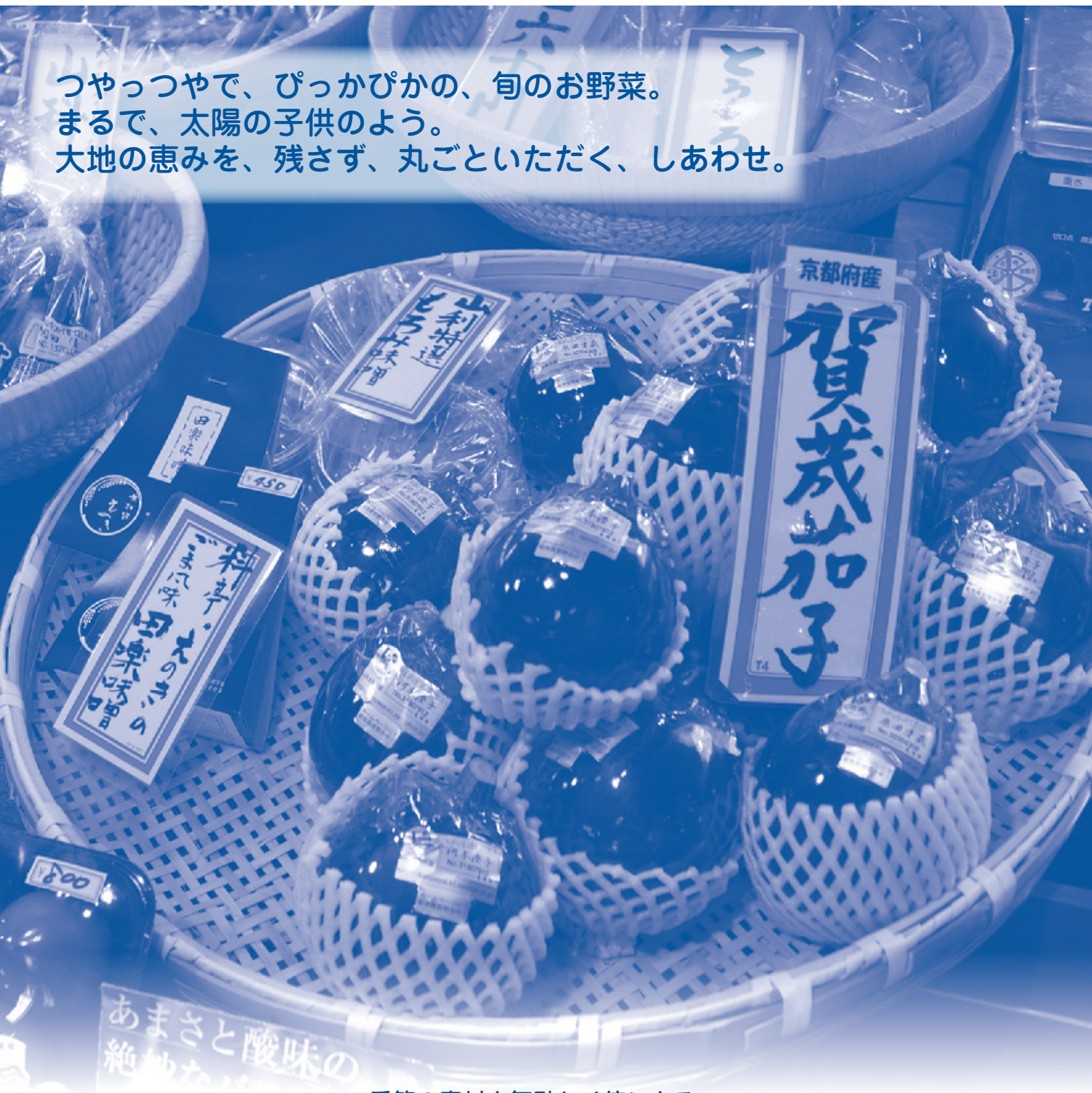


こごみ日和



53号

つやつやで、ぴっかぴかの、旬のお野菜。
まるで、太陽の子供のよう。
大地の恵みを、残さず、丸ごといただく、しあわせ。



季節の素材を無駄なく使いきる。
台所から、ごみを出さない方法を、昔の人はよく知っていた。
先人たちが残した知恵を、今に受け継ぎたい。
ほら、八百屋さんの店頭には、暮らしをシンプルに、スマートに
変えるアイデアが、たくさん並んでいるよ。

「野菜は、どうやって使おうか考えると、ゴミが出なくなるの」 老舗の青果店「四寅」から学ぶ「始末の料理」の心得

京都の食生活を支えてきた「錦市場」

いにしへの時代から「京の台所」と呼ばれ、京都の人々の食生活を支えてきた京都錦市場商店街、通称「にしき」。赤・緑・黄の色鮮やかなアーケードと、しっかり敷き詰められた石畳が、四条通りの喧騒とは一線を画した情緒を感じさせてくれます。全長は東西のべ390メートル。両端におよそ130もの京食材や京料理の店舗がひしめき、行き交う人の目を楽しませてくれます。開市の歴史はなんと平安京ができた頃にまで遡るというから驚き。そして江戸時代初期には魚や肉、青果を扱う問屋街として

幕府より公認を受けたという由緒正しき場所。近代には小売り専門の店舗も現れはじめ、それまで庶民がなかなか口にすることができなかった高級食材も、ひと頃に較べ容易に手に入れることができるようになりました。

「にしきの食材は新鮮で品質がいい」「にしきのお店は“旬”を大事にしている」と評判が高いのは、往時からの目利きを活かして商いをしている良心的な老舗がたくさん残っているからなんです。

京都の暮らしに息づく「始末」の精神

そんな賑やかで楽しい京都錦市場商店街ですが、アミューズメント気分だけで訪れるのはもったいない。どんなに観光客が増加しても、代々お店を守り続けてきた老舗の心意気には、ぶれはありません。それは「食材を使い切る」という、頑ななまでの“始末”の精神。軒を連ねる多くの専門店が、お客さんにた

だ単に食材を販売するだけではなく、徹頭徹尾使い切り、ごみを出さない調理法を教えてください。

この「にしき」は、京都に古くから伝わる始末のレシピが学べる最適な場所のひとつと言えるでしょう。そしてそれは昨今叫ばれる「ごみの“リデュース（減らす）”」の先駆けなのです。

野菜の旬を大切にすれば、ごみは少なくなる



大正時代初期から、四代に渡って青果業を営む「四寅」も、食材の扱い方を親切に教えてくれる一軒。店頭にズラリ並ぶのは伝統の京野菜、ないし京都産の野菜。取材の季節は夏真っ盛りだったので、賀茂なす、万願寺とうがらし、鹿ヶ谷かぼちゃ、柘野ささげ、丹波枝豆などなど生命力あふれる見事な夏の京野菜が、あおあおつやつやと輝きを放って並んでい



ました。まるで宝石のよう。

秋にはこのステージに、食材のスターである松茸が並び、季節を彩ります。そして三代目店主のお母様でいらっしゃる堀紀子さんが、若者にはあまり馴染みがない伝統野菜をうまく使うアドバイスをしてくださるのです。

「大事なのは、やっぱり旬のものを選ぶこと。野菜は生きもの。旬のものが一番おいしいし、旬の野菜の方が捨てる部分は少なくなります。いくら『賀茂なすおいしい』といっても、タネばかり入った時期のを買っても、使える部分は少なくなるわね。ぼてっとした、ハリのある頃を買うと、丸ごと食べられるわよ。あと、旬の万願寺とうがらしならオーソドックスに焼くのがいい。グリルで焼いた後に、1分間だけお出汁でさっと煮るの。そこに糸がつおや生姜を乗せていただくと万願寺とうがらしの素材そのものの味を楽しめるわね。若い方だったら、半分に切ってミンチを詰めて、イタリアン風にしてもおいしいわよ。」

旬を迎えた地元の野菜をお客様にお届けする、これは創業

時から四寅を貫くポリシー。

「初代のおじいさんが『儲けよりも、いいものを売りたい』という気持ちが強い人でね。タネから自分で作って自家採取している生産者の野菜にこだわっていたんです。大正時代のお店の写真が残っているけれど、すだれが折れ曲がった掘っ建て小屋で、終戦直後の荒れ野のよう。外観よりも野菜の品質にこだわったのね。でも店構えは立派でなくても、いいものを扱うと信頼が篤くなって、京都の有名旅館、祇園の割烹

をはじめ、お料理屋さんがお声をかけてくださるようになったんです。『瓢亭』（400年もの歴史を誇る名料亭）さんには四代に渡って野菜を納めさせていただいています。井上靖さんや川端康成さんといった小説家の方々が、こちらの京野菜を使った料理をととても喜んでくれましたね。野菜を東京まで送ったこともありましたよ。昔はまだ段ボール箱がないから、りんごの木箱に、聖護院蕪、聖護院だいこ（大根）、九条ネギ、水菜、壬生菜、いろんなものをいっぱい詰めてね。」

ひとつの野菜を使い切るプランをたてよう

文豪たちに愛され、まだ流通が確立していない時代に京野菜のおいしさを伝播した四寅。そのまばゆい来歴にハードルの高さを感じてしまう人もいるかもしれません。しかし堀さんは気さくに、一般に知られた野菜であっても、始末のヒントを投げかけてくれます。

「キャベツなんて、捨てる場所がない野菜なの。だから先ず買った時に料理のプランをたてるのが大事。野菜は、どうやって使おうかを考えると、ゴミが出なくなるの。すぐに包丁を入れてしまうから傷みが早くなる。小さくても葉がしっかり詰まったものを選んで、周りの葉はロールキャベツなど包むことに使う。そして真ん中の甘みのある葉はサラダ

に。芯のところはポトフとか、ベーコンをちょっと入れて、ハーブのお塩で味付けをして、玉ねぎと一緒にスープにしたら本当に美味しいわよ。キャベツだけじゃなく、いろんな野菜くずが出たらよく洗って、手羽先と一緒に4時間くらい最低の火力でぐつぐつぐつぐつ、落とし蓋をして煮込むの。できあがったら、それを冷凍しておくんです。いいダシが出て、市販のブイヨン要らずよ。」



漬物から見えてくる食材への感謝の心

そして堀さんは、ゴミを出さない料理法のひとつとして、「漬物がいい」と勧めてくれました。実はこの四寅では生野菜のほかに、堀さんお手製の糠漬けが大好評。

「京都では昔から糠漬けのことを『どぼ漬け』と言いましてね、はじめは家族が食べる分だけのどぼ漬けを作っていたんです。すると『昔ながらの漬物がここにあるやないか。うちにも分けて分けて!』と口コミで広がっていったんです。冬は千枚漬けもうちで漬けますよ。『漬物なんかたいへんや』と敬遠されるかもしれないけれど、今は小さい漬物器が売られてるでしょう。白菜でも残ったらほかさないで、おコブを1センチ四方に切って入れて、お塩ばらばらと撒いておけば、3日目には美味しいお漬物になる。冷蔵庫に入れておいたら、2週間は腐りません。白菜だけやのうて余ったセロリ、カブ、みょうが、にんじん、キャベツ、なんでもお漬物になります。お漬物にかける『あわせ醤油』かて、私は教えてあげるんです。ダシ1、お醤油濃口1の割合で180ccずつ煮詰めるんです。沸騰してきたら、



かつお節かさば節を多い目に入れる。あとは漉して冷ましておいたらいいんです。これをかけたら、お漬物は何倍もおいしくなる。調味料も家で作れば、瓶やパッケージのごみも出ませんしね。それに、お漬物って野菜に対する気持ちの表れだと思うのね。」

永い伝統を抱きながらも、“いま”のお客さんとのコミュニケーションを大切にする四寅の堀紀子さんから、家庭でできるシンプルな「ごごみ」の暮らしを教えていただきました。そしてキッチンからごみを減らそうという姿勢は、すなわち食材と生産者に対する感謝の気持ちなのだ、改めて教えられました。

名称●四寅（よんとら）
住所●京都市中京区
錦小路通御幸町西入
電話●075-221-2730
営業●9:00 - 18:00
定休●水曜日

堀紀子さんお勧めの
京野菜のレシピが載った▶
京の台所カレンダー



取材日：平成24年8月3日 取材・写真：吉村 智樹

シリーズ
みんなで
考える

衣服のリユース・リサイクルの現場を訪ねて ～衣服を資源活用する、京丹波ウエス～

年間約150万トン排出されるといわれる衣服の廃棄物。日本では、リユース・リサイクルのしくみがなく、循環型社会形成から課題が浮かぶ。そんな中、京都で最大規模の衣服リユース・リサイクル工場の視察に向かった。

衣服の山 100 トンに圧倒

7月のある日、JR京都駅から山陰本線で下山駅へ。さらに車で10分、衣服のリユース・リサイクル拠点「京丹波ウエス」は小高い丘の上にあった。開設は平成22年9月。1500坪の工場は外装も新しく、クリーンだ。まず目に飛び込んできたのは、衣類の山。プラスチック袋が山積みになされ、1枚1枚むき出しの衣服もある。町内会など地域の集団回収や学校などから、問屋を経由して運び込まれたものだ。「ざっと90～100トン」と、案内してくださっ

た京丹波ウエス ゼネラルマネージャーの銭本護さん。1日5～6トンが主に近畿全域から運び込まれる。

京丹波ウエスでは、古着・古布以外にも、下着・毛布・帽子など、幅広く受け入れている。



▲搬入された衣服の山

選別され、さらに選別される衣服

いざ工場内へ。工場での作業は、機械にまかせる工程と従業員の手選別に頼る工程があり、効率がいい。衣服は、袋ごとホッパーに入れられ、破袋され、衣服だけがベルトコンベアーに乗る。ベルトコンベアー上で、16種類に手選別され、各ポストに入れられる。まず皮製品やデニム類など重い衣服を選別し、次にスポン・スカート、そして子ども服やTシャツなど軽い衣料を順に分けていく。ここまでが一次選別の段階。二次選別は、さらに細分化され90品目に分けられる。古着マーケットの商品となるもの、ウエスになるものなど、実に細かい。また、「きもの」のコーナーがあったが、京都発の「リサイクルきもの」は人気だという。

これまで、衣服リサイクルは、ウエスが代表的であっ

た。ウエスは油を拭き取る布として重工業を中心に需要があり、30～45センチ四方に裁断され出荷される。

商品として価値を持つのは、綿素材。近年は、綿100%ではなく、化学合成繊維との混紡の製品が多いが、綿60%までならリサイクルが可能となる。

また、使用・着用し、何度か洗ったものがよく、新品の製品は、ウエスには向かないようだ。

集められた衣服は、すべて資源として活用

細分化の工程で、汚れや破れ、ナイロン系の繊維などは異物として除外される。異物は、京丹波ウエスの本体である山本清掃に運ばれRPF (Refuse Paper & Plastic Fuel) の原料として処理される。全体の約10%程度がRPF原料となり、化石燃料の代替として活用される。ここに集まる衣服類は、すべて資源であり、廃棄物処理するものは1枚もない。

細分化された衣類は、100kg単位で圧縮梱包され、倉庫内に積み上げられ、出荷を待つ。国内の古着マーケットへは約15%で、全国各地のリサイクルショップの店頭などに並ぶ。海外マーケットへ渡るのは約60%で、東南アジア、アフリカなどへ運ばれる。ウエスは15%、異物が10%程度だと見当をつけている。倉庫には、再利用品目別に、山積みされていた。



▲ホッパーで袋が破られベルトコンベアーへ



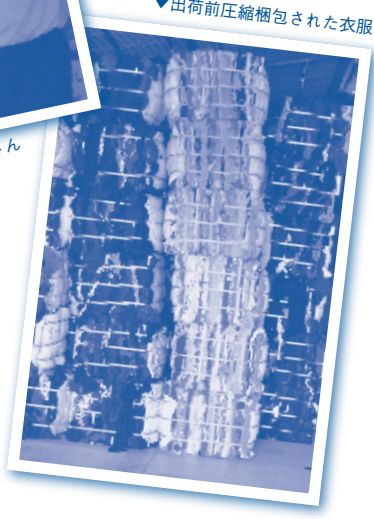
▲回収ボックスを積んだ専用トラック



▲現場で解説する銭本さん



▲選別された衣服



▼出荷前圧縮梱包された衣服



社会貢献にも積極的。京都で古着ビジネスのモデルに

京丹波ウエスの本体である山本清掃は、戦後創業して以来、廃棄物事業一筋に歩み、現在では、一般廃棄物処理だけでなく、平成23年には、先進的なリサイクル施設を開設するなど、循環型社会構築

に向け果敢に活動している。京丹波ウエスを開設した動機について「京都という地で、古着ビジネスとしてのモデルを作りたかった」と銭本さん。京都市の、回収ご

み袋の透明化も大きなきっかけのひとつとなった。他府県には衣服のリユース・リサイクル施設があるが、京都には繊維を扱う大手はなく、これまでは古紙回収業者が、新聞紙などの回収のついでに、集める程度であった。

リユース・リサイクルという循環型社会の基盤となる活動は、事業として成立してこそ継続できる。銭本さんは、各地のリサイクル工場を視察し、京丹波ウエスに集約した。また社会貢献のひとつとして障害者雇用に目を向け、地元雇用の従業員27名中5名が仲間として働いている。

未曾有の被害を出した東日本大震災支援にも前向きで、1カ月後には「みんなの着もちプロジェクト」を立ち上げ、町内会や学校、個人から古着を集め、1キログラムごとに10円を義援金として日本赤十字社へと寄付している。

着ない服は買わないことを鉄則に

京都では、京丹波ウエスが衣服のリユース・リサイクルに取り組み循環型社会へステップアップした。しかし、リサイクル率約22%である衣服の課題は多い。衣服をバイオエタノールに変換し、エネルギー活用する動きもあるが、衣服の循環が具現化するまでの道のりはおぼつかない。私たちにできるのはまず、ムダな衣服の購入をしないこと。「運ばれてきた衣服の中で、一度も袖を通して

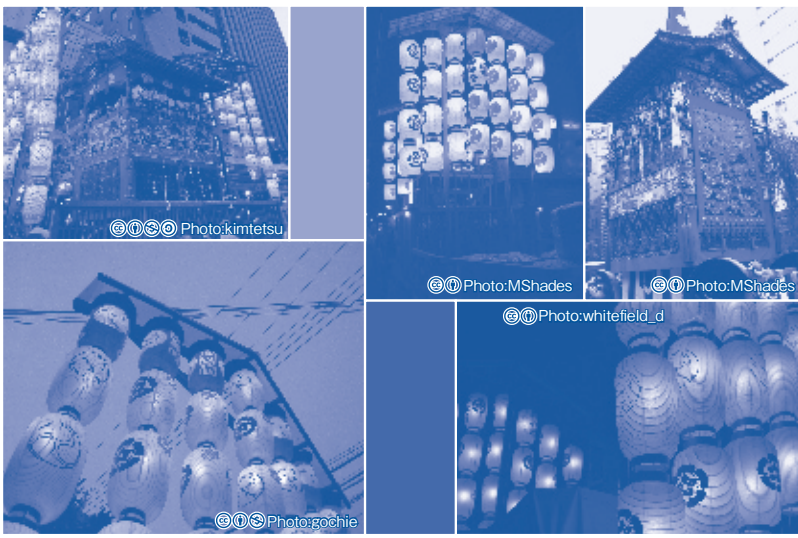
いないものがある。これを見るのは心が痛む」という

銭本さんの言葉はズシリと重みがあった。「食べ残し」ならぬ「着残し」。着ない衣服を買うのは止めよう！

取材：森田 知都子

【参考資料】

- ※『廃棄物資源循環学会誌』Vol.21 No.3 2010「特集 衣服とごみ」
- ※「みんなの着もちプロジェクト」
<http://www.yamamoto-mrc.co.jp/gienkin.html>
☎0120-05-2951
- ※ 日本RPF工業会 <http://www.jpri.gr.jp/>
- ※ 「FUKU-FUKUプロジェクト」<http://fukufuku-project.jp/>



京都が、いや、日本が誇る祭の一つ、祇園祭。恒例のイベントは、7月17日の山鉾巡行に加えて、その前の3日間、つまり7月14日～16日の宵々々山から宵山の夜のそぞろ歩き。夕方から歩行者天国になり、屋台が立ち並び、毎年1日10～50万人の人が繰り出す。それは、同時に、大量の「ごみ」も生み出す。華やかな祭の裏にあるごみの世界・・・祇園祭に、ごみの山は似合わない！その実態を把握すると同時に、改善に向けた一歩を踏み出すため、調査を行った。

▷ 祇園祭のごみの量や質は？

祇園祭（※宵々々山～宵山のことを、本調査では祇園祭と呼ぶ）のごみの質や量について、正確なデータはないが、図1の通り、1日10～35トン以上のごみが回収されている。これは、訪問者数（人出）で割ると、1人約100gとなる。図2の内訳を見ると、「一般廃棄物」の割合が圧倒的に多いことがわかる。様々な状態で屋台飲食から出てきたごみが多くを占めていると考えられた。ただ、これまで詳細なデータは蓄積されてこなかった。

▷ 立ち上がっている人たち

なお、あふれかえったり、散乱したりしたごみを目の当たりに、美化運動を展開している方々もいる。その一つが、「美しい祇園祭を作る会」。約500人のボランティアが参加する活動になり、主要な街角等に立って分別指導（①空き缶、②ペットボトル、③そのほかの3分別）を行うほか、散乱ごみを拾う活動を行っている。今回の調査にも、この会の皆様や関係者の皆様にご指導、ご協力頂いた。

▷ ごみ調査の概要

2012年7月14～16日の夕方から夜中にかけて、次の5種類の調査を行った。ここでは、結果の整理が終わった【3】及び【4】の調査結果を中心に紹介する。

- 1] 屋台で使用している容器包装材等の調査（全域）
- 2] ごみ箱設置状況及び管理状況の調査（全域）
- 3] 細組成調査（一ヶ所）：ごみの性状を把握するために、7月14日の役行者山～黒主山間の「その他」ごみとして捨てられたもの（「缶」及び「ペットボトル」として捨てられたものを除く；周辺で拾って歩いたものを少し含む）を対象に、細組成調査を行った。
- 4] アンケート調査（一部地域）：訪問客に、訪問（観光）理由や、ごみ散乱に関する感想、削減策などについて尋ねるアンケート調査を実施した。
- 5] その他：試行的に散乱状況調査（7月16日烏丸通）等を行った。

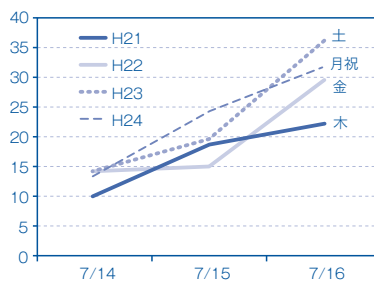


図1 祇園祭のごみ量 (トン/日)

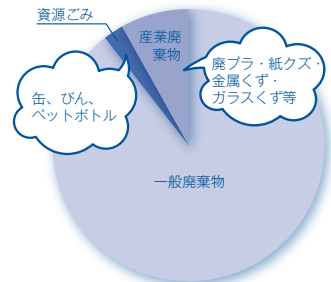


図2 ごみの内訳 (平成24年度)

(いずれのデータも代表的な回収業者である榊山清掃の提供)

(京都大学環境科学センター助教・京都市ごみ減量推進会議理事)



事務局より「もっぺん出張所で、お待ちしております！」

ものを最大限に活用するのは、京都の昔ながらの知恵のひとつ。「けち」とは違う「始末」の心。始めから終わりまでのことを考え、いいものを長く使う。使えるものはとことん使う。決して無駄にしない。それは、生活へのこだわりともいえるものです。そんなときに必要なのは、修理やリメイクをしてくれるお店。

京のお直し屋さん紹介サイト「もっぺん」

インターネットやテレビに雑誌、情報はたくさんあるけれど、いざ壊れた時に、安心して持って行けるお店をすぐに見つけることは、結構難しい。でも京都にはこれがあります！京のお直し屋さん紹介サイト「もっぺん」。京都市内を中心に、180店舗以上掲載。まずは気軽にのぞいてください！インターネットで「もっぺん」と検索すると、すぐに見つけることができますよ！

市役所前フリーマーケットで「もっぺん出張所」

インターネットでわかる情報は限られている。どんな人がやっているのかな？どんな雰囲気のお店かな？と知りたい時は、イベント等で時々開催している「もっぺん出張所」に来てください。「もっぺん」サイトに登録された店舗が、イベントにて修理の相談や説明を行っていて、お店に入っていくにはちょっと勇気がいるかもしれませんが、ここならオープンなスペースで気軽に相談ができます。

●修理ができるお店の方へ●

「もっぺん」では、登録いただける修理のお店を大募集中。直したい人がいて、直せるお店があるのに、出会えないなんてもったいない！是非、京都市ごみ減量推進会議（647-3444）へ御連絡お待ちしております

祇園祭ごみ調査を追う



▷ごみの内訳（重量）の特徴・・・[3]の結果

細組成調査の結果（湿重量ベース；総量59.6kg）を、図3に示す。これより、次のことがわかる。

- ・容器包装が多くを占める。特に、プラスチック製容器包装が多い。
- ・缶とペットボトルは、別の分別ボックスで回収を行っているが、分別されずに「その他」に混じっているものもある。
- ・使い捨て商品も相当割合である。
- ・また、うちわなども捨てられている。

▷アンケート結果・・・[4]の結果

3日間、様々な場所で、聞き取りによるアンケート調査を行った結果のポイントを紹介する。特に外国人の方のサンプルは10と多くないが、貴重な結果が得られた。

まず、「ごみについて気になったことは？」と尋ねた結果を図4に示す。日本人においては、ごみ箱がどこにあるかわからない

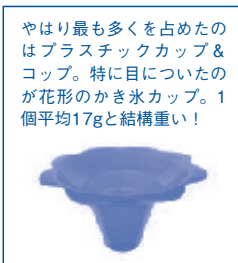
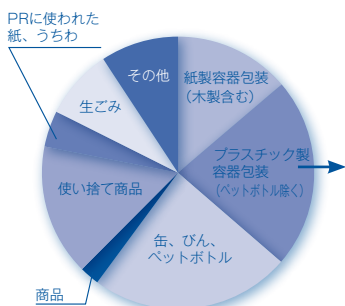


図3 祇園祭の「その他」ごみの細組成調査結果の概要（湿重量ベース）

かわからないこと、少ないこと、ごみが散乱していることが気になるとした人が2～4割いることがわかった。

「このような祭の「ごみ」や「散乱ごみ」を減らすために、良いと思う方法は？」と尋ねた結果を図5に示す。解決策としては、ごみ分別ボックスを増やすことが最も支持された。外国人と日本人とで、リユース食器導入への評価が大きく異なることも特徴的である。海外（特に欧州）ではリユース食器導入がより一般的であることを示唆していると考えられる。



▷今後へ

祇園祭のごみ調査2012の結果を受けて、今後の在り方を議論し、解決策を提案していきたいと考えています。このような風景を変えるために・・・

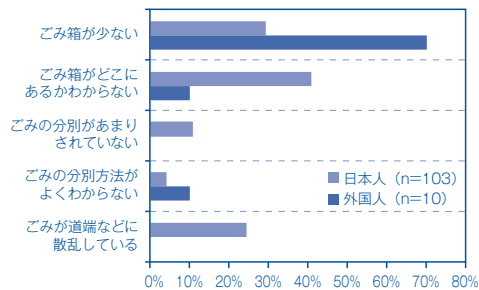


図4 ごみについて気になったこととして選んだ人の割合（複数選択可）

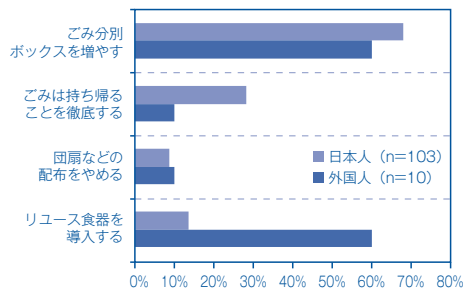
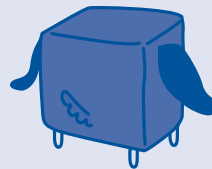


図5 祇園祭のごみ問題解決のために有効として選んだ人の割合（複数選択可）

※本プロジェクトは、京都市ごみ減量推進会議 平成24年度公募型パートナーシップ事業助成金を受けて実施した。

市役所前フリーマーケットでの、もっぺん出張所 開催予定日（ ）内は、雨天予備日

10月7日（10月20日）	10月28日（11月11日）	11月17日（11月23日）
ジャノメミシン直営京都支店	きものクリニック悠遊舎	ジャノメミシン直営京都支店
アルファジュエリー京都店	藤井音響	藤井音響
福田匠庵	カバンの病院 明石屋	福田匠庵
きものクリニック悠遊舎		カバンの病院 明石屋



「アルファジュエリー京都店」（宝飾品）

眠っているジュエリーを見直して、素敵に甦らせたら、お出かけがさらに楽しくなりそう！



「カバンの病院 明石屋」（鞆等）

気に入っていた鞆が壊れても、同じものはなかなか見つからないもの。修理をすることによって、さらにかかけがえのない相棒に！

「きものクリニック悠遊舎」（着物）

着物のシミ、変色、サイズ直しから、お手入れの仕方まで、着物のことなら気軽に相談してみたい。捨てられないけど着るのはあきらめていたあの着物、新しい技術で修復再生ができるかも！

「ジャノメミシン直営京都支店」（ミシン等）

古いミシンでも、他社製品でも修理OK。ミシンの選び方から、使っていて上手いかない時の調整の方法まで、気軽に聞いてみよう！

「福田匠庵」（人形、伝統工芸品）

職人のネットワークを生かして、人形の修理や伝統工芸品の修理に取り組んでおられます。人形修理、着物の着せ替え、お手入れの仕方など、なかなか聞けないことを聞くチャンス！大切な思い出の品を、子どもさんやお孫さんに伝えていきませんか？

「藤井音響」（オーディオ機器修理）

業務用から家庭用まで、他店で購入されたものでも、古いものでも、相談OKだそうです。高かったあのオーディオのいい音を復活させるチャンスかも！

無理なくできる、地域の環境活動の可能性を探って

～上高野地域ごみ減量推進会議～

叡山電鉄出町柳駅から電車で約10分、宝ヶ池駅の北側に広がる上高野地域は、大原方面と岩倉・鞍馬方面への分岐点に位置します。約3,030世帯が暮らすこの地域には、今も自然が多く残されており、主要な道路に面しながらも、閑静な住宅地が続きます。

使用済てんぷら油の回収事業の課題

上高野地域ごみ減量推進会議（以下、上高野地域ごみ減）の立ち上げは平成17年。矢野会長は、前会長から使用済てんぷら油や古紙などの資源物回収の取組を引き継ぎ、工夫を重ねながらその活動を広げてこられました。現在、てんぷら油の回収拠点は19カ所。順調に回収拠点は増えてきましたが、新たな課題が見えてきました。1拠点ごとの回収量が伸び悩み、また、回収のための負担が増えてきたのです。この状況を何とかしなければ、てんぷら油の回収事業自体が行き詰まる…。そんな時、矢野会長の目に飛び込んできたのが、他の地域ごみ減での回収データでした。



矢野会長

回収データから見えてくることは？

左京区では、27ある元学区の内、10の学区が地域ごみ減として活動をしています。その中に、回収拠点が少ないにもかかわらず、毎月、回収量の非常に多い地域があったのです。「自分たちの地域の取組と、これら良い成果を上げている地域の取組とは、どこが違うのだろう？」矢野会長の探究心が、上高野地域ごみ減を動かす起爆剤になりました。回収データを分析すると、いくつかの特徴が見えてきました。

まず1点目は、人が多く集まる場所、例えばスーパーや小学校で回収をしていること。2点目は、回収の日時が地域全体に定着していること。ある地域密着型のスーパーでは、てんぷら油の回収日時をそのスーパーの売り出しチラシに掲載し、積極的に協力を呼びかけていました。このように、回収場所の特徴を活かし、最大限に活動をアピールすることで、より多くの注目を集め、環境意識を高めることができます。更に、回収効率

を上げることは、使用済てんぷら油から作られるバイオディーゼル燃料のコストを下げることに繋がり、大変意義のある取組です。「今後は、地域の大型店やスーパーに協力を得られなйдらうか。」矢野会長をはじめ、地域住民と企業との二人三脚が始まろうとしています。

広がる環境活動の環

上高野地域ごみ減では、てんぷら油の回収の他、古紙などのコミュニティ回収も盛んです（39拠点）。加えて、毎年開催しているエコバスツアーも、参加者からは「大変勉強になった」と好評です。また、「上高野ふれあいまつり」では、左京エコまちステーションと協働で環境クイズやアンケート、資源物回収や空き缶などで作ったゲームなどを実施、子どもたちとの触れ合いも大切にしています。



上高野ふれあいまつりでクイズに挑戦する子ども達

矢野会長は、「一人でも多くの方が、ごみ減の委員として町内のリーダー的な役割を担うことで、地域全体の環境意識を高めることができる」と考えています。地域住民の結束は、課題解決のための大きな原動力になるに違いありません。

今年の「上高野ふれあいまつり」は、
10月27日(土) 午前10時～午後3時30分、
京都市立上高野小学校で開催されます。
ぜひお越し下さい！



取材日：平成24年7月21日

取材：松村 香代子

京都市ごみ減量推進会議会報誌 にごみ日和 No.53

〒612-0031 京都市伏見区深草池ノ内町13
京エコロジーセンター活動支援室内
TEL:075-647-3444/FAX:075-641-2971
E-mail: gomigen@mbox.kyoto-inet.or.jp
URL: <http://web.kyoto-inet.or.jp/org/gomigen/index.html>

 で検索できます

【入会のご案内】

京都市ごみ減量推進会議は、京都市のごみを減らし、環境を大切にしたいまちと暮らしの実現に寄与することを目的として、市民団体、事業者、行政により1996年11月に設立した団体です。パートナーシップで多彩な活動を展開中。当会議では、ともに活動する会員を募っています。

詳細は、事務局へ問い合わせください。TEL:075-647-3444

企画編集：京都市ごみ減量推進会議 普及啓発実行委員会
(会報誌・ホームページ小委員会)