

# こごみ 日和70

特集：3R推進月間&世界食料デーPRイベント レポート  
『食べものどうなるの？  
～フードロスと未来の食環境～』

ごみ減量会員さん訪問記「ごみ減の会員さんってどんな方？」:

株式会社 京都ホテルさん

Hand in Hand: 大切なことは自然から学べ

～北稜高校はエコでいっぱい～

なごみ日和: 京都タワー KBS京都アナウンサー 海平 和

京都市ごみ減量推進会議 HISTORY5:

児童が参加しリサイクルを実現

「めぐレットペーパー」誕生へ



地域活動レポート: 広がる つながる 北区ECOの輪

～北区地域ごみ減量推進会議～

## 食品ロスを減らすため、 私に何ができるかな？



地球上で生産される食べ物の約3分の1が  
食べられることなく廃棄されていることを知っていますか。  
これが『食品ロス』。わが国も例外ではありません。  
日本の食品ロス ―年間約632万トン※1  
国民一人当たり“お茶碗1杯分※2”を毎日捨てていることに。  
食品ロスの現状を知り、一人ひとりができることから、今 始めよう！

※1…農林水産省・平成25年度推計

※2…約136g

ごみにまつわるこの数字なあに？

京都市内に  
**257店舗！**

答えはWebへ！

※トップページ「よもやま話 ごみ減のごみ袋」  
をご覧ください。

写真 ミニステージ「まち美化戦隊 ゴミコロレンジャー登場!! (NPO 法人スウィング)」的一幕 (撮影 主催者)

「こごみ日和」は、京都市役所、各区役所・支所のエコまちステーション、  
京都市図書館、京都生協（市内店舗）などで手に取っていただけます。

最新号・バックナンバーもウェブで公開中！ <http://kyoto-gomigen.jp/>



手をとりあって ごみを減らそう！

京都市ごみ減量推進会議

🔍 ごみ減

検索

## 3R推進月間&世界食料デーPRイベント レポート

# 『食べものどうなるの？ ～フードロスと未来の食環境～』



「手をつけていない食料品（約80世帯3日分）」  
ごみ袋からでてきたものとは思えないが、これが現実

食品ロス（フードロス）——まだ食べられるのに、食べ残しや賞味期限切れなどで廃棄される食品をこう呼びます。その量は日本だけで年間632万トン。うち約半分にあたる302万トンが家庭から排出されています。世界に目を向けると、世界全体で生産された食料のおよそ3分の1、量にして年間約13億トンが捨てられている現状。その一方で、世界では8億人以上の人が飢餓で苦しんでいます。私たちがこのままの食生活を続けていくと、未来の食環境はどうなるでしょう。

そんな“食”のことを改めて見つめ直し、家族で楽しみながら、暮らしと食環境について考えるきっかけにしてみよう、10月30日、京エコロジーセンター全館を使って『食べものどうなるの？～フードロスと未来の食環境～』が開催されました。

### 私たちの身近にあふれる“食品ロス”

京エコロジーセンター（以下、エコセン）と当会議との共催で行われたこのイベントは、好評だった2014年の『紙フェス』、2015年の『布フェス』に続く第3弾として、“食”をテーマに開催されました。3階建て建物の各フロアには、京都市内を中心に環境活動に取り組む16の企業や団体が、ワークショップや展示、試食会、野菜市などのブースを出展。並行してトークショーなどのステージプログラムも進められました。食べ物の“生産、流通、販売、消費”の各段階で出るごみなど、「食の見えない部分に光をあてる」ことをコンセプトに掲げており、スーパーマーケットを展開する事業者や、食品メーカー、全日本調理師連盟などの出展も見られました。

1階の展示室で目を引いたのが、野菜や果物、肉、卵、パン、インスタント食品などがズラリと並んだ写真パネル。まるで食料品店の商品写真のようですが、実はこれ、実際の家庭ごみから出てきた『手をつけていない食料品（約

80世帯3日分）」を撮影したもの（左上/写真提供：神谷潔氏）。『食品ごみのルーツを探れ！案内ツアー』のブースでは、この写真をはじめ、家庭ごみに占める食品ロスの割合や、“1930年代～1960年代～現在”のごみの量を比較した展示など、わかりやすい視覚ディスプレイとスタッフの解説を通して、日々の食生活の見直しを提案。「お買い得商品を買って、無駄にいませんか？」というスタッフの問いかけに、思い当たることがあるのか苦笑いしながらうなずく人の姿も。参加された方からは「これからは必要なものだけを買うようにしたい」「冷蔵庫や保存食品をまめにチェックして、計画的に買い物をすることが大切」などの感想が聞かれました。



食品ごみのルーツを探れ！案内ツアー

### 親子で楽しめる体験型ワークショップ

会場で元気な笑顔を見せていたのが、龍谷大学の学生グループ・伏見わっしょい新党のスタッフたち。『遊ぼう！学ぼう！野菜市』のブースでは、野菜クイズ、野菜カルタ、そして伏見の農家さんが作られた新鮮な野菜の販売が行われました。野菜の価格が高騰していることもあって、ぎゅうり、なす、キャベツ、小松菜など、100以上用意していた野菜があっという間に完売しました。野菜クイズでは



小さい紙パック。これからは燃やさないよ！

手作りパネルを見せて出題し、参加した子どもたちとのコミュニケーションを楽しみながら、野菜の魅力を発信していました。食品の輸送に要した「距離×重さ」で算出する“フードマイ

レージ」という言葉をキーワードに、食と環境について楽しく考えるワークショップを展開したのが『フードマイレージゲーム』（京都府地球温暖化防止活動推進センター）のブース。私たちが普段何気なく食べているハンバーガーを例に挙げ、食材の産地から食卓までの距離が離れているほどフードマイレージが大きくなり、環境に負荷がかかることを学習しました。参加者からは、「輸送時の二酸化炭素の排出が少なく、新鮮な旬のものが手に入る“地産地消”を実践していきたい」との声があがっていました。

また、『まちなかコンポスト～自分のライフスタイルに合った生ごみ処理を考えよう！～』（有限会社ひのでやエコライフ研究所）のブースでは、ミズコンポスト、段ボールコンポストや、土が増えないタイプ（消滅型）の非電動生ごみ処理機など、さまざまな生ごみ処理の方法を実際に展示し、スタッフがそれぞれの特徴を解説。自分の暮らしにフィットする1台を選びたいと、熱心に質問をする来場者の姿からは、関心の高さがうかがえました。

この他、牛乳の大切さを知った後、牛乳をしっかりと飲みキリ、200ml紙パックが簡単に手開きしてリサイクルできることを体験できる『牛乳クイズに挑戦！・飲みキリ&手開き体験』（雪印メグミルク株式会社）、流通・小売りの

立場から、食品ロスについての取組や質問に答えるコーナー『お店でたごみは、どうなってるの？』（イズミヤ株式会社、京都生活協同組合）、家庭から出る廃油を再利用したエコせっけんづくりの実演『エコせっけんは、何でできてるの？』（京都市ごみ減量めぐるくん推進友の会）など生産者、流通事業

者、消費者、それぞれの立場からごみ減量への提案がありました。また、『やってみよう！ふるしきワークショップ』（ふるしき研究会）では、包む形に合わせて自在に姿を変える風呂敷を使って、エコバッグやお弁当包みなどの結び方を教わりました。

### 皮や葉までムダなし！使いキリ料理を試食

ひときわ賑わっていたのが、全日本調理師連盟による『プロが作る！丸ごと食べキリレシピの紹介&試食』のブース。「普段、無造作に捨ててしまう野菜の皮や根元も立派な食材になります」と言うのは、同連盟会長の福井幸男さん。料理研究家の藤澤しおりさんとともに、人参やかぶ、ごぼうなどを使ったメニュー「野菜のかき揚げ」、「残りもの（煮物）の餡かけ」、「人参の皮のデザート」の3品を紹介されました。冷蔵庫にある半端野菜を寄せ集めて利用したもの、皮ごと使ったもの、残りものにアレンジを加えたものなど、いずれも無駄を出さない使いキリ料理です。実際に試食ができ、行列ができるほど盛況でした。来場者アンケートでも「印象に残ったブース」にこちらを挙げた人が多く、「とてもおいしかった」「皮をむかなくてもおいしいことがわかった」といった感想が目立ち、調理を担う立場から「無駄のない調理方法に興味がある」「使い切る調理法を知れたのが良かった」子どもたちからは「家でも作ってほしい」

など、興味を示す声が多かったのが印象的。料理レシピを持ち帰る人や、調理のコツを訊ねる人の姿も見られました。お二人はステージでのトークショー『おいしい無駄なし調理法』にも登壇。福井さんは「食材を“ごみ”にするかどうかは調理する人次第。いらないと思えばごみ、使えると思えばごみは出ない。頭の中から“ごみ”という概念を追い出してしまうこと」。そして、「食材に愛情をもって、感謝して使い切ることが大切」と話されました。藤澤さんは、「『食』は“人に良い”と書く。普段から食材を使い切ることが心掛けていけば、健康に、美容に、環境に、人の心に、すべてに良い」。最後に「人にやさしい料理が一番おいしい」と締め括られました。



おいしくごみが減らせる工夫を知りました

### 一人ひとりの行動が変える食の未来



どこで、どんな人が作ったものかわかると、よりおいしい

エントランスに設けられたステージでは、その他にも寸劇やトークショー、活動発表などが行われました。NPO法人スウィングによる『まち美化戦隊ゴミコロレンジャー登場！！』では、真っ青なコスチュームに身を包んだゴミブルーたちが、ゴミコロリ（清掃活動）の寸劇を通して、「食べ残しをやめよう！」「食べ物を大切に！」と呼びかけ。子どもたちは客席の最前列に陣取って、ゴミブルーを食い入るように見つめていました。

『伏見の廃棄野菜のいろは』と題した活動発表をしたのは、前出の龍谷大学の伏見わっしょい新党のメンバー。伏見の農家さんに取材を行い、「形の悪い野菜であっても、形も個性の一つ」と考えて、さまざまな手法を用いて売り切る努力をされています」と農家さんの努力や工夫を紹介しました。日ごろから農家さんと「顔の見える関係」でつながっているからこそ聞き出すことができた踏み込んだ話の

数々は、たいへん聴きごたえがありました。日本チェーンストア協会は、食品を販売する流通小売業者の立場から、『キミにもできる！食べ物をごみにしないために』と題して、“食品ロス”を出さないために、消費者である私たちにお願したい3つのポイントを話されました。「消費期限と賞味期限の違いを正しく理解する」、「食品の表示に合わせて正しく保存する」、「保冷バッグを持参し、できるだけ良い状態で持ち帰る」。最後は「とにかくお早めに食べてください」と訴えられました。来場された皆さんには『食品ごみをへらすために自分にできること』を書いてもらい、壁に貼ってもらいました。「食べ残しをしない」、「全部食べる」、「好き嫌いをなく食べる」、「野菜の皮なども上手に利用する」、「食べ切れる量だけ買う」など、それぞれの立場でできることが見つかったようです。食品ロスの削減は、普段の生活の中で、少し意識したり、配慮することが第一歩です。まずは一人ひとりができることを考え、みんなで行動していきましょう！



食品ごみを減らすため、私に何ができるかな？

藤原幸子（平成28年10月30日取材）



## ごみの分別、その先へ ～老舗ホテル、スタッフ700人の挑戦～



京都ホテルオークラの外観  
(木屋町通側から撮影)

### 株式会社 京都ホテル (京都ホテルオークラ、からすま京都ホテル)

1888年に「常盤別荘」として誕生した老舗、京都ホテルオークラ。品格ある佇まいと温かいおもてなしで、京都観光の拠点として、また冠婚・祝賀会場として、多くの人に愛されています。人生の特別な1日を気持ち良く過ごしていただきたいと、今日もスタッフ一人ひとりが心を込めてお客様を迎えています。今回は、京都ホテルオークラ環境対策について、総務部の橋本容子さんにお話を伺いました。

#### 食品ロスを減らす工夫

現在、京都ホテルオークラ内には9店舗のレストランやバー、カフェがあり、加えて各種の宴会や宿泊客への食事のルームサービスなど、食品を扱う部門が非常に多いという特徴があります。ホテルから排出されるごみを減らすためには、まず食品ロスを減らす必要があります。そこで、レストラン部門と宴会部門で食材の無駄が出ないように融通するなど、できるだけ食品ロスを出さない工夫をしています。また、食材の発注にも細心の注意を払うなど、調理段階で出るごみを可能な限り減らしています。しかし、バイキングや宴会などで提供された料理

については、衛生面から持ち帰りはお断りしており、残った料理は全て生ごみとして扱っているのが現状です。「お客様は、普段とは一味違う、贅沢でゆったりとした時間を楽しむためにホテルにいらっしゃいます。お客様が京都ホテルオークラに期待される、付加価値と環境問題のバランスが、とても難しいと感じています。」サービス業ゆえに、どうしても避けられない食品ロスの課題。京都ホテルオークラでは、これらの生ごみを燃やさず、微生物の力によって水とCO<sub>2</sub>に分解して処理するという方法をとっています。

#### 生ごみを燃やさない

ホテル内の一角に設置された生ごみ処理機は、1日に500Kgの処理能力を持つ頼もしい存在です。毎日各部署のスタッフが生ごみを計量し、決められた手順で機械に投入した後、電動で攪拌・分解され、水分(下水)とCO<sub>2</sub>にわかれて排出されます。日々のデータはコンピュータによって一元管理されており、生ごみの量を正確に把握することができます。この機械が導入される2010年以前は、生ごみを焼却処理していましたが、導入以降は年間120tもの生ごみを分解処理し、環境負荷の低減に寄与しています。

万能に見える生ごみ処理機ですが、魚の骨や貝殻など、分解できないものもあり、これらが混ざらないように、従業員が生ごみの分別を正しく理解する必要があります。また、金属のスプーンや布製のナプキンなどの異物が混ざると故障の原因になるため、分別表を掲出し異物混入が発見された場合は再発しないよう、各部署に協力を求めています。小さな改善の積み重ねが、京都ホテルオークラの環境意識の向上を支え、丁寧に仕事に臨める環境作りにも繋がっているように感じました。



中央の計量器で生ごみの重さを量り、その後生ごみ処理機に投入する

#### ごみの分別はスタッフが責任を持って

生ごみの分別以外にも、古紙類、缶、びん、プラスチック、廃食用油を分別回収してリサイクルするだけでなく、びんビールなどのリターナブルびんの回収などを徹底しています。ホテルの客室から出たごみについては、清掃の際にスタッフが細かく分別しており、アメニティやリネン交換が不要な宿泊客には、専用のカードを掲示して知らせていただくシステムになっています。橋本さんは「ホテルでの滞在を楽しみながら、環境のことについても興味を持っていただけると嬉しいです。」と本音を話して下さいました。

京都市では、2015年10月から「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例(ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」)」



ダンボールやリターナブルビンなど、分別ごとに回収スペースが設けられている

#### 「もったいない」を減らすには

環境に配慮したホテル運営を目指す中で、新しく商品開発をする際には、パッケージやトレイなどの種類を減らし、汎用性を高めたデザインを採用するなどの工夫を行っています。また、グループホテルの「からすま京都ホテル」では、少しでもペットボトルの使用を減らすことができると、宿泊されている修学旅行生のうち希望される場合は水筒にお茶を入れるサービスを行っています。

これらの具体的な取組の陰には、日々、様々な人が行きかう

ホテルの中で、問題点を見付け、改善策を提案し続ける橋本さんたちの姿があります。関係部署との連携を強め、新入社員やアルバイトにも分かりやすく指導するなど、環境意識を高く持ってもらうための努力を惜しみません。そして何より、ホテルを利用する人々が気持ち良く過ごせる環境作りに心を砕いておられます。今回の取材では、華やかな舞台を支えるスタッフたちのプロ意識を垣間見ることができました。

#### ●株式会社 京都ホテル

URL▶ <http://www.kyotohotel.co.jp/>

住所▶ 〒604-8558 京都市中京区河原町御池 TEL▶ 075-211-5111

# Hand in Hand

## 大切なことは自然から学べ ～北稜高校はエコでいっぱい～

京都市北区上賀茂にある深泥池（みぞろがいけ）に生息する植物は「深泥池水生植物群」として国の天然記念物に指定されています。その豊かな自然のすぐそばに位置する京都府立北稜高等学校。校内を見渡すと、いたるところにビオトープやゴーヤカーテンなどのエコスポットが目飛び込んできます。今回は、この北稜高校の環境活動についてお話を伺いました。

### とにかくエコでいっぱい！

校庭には花のプランターが並び、校舎の壁にはゴーヤカーテン、そのそばには雨水タンク。そして、ビオトープに、淡水魚観察用の水槽。まだあります。校舎内に入ればカラフルな5種類のごみ箱。これらは委員会活動や理科の授業で活用されているそうです。校舎の屋根には太陽光パネルが設置され、校内で使用する電力の平均25%～30%（校内照明のほとんど）がまかなわれています。



ゴーヤカーテン



上左：雨水タンク 上右：ビオトープ

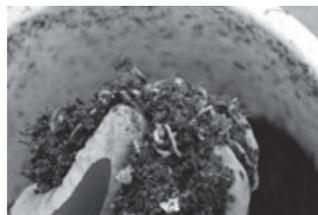


太陽光パネル

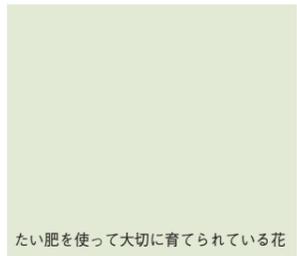
### 北稜高校は エコでいっぱい



5分別ごみ箱



ミミズによってたい肥化された土



たい肥を使って大切に育てられている花



### 全国の普通科高校で初めてKES認証取得、 市・府・国から受賞！

北稜高校は平成15年にKES環境マネジメントシステムの認証を受け、今も更新を続けています。KESの認証は、環境活動を継続的に改善し、発展させていることの証。平成27年には、京都市から「京都環境賞特別賞（環境教育賞）」、京都府から「京都府環境保全功労者表彰」、環境省から「水・土壌環境保全活動功労者表彰」と、市・府・国から、トリプルで環境関連の賞を受賞されています。また、平成28年には環境大臣表彰を受けています。

### ミミズで生ごみをたい肥に

校庭の端に並べられている大きな箱。北稜高校では平成15年からミミズによる生ごみのたい肥化を行っています。校内の生ゴミ、主にお茶の葉やコーヒーかす、家庭科の調理実習で出た生ごみなどを木の葉や雑草などと一緒にしてその中でミミズを飼育すると、ミミズがごみを土に戻してくれ、いい肥料ができるとか。現在、2万匹のミミズが生息していて、この5年間で約2.5トンの生ごみを処理してくれたそうです。そして、このたい肥を使って、毎年、生徒は花を植え、近隣の福祉施設や駅に寄贈しています。

土に触れ、命を育てるところから始まる環境教育。北稜高校のエコの取組はまだまだ続きます！

高野拓樹（平成28年11月14日取材）

なごみ  
日和



KBS 京都 アナウンサー  
うみひら なごみ  
海平 和

### ●● 第12回 「京都タワー」 ●●

あけましておめでとうございます。本格的な冬の寒さはまだまだ続きますが、私は冬が好きです。寒いのはもちろん得意ではありませんが、冬の凜とした空気、澄んだ空気に映える星空、雪の日の静けさ、夜景、イルミネーション。イルミネーションと言えばクリスマスかもしれませんが、春先まで長く楽しめるところも多いようです。

近年、イルミネーションも環境に優しいLED化が進み、私たちを楽しませてくれる彩りはより鮮やかなものになりました。

京都のランドマーク「京都タワー」でも、2016年3月からLEDを使ったライトアップが始まり、表現できるカラーパターンはなんと最大1670万通り。今までも年に10回程度、ピンクや紫で染まる日がありましたが、準備にも時間がかかり、ゆっくり淡くそまっていく雰囲気でした。それが瞬時にきりかえることができるようになったのも、利点です。

2016年の秋、ピンクリボンキャンペーンに合わせた、京都タ

海平 和：京都市出身、2010年 KBS 京都入社。テレビ「京スポ」、ラジオ「栢木寛照熱血説法こころのラジオ」などに出演中。



## 京都市ごみ減量推進会議 HISTORY

5

当会議は、平成28年11月に  
設立20周年を迎えました。

### 児童が参加しリサイクルを実現 「めぐレットペーパー」誕生へ

京都市ごみ減量推進会議が発足した1996年ごろ、リサイクルというと「それってなに？」と首を傾げる人も少なくなかった。

当会議では、1998年再生紙推進事業の展開に向け、紙料関係者も加わり、「再生紙利用促進キャンペーン実行委員会」が結成された。度重なる議論のなかで、浮上した案が、紙パックリサイクルの事業化。これに呼応するかのようになり、行政側が「学校給食用牛乳紙パックリサイクル」事業の具現化に向け動き出す。1999年、京都市立学校（小学校181校、中学校4校、養護学校3校）の全児童がリサイクルに参加するというかたちで京都市の取組として事業がスタートした。当会議は協力団体として名を連ね、この事業に参画する。トイレットペーパーが完成するや、児童を対象にネーミング募集が行われ、9,065の応募の中から、「めぐレットペーパー」が、ブランド名に決定。ロゴも意匠化され、同年11月には35店の店頭に並び、仕様は80m×8ロール包1パック入。まずは市庁舎での使用が始まる。

児童たちが給食で飲み終えた牛乳パックを自ら洗い、集め、業者が回収・圧縮梱包し、製紙工場に運ばれ、トイレットペーパーに生まれ変わる…。これまで捨てられていたものが、新たなかたちとなる。再生を体験するのは、何よりの環境学習。この事業は各界から評価を受け、3R活動推進先進事例として経産省をはじめ、数々の表彰に輝いた。

「めぐレットペーパー」は、18年を経た現在、1ロール130m（一般的なものは60m）で芯なし、パックは6ロール包と姿を変えながらも年間約1300万本分の回収されたパックを利用して、約15万ロールが出荷されている。愛用者から「肌触りがいい」と好評を得ている。「めぐレットペーパー」は、京都市ごみ減量推進会議に大きな足跡を残した。

森田知都子（平成28年11月26日）



## 広がる つながる 北区ECOの輪

賀茂川が流れ、北山や衣笠山など美しい自然が広がる北区。前日までの寒さを吹き飛ばし、さわやかな秋晴れとなった10月30日曜日、北区地域ごみ減量推進会議（以下、北区地域ごみ減）主催の『北区エコまつり』が開催されました。大切な自然を守るべくごみ減量活動をしている北区地域ごみ減代表の山本玉幸さん、副代表の森定喜美さん、会計の堺紀恵子さんにお話を伺いました。



さまざまな世代が交流するイベントとして定着

### 活動を伝えるきっかけとして

北区では、平成8年から元学区単位で活動する“地域ごみ減”が設立され、現在12学区が活動に参加。各学区単位での活動も盛んに行われていますが、それに加えて、各代表が集まる定例会を行い、毎年恒例の社会見学や、出前講座を年に3～4回行うなど、区全体としての活動も盛んです。神戸にある『人と防災未来センター』へ行った今年度の社会見学も、貸切バスは満席。事前に防災についての出前講座も行い、準備にも抜かりがありません。この活動をさらに広めるためにどうするか、裾野を広げるための活動の一つが平成23年から始まった『北区エコまつり』です。

### みんなで作るから楽しめる

北区地域ごみ減としての活動は盛んですが、地域の方にはまだこの活動を知らない人も少なからずいます。今年で5回目を迎えた『北区エコまつり』の大きな特徴は、これまで毎回違う学区で開催されていることです。まつりを持ち回りにすることで、それぞれの学区に住むみなさんが活動を知るきっかけをつくりたいという思いを大切にされています。

まつりを構成しているのは、エコクイズや手作りコーナーなどそれぞれの学区の模擬店、資源物回収を行うブース、フリーマーケット、ステージショーの4つのイベントで、ほとんどが北区のみなさんによって作られています。中でもステージショーは、10時の開会式後から休む間もなく14時半まで、今年の当番である柘野学区内の保育園児にはじまり、小学生、中学生、大学生、そして女性会といった大人のサークルまで、全部で10の団体が出演され、どのステージも大変な盛り上がりとなりました。

来場者のみなさんがまず向かうのは、エコクイズのコーナー。クイズに回答すると、リユースカップに入ったドリンクがもらえるということで、大好評だったこのコーナー



エコクイズはみなさん真剣に考えられていました



には、北区地域ごみ減からの大切なメッセージが詰まっています。エコクイズの内容は、地域のみなさんに知ってほしいことばかり。ごみにまつわるクイズの答えに驚いていた方も多数見られ、山本代表がおっしゃる、「楽しいから続けられる」という言葉通りの仕掛けとなっていました。

また手作りコーナーでは、西陣織の生産時に不要となり、ごみとして捨てられる絹糸を使った飾り作りが大盛況でした。風船を自分の作りたいサイズに膨らませて、そこにバンドを付けた絹糸を巻きつけていくというもの。さまざまな色や太さの糸などを選び、作るまでの間、ごみについての話などに触れながら、子どもから大人まで世代を超えた交流の場となっていました。このブースを担当していた森定さんは、「体験を通じて、ごみ減量のことを幅広い世代に伝えることができました」と、手応えを感じておられました。北区の主要産業、西陣織の産地ならではの趣向が凝らされており、地域色豊かなものとなりました。



真剣に絹糸を巻きつけ、飾りをつくります

### 続けることでつなぐと信じて

毎年学区をかえて開催している『北区エコまつり』は、今年で5学区目を終えました。「楽しかった。今後も続けてください」「ごみを減らしていきたい。もっと努力しようと思った」という参加者からのアンケートを見ても、少しずつ確実に思いが伝わっていますが、挑戦はまだ道半ばです。

「続けていくことによって、メンバーや地域のみなさんが心ひとつになっています」と、山本代表。継続して活動し、今後さらに多くの方知ってもらうことで更なるごみ減量につなげたい、北区地域ごみ減の活動は続いていきます。

前田 綾（平成28年10月30日取材）