

こごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

vol.103



動物を思い、環境を思う
地域とつながる動物園へ
京都市動物園

地域の
プラットフォームを目指して
株式会社 桂建材店

お漬物とサステナブルな食生活

なごみ日和
「宇治田原で出会った森のようちえん」

もっぺん物語 「藤井音響」

息のあったチームワークで
てんぷら油回収を継続
嵯峨地域ごみ減量推進会議



京都市ごみ減量推進会議

動物を思い、環境を思う 地域とつながる動物園へ

京都市動物園園長 和田晴太郎さん



京都市動物園園長・和田晴太郎さん

SNSで人気のゴリラをはじめ、多様な動物が来園者を出迎える「京都市動物園」は開園から120年を超える歴史ある動物園だが、さまざまな構想と取組によりアップデートし続けている。5年前に『いのちがやく京都市動物園構想2020～いのちをつなぎ、いのちが輝く動物園となるために～』を策定。SDGsにも積極的に取り組み、動物と地球に配慮した動物園を目指している。今回は主に、餌の寄付の受入れとゾウの糞の堆肥化について、園長の和田晴太郎さんにお話を伺った。

「つくる責任・つかう責任」が 動物園と京都の企業や団体を結び

「京都市動物園は、2020年に『いのちがやく京都市動物園構想2020』を策定し、動物園が果たすべき更なる役割を模索していました。SDGsの『つくる責任・つかう責任』という視点も含めて考えるなかで『我々もなにかできないか』と考えて始めたのが、餌の寄付の受入れです」と園長の和田さん。もう一つのきっかけとして、飼料費の高騰があった。「飼料費を圧縮できないかと模索していたとき、仕出し屋の『京秀味』さんから、おせち料理の調理後に出る型抜き人参を引き取って頂けないかと話をいただいたことがきっかけでした」と和田さんは話す。もともと京都大学の馬術部に、こうした型抜き後の人参などの廃棄野菜を提供していたが、馬術部だけでは追いつかなかったそう。 「SDGsに向けた取組の重要性が高まるこのご時世、企業様とはWIN-WINな関係として取り組ませていただいています」。

2021年春以降、京都市動物園の公式サイトでも餌の寄付を募ってみたところ、思いのほか多くの企業や団体、生産者の方々から声を掛けてもらい、現在に至っているそう。



寄付としていただいた型抜き後の人参

動物の「食」が豊かに、 飼育員にとって思わぬ収穫も

京都市動物園では、各動物に担当の飼育員がつく。その飼育員が動物の口の大きさや健康などのコンディションによって調理場で餌のメニューを考えて調理をしている。その際に使わなかった食材を共有のテーブルに置いておくと、後から来た別の飼育員が必要に応じて使用する。無駄のない工夫されたシステムだ。動物園

に寄付される餌は、あらかじめ量や内容をヒアリングして、使いきれ的分だけを寄付してもらうようにしている。「これまで使ったことのない食材に関しては、少量いただいて、お試して使用してみてから判断するようにしていますね」。

では一体どんなものが届くのか。

「よくいただく食材は、年末には、おせち料理の型抜き野菜。秋には、芋掘りの後に残るさつまいものツルですね。学校給食を調理する企業、調理系の専門学校などからは季節を問わずいただきます。ただし、長期休みを除いてということになります（笑）」と和田さん。寄付としていただくのは、野菜をはじめ、肉・魚などさまざま。地域の里山保全のために剪定された枝や葉なども集まってくる。時期によって量に変化はあるものの一年を通して草食・肉食・雑食を



京都市立白河総合支援学校からいただいたプチトマトを食べるゴリラのモモタロウ(オス)

問わず全ての動物に行きわたっているようだ。寄付を募ってからは、これまで使用したことのない食材をいただくことも増えた。「動物によっては、食べたことのない餌を警戒して全然食べないときもあります。これまで用意していたものとは違う餌を与えることで、飼育員には動物の個性が垣間見える楽しみも増えました」。寄付を通して、動物にとっても生活の質が向上しているのだそう。

ゾウの糞の堆肥化で、環境や教育にも貢献

京都市動物園では、2009年に新「京都市動物園構想」を策定している。そのコンセプトの一つとして「環境に優しい動物園」を目指して屋上緑化、太陽光パネルの設置など自然エネルギーの利用をおこなってきた。2012年には、ゾウの糞の堆肥化を開始。2015年にゾウの森バックヤードに新たな高速発酵処理機を設置した。屋外の糞は土がついているため室内で発生したゾウの糞だけで作られているそう。できあがった堆肥は無償配布している。ロス野菜や剪定枝などを食べたゾウの糞が堆肥となりそれがまた農業に役立てられる。京都市動物園は「循環型社会のハブ」とも云えるのではないかな。

また、環境教育の題材として利用してもらおうプログラムを提供しており、保育園や学校などでゾウの堆肥を用いて育てた作物を、動物たちに餌として与え、糞→堆肥→作物→餌という循環システムを実感しながら学習できる。その際に、堆肥化装置や出来上がった堆肥を見学することも可能だ。市民農園や生産者、食育に努めるJA京都市とも連携し、子どもたちに食べ物の循環サイクルを伝えている。

堆肥の配布については、前述したコストも関係していた。ゾウは体が大きい分、糞の体積も大きくなり、処分にはコストがかかる。そこで高速発酵処理機にかけて堆肥にすることで重さが1/4まで軽くなり、さらには堆肥として畑にも還元ができる一石二鳥なシステムだ。堆肥は野菜農家だけでなく、地域活性化として



バックヤードに設置された高速発酵処理機。できた堆肥はふかふかで匂いほとんど無い。

ひまわり栽培に取り組む高校や地元企業などにも配布されている。「最初は、堆肥を作ったものの認知度も低く、貰い手を探すのに苦労しましたね（笑）。今はSNSや口コミで広まっています」。

現在を大切にしながら、未来にも優しくできる。動物と地球に優しい令和の動物園

では、そんな京都市動物園が目指す先は一体どこになるのか。「まずは動物たちが生き生きと過ごせるようにすることです。その一環で、動物舎の整備を進めています。動物の魅力をより伝えられるようにしていきたいと考えています」と和田さんは話す。類人猿舎のリニューアルは2028年度の完成を予定している。これまで長く支援していただいている企業を大切にしつつも、新たな支援先を見つけ、持続可能な取組としていくことが重要だ。「より一層、広く認知されるようにしていきたいですね。飼育員、獣医師や研究者も含めて、京都市動物園で働く私たちが取り組んでいることをより多くの方に知って欲しいと思っています。そして、飼育動物たちが野生では、どのような役割を果たしているのかということも含めて、学んでいただけるプログラムを構築できるようになればいいなと思っています」。動物と人間だけでなく、地球との関係構築まで視野に入れた京都市動物園。今後の取組も楽しみだ。

Q 動物園内でも、ある動物たちが食べた後の枝葉をゾウの餌として有効活用している。それぞれの動物が食べたあとかな？



▲残った枝葉は、ゾウの餌として有効活用している。それぞれの動物が食べたあとかな？

京都市動物園

〒606-8333 京都市左京区岡崎法勝寺岡崎公園内
電話：075-771-0210 FAX：075-752-1974 WEB：https://zoo.city.kyoto.lg.jp/zoo/





心地よい暮らしのお手伝い、 地域のプラットフォームを目指して



(株) 桂建材店 代表取締役 小原弘也氏

株式会社 桂建材店

阪急桂駅からほど近く、山陰街道沿いにある株式会社 桂建材店（以下、桂建材店）を訪ねた。桂建材店は約75年前に小原弘也さんの祖父が左官職人として創業、以来、品質の高い材料や道具の販売から施工^{*1}までを手掛け、豊富な知識と確かな技術でお客様の声に応えている。桂建材店が目指す、資源を無駄にしない持続可能な建築とは？小原社長にお話を伺った。

地域の方に喜んでもらいたい

桂建材店の1階には、建築現場で使用される様々な道具や材料が陳列され、屋外の資材置き場には、数種類の砂利や土、セメント類がきれいに整頓され、出荷を待っている。建築業者から一般のお客様への販売まで、幅広いニーズに対応している。「近くに住んでおられる方が、『ちょっと相談したいんやけど』と気軽に来て下さる。どんなことにお困りなのか、しっかりとお話を伺い、ご希望に沿った解決策をご提案します」と小原社長。玄関先の段差を解消してほしい、庭を整備してほしいなどの住宅の改修から、お寺や神社の修繕、オフィスの改装など、専門のスタッフと連携しながら進めていく。「人の出入りがある家は良いんですよ。会社も同じです。地域のお困り事を解決する、地域のプラットフォームになれば」。小原社長の意気込みが伝わってくる。

住宅やオフィスの改装の際に出た不要品の中には、「まだまだ

使えるのにもったいない”と感じる備品が含まれていることも。そんな時は、地域の児童館やコミュニティセンターに寄付をし、とても喜ばれているという。「少しでも無駄を減らし、地域でものが循環できる社会になれば」と想いを語ってくれた。

2017年8月1日からはKES^{*2}にも積極的に取り組み、太陽光パネルの設置、社内のLED化の他、地域貢献活動として年2回、会社敷地内で献血を実施するなど、地域に開かれた会社を目指している。



屋外の資材置き場

技術の粋が詰まった京都の建物

小原社長は、京都の人は「本物を見る目が養われている」と言う。京都の町に息づく文化や歴史的価値のある美しい建物を代々継承してきた土地柄ゆえだ。祇園祭の山鉦を例に挙げると、

釘を一本も使わずに組み上げる「縄がらみ」技法は、何トンもある山や鉦の強度を保ちながら、山鉦巡行の際の衝撃を吸収し、木材の痛みを最小限に抑えられるよう編み出された知恵と工夫

の結集だ。「ほんまに良いもの、価値あるものを今後も地域の力で守っていけるのか、それが問われています。桂の地に生まれ、建築に携わる者として、精一杯努力したいと思っています」。

小原社長は、古材への造詣も深く、「古い木材は、乾燥して強い上、品質が良いものが多



榎原「三ノ宮神社」お旅所鳥居改修工事

い。同品質の木材は今ではなかなか手に入らない」という。古いもの、良いものの価値を理解し、現代に活かす。寺社仏閣や歴史的な建物の修繕を通して、町の景観を守りながら、伝統技術の継承にも日々心を砕いている。

建設部会の会員 古民家再生事例「古民家 沙桜里庵（亀岡市）」見学会 最新の耐震技術で、築100年の古民家をフルリノベーション。伝統的な縄がらみの技法を住宅リフォームにおいても取り入れている。

技術を守り、人を育てる

建物の外装や壁、天井などの施工には、大きく分けて湿式工法と乾式工法がある。湿式は土壁や漆喰、コンクリートなど、水を必要とする建材を使い、左官技術も必要となる。一方、乾式は工場生産されたパネルをボルトや接着剤で固定するため、一般的に湿式よりも工期が短く工事費用を抑えることができる。桂建材店は、湿式の職人として創業した経緯もあり、土・竹・麻・のりとして用いられる海藻粉など、天然素材の良さを伝えながら、乾式工法にも明るい。

「私は、京都中小企業家同友会の建設部会長を仰せつかっているのですが、部会の大きなテーマが『人材育成』です。大工（右官）、左官の長い歴史の中では、職人の技術は広く公開されず、技術の継承そのものが困難な状況にあります。そこで、私たちはそれぞれの企業が得意とする技術やノウハウを若い人たちに

伝え、部会メンバー同士が相互に協力して技術習得をサポートしています。]若い世代を対象とした職業説明会にも力を入れているという。



部会員4社で立ち上げた「大工育成ネットワーク京都 実例報告研修会」

「残土の再利用、有効活用」を社会全体で考える

人材育成に加え、建築業界のみならず社会全体が直面している大きな問題がある。建築・建設現場から発生する「建設残土^{*3}」の問題だ。

建設残土とは、大規模な開発やマンションの建設現場から採掘された「土」のこと。がれきなどの産業廃棄物が含まれておらず、且つ汚泥質ではない土は、「建築発生土」と呼ばれ、資源有効利用促進法によって再利用、有効利用が求められている。

小原社長が携わる現場では、基礎工事などで出た土の一部を敷地内での埋め戻しや、造園の際に活用している。しかし、どうしても余ってしまう土は府や県をまたぎ、受入地に運ばざる

を得ず、運送コストの問題、更にはその場所が満杯になったら新たに適切な受入地を確保しなければならず、持続可能ではないと危機感を募らせている。建築発生土を「資源」と捉え地域で循環させるとともに、発生量と需要のバランスを考慮した開発が求められる。

持続可能な開発は、自然環境を守り、私たちの暮らしや文化をも守る。桂建材店は、今後も資源を適切に大切に活用しながら、建築・施工のプロとして、地域の安心・安全・未来のために挑戦を続けていく。

*1…工事・施工は、桂建材店のグループ会社である(株)桂テクニカサービスが実施。

*2…京都議定書の発祥地、京都から発信された「環境マネジメントシステム」の規格。https://www.keskyoto.org/index.html

*3…2021年、熱海市で違法な建設残土（盛土）によって大規模な土石流が発生し、多くの人命が奪われたことは記憶に新しい。

株式会社 桂建材店

〒615-8106 京都市西京区川島滑樋町51番地

Tel : 075-391-2211 Fax : 075-391-2894 https://www.katsurakenzai.co.jp



お漬物とサステナブルな食生活

京都では古くから四季折々の野菜の味を生かしたお漬物が作られてきました。塩やぬか床を使った保存食から浅漬けなどの嗜好品まで、人々の暮らしと知恵、食文化とともに発展しながら受け継がれてきました。京都で生活する私たちにとって、お漬物は身近な存在であり、また現代では「京漬物」として京都を代表する伝統産業のひとつとなっています。

「お漬物は元来とてもサステナブルな食品です」

そう語るのは、京都太秦に創業以来、野菜の生産、製造、流通、販売を自社一貫体制によって展開する「京つけものもり」取締役の森知史氏です。

「お漬物の歴史は塩やぬかに漬けた保存食から始まりました。例えば、お料理で使いきれなかった野菜をぬか床に漬けておけば、保存も効くし食べたい時にいつでも楽しめます。浅漬けも同様に、簡単に一品を作ることができるのです。家庭で発生する食品ロスを防ぐこともできます」。

また、製造加工において発生する野菜のヘタや外葉などの残渣は、ゴミ処理機で分解し水溶化させ排水として処理しているほか、動物園での飼料にも活用できることから、可能な限り産業廃棄物の発生を抑えられます。これもお漬物の製造工程では当たり前のようにおこなっているとのこと。

そして最近では、お漬物に馴染みの少ない若い方にもっと身近に感じてほしいと取り組んでおられるのが、mori'sキッチン。

もりの公式サイトおよびオンラインサイトには、商品紹介の横にあるバナーをクリックすれば、そのお漬物を使ったおすすめアレンジレシピと動画を見ることができるmori'sキッチンへと移動します。例えば、「すぐきルーローハン（煮豚丼）」や、「千枚漬のサラダ巻き」など、和洋、中華、イタリアン、手の込んだ主食から手軽な副菜まで、これを知れば、ご飯のお供に食べきれなかったお漬物も、余すことなく活用できます。

このレシピを監修する森氏のねらいは、お漬物を「味付き野菜」として捉えてもらうこと。つまりお漬物は下味がついている野菜であり、調味料の機能も持ち合わせているから、簡単な調理によってお料理のバリエーションを広げることができるということなのです！

やってみよう！お漬物を使ったサステナブルな食生活 学生レポート

自炊派の私が、mori'sキッチンのレシピを見て早速調理してみました！

【味わい漬たまねぎポテサラ】

<https://kyoto-mori.co.jp/kitchen/6086>
もりの「味わい漬け玉ねぎ」を使って、ポテサラに挑戦しました。ふかしたジャガイモと刻んだ味わい漬け玉ねぎを混ぜるだけなのでとても簡単です。辛みがなくまるやかでマヨネーズとの相性が良くやみつきな一品になりました！



【出汁おろりーぶのチーズ煎餅】

<https://kyoto-mori.co.jp/kitchen/8240>
おつまみにそのまま食べても美味しい「だしおろりーぶ」ですが、このレシピを使えばたった2分程でワンランク上のおつまみに変身します。チーズの種類によって好みの塩味や味わいにアレンジすることもできそうです。



mori'sキッチンのレシピを使った「だしおろりーぶチーズせんべい」

京都光華女子大学 キャリア形成学部キャリア形成学科
3年 矢崎葵織

現在、京都光華女子大学キャリア形成学部キャリア形成学科宮原ゼミでは、学生主体活動の一環として、消費期限により店頭から下げるお漬物の有効活用「繊維からつくるシートと商品開発」に取り組んでいます。

これからも、お漬物を使って食卓を彩る、サステナブルな暮らしに注目していきたいと思います！



森氏と学生のショット

京つけもの もり 公式HP
<https://kyoto-mori.co.jp>



参考文献等

- ・「京都の伝統産業」, 「伝統産業の日」実行委員会/ 京都市産業観光局クリエイティブ産業振興室 (令和7年2月11日閲覧)
<https://densan.kyoto/industry/kyo-tsukemono/>
- ・「京漬物」, 農林水産省 (令和7年2月11日閲覧)
<https://traditional-foods.maff.go.jp/menu/kyotsukemono>
- ・「京漬物.com」, 京都府漬物協同組合 (令和7年2月11日閲覧)
<http://www.kyo-tsukemono.com/future/>

宮原 佑貴子 (京都光華女子大学キャリア形成学部 講師)
(2025年2月10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44回「宇治田原で出会った森のようちえん」 ●●
日本緑茶発祥の地として知られる宇治田原町。そこで森のようちえんを運営されている夫婦がいます。若林武さんと純さんです。森のようちえんとは、自然体験を中心とした保育、幼児教育で、形態は様々ですが、園舎を持たず野外で過ごすことが特徴です。若林夫妻がされている「里山保育やまぼうし」も実際園舎はなく、自宅の庭や自然公園が活動の場所となっています。

1日をのぞいてみると、とにかく自由。公園に到着するなりお弁当を広げたり、武先生がおこした焚火でおかずを焼いたり、

海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京都経済テラス キュンと!」、ラジオ「さらピン!キョウト」などに出演。

森の奥でごっこ遊びを楽しんだり。子どもたちが好きなことをめいっぱいできるように先生たちは安全を確保し見守っています。そんな先生たち自身も、参加している保護者たちも楽しんで自然と笑顔があふれていました。

もともと保育士として勤務されていた若林夫妻は、もっとのびのび自由に子どもたちの好きを見守る保育ができればと考えていた頃に、森のようちえんという形の保育を知り、移住した宇治田原の町で、「里山保育やまぼうし」を開園しました。今では子育てに悩む保護者にとっても心やすらぐ居場所になっていて、関わりたいとボランティアで参加される方や、若林夫妻を知り移住してこられる方も増えてきているとか。自然と触れ合う機会も少なくなり、地域や人との関わりも減ってきている今、全国的に増えてきているという森のようちえん。そこには古き良き時代の大切なものを思い起こさせてくれるぬくもりがありました。



人と物と。織りなす「もっぺん」物語



第 31 回

藤井音響

見たこともないさまざまなオーディオ機器が所狭しとずらりと並ぶ「藤井音響」。代表の藤井さんは業務用から家庭用まで、新旧問わず幅広く音響機器を扱う人物だ。国内外の高級機器や業務用機器の修理もおこなう。「修理を考えていらっしゃる機器があれば、製造年数や購入時期を気にせず、まずは気軽に問合せいただければと思います。ご相談のうえで修理内容と料金によって条件がお互いに合えば請け負うという感じです。不具合の内容をどこまで修復するかにもよります。苦戦するのは部品の取り寄せです。製造終了しているものもありますし、海外製品の



代表の藤井裕久さん



オープンリールデッキテープレコーダー

部分は、部品入手が長期に渡る場合も有るので、部品の取り寄せだけで数ヶ月かかることも。現状からどこまで直せるかも開けてみないとわかりませんので、ご相談しながらケースバイケースでの修理ということになります。修理代が高額になったとしても、お給料数ヶ月分を貯めて揃えたという方にとっては愛着ある機器なので、修理する方もいらっしゃるのだそう。「思い出があるからこそ修理されるのだと思います。それは年齢や機器の新旧に関わらずだと思います。また、こだわりのある方は、自分好みの音を求めてオーディオを揃えてきただけあって、音に『質』を求めておられ、特に、70~80代の方は音響機器にお詳しい方も多いです。皆さん、特に若い人たちにも実際に機器によって音が全然違うので聴き比べてみてほしいですね」と聞いて、高級機器の音を体感してみたい!と感じた。家に眠る音響機器がある方、まずは問い合わせてみてはいかがでしょうか。

▶ 藤井音響

〒616-8224 京都府京都市右京区常盤窪町19 西垣ビル3F
TEL : 075-873-5355 営業時間：9:30-17:00 (昼休み:12:00-13:00)
定休日：土曜日・日曜日・祝日 e-mail : f-onkyo@blue.ocn.ne.jp



藤嶋 ひじり (2025年2月4日取材)

地域活動レポート

～嵯峨地域ごみ減量推進会議～

息のあったチームワークで 月1回のてんぷら油回収を継続

使用済てんぷら油を回収し、バイオディーゼル燃料として再活用する事業*は、地球温暖化防止効果をもたらすとして注目を集めてきた。京都市においては1997年よりてんぷらなどに使った使用済食用油回収がスタート。これを活用することにより、2019年には市全体で約1,500トンのCO₂を削減し、実績を挙げている。

スーパーの真ん前という好立地でてんぷら油の回収を実施との情報を聞きつけ、嵯峨地域ごみ減量推進会議（以下、嵯峨ごみ減）の回収拠点へと駆けつけた。

丸太町通りにのぼり旗をなびかせて

回収日は毎月第4土曜日、拠点となるグルメシティ嵯峨店前へ。多くの車が行き交う丸太町通り、「使用済てんぷら油回収中」と示された旗が人目をひく。傍には20ℓ入り回収ポリタンク2個が並べられていた。



取材時、回収を担当くださった嵯峨保健協議会委員メンバー

早速、メンバーの一人であり、まとめ役の新実倫子さんに話を伺う。この取組は、女性会が母体として2000年に立ち上がった嵯峨ごみ減が中心となって行ってきた息の長い活動で、地域にも浸透している。女性会から自治会連合会が相談を受け、活動内容を確認し、現在は保健協議会がその役割を担っている。新実さんは「回収拠点は毎回、保健協議会のメンバー3～4名で担当、年間で役員は2～4回程度、委員は1回当番が回ってきます。皆で分担して事業を継続しています」と現状を説明。引き継いで3年とのことだが、吉田吉彦会長を中心に役員が話し合いを重ねてきたことで、回収には工夫が凝らされている様子が伺えた。

油を持ち込まれた方への感謝を込めて、拠点に立つ

ここで回収の流れを見ておこう。旗を立て、専用タンクなどを設置後、10時30分からスタート。地域の方々がペットボトルやびんに入れた油を持ってこられると、即座に「ご協力ありがとうございます」と声をかけながら、お礼として水切り袋を手渡す。「ささやかですが、持ってきてくだ



持参された方へのお礼に水切り袋を贈呈



専用の回収ポリタンクに手移しする

さった方への感謝。そして、折角の機会なので、日々のごみ減量に役立つ物をお渡しするようにしています」と新実さん。手渡す袋には3キリ運動について書かれたペーパーが添えられている。

メンバーの一人が油を入れたペットボトルなどを受け取ると、プラスチック製の手袋を着け、専用タンクに移す。中身は油、手を滑らせ油をこぼして、道路に落としたり、衣服や用具類を汚したりしない工夫だ。

持参されると、毎回、この流れで対応する。そして回収終了を見計らって業者の車が到着、トラックに乗せたタンクに移し替える。11時30分で回収は終了。

わずか1時間にこの日、持参は8名、回収量は20リットルであった。



回収トラック、この日は少し早く到着。業者の方がタンクへ

街路樹に貼った一枚のポスターも味方して

回収活動を円滑にしているポイントとして、グルメシティ嵯峨店の協力を挙げておきたい。使用済てんぷら油の回収の必需品である専用タンク2個、のぼり旗などの用具類を台車に乗せたまま次の回収まで店舗内の一角に1か月間保管してくれるのだ。



木に貼ったポスターで告知

ところで「てんぷら油回収の日時のお知らせは？」と尋ねると、そばの銀杏の木を指さして「基本的にはあの貼り紙だけ」と。加えてLINEなど地域内でのSNS発信により年間スケジュールを知ることができるという。毎月持ってきてくださる方のほか、初めて持参される若い方もあり、嵯峨ごみ減の活動への共感が広がっているようだ。

回収チームは、以前から地域の中で確立していた組織を母体とし、より安定した発展形へ…。確かな基盤を持つ嵯峨ごみ減。地球温暖化防止やごみ減量への継続と発展を期待したい。

※京都市バイオディーゼル燃料化事業
https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000000008.html
2024年4月1日現在ごみ収集車20台がバイオディーゼル燃料100%使用で走行。5%使用で、ごみ収集車165台、市バス114台が走行。



森田 知都子（2025年1月25日取材）

『わたしのごみ減らし術』 ▶マイカップ持参でカフェへ行こう



京都市民のコーヒー消費量は全国でも常に上位だとか（総務省家計調査）。古くから喫茶の文化が根付いている京都、近年は、気軽に立ち寄れる「カフェ」が増えています。これらのカフェの多くがマイカップ持参で値引きしてくれるのをご存知ですか？20円から最大50円値引きの店もあります。カフェで出される紙やプラスチックのカップに比して、使い捨てないマイカップは環境負荷が断然少ない。カフェのカウンターでお気に入りのカップを差し出して「カップチーノ！」なんて、素敵なエコ行動になりそう。

明日香