

ごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

「精進料理に学ぶ」
東林院 住職 西川玄房さん

人と自然、人と人
「使い捨て時代を考える会」

革の魅力を発信
「革工房 GYPSY」

京都大学 准教授 田中周平氏に聞く
「マイクロプラスチックにどう向き合うか」

なごみ日和 / 海平和

「みんなで取り組むごみ減量」
同志社大学 小谷ゼミ

vol. **82**



表紙デザイン：嵯峨美術大学デザイン学科3年 乾志帆

ごみにまつわるこの数字はなに？
家庭ごみの **7.8%** (重量)
答えは Web N!
*トップページ「おまかせ話 ごみ減のごみ袋」をご覧ください

京都市ごみ減量推進会議

特集

「食」を通して日々の暮らしを見つめ直す 精進料理に学ぶ、“命”への感謝



精進料理とは、肉や魚を用いない料理のこと。多くの人がそう思っているだろう。決して間違いではない。しかし、単に肉魚を使わない野菜料理のことではない。精進料理は仏教における食事の規範であり、「食事を作り、食べる」こともまた修行ととらえる禅の教えが息づいている。長い歴史の中で培われ形づくられてきた精進料理の、味付けの心得や調理の工夫、食事の作法、食物との向き合い方など、私たちの暮らしに通じる大切なものが凝縮されている。「食」を取り巻くさまざまな問題が叫ばれる今だからこそ、改めて精進料理に注目したい。

ととの心身を調べ、精進するための食事



東林院住職 西川玄房さん

「精進」という言葉は、本来「求道精進」という仏教用語で、精魂こめてひたすら道を歩むこと。つまり、

「仏道修行に専心すること」を意味する。そして精進料理は、修行僧の食事のことをいう。「不殺生戒＝殺生をしない」という仏教の戒めにに基づき、肉や魚は避け、野菜、穀物、海藻、キノコなど植物性の食材だけで作る簡素な食事である。それでいて、厳しい修行に耐えられる健康な心と身体に調べてくれるのだから、そこには私たちの食生活を見つめ直すヒントがあるはず。そう考えて、妙心寺の塔頭・東林院の住職で、「禅寺で精進料理を体験する会」という精進料理の教室を主宰する西川玄房さんのもとを訪ねた。

精進料理の基本は、五法・五色・六味

「食も修行のうち」という禅の教えがあります。お勤めをしたり、托鉢や座禅をするのと同じように、食事を作ること、食べることも修行の一つだから励みなさいよ、ということですが住職。修行僧たちはその教えの通り「食」を重んじ、手間を惜しまず、心をこめて食事を作る。基本となっているのは、曹洞宗（禅宗）の開祖・道元禅師の著書『典座教訓』。その中には精進料理の調理法、味付け、彩りの心得として、五法[生・煮る・焼く・蒸す・揚げる]、五味[辛・酸(＝酢)・苦(＝醤油)・甘(＝砂糖)・鹹(＝塩)]、五色[青(緑)・黄・赤・白・黒(紫)]を組み合わ

せることや、食材の管理の仕方、道具の扱い方などが細かく書かれている。

「五味に“淡”が加わり、六味とも言われます。淡味とは、淡白な味に仕上げた本来持っている素材の旨味を引き立たせるということですね。



教室の献立の一品・紅ずいきと枝豆の甘酢和え

食物の“命”を生かしきる調理法

取材をさせていただいたのは教室の開催日。この日の献立は「冷麦の五目あんかけ」「紅ずいきと枝豆の甘酢和え」「豆乳プリンの宇治みつ」の3品。最初に住職から精進料理の基本となる心得や、調理の手順、食材の説明があり、その後、班に分かれて調理にとりかかる。

「夏のずいきは皮むぎ不要」「キノコ類は軸まで使う」「生

姜は皮つきのまますりおろす」「出汁には昆布・椎茸の湯炊き汁を使う」「野菜や食器を洗う時は洗い桶を使う」といった具合に、野菜の皮、葉、根っこまで使い切り、食材や資源を無駄にしない調理法を実践していく。無駄はとことん省くが、手間は省かない。禅のところがしっかりと息づいている。

「『不殺生戒』の心を一歩進めて、野菜一つ、お米一粒にまで命があり、いただくからにはそれを大切にするという



精進料理教室は東林院の厨房をお借りして行われる

心。つまり“生かす心”にめぐめるといことです。野菜の葉や皮、根っこまで捨てることなく生かす。淡味で仕上げた食材の持ち味を生かす。例えば、野菜の苦味なども、その野菜の個性、持ち味です。変

に味付けをして持ち味を殺すようなことはせず、苦味もまた個性とさせていただく。精進料理ではそれが大事やと思いますね。

肉魚を使わない精進料理では、たんぱく源として大豆製品を多用する。その一つが飛竜頭(ひりょうず、ひろうすなどともいう)だ。そのままでは淡白な豆腐も、野菜やひじきを混ぜて油で揚げれば、味わいや食感にも幅が出る。そこに野菜の切れ端や根っこなども入れて使い切るのだという。さらには、豆腐を作る過程で出る大豆の搾りかす・おからも、野菜や油揚げと一緒に炒って煮付ければ、立派な副菜に。この様に食材を捨てることなく生かしきるために、さまざまな工夫が凝らされてきた。

“その季節に出回る地のもの”が一番

同院の境内には住職自らが耕す畑があり、季節ごとの野菜を作っている。今回、教室で使われた野菜や、宿坊の宿泊者に供する料理にもその畑で収穫した野菜が使われている。「やっぱりその土地で採れる、四季折々の旬のものを使うのが一番なんです。うちの畑は化学肥料や薬品を一切

使っていないので畑が生きている。生きた土、水、空気、太陽のエネルギーをいただいて育った自然体の野菜が一番安全で、暑さ、寒さに耐えた野菜は免疫力も高いから身体にも良い。その野菜を丸ごと食べて、栄養、エネルギーを余すことなくいただくんです。何より採れたての野菜は新鮮で、その季節のいぶきをいっぱい含んで、ほんまに美味しいもんです」そう言って顔をほころばせた。

命への感謝をこめて「いただきます」

完成した料理は器に盛り付けて、お庭を臨む奥書院でゆっくりいただくのだが、「食べること」もまた修行。食事の前に、心構えや作法を説いた「食事五観文(右図参照)」を唱和し、自分を戒め、万物に感謝の気持ちを表す。

「五観文の精神は皆さんの生活の中にも根付いていて、食事の前に手を合わせて『いただきます』と言うのは、食物の命を“いただく”という意味が込められています。天地の恵みを受けた食材はもちろん、それを育てた人や調理した人、さまざまな見えない縁がつながって、このご飯が口に入ります。そのすべてに感謝を込めて、食前後には静かに合掌し、『いただきます』『ご馳走様でした』とお願いしていただくとうれしいと思います」。

私たちは食べることが当たり前になって、「食」をおろそかにしていないだろうか。自分の食べたものがすべて自

身の心と身体を作っているのだから「食」を見直すことは、自分の命と向き合うことである。まずは毎日の食卓で、「感謝の心をこめて『いただきます』と合掌し、残さずいただく」を意識してやってみよう。日ごろの小さな心がけが、明日の食を変える大きな未来につながっていくにちがいない。

食事五観文

一 功の多少を計り、彼の来処を量る
 二 己が徳行の全欠をはかつて供に応ず
 三 心を防ぎ、過貪等を離るるを宗とす
 四 正に良薬を事とするは、形枯を療せんが為なり
 五 道業を成ぜんが為に、將にこの食をうくべし



妙心寺 東林院

臨済宗大本山 妙心寺塔頭。住職が修行時代に典座*として覚えた料理を、宿坊の宿泊者や参拝者に供するほか、精進料理の教室などを主宰し、禅の教えを説いている。また、沙羅双樹の寺としても知られ、6月の「沙羅の花を愛でる会」、1月の「小豆粥で初春を祝う会」などが開かれている。

*典座(てんざ)…禅宗寺院の役職の一つで、修行僧の食事、仏や祖師への供膳を司る

住所：京都市右京区花園妙心寺町59 TEL：075-463-1334

藤原幸子(2019年8月9日取材)


 取材に応じてくださった方々
 左より、山田晴美さん、仁木貴之さん、山本奈美さん、吉永剛志さん

人と自然、人と人、 共に支え合う 暮らしを創る

使い捨て時代を考える会

時は高度経済成長期。1970年大阪で万国博覧会が開かれ、日本は実質経済成長が年平均10%と好景気のさなかにあった。「消費は美德」が暮らしの軸となり、「大量生産・大量消費・大量廃棄」という物の流れが根付いていた。しかし、その反動として「産業公害」「大気・水質汚染」などの環境破壊、健康への影響が問題として浮上していた。公害をはじめとする環境対策を進めるため、同年環境庁^{※1}が設置された。1972年ローマクラブ^{※2}は「成長の限界」^{※3}を発表し、環境汚染に警鐘を鳴らした。そんな動きのなか「使い捨て時代を考える会」は発足した。1973年のことであった。

人と自然、つながりを大切に 「安全農産供給センター」を営む

「使い捨て時代を考える会」（以下、「使い捨て時代」という名称から、想像するのはリサイクルではないか。大量廃棄が当たり前の社会にあって、このままでは人の命までもが使い捨てられる…。大切なのは、人と自然、人と人とのつながりではないか、一人ひとりが現状を問い直し、助けあひながら暮らすことはできないか、そんな考えを内包した組織名称なのだ。

そして、環境破壊などの問題を発生させたのは自らの責任でもありとらえ、問題に向き合いながら常に「考える姿勢」を持って、自主的に解決に取り組む活動体なのである。

発足の翌年、有機農業による食物を求め、「安全農産供給

センター」（以下、安全農産）を立ち上げた。当時、アトピー、アレルギーなど、食物に起因する健康被害が問題視されていた。

和歌山から無農薬みかんを仕入れたことがきっかけとなり、「作り手」である生産者と「受け手」である消費者の関係を「顔の見える」関係でつなごう、食物を自然の恵みとしてとらえ、信頼関係でつなごうとの意思を託しての発足であった。


 使い捨て時代を考える会
 ホームページより引用

※1) 環境庁 公害問題の解決を重点課題として開設された環境省の前身となる行政機関。

※2) ローマクラブ (Club of Roma) スイス・ヴィンタートゥールに本部を置く、民間のシンクタンク。

※3) 「成長の限界」 資源と地球の有限性に着目し、マサチューセッツ工科大学のデニス・メドゥズを主査とする研究。人口、工業生産の幾何学級成長は、今後100年のうちに食糧生産、汚染、資源使用の限界に達する。人口と工業生産も制御不能な破壊的な衰退をもたらすとした。これを制御するためには、人口と経済のゼロ成長の実現が必須とした。

腐ったジャガイモが導きだした 生産者と消費者のつながり

「安全農産」の姿勢を物語るエピソードを紹介しておこう。1975年「ジャガイモ事件」とも伝えられる出来事が起こった。生産者で栽培されたジャガイモを消費者に届けたが、その年は天候不良などが原因で、多くが腐っていて苦情が殺到。通常の物流形態なら、すぐ購入者に謝り、腐ったジャガイモを回収し、返金という手順を踏み、信頼の回復を図るのであろう。しかし、「安全農産」は違った。生産者のみに責任を負わせるべきではないと、腐ったジャガイモの生産から消費にいたる流れのなかの問題を直視し、生産者、消費者、そして、供給者となる「安全農産」が集まり、それぞれの立場で話し合い解決を目指した。時間も手間もかかるが、会員みんなで



京都近郊農家が栽培した野菜が約1300戸の会員に毎週届けられる



トマトなどは再生紙によるボックスを繰り返し使う

問題解決に取り組む現在の「安全農産」のかたちが出来上がった。

定評のある「味噌づくり教室」 「農業体験」などイベントを開催



子どもたちも参加する、ある日の農業体験

「安全農産」では、食物の供給だけでなく、イベントなども展開。生産者の安定した営農を目的に、生産者協議会を設け、毎年の作付け会議を開催、生産物の種類、量、時期などを調整し、無駄のない栽培を心がけている。お互いの農法を学び合う「田畑見学会」なども行う。

生産者と消費者をつなぐ催しも積極的に開催。「オーガニック収穫感謝祭」や「京都府庁前マルシェ」、「夏休み親子クッキング」など盛りだくさんだ。

定評を得ているのは、1974年から開いている「味噌づくり教室」。国産大豆を用い、生産者の麴で熟成を待ち、時間をかけて作り上げる。「安全農産」が営む「この指とまれ農場」では田植えをはじめとした「農業体験教室」「鶏解体」なども行う。

通い箱もびんもリユース ごみ削減にも配慮して

問題意識を持つ会員が、自主的に手を挙げ、事業に取り組むのは、この組織の特徴であろう。

都市と農村のネットワークとして南丹市に設けられた「NANTAN委員会」は、農業支援など交流の場であり、「食育サポート」も行う。「野菜はともだち委員会」では、野菜を材料にしたレシピによる本の出版や料理教室に向かう。「暮らしの知恵伝承委員会」では、発酵食や有機農業に関する講座も行う。

ごみ減量への取組も早くから手がけてきた。供給した牛乳の紙パックを回収し、環境団体に送っている。その後、ティッシュやトイレトペーパーの原料として活用されている。

リユースにも配慮し、リンゴジュース等は、Rマークの入った900ml入りのびんを使用。回収後は、洗びん業者に引き渡し、繰り返し使っている。醤油もリユースできる一升びん



Rびんプロジェクトの協力でびんをリユース

入りだ。野菜類を入れるプラスチック製の箱は、通い箱となり、安全農産と消費者の間を行ったり来たりしている。玉ネギなどを入れるネットもリユースされ、活躍している。

時は2019年。巷には、地産地消、スローフード、オーガニックなど、健康や環境に関わる言葉が飛び交っている。そして、気候変動、ゲノム編集、F1種子（一代限りの種）など、生命に関わるテーマが注目される今こそ、「使い捨て時代」と「安全農産」に学ぶべきかもしれない。

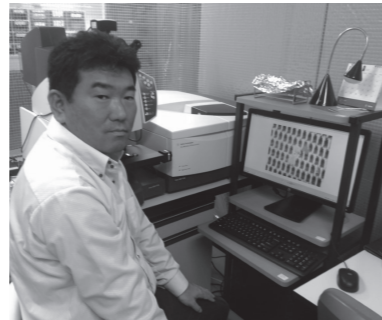
「NPO法人使い捨て時代を考える会

代表 上原慶太・山崎典子・山田晴美
 〒600-8061 京都市下区富小路仏光寺下筋屋町141
 TEL: 075-361-0222 FAX: 075-361-0251
 Email: info@tsukaisutejidai.com
 HP: http://www.tukaisutejidai.com

森田知都子（2019年8月6日取材）

「マイクロプラスチック問題」にどう向き合うか ～京都大学 田中周平准教授の挑戦～

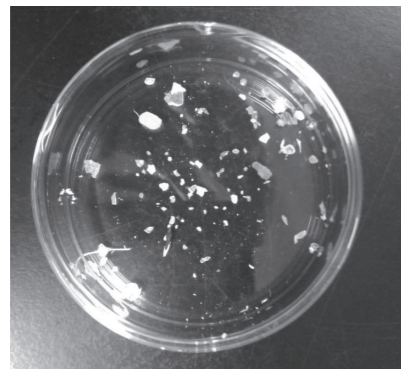
プラスチックの製造が本格的に始まったのは第二次世界大戦後といわれている。現在までの間、私たちはこのプラスチックの丈夫で軽く、しかも安いという恩恵を十分に授かってきた。しかし、丈夫なだけに、一度環境中に放出されると自然に分解されることはほとんどない。この蓄積され続けたプラスチックが今、生態系に影響を及ぼしつつある。今回、この問題に工学的な観点からの解明に挑戦する京都大学地球環境学堂の田中周平准教授に幅広くお話を伺った。



京都大学 准教授 田中周平 先生

マイクロプラスチックとは？

直径5mm未満の小さなプラスチック片を「マイクロプラスチック」という。マイクロプラスチックは、歯磨き粉や洗顔剤などに最初から小さな形状で含まれている「1次マイクロプラスチック」と、ペットボトルやプラ



大阪湾で採取されたマイクロプラスチック

スチック製日用品等の比較的大きなプラスチックごみが、物理的な力によって細かく粉砕された「2次マイクロプラスチック」に分けることができる。田中先生はこれまで、琵琶湖や大阪湾といった私たちの生活に直接的に関係する水域で、20種類以上のマイクロプラスチックを発見している。また近年、ベトナムやネパールなどの途上国の海域を調査する等、研究エリアを拡大する他、採取・分析方法の改良により、10 μ m (1 μ mは1000分の1mm) の大きさのマイクロプラスチックまで同定できるようになってきたという。

生態系への影響

「死んでしまった海鳥やウミガメの体内に目で見てはつきりと分かる程度の大きさのプラスチック製の袋やペットボトル片等が入っている写真を見たことがある人は多いでしょう。さらに、最近の研究で、マイクロプラスチックがプランクトンや魚の消化管に含まれていることも明らかになってきました。」田中先生は続けます。「比較的大きなプラスチックを飲みこんで呼吸ができなくなったり、エサが食べられなくなったりするのは容易に想像できます。この

マイクロプラスチックが体内に取り込まれて、その後、生命にどのような影響が出るのかは分かっていない部分が多いんですが、私が琵琶湖や大阪湾で調査した魚の約4割に、マイクロプラスチックが含まれていました。」

どうやって解決するのか？

「以前採取したプラスチックごみの中に、私が生まれたころ（40年以上前）のものと思われるプラスチック片がありました。40年経ってもほとんど分解されずに海を漂っているということになります。つまり、今調査されているマイクロプラスチックは廃棄されたプラスチックのごく一部であり、マイクロプラスチックは今後も増え続けてしまうということになります。」では、この問題をどうやって解決していくのか？について、質問すると、「できるだけ早く対策し、少しでも影響を少なくするため一人ひとりの心がけが大切です。世界では、例えばニューヨーク州がマイクロビーズを使った製品販売を禁止する法案を発表し、オランダやベルギーなどの欧州5カ国で、化粧品等でマイクロプラスチックの使用禁止を求める共同声明を発表しました。日本では「使用抑制」の流れはありますが、まだ禁止には至っておらずこの流れに参画していく必要があります。」

プラスチックは悪者ではない！？

最後に、田中先生にプラスチックについての個人的な意見を伺った。「プラスチックは悪者ではないし、むしろ非常に優れた工業製品だと思う。今着ているカッターシャツ、目の前のボールペン等、すべてプラスチック製品です。私たちの生活からプラスチックが無くなれば、もう生活はできなくなるでしょう。ただ、私たちは使う分量と、使った後の処理の仕方をきちんと見直す必要があります。」田中先生の挑戦は続きます。

高野拓樹（2019年8月16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24回 「次の世代へ繋ぐ」 ●●

今年（2019年）は華道 末生流笹岡の創流100周年にあたる年です。10月6日、「記念いけばな展」に合わせて祝賀会も開催されました。私もKBS京都に入社後、三代家元 笹岡隆甫さんと番組で一緒した縁でお稽古に行くようになり、いけばな展にも出瓶、祝賀会にも参加させて頂きました。祝賀会で家元が挨拶された中で印象に残ったのが、「技を継承するのが流派だが、実際に流派を繋いでいくのは『人』。また応援して下さる人たちがいないと意味をなさない」という言葉です。京都には長い歴史のある文化、伝統行事などが多くありますが、全てそれらを繋いでいるのは間違いなく『人』。この場で、家元から家元嗣となる6歳の長男、蓮生（れんき）くんに金の花鉋が

授与され、またここからつながっていくのだなぁと思うと、私一人ができること、繋いでいく糸はとても細いものかもしれませんが、その中に関わることによって大きな喜びを感じると共に胸が熱くなりました。

家元は常々、いけばなには「花の命の移ろいと人生とを重ね合わせ、自身の生き方を見つめ直すという日本の美意識がある」のだと話されています。命のはかなさを実感し、大切に、そんな最も大切なことを教えてくれるこの文化を、これからも私たちが繋いでいく。さらに次の世代に繋いでいくために、私も命ある花を慈しむ心を育てていきたいなと思います。



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

人と物と。 織りなす「もっぺん」物語



第11回

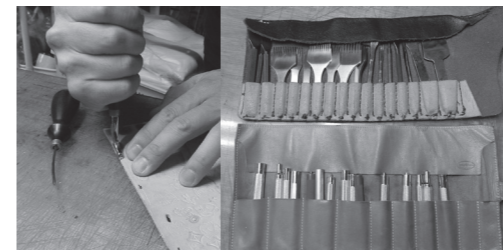
革工房 GYPSY (ジプシー)

牛革をはじめ、革素材や皮革手芸材料全般を扱う「革工房GYPSY」。創業30年、2代目オーナーの内永直孝さんが、革の仕入れから革製品のオーダーメイド、修理までを丁寧に行う店だ。インターネットを通じてどんな素材でも手に入る時代だが、革のプロに相談したいと遠方から足を運ぶ人も少なくない。

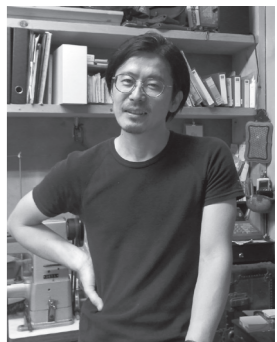
内永さんは、初代オーナーである父から革の魅力を教えられた。自分も革に関わる仕事がしたいと、大阪の革製品のメーカーに就職。革の選び方からデザイン、縫製、販売までを一から勉強した。

工房を任された当初は、修理技術を父から学んだ。修理は一点一点の状態が異なるため、必ずカウンセリングをし、「どこをどのような方法で直すのか」「修理費はいくらかかるのか」お客様の気持ちに寄り添い、なるべくコストがかからない修理方法を提案する。よくある依頼は、革製のカバンの内側にカビが生えてしまい、内側を新しい生地に変えるというもの。「革製品は湿気を嫌うので、押し入れにしまわず、適度に使って欲しい」と内永さん。修理できるものは革製品だけでなく合成皮革や厚手のキャンパス地など、「工房には専用の道具があるので、できることなら何でもしますよ」と頼もしい。

初代が作ったカバンの修理を依頼された時、30年間の重みを感じた。父親の背中を追いながら、独自のスタイルで革の魅力を発信し続ける革工房 GYPSY。「革が好きで、革製品を大事に使ってくれる人が増えたら嬉しい」、親子二代の願いだ。



専用の道具で革を加工する 道具入れも内永さんのオリジナル



オーナーの内永直孝さん

▶ 革工房GYPSY 革製品の手づくり教室や、不定期でワークショップも開催。お手入れの相談もお気軽に。
〒600-8444 京都市下京区仏光寺通新町西入 菅大臣町201ハイツエクラ101 営業時間：10:00～18:00（日・祝日定休日）
Tel & Fax：075-344-5034 E-mail：info@gypsy.sub.jp HP：http://gypsy.sub.jp/

松村香代子（2019年8月7日取材）

みんなで取り組むごみ減量活動

同志社大学政策学部小谷ゼミでは、ごみ問題について調査しています。私たちが暮らす京都市では、2R推進を重要なテーマに掲げてごみ減量に関する数多くの活動が実施されています。今回は、これまでの国内外の調査から、昨今、特に深刻化している「食品ロス」や「プラスチックごみ」の減量に関する取組を紹介します。

デポジット制度

世界的にプラスチックごみが深刻な問題になっていますが、日本では大量のペットボトルが飲料容器として使い捨てられて



ています。夏休みにゼミで訪れたミュンヘンでは、飲料用容器は全てリサイクル・リユースの対象となっていて、返却を促し、容器を適切に回収する仕組みとして、デポジット制が義務付けられています。ペットボトルをはじめとする飲用済容器を専用の機械や店頭で返却すると、容器の種類、大きさによって0.5~0.08€の容器代が返ってきます。経済的インセンティブが働いているためか、多くの人が返却している姿を目にしました。

※ 1€=約121.6円 (2019年12月19日時点終値)

リユース食器の導入

祭りなどのイベントでは紙やプラスチック製の食器が大量に廃棄されますが、現在では、市内の様々なイベントで、繰り返し洗って再使用できるリユース食器の導入やエコステーションを設置してごみ分別を徹底する試みが広がっています。

2014年に京都で始まった「祇園祭ごみゼロ大作戦」は、日本で初めて約21万食分の使い捨て食器をリユース食器に切り替える試みでした。

2013年、祇園祭では約57トンのごみが出ていましたが、2018年には約37トンまで減少しています。実際に活動してみると、多くの来場者がごみ分別に協力的であると感じる一方、依然としてポイ捨て等があり、ごみ減量に対する意識を共有する難しさや、地域が一体となって、注意喚起していく必要性を一層強く感じました。ボランティアスタッフとして参加することも、とても有意義な体験であると思います。



パッケージフリー／量り売り

ミュンヘンでは、パッケージフリーの量り売りスーパー『OHNE (オーネ)』に行ってきました。入り口には『ZERO WASTE』の文字が掲げられています。



OHNEでは、調味料だけでなく、卵やパスタ、お酒など店内全ての商品が量り売りされています。欲しい量だけを購入できる量り売りは、まだ食べることができるのに捨ててしまうといった食品ロスの発生を防止できます。また、原則、量り売り商品用の容器は購入者が持参することになっています。レジ袋の配布はないので、当然エコバッグも持参です。OHNEとはドイツ語で、日本語の「～なし」、英語では「without」を意味します。つまり、「容器包装なし！余分なものはなし！」が基本で、商品が入っている容器は、瓶やガラス製のものばかりでプラスチック製品を取り扱わない配慮が徹底されていることに感動しました。

大学生・ごみ減量サポーター事業 intras

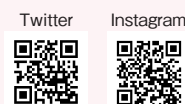
2Rを推進するには、販売方法や私たち消費者の行動の変化が求められることが多くあります。ゼミでは、まず、ごみ減量について多くの人に知ってもらうことが重要と考え、京都市の「大学生・ごみ減量サポーター事業」※



intras (イントラス) に「#同志社えぞクラブ」として他の5大学とともに参加しています。毎月Instagram と Twitter で投稿をしています。私たち一人ひとりの意識が少し変わることで、ごみ減量は大きく進みます。ぜひご覧ください。

(https://www.instagram.com/kyo_intras/)

※京都の大学生がSNSでごみ減量の取組を発信。日々ネタ探しに奮闘中！フォローや「いいね」で応援をお願いします！



同志社大学政策学部3回生 (小谷ゼミ所属) 加藤里菜 (2019年9月取材)