

なごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

vol. **93**



フード・マイレージという指標を学ぶ
ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰 中田哲也さん

ウィズコロナを見据えた宿泊業界の新たな取組
京都府旅館ホテル生活衛生同業組合

プラスチックごみから海を守るために
映画「マイクロプラスチック・ストーリー」レポート

なごみ日和
「祇園祭 3年ぶりの山鉦巡行、196年ぶりの鷹山復活」

もっぺん物語
「ベアフットサーフショップ」

七条大橋に集う、出会う、つながる人の輪
七條大橋をキレイにする会

ごみにまつわるこの数字はなに？

37%

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。



表紙デザイン
嵯峨美術大学 デザイン学科 4年
稲堂丸 怜菜

京都市ごみ減量推進会議

特集

この食品、どこから来たの？ フード・マイレージ という指標を学ぶ



献立別にフード・マイレージを計算できる教材
京都府地球温暖化防止活動推進センター作成

ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰 中田哲也さん

スーパーの店頭で並ぶ食品。見渡せば輸入品の多いこと。日本の食料自給率は38%（供給熱量ベース、2021年・農林水産省発表）。輸入に依存しながら、一方で、手つかずのまま捨てられるものなど、いわゆる食品ロスも多く、問題視されている。食料自給率を45%（供給熱量ベース、2025年）に、という目標が掲げられているが、自給率向上は叶えられるのだろうか。

日本が抱える食料に関する課題を考える時、「フード・マイレージ」についても気になった。

フード・マイレージとは、食べ物の輸送量と輸送距離を定量的に把握するための指標で、食料の輸送量に輸送距離をかけた合わせたもの。遠くから運ばれてくる食料はフード・マイレージが大きくなり、生産された食料と消費地とが近ければ、小さくなるという考え方だ。

京都府で活躍する フード・マイレージ教材

フード・マイレージを取り入れた環境学習を実施していると伝え聞き、京都府地球温暖化防止活動推進センターのドアを叩いた。同センターでは、フード・マイレージを日本で最初に計測された中田哲也さんの監修のもと、フード・マイレージの計算を学ぶことができる教材をはじめ、地産旬食を学ぶための教材を4種類貸し出している。

例えば「買い物ゲーム」。魚肉類、野菜類など、食材の写真を貼り付けたカードをショップ形式で並べ、自分で決

めた献立を作るために選んで購入し、その後で食材の輸送距離を洗い出し、フード・マイレージCO₂を算出していくのだという。他にはスーパーのチラシを観察して、発行された季節をあてる「広告の季節当て」や、スタッフ手作りの、直径60センチはあろうかという布製のハンバーガーも活躍している。ハンバーガーを見て、原料の産地からの輸送距離を測る仕掛けだ。これらの教材は、京都府内約270名の地球温暖化防止活動推進員をはじめ、府内で活動する市民団体等に貸し出され、フード・マイレージへの理解を深めてもらう役割を担っている。

輸入に支えられる日本の食卓

もう一步、フード・マイレージについて知るためウェブサイト「フード・マイレージ資料室」を主宰されている中田哲也さんにご登場願った。「フード・マイレージは、輸送に伴う環境負荷を分かりやすく伝えることができる指標で、農林水産政策研究所の所長だった篠原孝氏（現衆議院議員）が提唱されたものです。イギリスのNGOが行っていた、フードマイルズ運動を参考にしました。航空会社には、乗った距離をためるマイレージサービスがありますね。

すでに認知されているマイレージを使うと、理解されやすいのではないかとの思いから名付けました。」と説明してください。

日本のフード・マイレージは、主要先進国の中で突出しているという。自給率が低く輸入に依存しているのが当然だが、輸送距離が長いことが日本のフード・マイレージを押し上げているのが実態だ（2001年の数値で9千億t・km、平均輸送距離は15,396km^{*1}。これらの数値は、それぞれアメリカの3.0倍、2.4倍ほどにあたる）。

輸送距離の違う食材 フード・マイレージに近づく

中田さんの話を聞き、フード・マイレージへの理解を深めたいと、異なる産地の食材で同じメニューを作り、輸送距離と重さによるフード・マイレージを比較してみた。

白米、サバ、りんご、卵、トマトなど8品目による献立を作った。産地などを意識せずに選んだ食材を主にしたAタイプ（写真左）のフード・マイレージの総計は、6,396

kg・km。筆者の地元か、できるだけ近い国内で生産された食材を主にしたBタイプ（写真右）は365kg・km。この数値は、2タイプの環境負荷の違いを示している。

Aタイプの食事は、スーパーで容易に入手できるが、Bタイプの食事は、食材を入手する手段に課題がある。ただ、近年は産地直送の販売所が開設されたり、京都市内の例だが、「振売^{*2}」という伝統的な売り方が継承されていて地元野菜の入手は比較的容易だ。

Aタイプ（フード・マイレージを意識せず購入） 6,396kg・km



Bタイプ（フード・マイレージを意識して購入） 365kg・km



*海外の主要港から東京港までの距離は、中田哲也著「フード・マイレージ」（2018（新版）日本評論社）P.253（参考表1）による

*東京港から京都市（市役所）までの距離は、同著書P.245（参考表3）国内の輸送距離の算出根拠に基づき計算

「食」という個人の営みと 「人類的」な課題をつなぐ視点

中田さんは語る。「世界で突出したフード・マイレージを記録する日本にあって、私たち自身の食生活が地球環境に与える影響への想像力を働かせることが重要です。フード・マイレージという指標は、個人的な「食」と、地球環境問題という人類的な課題とを結びつけて考えるとき、さまざまな示唆をあたえてくれます。私たちの暮らしを支える食べ物、いかに遠方から、かつ大量に運ばれてきているか、

ましてやそれらの多くが、まだ食べられるのに食品ロスとして捨てられている現状が、どれほど深刻な問題であるかを再認識した。

食料を選ぶ際、フード・マイレージのことを思い出し、地産旬食を食卓に取り入れてみてはどうだろう。少し視点を変えるだけでも、食べ物への感謝の気持ちや美味しく食べきる工夫など、食品ロス削減への一歩になるだろう。

人の命の源を育む「農」との関わり、命を支える「食」という営み…。地球環境を守るためにも、見つめ直したい。

*1 中田哲也著「フード・マイレージ」（2018（新版）日本評論社）P.109表3-2を参照。

*2 伝統的な販売業態で古くから各地で行われ、京都市の場合、北区・左京区周辺で生産された野菜を農家の方が軽トラックに積んで、決まった日に近隣の住宅地などで販売することが多い。

京都市の食品ロス削減への取組について

京都市のピーク時の食品ロス排出量は9.6万トン（市民1人1日当たり179g（2000年度））。その後、食品ロス削減目標を全国で初めて設定し、取組を進めた結果、2021年度には5.5万トンと、約43%（4.1万トン）削減した。さらに、2030年度には、ピーク時の半減以下である4.6万トン（市民1人1日当たり87g）にするという高い目標を掲げている。

京都市はこれまで、しまつのこころ条例^{*1}（2015年）を基本に、市民に向けては食材の「使いキリ」「食べキリ」「水キリ」に取り組む「生ごみ3キリ運動」、事業者に向けては「食べ残しゼロ推進店舗」など、積極的な政策を展開してきた。近年では、市民、事業者の双方をつなぐ取組として、期限まで近い商品から購入する「てまえどり」を呼び掛けている。また、期限切れ等による家庭からの食品ロスを減らすための知恵や工夫を紹介するWEBサイト^{*2}を新たに開設。事業者と連携して情報発信することで、さらなる食品ロス削減につなげたいと、前向きな姿勢を見せている。

中田哲也さんプロフィール

1960年徳島市生まれ。岡山大学農学部卒、千葉大学大学院園芸学研究科修了。博士（農学）。農林水産省・農林水産政策研究所においてフード・マイレージに関する研究に従事。その後、北陸農政局等を経て2020年3月定年退職。現在、農林水産省統計部勤務（再任用）。個人的なライフワークとしてフード・マイレージの普及等に取り組む、著書に『フード・マイレージ』（2018（新版）日本評論社）など。ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰（<http://feed-mileage.jp/>）。

●京都府地球温暖化防止活動推進センター▶
<https://www.kcfca.or.jp/>

●★1「京都ごみネット」をご覧ください▶
(<https://kyoto-kogomi.net/about2r/>)



●★2『食べ物の「もったいない!」を探せ〜京都市フードロスチャレンジ』はこちら
(<https://food-mottainai.com/>)

森田 知都子（2022年7月19日他取材）



ウィズコロナを見据えた 宿泊業界の新たな取組

お話を伺った同組合理事長の小野善三さん（右）と
事務局長の大西美和子さん

京都府旅館ホテル生活衛生同業組合

今年5月、JR京都駅で3年ぶりに修学旅行生の歓迎式*が行われた。新型コロナウイルス（以下、コロナ）の感染拡大は、観光都市・京都にも大打撃を与え、2020年・21年の年間宿泊客数は2年連続で約60%減（コロナ禍前の19年比）と大幅に落ち込んだ。京都を訪れる修学旅行生も大きく減少し、歓迎式も2年連続で中止となっていた。「京都の街に修学旅行生が戻り、京都の観光業界にも活気が戻ってきた」と語るのは、京都府旅館ホテル生活衛生同業組合の理事長・小野善三さん。今回は、小野理事長と同組合の事務局長・大西美和子さんに、「ウィズコロナ」の社会での環境対策やサステナビリティに対する取組について伺った。



3年ぶりに修学旅行生歓迎式が復活。京都駅に到着した修学旅行生を出迎える関係者たち

コロナ対策マニュアルで安心・安全なおもてなし

国内初のコロナ感染者が確認されて約2年半。“感染者が増えれば観光客が減る”を繰り返し、その度に宿泊予約のキャンセルが相次ぎ、莫大な経済損失をもたらした。コロナ収束の見通しが立たない中ではあったが、同組合は各旅館・ホテルに感染拡大予防に向けた積極的な取組を周知。各施設では、アクリル板の設置、消毒液、非接触型の体温計、従業員用フェイスガードなどの用意のほか、施設の規模や実情に応じて、換気設備など高額な設備機器を導入したり、客室内での“密”を防ぐため

一室あたりの利用人数を減らした旅館・ホテルもあるという。同時に、『宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン』を基に、正しい知識を持って対策できるよう感染防止対策マニュアルをまとめ、お客様に安心・安全なサービスを提供する態勢を整えた。修学旅行の利用が多い施設では、京都観光推進協議会発行の「新しい修学旅行『京都スタイル』ガイドライン」に基づき感染予防対策を行っている。

旅館・ホテルのごみ減量化の取組

昨年11月、同組合は、京都市や市観光協会など観光関連26団体とともに『新しい京都観光に向けた共同宣言』を発表。徹底したコロナの感染対策に努めながら「市民生活と観光の調和を図り、環境問題に対応しながらSDGsの達成等に貢献していく新たな京都観光に取り組む」ことを宣言した。

京都市では、環境にやさしいライフスタイルの定着を目指し、観光客にもごみの減量や分別の協力をお願いしている。とはいえ、「自動販売機のある場所などに分別用のごみ箱を設置するケースはあっても、客室にごみの分別箱を置くことはなかなか

難しいですね」と小野理事長は言う。客室から出たごみは、忘れ物対策として一定期間そのまま保管し、その後、従業員が分別してごみ収集業者に出している。

一方、京都市内のホテルの中には、生ごみ処理機を導入し、焼却処分する生ごみを削減している事例もある。生ごみ処理機で約70%を水に分解し、分解しきれない硬い魚の骨などはバイオガス発電施設で再利用。焼却処分される生ごみゼロを達成している。

京都流修学旅行は“3つの実践でエコ学習”

京都を訪れる修学旅行生にも環境にやさしいエコな活動を推進するのが、市環境政策局の「京都エコ修学旅行」だ。修学旅行生に「1. 歯ブラシの持参・使用」、「2. エコバッグの携帯、マイボトル（水筒）の持参」、「3. 食事の食べきり、食べ残しゼロ」の3つを実践してもらい、エコな取組を通してごみ減量化につなげようというもの。

「歯ブラシ・タオル・水筒は以前から多くの学校が持参しており、今もほとんどの学校で実践されています。ただ、コロナ禍以降は衛生面に配慮して、宿泊先で水筒に給茶するサービスを中止しているところが多いようですね」と大西事務局長。水筒の中身がなくなると、ほとんどの生徒がペットボトル飲料などを購入するため、飲み終わった容器が宿泊施設に大量に残されることもあるという。『コロナ対策』と『ごみ減量』の両立の難しさを痛感する実例だ。

「食事の食べきり」については、修学旅行生の食事メニューを選択制にするなど各旅館・ホテルの工夫が見られる。一例として、綿善旅館のケースを紹介しよう。

修学旅行用の夕食メニューの中から基本となる献立を決める。その中のおぼんざい、一人鍋、飲茶、デザートはそれぞれ5～7種類の中から選ぶことができ、事前に学校側が選んで献立を組み立てるシステム。おぼんざいや一人鍋は食べ残しが多いことから考案されたスタイルだ。

新法施行を受けて、プラ製品削減の取組

今年4月、プラスチックごみの削減を目的とした「プラスチック資源循環促進法」が施行され、旅館・ホテルでもプラスチック製品の削減が必要となった。削減方法は施設ごとに異なるが、アメニティ（歯ブラシ、カミソリ、クシ、ヘアブラシ、シャワーキャップ）は、今後プラスチック製から環境配慮型製品に切り替える施設が増えるだろう。在庫の状況を見ながら、しばらくは提供方法を工夫することで使用数の削減に取り組んでいく。

綿善旅館では、以前は各室にアメニティー一式を常備するスタイルだった。2019年に無駄を省く狙いで、必要なものをお客様に自由に持って行ってもらうバイキング式に変更。コロナ禍以後は、不特定多数が触れる状態を避けて、リクエスト（必要なものを紙に記入）に応じた提供に切り替えた。

「初回だけはお手間をかけますが、常連の方にはご要望やお好みに応じたアイテムを用意するなどの対応ができ、ご理解をいただいています」と重見さんは話す。

観光客の減少は一過性に過ぎない。京都の旅館ならではのこ

夕食 献立



複数の献立から選択できる修学旅行用の夕食メニュー

「せっかく京都に来たのだから、京都らしい料理を食べてほしいという思いはあります」と話すのは綿善旅館の社長・重見匡昭さん。食べ残しが多いものを献立から外すという消極策ばかりでなく、学校側と相談の上、子どもたちが食べ慣れていない一品をあえて提供するケースもあるようだ。「『食べ残しをしないように』と先生が声掛けされるだけでも残る量はかなり減るんです。教育旅行ですから食育という視点でメニュー選びをしてもらえると嬉しいですね」と重見さんは話す。

うしたきめ細やかなもてなしや施設ごとの工夫によって、コロナの収束とともに京都は昔の賑わいをとり戻すことだろう。



衛生面の配慮等から、現在は必要なアメニティ・浴衣・半纏（はんてん）を用紙に記入してもらい、客室に届けるスタイルをとっている

京都府旅館ホテル生活衛生同業組合 京都市中京区御池通御幸町西北角 京都府旅館会館6階
TEL 075-221-6231 FAX 075-256-5897

生活衛生法に基づき、ホテル旅館業の健全な発展と、お客様に安心・安全な宿泊の提供を促進することを目的として1958年に設立。2022年3月末現在、京都府下の宿泊施設463軒が加入している。

藤原 幸子（2022年7月12日取材）

*春の修学旅行シーズンに、専用団体列車の第1便で京都に到着した修学旅行生を歓迎する式典。同組合をはじめ、京都市、市観光協会、京都商工会議所などで構成する京都観光推進協議会が主催する。

Hand in Hand

プラスチックごみから海を守るために

日常生活に溶け込み、何気なく使用しているプラスチック。身につけている衣服もプラスチックから作られ、生活に欠かせない存在となった。しかし、便利さゆえに招いてしまった大きな問題、海洋プラスチック汚染。この問題の解決に向けて立ち上がったニューヨークの小学生の活動の様子を映画にした「マイクロプラスチック・ストーリー～ぼくらが作る2050年～」の上映会が、8月6日（土）ハートピア京都にて開催された。小学生を含む幅広い世代の方たち、約50名が映画の内容に共感し、プラスチック削減への熱いエールを受け取った。



プラスチックの問題

海の中には51兆個ものプラスチックごみがあると言われている。なぜこんなに多いのか。プラスチックはとても便利なものだが、自然の力で分解されることなく残り続ける。そのプラスチックを私たちは大量に使用し続けてきた。

プラスチックは太陽の紫外線により脆くなり、海流によって砕かれ細くなる。5mm以下のプラスチックは「マイクロプラスチック」と呼ばれ、細くなるほど魚にとってエサに見えてしまう。一匹の魚の内臓から100個以上のプラスチックが出てきた事例もある。

海にただようプラスチックごみの約80%は陸から流れ出たもの、すなわち人が捨てたごみである。そのプラスチックを食物連鎖の底辺を支える動物プランクトンが食べ、それを魚が食べ、その魚を人が食べている。つまり、人もプラスチックを摂取しており、その危険性が指摘されている。

厄介な「マイクロファイバー」

マイクロファイバーは、非常に細かい合成繊維を指し衣服などから発生する。1回の洗濯だけでも数えきれない程のマイクロファイバーが洗濯排水と一緒に流れ出てしまう。さらに衣服を身につけ歩いているだけでもポロポロと抜け落ちていく。乾燥機の使用は、マイクロファイバーを空気中に飛ばしてしまうことにつながる。海だけでなく空気をも汚染してしまうマイクロファイバーを少しでも抑えるために、洗濯の回数を減らす、自然乾燥させることが重要ではないか。



映画上映会の様子

プラスチックゼロ食生活の実現

プラスチック製の容器包装やカトラリーの多くは使い捨て。短時間使用しただけでごみになっている。今ではコンビニなどにペットボトルを回収するリサイクルシステムが設けられているが、リサイクルは海洋プラスチック汚染の根本的な解決策にならない。なぜなら、ペットボトルごみは減らせたとしても、新しく製品化した衣服などからマイクロファイバーが出たり、使い終わると最終的にごみになるからである。映画では、子どもたちが自ら行動し、リサイクルよりもプラスチック製品を使わないことを学校に訴え「プラスチックゼロ食生活の日」を設けることに成功。マイフォーク持参や水筒の利用、プラスチックの容器に入った食材を使わない献立を実現し、たった1日の食生活でプラスチックごみを500個も減らすことができた。これをニューヨークの全学校で行うと、1日で100万個ものごみを削減できると推測され、意識改革によりごみを減らすことは可能であると実証した。

美しい海を汚さないためにも

2050年には、プラスチックごみの重量が海の生き物より多くなると言われている。海は海洋生物たちのかけがえない家。そんな棲み家を、美しい景観を人が壊してはならない。プラスチックごみによる被害を抑制するためにも、使い捨てのプラスチック製品を減らす、そして使わないことが重要である。

私たちにできることは難しいことではない。身近で簡単に行うことができる。まずはエコバッグ・マイボトル持参を徹底していくことから始めてみませんか？

- 「マイクロプラスチック・ストーリー」の上映情報は、ホームページをご確認下さい。
<https://www.microplasticstory.org/>



安原 佑莉菜（京都光華女子大学キャリア形成学部）
（2022年8月6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35回 「祇園祭 3年ぶりの山鉾巡行、196年ぶりの鷹山復活」 ●●

今年の夏、3年ぶりに祇園祭山鉾巡行が行われました。まだまだ完全に元通りではありませんでしたが、「例年通り」の重み、大切さを実感すると共に、伝統を継承していくというみなさんの強い心意気、誇らしげな笑顔が印象的でした。「暑くて祇園祭があるのが京都の夏、この2年は暑さしかなかった。やっと京都の夏が戻ってきた」という言葉も心に響きました。

そして今年、後祭では196年ぶりに「鷹山」が巡行に本格復帰を果たしました。約10年前から復興へ向けて動き出しましたが、山田理事長（(公財)鷹山保存会）は当初自分たちの代で復興の夢が叶うとは思っていなかったそうです。順調に復興が進

海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京biz」、ラジオ「ファミリーレストランと海平和のめっちゃうま」などに出演。

んだのは、多くの人たちの力、思いがあったことはもちろんですが、他の鉾町の支えも大きかったといいます。大きな曳山を支える丈夫な木材は調達が難しい上に、乾燥にも長い年月を要します。そんな中、船鉾からは車輪を、他にも菊水鉾、放下鉾からは使われなくなった部材を譲り受け、修理して使うことで今年の巡行に復帰することができたのです。喜びをかみしめるように進む皆さんの表情、沿道からかけられる「おめでとう」「おかえりなさい」の声に、私もぐっとくるものがあり特別な夏になりました。

来年の祇園祭に向け、これから漆塗りが施され、金工品が飾られ、復興は続いていきます。「自分は世界一幸せ者、その幸せ、楽しみは次の世代にも味わってほしい」と話された山田理事長。毎年変化していく姿も楽しみですし、こうして100年、1000年とまた歴史がつながっていくのですね。



無事巡行を終えた鷹山。今後、漆塗りなどが施される。

人と物と。織りなす「もっぺん」物語



第22回

ウエットスーツのリペアはお任せ！ベアフットサーフショップ

一乗寺駅から東に向かうと、開放的な店の窓からオーナー、金森さんの笑顔が見えた。ここでは、ウエットスーツのオーダーメイド制作やリペアを引き受けている。

伸縮性のあるウエットスーツの縫製には技術が必要。水の侵入を防ぐため縫い目が表に出ないのも特徴だ。愛用のマシンには、開業当時から大切に使われてきた歴史が詰まっていた。

「サーフィン、地球のエネルギーを全身で感じられるスポーツ。サーファーには、自然や環境を大切にすることが多い」と語る金森さんも、仲間と一緒に浜辺の清掃活動などを積極的に行っている。



金森さんとオーダーメイドウエットスーツ3点
サイズだけでなくカラーなどもリクエストに応じてくれる

ウエットスーツの主原料であるゴムは、硬化が進むとリペアが難しくなる。お手入れ方法を意識することで、硬化を遅らせることが出来る。日ごろの「丁寧な水洗い」と「陰干しでの乾燥」がポイント。環境を大切にしたい、一着一着のウエットスーツを無駄にせず、長く着続けることに繋がっている。

ウエットスーツのリペアの対象には、サーフィンだけでなくトライアスロンやダイビング用ウェアなども含まれる。手元に補修が必要なウエットスーツがある方は、一度ご相談してみたいかがでしょうか。



端切れで作ったコースターやマスク、携帯ケースなどが並ぶサーフボード



開業当時から愛用するマシン

▶ベアフットサーフショップ 〒606-8115 京都市左京区一乗寺里ノ西町95 TEL.&FAX. 075-701-9174（不定休）

岸 さゆり（2022年7月5日取材）

七条大橋に集う、出会う、つながる人の輪



7月7日に7周年を迎えました

七条大橋は、鴨川にかかる鉄筋コンクリートアーチ橋で、1913（大正2）年に完成。日本最古期の鉄筋コンクリートアーチ橋として貴重な土木史料です。2019年3月に国の登録有形文化財に登録されました。「七條大橋をキレイにする会」は、この橋の魅力を広く発信するため、毎月7日の午前9時から、橋とその周辺の清掃活動を行っています。

七条大橋の魅力を発信する活動は、2011年頃から始まりました。「七条大橋の100歳を祝いたい」という地元の方の思いに賛同した土木、建築、ランドスケープ（景観デザイン）に携わるメンバーが、これまであまり知られてこなかった七条大橋の価値をまとめて発信し、2013年4月に竣工100周年を祝いました。

しかし、ランドマークとして認知されつつあった七条大橋には、たばこの吸い殻が落ち、草が生えた姿のまま。そのことを気にかけていた酒谷宗男氏（当代表）が、「自分達でできることで七条大橋をキレイにしよう」と呼びかけ、有志メンバーで2015年7月7日に七条大橋とその周辺の清掃活動を行いました。以降、毎月7日にこの活動を継続



毎回30袋程度のゴミが集まりますが、たばこやガムのポイ捨て、雑草などが徐々に減ってきました。

しています。誰でもいつでも気軽に参加できることが口コミやSNSなどで広まり、徐々に近隣住民や事業者、大学生や飛び入り参加も増



七条大橋

え、多い日には100名を超える参加者と一緒に橋をキレイにしています。コロナ禍の自粛期間を経て、現在は活動を再開しており、2022年7月7日の第85回目の活動日には、7周年の節目を迎えることができました。

「たかが掃除、されど掃除」…酒谷氏が常々口にされる言葉です。清掃活動を通してごみが減るだけでなく、橋の魅力に気づき、愛着を感じる人の輪が広がり、今では当初の想定をはるかに超え、集う人同士がお互いにつながりあう空間になっています。ぜひ一度、ご参加ください。

七條大橋をキレイにする会

活動日 毎月7日 午前9時から1時間程度
中止の場合はSNSなどでお知らせしています

場所 七条大橋 東南角で受付

費用 無料 行事保険を希望される方は1回50円をご持参ください
ゴミ袋、清掃道具などを準備していますが、お持ちの方はご持参ください。各自で感染予防対策、夏場は熱中症対策、冬場は防寒対策を徹底され、安心して活動できるようご協力をお願いいたします。



Facebook



Instagram



Twitter



YouTube

小林 明音（2022年7月7日取材）

『わたしのごみ減らし術』▶台所のキッチンペーパー代わりに「さらし木綿」が大活躍

さらし木綿は豆腐の水きりや、塩揉み野菜を包んで水気を絞ったり、蒸し布としても使える優れたもの。他にも、お出汁をこしたり、食器を拭いたり、ひとつで何役もこなします。丈夫で濡れても直ぐ乾くので、洗って繰り返し使えるのも魅力です。くたびれたさらしは、そのまま捨てずに拭き掃除に活用しています。

（上京区 Iさん）