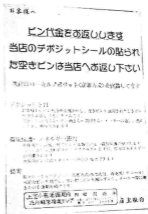


# ごみを減らそう!!



「一升びん」のデジタルシールを貼る様子。



ローカルデポジットの主要な店内の様子。



購入した「一升びん」のデジタルシールを貼る様子。

## ローカルデポジット

(京都方式) 参加店

再利

当店で1本の空びんは返却料10円お返し!

土酒近代経営推進グループ

「ローカルデポジット」は、このポスターが目印。メンバーの一人がデザインした。

### gomi情報最新前線

京都市上京小赤酒販組合・近代経営推進グループの48店で「ローカルデポジット」を立ち上げたのは、2000年の夏。法律など行政の動きに頼らない循環システムは、地域に受け入れられているのか?

中心になった鶴岡酒店(上京区)の店主は、「今のところ一升びんだけが、実施前より回収量も増え、地域の理解も浸透している」と、実施の手ごたえをつかんでいる。取材当日も一升びんを片手に訪れたお客が10円を返して貰い、新たに酒を購入していた。

日本では長い間、酒や醤油は一升びんに入れられ、店とお客との間を何度もまわっていた。リターンブルと呼ばれ、洗ひんされ中身を入れ替えるシステムも機能していた。しかし、便利で使い捨てできる紙パック、プラスチック容器などが急増し、一升びんは減少した。循環の理想系であるリターンブルシステムも危うい。今では、一升びんを使ひ捨てと思ひごみ、資源ごみに捨てる人も少なくない。雑草など、貴重な資源から作られるびん。たった一回の使用で捨ててしまふのは、

ヨーロッパ各国ではびんを店頭に戻すと、お金ももらえるデポジット制が浸透している。ここでは、一升びんに対し10円を返しているが、10円は酒販店が負担している。「一升びんを媒介にお客と店との2WAYコミュニケーションができ、循環と負担を覚えてもらえるのならば」と鶴岡さんはいふ。上京区・北区で一升びんのデポジット制を実施している48の酒販店がびん容の循環拠点になる日が来るのかも知れない。

# 生ごみ リサイクルの今

## ～京都市の事例を追って～

循環型社会促進のための法体系の一環である「食品リサイクル法」（正しくは、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）が制定されたのは、2000年6月。食品廃棄物の発生抑制や減量、食品関連事業者による飼料化、堆肥化、またはメタンガス化へのリサイクルを義務づけ、違反した企業には罰則が与えられるという。この法律が施行されるのは2001年4月とあって、大量に生ごみを発生する外食産業・ホテル・スーパーの動きがあわただしい。京都市では、どんな事例があるのだろうか、その動きを追ってみた。

最新技術を搭載した処理機を導入、郊外のセンターとも提携して堆肥化に取り組み

## カナート洛北

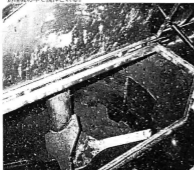
長年京都市民に親しまれた「ホリデイイン高野」の跡地に、2000年11月開設された大型商業施設「カナート洛北」。22000㎡の商業ビル棟、32の飲食テナント、800名のための従業員食堂を有し、大量の生ごみ排出が予想された。経営にあるイオシマでは、環境に積極的に取り組むビジョンを自指し、すでに千里丘店で実績済みで実績のあった、堆肥化という方法で生ごみの再生利用に取り組むことにした。では、カナートの生ごみリサイクルをを紹介しよう。

生ごみが発生する野菜の包装作業室、レストランの調理室などには、形の異なる2種のボックスが設置されている。作業しながら、すぐに分別出来ることを配慮し入れた配慮である。ボックスには45リットルの袋が使われ、経業後、1階の生ごみ保管庫に次々と運ばれる。レストランの生ごみは各店舗ごとに用意されたバケツに入れられ、食料廃棄などの売れ残りなどは、袋のまま「ナナ」に保存される。保管庫内は室温20℃、湿度50～60%に保たれているため、臭いの発生はない。生ごみは一陸集めされ、翌朝すぐ隣のバックヤードの一角に置かれた生ごみ処理機に投入されるわけだが、置入れの商品は、あらかじめ分種類に入れ、食品と容器とを遠心分離の作用で分けておく。生ごみは処理機内で約24時間攪拌しな



作業台のそばに置かれた資源回収ボックス。右が生ごみ用、左はプラスチック類。

調理機の中で廃棄される。



24時間ごとに一次処理がされ、サラサラの状態に。

上の集客があり、9000名/日もの生ごみが発生、その処理に追われている」とのことだ。

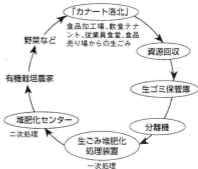
生ごみの再生において、最大の課題は排出物の分別と処理である。つまりは人の問題だ。オープン前には生ごみまみりやソウルフールなどのところから社員教育を行ない、分別を徹底したため異物混入もないという。「オープンして間もないから、まだ完全な堆肥は出来ていません。今後、この堆肥を有機野菜の栽培農家に使用してもらい、収穫された野菜を店舗に並べお客様に届けたい」と、河野一郎さん(エコーン推進課)は期待を寄せている。

当店では、環境への配慮のため商業施設を自給し、店舗でもち分別の資源回収ボックスが設置されお客様に利用されている。

### 「カナート洛北」生ごみの循環



1店舗に1個、資源回収用のバケツが用意されている。ざるを用いたので自然に水切りできる。



メタンガスによる発電資源として生ごみが再生利用される

# リーガロイヤル ホテル京都

7つのレストラン、23の宴会場、494の客室を有し、一日延べ2000人の利用客を、約800人の従業員がもたしている。リーガロイヤルホテル京都。8年程前からごみ減量に取り組み、排出されるごみを分別生ごみ・缶・びん・燃やさない資源回収しました。

1999年6月からは、生ごみの一部を京都府ながら実験的にスタートさせた「バイオガス化技術実証研究プラント」に持ち込んで、生ごみの発酵過程で発生するメタンガスを燃焼させて発電させるとも、エネルギーへの活用として自給される。このプラントの実証のため毎日、全生ごみ約15トン中、400〜500リットル程度が工場へ運ばれる。

リーガロイヤルホテル京都では、発生段階から回収を円滑にするため、諸店舗内に料理くず、食べ残しなどのゴミ缶と紙、プラスチック類などを分別するボックスを設置している。ボックスには「リットルのポリ袋を入れ、毎日終了後地下1階の保管庫に持っていき、専用のカー

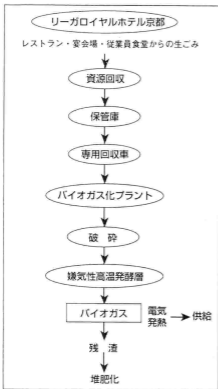


調理しながら資源回収される。手前が生ごみ用、奥がプラスチックや紙の分別ボックス。

ト付きのボックスが用意された保管庫の中は4℃に保たれている。

翌朝、京都市の委託を受けた業者が専用の回収車で南区の工場へ運ぶ。工場へ搬入し、袋ごとプラントに投入、袋は破砕され、生ごみも砕かれる。さらに嫌気性高温発酵層でメタンを生成分とするガスが発生し、工場キーとして回収される仕組み。発酵後の残滓は臭気が少ない、堆積濃度も低いため、現在、J-A大野のプラントで堆肥化されている。

バイオガス化に至るまで、生ごみは人から人へ



とある。それぞれの作業を詳細にしているのは、生分解性プラスチックの袋の存在だ。もちろん生ゴミは発生しない。

バイオガス化は現在の時点ではあくまで実験段階であり、今後の方向が定かたではない。「エコホテル推進委員会」を設置し、紙類のリサイクルをはじめ、本格的な環境対策に乗り出すとしている三ホテルとしては、独自の方法を生ゴミをリサイクルすることを目指したい」と、担当の山野文章環境担当課課長は語る。

なお、同ホテルでは、資源回収業務、油類についても可能な限りリサイクルに努めている。昨年12月から本館にも再生素材を準備する予定で、エコホテルへの道を着々と歩んでいく。



生ごみの再生から野菜づくりまで  
完全な循環のかたちでいのちを営む  
共同作業所

# 「ゆいまある」



小規模でも、莫大な量をかけなくても、出来たEMを生ごみのリサイクル事例として紹介したいのは、特定非常活動法人「ゆいまある」だ。

「ゆいまある」は、様々な悩みを抱える人々が支え合いながら共に暮らす場所として、昨年春左京区に開設された共同作業所「グループホーム併設。仲間たちや食事のサービスを受けると、約50人の食事づくりは大変な仕事になる。ここでは排出される生ごみをこの方法で再生利用すると、ひとつの事業として取り組み、生ごみリサイクルの普及に努めている。

まず、EMホシを用いての再生。ゆいまあるは、岩倉に150坪の畑を持って、そこではEMを用いた生野菜を主に有機栽培で野菜を収穫しているが、このEMは、自家製。米ぬかやEM液と糖

にできた堆肥の運び場所「ゆいまある」も、1日1回が半過ぎず、間隔はかかるが、臭いもほとんど

重を合わせ、発酵・乾燥させて作る。出来たEMをホシに混ぜ、堆肥化させている。夏はトマト、ナス、冬はほうろくや生芋などが増産され、自分たちの食材になる。またEMは乾燥めされ、米屋などで販売されている。

も「1」の方法は酵素を用いた方法での再生。オガクズに酵素を混ぜたアースラフ酵素によるもので、こちらは、パケツツの中で野菜くずや食べ残しなどをこの酵素を混ぜると、20日ほどで上質の腐葉土になる。

「ゆいまある」では、玄関のすぐ横にパケツツを置いていて、生ごみは投入後2〜3日で分解するとのこと。EMのよう



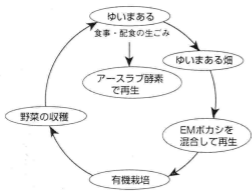
米ぬかやEM液や糞を混ぜたEMボカシをふるいにかける。

なく、中には、庭間に置いている人もいます。また「酵素が生き物をエサにして食べてくれるから。だから量は、バケツいっぱい位のままで大丈夫」とはありませぬ。ペリンダでも十分大丈夫です」と代表を務める山久美子さん。もろろん、出来た腐葉土を鉢植えなどに利用することも可能だ。

「ゆいまある」では、自分たちが試みるだけでなく、このアースラブ酵素による生ごみリサイクルをさらに広く伝えたいと願望も持っている。

自分たちが出した生ごみを再生し、出来た牛糞安心して食べられる野菜を栽培し、それを食材として調理し、仲間と一緒に食べる。「ゆいまある」は完全な循環の仕組みを自分たちの手で築き、いのちを繋いでいく。

「ゆいまある」の生ごみの循環



アースラブ酵素を利用した生ごみリサイクル。酵素と野菜くずや後べ残りをバケツの中で混ぜるだけ。

生ごみリサイクルに関する情報

●食品リサイクル法

(正式名称は「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」)

小売、外食、食品加工メーカーなど食品を扱うすべての事業者を対象に、生ごみのリサイクル促進と排出削減を義務づけている。昨年5月末日に成立し、今年4月に施行する予定。▽製造・流通・消費の各段階で、売れ残りや食べ残しなどの食品廃棄物は年間2000万トン程度が排出されており、一般廃棄物全体の3割を占めている。このうち事業者が排出しているのは940万トン。スーパーやコンビニエンスストアなどで賞味期限が切れたり、品質が劣化したりした食材は、多くが埋め立てや焼却の形で処分されている。農水省は新法施行で肥料や飼料として畑作や畜産に再利用する仕様の構築を目指す。

●生ごみリサイクルの実践事例

▼長井市レインホーテランの取り組み

山形県長井市では市民の台所から出る生ごみを堆肥に変え、農家で利用し、安全な農作物を育てる。収穫された農作物は、ふれあい市場で市民に販売するといふ、事業を市民主導で行い、地域で完結する循環を実践している。

▼狭山市生ごみリサイクルモデル事業  
埼玉県狭山市の市民団体、狭山リサイ

クル連絡協議会が中心になり、2000年10月より同市内に生ごみ処理機を導入し、775世帯分の生ごみをリサイクル事業を開始。

▼東京・幸稲田商店会レジ袋ごみ堆肥化  
トウモロコシを原料とした生分解性プラスチックのレジ袋の導入と同時に、生ごみ処理機を設置し、住民が持ち込んだ生ごみをレジ袋ごと堆肥化、協力業者にて熟成させ、野菜を栽培し同商店会で販売している。

▼マイカル小樽  
生ごみ乾燥残渣を堆肥を導入し、メタン発酵させたガスをエネルギーとして回収している。

▼コーナン  
食品加工や売れ残りなどを自ら運送する農場で処理しリサイクル。そこで有機野菜を収穫し、コーン会員に提供する。独自のシステムの開発によるリサイクルを実践。

▼生ごみリサイクル全国ネットワーク  
生ごみリサイクル実践に関する情報提供等を行う市民団体。微生物による堆肥化などを研究しながら普及させている。

20030306203461

その他、パレスホテル、ホテルニューオタニ、大手コンビニなどでも堆肥化や飼料化を実践している。

## 再生紙利用促進キャンペーン 実行委員会ミーティング開催

めくレットペーパーの事業を中心に活動が続ける再生紙利用促進キャンペーン実行委員会が、去る9月5日(火)会議を開いた。

山内 賞委員長の司会で話し合いが進められた。議題の中心はめくレットペーパーの販売促進について。現在61店舗にて約370円程度で販売されているが、普及はいまひとつ。めくレットペーパーの安定供給のハードルとなっている。解決策として学校への普及啓発や利用促進が必要などの意見が出され、小学校に対しアンケート調査とポスターの配布を行った。

## 地域活動支援実行委員会にて ごみの現状などを学ぶ

去る9月6日(水)午後、今年度第2回地域活動支援実行委員会が開催された。京都市環境局地球環境政策課浅野野之氏が「環境共生型都市京都を目指して」と題した講演を行い、環境基本法(1993年制定)や循環型社会形成推進基本法(2000年4月制定)をはじめとする、廃棄物・リサイクル関連法の全体像について、また、京都市のごみの現状について話し、ごみ減量への取組みの協力を求めた。

その後、地域活動助成金の申請について説明があった。当日出席したのは23団体24名。

続いて高橋かつ子氏(めくぐるくん推進友の会副会長)により、同会が昨年行った「再生紙利用状況」についての調査の結果を手とめて説明した。

参加したPTAの会員は日々の暮らしのムダに驚きの表情を見せつけた。

## 企業や市民が多数参加 エコロジーはエコノミー・ごみ減量実 践講座

京都市ごみ減量推進会議の新しい取組である、実践講座が多数参加を得て、好評裡に進められている。

第1回は、9月27日京都市環境局高山光史氏を招き、「京都市のごみはこうして減らす」と題して講演が行われた。講演の後もしごみに関する質問などが出され、ごみ減量の熱気が会場にあふれた。



第2回は、10月17日長岡京市のサントリー工場で開かれ、工場見学を交え、ゼロエミッションの実践を学んだ。講師は、サントリー(株)生活環境部環境室課長の尾崎忠雄氏と京都市ビル工場工務技師長の森田哲夫氏。戦時的なごみ減しの事例に、参加者は熱心にメモを取っていた。

第3回のテーマは、オフィスのごみ。11月17日「社員への徹底がオフィスのごみ減量」(株)総務部施設課長が、経験に裏打ちされたごみ減量の事例を紹介した。

食品リサイクル法の実施を前に、リサイクルの新システム開発の苦労話を交え、事例を語ったのは、生協コープこうべの南川正昭氏(生ごみは「どうして減らす」12月15日開催)。当日は、遺伝子組み換え食品への取組についても紹介があった。

明けて、2001年1月26日は、家電リサイクルの先駆である(株)テルム右塚洋社長を招き、「家電リサイクル」とテーマに講座が開かれる予定だ。京都市工芸会講所との共催というかたちで取り組み、第1回から第5回まで、予想を上回る参加を得たこの講座は、来期も継続して開くこと、今回コーディネーターを務めた大塚賢三さん(広報活動実行委員)らは、早くも次の企画を練っている。

## 全市キャンペーン事業 「ごみアートトーケバトル」開催

97年に第1回、98年に第2回、99年に第3回と継続して開催してきた「ごみアート展」。その考え方を集大成し、今後の展開への模索を目的とした「ごみアートトーケバトル」が、去る10月14日、左京区法然院にて開催された。

美術評論家・金澤 毅氏の講演に引き続き、講演に志氏(アーティスト)、中村光伸氏(梅津北小学校校長)、山内 寛氏(京都市ごみ減量推進会議理事)によるディスカッションが展開された。

当日、会場には藤氏のプラスチック製の作品は、アルミ缶による作品、北川小学校からはチラシきり給による作品を展示し



スーパーのヘルプがレジ袋を有料化。袋代をごみ減量推進会議へ寄付。

容器包装材への配慮、エコ商品の充実した品揃えなど、グリーンコンシューマーからの支持も厚いスーパーのヘルプ（ごみ減量推進会議会員）一乗寺店が、レジ袋と卵パックの有料化を導入した。レジ袋は5円、卵パックは10円で店頭で販売する。さらに、その代金は、すべて京都市ごみ減量推進会議に寄付し、地域の環境保全に貢献する仕組み。買い物袋持参の動機付けとして、レジ袋の有料化が叫ばれる中、ヘルプのいち早い取組は注目される。

なお、ヘルプではトレーの使用にも配慮し、ノートレー化を進めると同時に、再生紙を用いた容器も導入している。



## 平成12年度簡易包装・買い物袋持参キャンペーンで 公設小売市場でごみ減量を呼びかけ

発足以来の継続事業である簡易包装・買い物袋持参キャンペーン。今年は、公設小売市場との協力で行われた。

去る11月26日、北野公設小売市場と七条公設小売市場の一角で、京都市ごみ減量推進会議理事や正親及び安藤地域ごみ減量推進会議の会員らがチラシや布製買い物袋を配布し、レジ袋の削減やマイバッグの持参を訴えた。

京都市の総ごみの内、容器包装材は64%（容積比）であり、小型レジ袋は、約7%にあたる。

## 地域ごみ減量推進会議を立ち上げ 使用済み天ぷら油の回収をスタート

昨年後半、2地区で立ち上げがあり、地域ごみ減量推進会議の仲間は、37になった。

案只地域ごみ減量推進会議は昨年10月発足。「他の地区では多くの団体が結成されていることを知り、うちもやらなければと発足に漕ぎ着けた」（大林博会長）。12月から天ぷら油の回収を4拠点でスタート。1300世帯にチラシを配布、ポスターも100枚作成し、町内に貼り告知をし、それなりの成果を上げた。今後毎月第2土曜日に実施する。

昨年11月発足し、12月から使用済み天ぷら油の回収を始めた上賀茂地域ごみ減量推進会議。4拠点を集めたのは「5リットル・20リットルの容器を用意したが、予想以上の量であわてて容器を増やした」と、井上庄助会長。毎月第4土曜午前11～正午までの1時間・4拠点（池端町森田宅、今井河原町福永宅、荒草町生鮮館前、向躰手町MGショップ前）で実施する。

# 京都市内の宿泊施設の 廃棄物に関する調査

## 深井ゼミ調査記～京の岐路までの道のり～

立命館大学産業社会学部 3 年生 深井研究室 田中真砂世

昨年春休み、立命館大学深井研究室（深井ゼミ）3 年生のテーマ設定の論議が始まった。以前から私たちの研究室では長野県で廃棄物・処分場建設計画をめぐる住民意識の調査を続けていた。しかし今回はなかなか決まらない。そこへゼミ生の 1 人が宿泊施設の調査を持ちかけてきた。みんなで相談した結果、京都の宿泊施設のごみ問題というテーマに決まった。そんな調査ができるのか、旅行に行った時までごみのことを考えている宿泊客はいるのだろうか。私たちが宿泊客になった時、できるだけ充実した

サービスを受けたいと願う。その結果として、豪華な食事や、種類が豊富なアメニティグッズ（シャンプー、歯ブラシなど）に宿泊客は満足を感じるはずだが…ここから京の宿をめぐる私たちの廃棄物調査が動き出した。



### 「環境」は、今後の京都の観光産業の課題

「ここ京都の観光の現状を見てみると、世界的な観光都市である京都の観光産業は、現在落ち込みにきている。「観光」は非日常的なサービスを提供している」といって従来の観光客の意識や「観光産業」とは異なる提供である」といった経営者の意識などがある。また、観光産業と環境との結びつき自体があまり論じられなかったように思われる。

これからの京都の観光産業をより発展させ、その水準を維持していくために、環境問題がどのくらいに関わっているのかについて私たちは調査を行った。まず始めに宿泊施設を調査した。旅行の楽しさといえは料理、宿泊施設のホスピタリティ、その料理から出る廃棄物、残飯を回収することにした。廃棄物と環境問題の関わりが結びついているためだ。

### 再資源化の道を予想し、調査を開始

私たちが考えたのは、恐らく廃棄物・残飯はたいてい処理されるだろう。しかし業者はたいてい廃棄物の処理は安く、食器リサイクル法が近年から想定されるにもかかわらず、何となく取られていない。食器のリサイクルとは生ゴミの排出量の軽減、資源回収・再利用義務づけ、目標に達しない場合は罰金が科せられ、企業名を公表されることだ。

廃棄物・残飯は燃やしてしまうと、回収業者が持っているゴミを燃やしてしまうことになる。そのままでいるのが不安が私にはある。やはりたいに肥化できないか、その解決法を思いつけるために、まずは肥化に成功した滋賀県の T M エルデという会社に見学、聞き取り調査を行った。見事に再資源化ネットワークが構築されていて、京都市内の事例ではなかったため、京都市内の宿泊施設に「話をしてもあまり興味を持ってもらえない。しかもこの再資源化ネットワークの成功はたいてい再資源化ではなく、主に家庭などのものであるため「京都の宿泊施設では無理か」とやんわり垂れられた。せっかく見つけた理想のルートがあったが、実現の可能性は低かった。滋賀県でたいに肥化に取り組む肥料会社「アムオン」で分別して、乾燥していたら何でもたいに肥にできる」と言われた。そこでまず分別に目をつめた。分別はなかなか行われていないので、回収業者側の意向を聞き取った。

### シンポジウムに参加し、実例に学ぶ

回収業者は非常に忙しかったため、なかなかできてもらえなかった。京都市内には 600 軒もの回収業者がある。たまたま軒数が調査できなくて仕方な





# Series 会員探訪

現在250の団体や専門家が集う、京都市ごみ減量推進会議。それぞれにごみ減量への取り組みがあります。活動の様子を探ってみました。



取材に応じて下さった、あごみ様子代表(右)、鈴木眞佳子さん(左)



食材を食べきる『エコクッキング』の本、100円で販売。

## エコライフ京都

Q 「エコライフ京都」とはどのような団体ですか？

A 1980年代前半、京都市が水環境問題対策として、家庭ごみの減量を推進したことが、市民の関心を集めたことにより、環境問題に取り組む市民の集まりとして誕生しました。

当初テーマは、洗剤や水流入による水質汚染や桂川の汚染問題でしたが、そのうちごみ減量問題に変わりました。ごみ減量は身近な問題で自分で行うべきであり、誰もが取り組んでいけるべきです。97年のエコクッキングでは、市民参加型の講座を開催し、11年間の『エコクッキング』の取組の経験を活かし、97年には『エコクッキング教室』を開講するようになりました。現在は、毎週土曜日の10時から12時までの2時間、毎月1回、約20名前後の参加者が集って講座を行っています。

Q 『エコクッキング』の冊子を出して下さるきっかけは、誰からですか？

A 「エコクッキング」は、地域に愛されて生活、人間関係を築いていくための活動です。その中で、生活に役立つ情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。

冊子を作るきっかけは、ほとんどの人に聞かせた無理なく手紙でも送っていただくつもりで、バリエーションを豊富にしたいという思いから、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。

Q 冊子の発行の経緯は？

A 冊子の発行は、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。

Q 冊子の中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。

Q 冊子の中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。

A 冊子の中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。その中で、ごみ減量に関する情報を集め、冊子としてまとめることになりました。



2009年12月京都府環境フェスティバルにて冊子展示をする

Q 冊子に、今後の展望は？

A 冊子に、今後の展望は？

Q 冊子に、今後の展望は？

A 冊子に、今後の展望は？



エコクッキングの活動の様子

### エコライフ京都

事務所所在地：  
〒604-0847 京都市中京区丸九二条下  
西側 ヒロセビル5F  
☎075-251-1001 Fax075-251-1003  
代表：あごみ様子  
会員数：8名

設立：1988年、京都市水環境問題研究会として発足。1997年エコクッキング教室も開催。1999年エコライフ京都に改名。  
主な活動：エコクッキング教室の開催、講師派遣。生ごみの堆肥化の実践と普及。廃油せっけんづくりの実践と普及。



取材に応じてくださった京都精華大学企画室 森政博室長(左)、環境事務局 山野真由さん(右)



敷れ集でISO14001認証取得をアピールする大学外観



こみ分別BOX

## 京都精華大学

2000年3月にISO14001の認証取得を完了した。

Q 当大学では、95年の人事部再編以降、今後必要とされるであろう教育について注目が行われてきました。その結果、環境教育を大学としての教育機関の立脚点と見なす環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

Q ISO14001規格が制定された後、環境「に取組む」というのが、その一環として環境社会・環境マネジメント・環境文化コースを構築された総合社会学部創設の準備が整いました。翌96年にISO14001規格が制定されましたが、それを支援する一部教員ならびに学生や教員・研究のフィールドとして活用するために、教職員と学生が一体となった「認証取得推進活動」が本格的に展開されるようになりました。(左)環境研究会で認証取得準備を自覚決定したのが95年5月。

大変でした。また、ISO14001規格が変更可能な書類の作成・維持も、非常に手間がかかり、現在でもの作業量も徹底に把握しております。しかし、何より大変だったのは卒業生への普及です。当校、教職員をはじめ「教育」の研究活動が制限されるのではないかと不安の声を多く聞かれましたから、そういった教職員が理解を促したのには、やはり「地球環境問題」の取組が重要視されたこと、その共通認識がもたらされたことだと思います。そうなるべく、理解促進も積極的に参加し、協力に努めてまいりました。協力がなければ、各環境「に取組む」という目標を達成することはできなかったと思います。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

Q ISO14001規格は「環境方針」の策定が前提条件とされていますが、貴校では「環境方針」の策定はどの時期に行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。また、環境方針の策定はどのように行われましたか。

学校法人 本野学園  
**京都精華大学**

本学所在地：  
〒606-8568 京都市左京区岩倉木野町137  
☎075-702-5228 Fax075-721-9019  
【企画室 環境事務局】  
HP: <http://www.kyoto-seika.ac.jp/>  
学科: 大学院芸術学研究科・人文学研究科・芸術学部造形学科・デザイン学科・マンガ学科・人文学部人文学科・環境社会学科



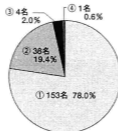
環境園よりこみのオブジェ

# ごみ減量の調査結果

年々増加する家庭ごみ。中でも容器・包装のごみは全ごみ量の64%を占める。ごみ減量に対する市民の意識はどうなのか…。柱生活学校（中島和子会長）が調査した。

## 問1 あなたの家庭のごみ減量についておたずねします。(1つに○印)

- ①ごみの量を減らすことが出来ると思う。  
 ②ごみの量はこれ以上減らせないと思う。  
 ③ごみの量についての関心があまりないのでわからない。  
 ④その他



○調査方法／一般市民を対象  
 ○調査期日／平成12年9月1日～9月30日  
 ○回収率／配布数：200、回収数：198、回収率：99%  
 ○回答者 性別（男・女）  
 年齢（10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代以上）  
 ○年齢別割合

	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	計
男	1	4	0	3	5	6	19名
女	3	39	20	28	73	16	179名

## 問2 あなたが日常心掛けて実行していることは何ですか。あてはまるのに○印をつけて下さい。(複数の回答も可)



## 問3 スーパー等で商品を入れるレジ袋についておたずねします。あてはまるのに○印をつけて下さい。(複数の回答も可)

### ①スーパーへ行く時、買い物袋を持て行きますか。

(はい) 87名、44.2% (いいえ) 110名、55.8%

### (はい)と答えた方におたずねします。その理由は？(複数回答可)

- イ、ごみになるから。40名、46.0%  
 ロ、資源の無駄使いになるから。63名、72.0%  
 ハ、燃やすと有害であるから。32名、36.8%  
 ニ、その他 8名、9.2%

### (いいえ)と答えた方におたずねします。その理由は？(複数回答可)

- イ、めんどうだから。24名、27.0%  
 ロ、無料だから。35名、32.0%  
 ハ、ごみ袋として使えるから。90名、82.0%  
 ニ、便利だから。47名、43.0%  
 ホ、その他 3名、3.0%

### ④レジ袋が有料でももらいますか。

(はい) 21名、12.2% (いいえ) 151名、87.8%

## あなたのご意見をお寄せください

このページは、ごみに関する自由な発言コーナーです。どなたでもどんなご意見でも歓迎します。京都市ごみ減量推進会議までどうぞ。

〒604-8571 京都市中京区寺町御池  
 京都市環境増進事業部  
 リサイクル推進課内

☎ 075-222-4091  
 ☎ 075-213-0453

京都市ごみ減量推進会議 会報「ごみを減らそう!!」NO.15  
 2001年(平成13年)3月発行  
 編集発行 京都市ごみ減量推進会議

エコペーパー100(新聞芯紙100%再生紙、白色度60)を用い、大豆インクで印刷しています。

## ★ごみ減量について意見★

### ★消費者に対して

- 計画的な買い物をする
- 詰め替え用品の利用
- 買い物袋の持参
- 生ごみは水分を取り除く
- 個人個人の意識を高める
- 生ごみの堆肥化
- 再生製品の使用

### ★行政に対して

- ごみ回収の有料化
- ごみ減量についてわかりやすく繰り返してPR
- ごみの分け方に疑問
- 大型ごみをリサイクルして使う
- コンポストの補助金を出してほしい

### ★企業に対して

- ごみ袋の有料化

### ★市民に対して

- チラシ、ダイレクトメールを減らす
- ボトルを統一化する(ラベルで企業の特徴を出すべき)
- トレイは白色に統一し減らす
- 包装の簡素化
- 計り売り、ほだか売りを進める
- 製造する時に廃棄を考慮して作る
- デポジット制を導入する
- 事業系の(販売・流通・製造)ごみ減量につとめる
- 食品の廃棄を少なくする

### ★国に対して

- 法令をきびしく 罰金制の導入

### ★その他

- 家庭・学校で物を大切にすることを教える
- ごみ「ゼロ」社会を目指す
- ライフスタイルを変える