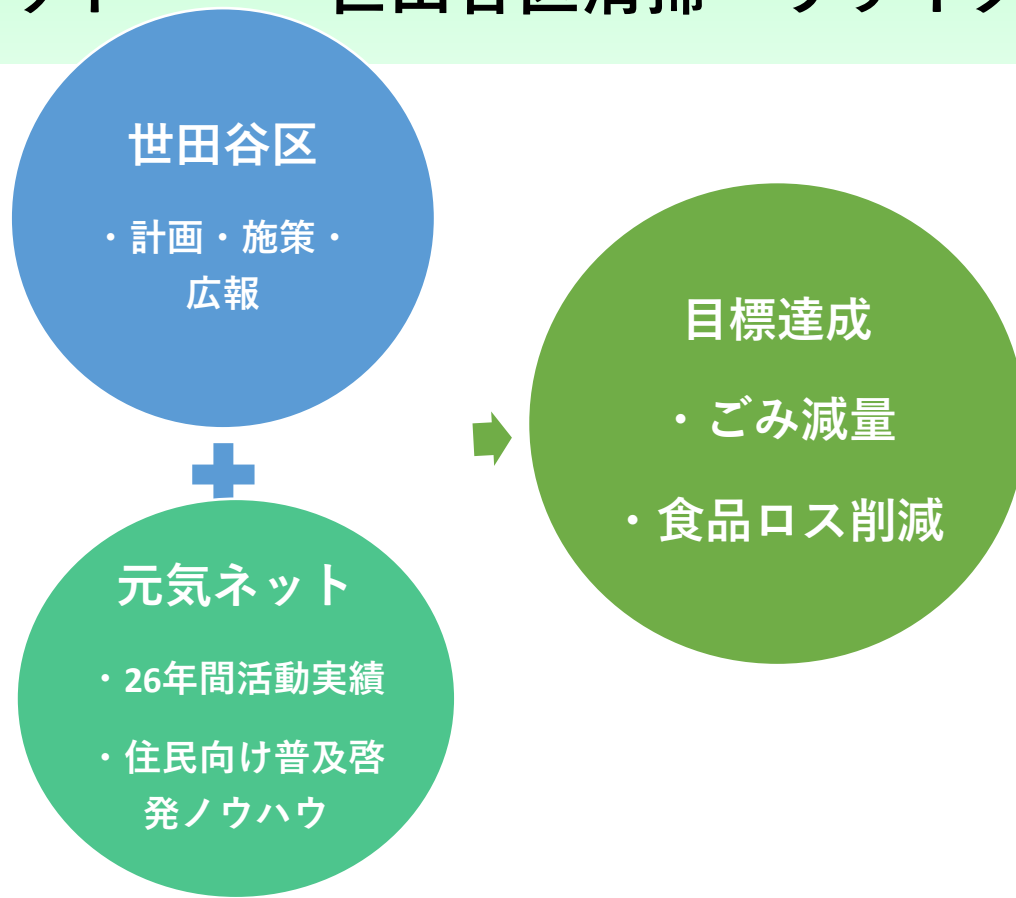


ごみを減らしてSDGs & CO2削減！ 世田谷区民の行動が変わる普及啓発

NPO元気ネット

世田谷区清掃・リサイクル部事業課



提案型協働事業の目的

《ごみ削減 = CO2削減》

- ・個人のライフスタイルとSDGs、CO2削減との関わりについて伝える。
- ・ごみ削減の必要性、ごみ削減につながるくらしの行動について情報提供。
- ・食品ロス削減に重点、持ち帰りなど具体的な行動に繋がるグッズ等を紹介。

以上により、**区民の意識変化、行動変容を喚起**

提案型協働事業の内容

1. 区民向けセミナーの開催（2回）

■テーマは「食品ロス削減」

- ①動画による工場見学：視覚情報で現状を実感
- ②専門の講師を招聘：SDGs・CO2削減、食品ロスの現状解説
- ③参加型セミナー：グループワークあり
- ④持ち帰り容器の紹介(配付)：参加意欲、行動変容の喚起

2. デジタルコンテンツ作成協力

- ・エコプラザ用賀（年間来場数合計：約5万人）のモニターに配信。
- ・施設見学の合間に見ていただける、短くインパクトのあるデジタルコンテンツの作成に協力。

★1・2とも、企画段階から子育て世代や学生層にヒアリングを行い、若い世代の感覚・視点を取り入れる。

清掃・リサイクル部事業課 世田谷区の目標と施策

■ 目標

- ・ 2030年までに家庭及び事業所から出る食品ロスの量を2000年比で半減する。（世田谷区食品ロス削減推進計画）
- ・ 令和6年度の区民1人1日あたりのごみ排出量の目標値を482（g/人/日）に設定。（世田谷区一般廃棄物処理基本計画）

■ 施策

区民・事業者・行政の連携

不要な「もの」を出さない暮らしや事業活動の促進

分別の徹底とリサイクルの推進

第1回食品ロス削減セミナー

第1回食品ロス削減セミナー開催

参加特典付き!



わが家の食品ロスいくらになる!?

日程: **2023年9月30日(土)**

時間: 14:00~16:00

会場: 玉川せせらぎホール (大井町線等々力駅前) 4階 第5集会室

参加費: **無料**

講師: **高橋 巧一氏**

(株)日本フードエコロジーセンター 代表取締役 国連本部(ニューヨーク)「HILVEL政治フォーラム」やドイツ(ベルリン)「G7 ワークショップ」においてSDGsに関するスピーチ



お申し込みはこちらから↓



定員: **40名** (世田谷区在住、在学、在勤優先)

申込締切: **9月15日(金)**

メールで申し込みはこちら → info@genki-net.jp

*メールの方は、件名を「9/30食品ロスセミナー申し込み」として、元気ネット事務局まで送信してください。申し込みURLをお送りします。

【こんな方にお勧め】

- ◎ 食品を捨てる時「もったいない」と思う方
- ◎ 食費を節約したい方
- ◎ 色々な方と意見交換したい方
- ◎ 区の食品ロスの現状と取り組みを知りたい方
- ◎ SDGs、CO2削減について興味のある方

参加特典

- ① モッテコ(持ち帰り容器)
- ② せたがやそだちの野菜とレシピ
- ③ その他 *お楽しみに!



日本フードエコロジーセンターとは?

食品リサイクルの会社です。捨てられる食品をリサイクルして、飼料(豚の餌)を作っています。当日、動画で工場見学あり。2018年、第2回「ジャパンSDGsアワード」で最優秀賞(内閣総理大臣賞)を受賞。

予告 第2回食品ロス削減セミナー
12月16日(土) 13:30~15:30 北沢タウンホール

主催: 世田谷区清掃・リサイクル部事業課・NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット
協力: 粕谷農園(せたがやそだち)・カルビー(株) 令和5年度世田谷区提案型協働事業



4班

① 本日驚いた・知ったこと

市民1人1日のゴミの量は5kg弱	リサイクル率約70%	未使用食品46%	食料品は無意識に見え目では減らしてしまっている
企業からの食品ロス削減に期待されている	事業者は努力している	事業系と家庭系が半々・半半分!	賞味期限
税金	食品ロス削減の推進時の電力供給に注意	食料品ロス削減の推進	生活
企業努力		世界の生産量は日本の食品ロスが99%だったこと	

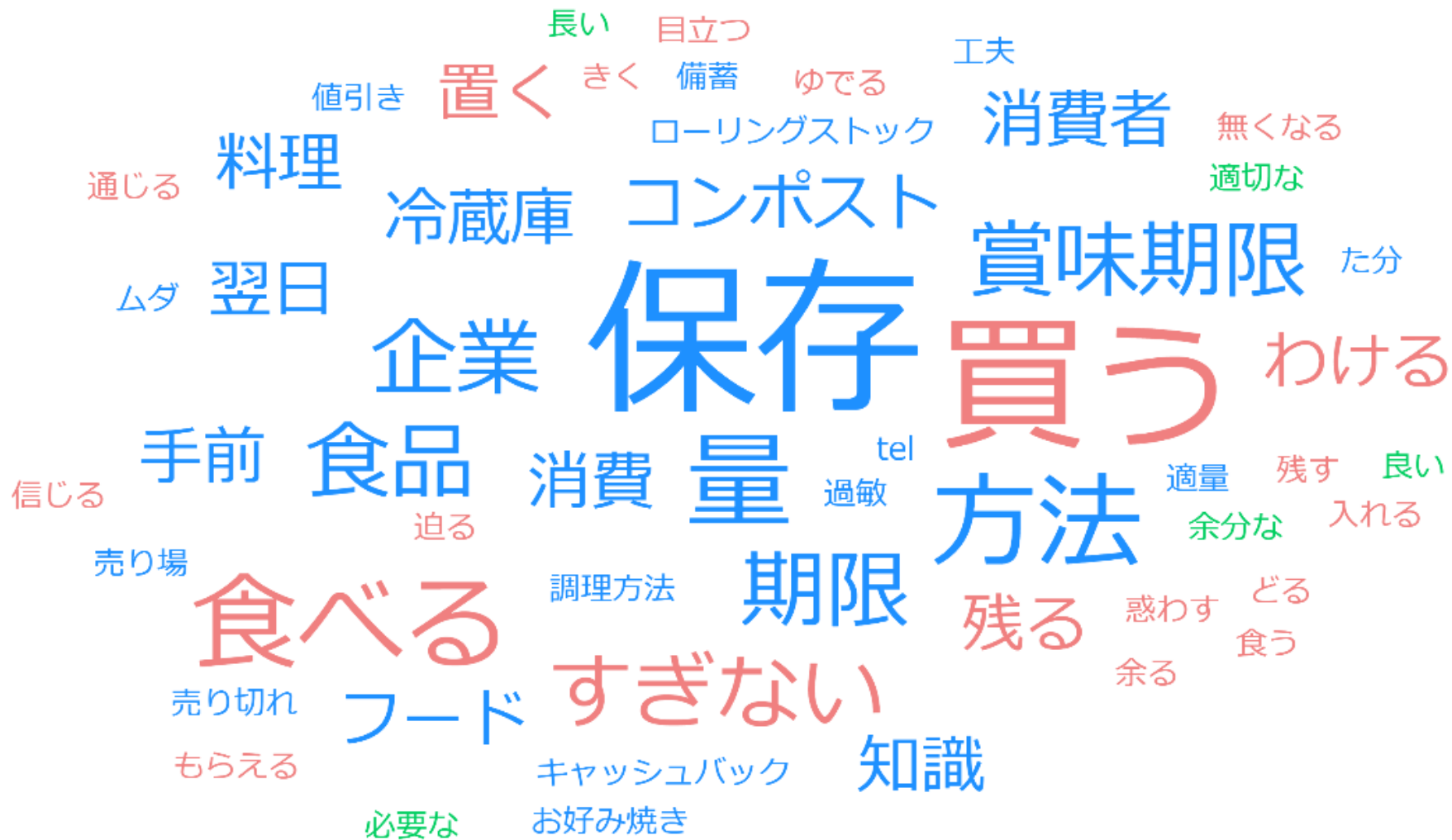


② 食品ロス削減に向けて

事前意識	残り物の再利用	昭和の時代のように量り売りで復活!
買い物	野菜などの保存方法の工夫	フードロス削減の時に役所に連絡して回収してもらおう
買い物前、賞味期限のチェック、フードパントリー	外出先には少量を希望する	コンビニなど一時帰業をやる
買う前に確認する! → 知識をつける		

意識 方法選択 便利になるをなす

◎食品ロス削減に向けてできること



第2回食品ロス削減セミナー

第2回食品ロス削減セミナー開催

参加特典付き!

みんなで知恵を出し合おう!



ど~する!?食ロス

日程: **2023年12月16日(土)**

時間: 14:00~16:00

会場: 北沢タウンホール 3階 ミーティングルーム

(世田谷区北沢2-8-18)

講師: 小林 富雄氏



「食品ロス削減は本当に必要か?」

日本女子大学家政経済学科 教授 (フードシステム論)

対象: 中学生以上 (世田谷区在住、在学、在勤優先)

定員: 40名 (先着順)

参加費: **無料**

申込締切: 12月5日(火)

メールで申し込みはこちら → info@genki-net.jp

*メールの方は、件名を「12/16食品ロスセミナー申し込み」として、元気ネット事務局まで送信してください。申し込み用URLをお送りします。



お申し込みはこちらから →

【こんな方にお勧め】

- ◎食品を捨てる時「もったいない」と思う方
- ◎食費を節約したい方
- ◎色々な方と意見交換したい方
- ◎世田谷区の食品ロスの現状と取組みを知りたい方
- ◎SDGs、CO2削減について興味のある方

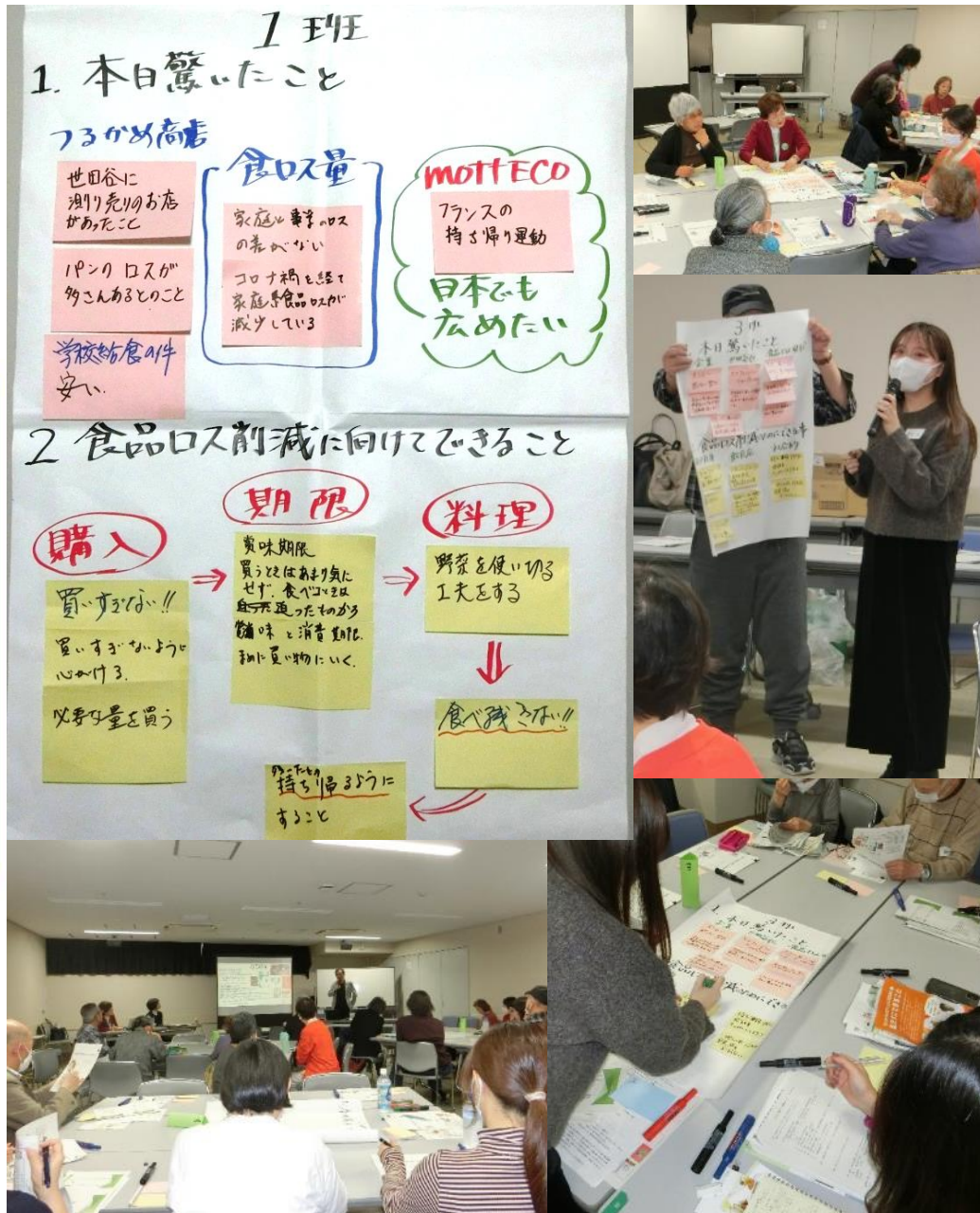
参加特典

- ①モtteCO (持ち帰り容器)
- ②協力企業のお菓子*お楽しみに!
*マイバッグをご持参ください



フードシステム論とは?

「食」を栄養摂取だけでなく、社会のコミュニケーションのツールとしても積極的に評価しながら、誰一人取り残さないフードシステムを考える。
フードシステム論的に考えると、食品ロスはど~なる?



1 班
1. 本日驚いたこと

つるがめ高産

世田谷に
湖り売りのお店
があったこと

パンのロスが
多さんあるとのこと

学校給食の件
安い。

食ロス量

家庭の食卓のロス
の量が大きい

コロナ禍を経て
家庭の食品ロスが
減少している

moTECO

フランスの
持ち帰り運動

日本でも
広めたい

2 食品ロス削減に向けてできること

購入

買わずに!!
買わずに、お弁当
の心かけ。
必要分量を買う

期限

賞味期限
買う時はお気
にせず、食
品を通じたもの
風味と消費期限
に注意し、物
にいく。

料理

野菜を使い切る
工夫をする

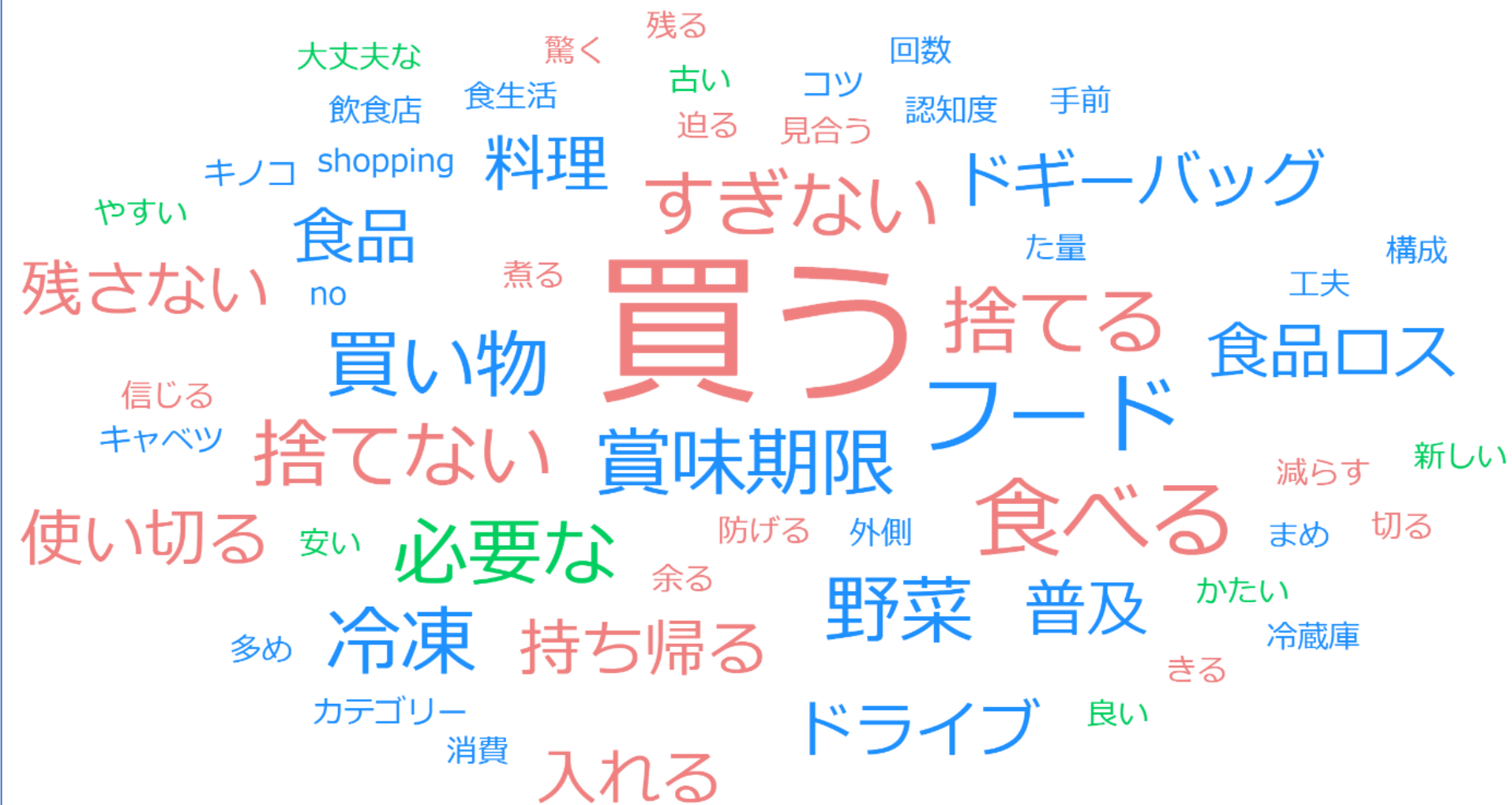
↓

食残さず!!

持ち帰り用は
する

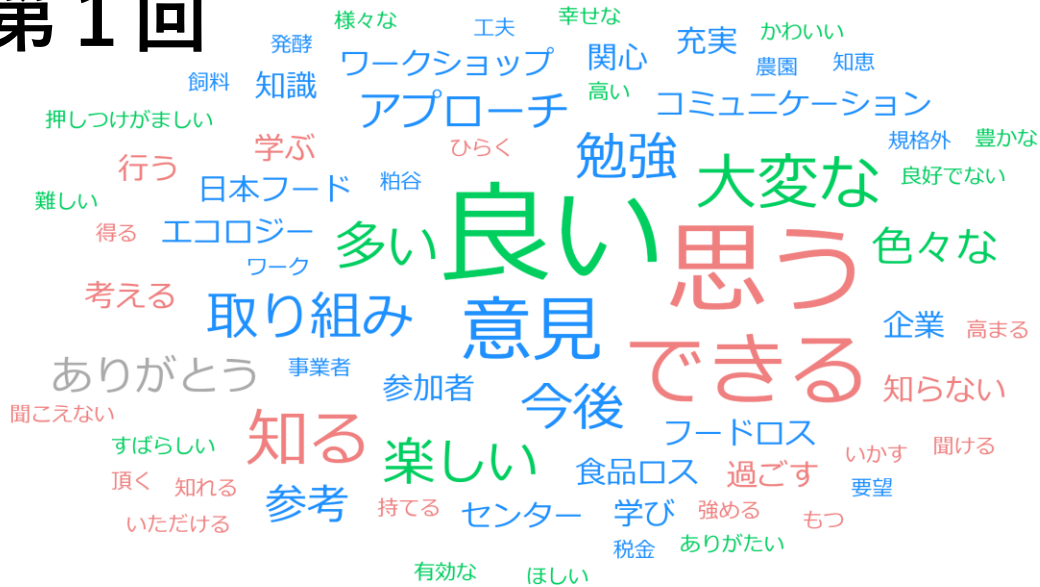
主催: 世田谷区清掃・リサイクル部事業課・NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット
協力: カルビー(株) 令和5年度世田谷区提案型協働事業

◎食品ロス削減に向けてできること



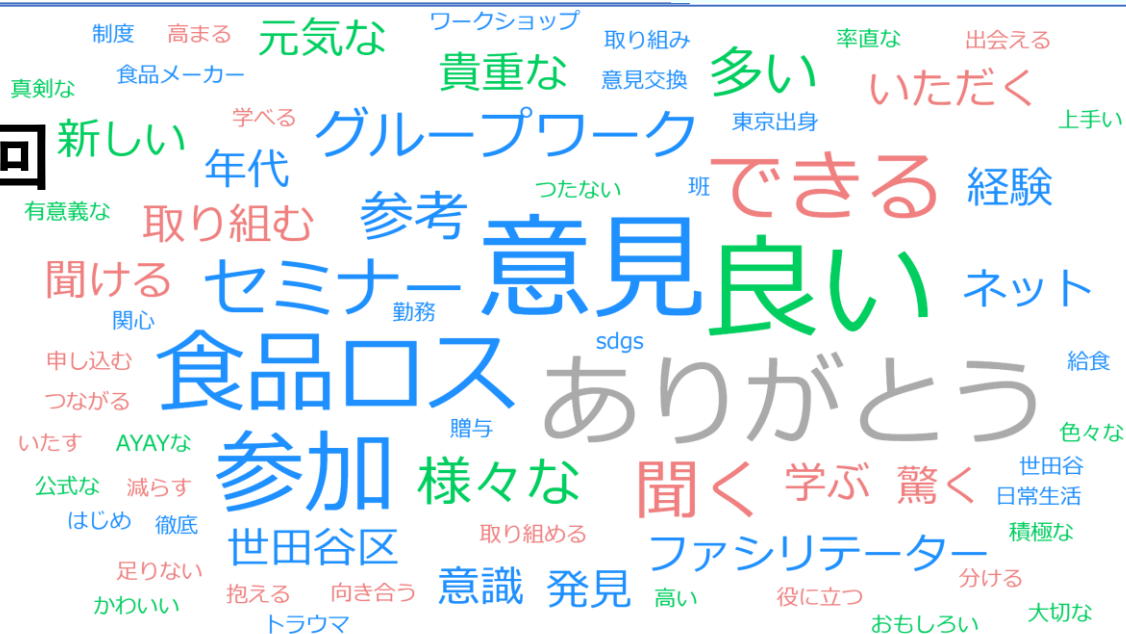
セミナーの感想（自由記述）

第1回



- グループワークが楽しかった
- SDGsに興味があり、自分でも意識して取り組んでいる。世田谷をはじめ食品ロスの現状を知ることができた。
- 色々な人の意見が聞けて勉強になった。
- 世田谷区が真剣に取り組んでいることがわかった。
- 食品リサイクル企業の取組を動画で観てイメージがわいた。
- 食品ロスについて学んでいるが、今日新しい発見があった。
- 日常生活に活かしたい。

第2回



まるごとピーマン



材料

ピーマン 1袋

調味料

水 大さじ1

ごま油 大さじ1

しょうゆ 大さじ1

砂糖 小さじ1と1/2

鶏がらスープの素 小さじ1/2

おろしにんにく (チューブ) 1 c m