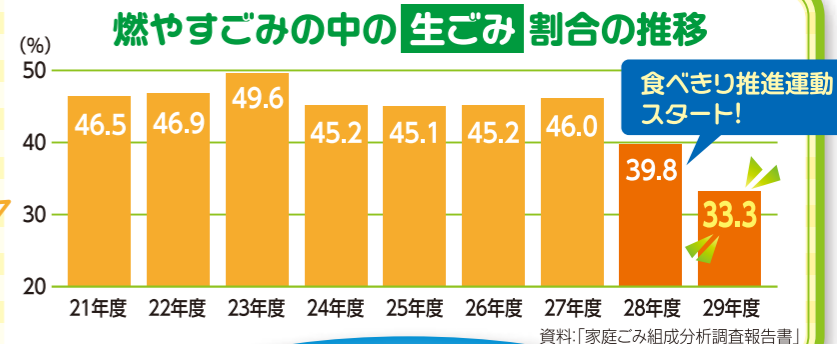




えどがわ食べきり推進運動 その成果は…

えどがわ食べきり推進運動では、区民・事業者・区が一丸となって、食品ロス削減に取り組んでいます。その結果、大幅な生ごみの減量を達成しました！引き続き食品ロスの削減にご協力をお願いします。

長らく、45%以上が続きましたが、「食べきり推進運動」展開後、大きく減少しました。



おそとで実践! 30・10運動

おそとで実践! 30・10運動は、宴会での食べ残しを減らす取り組みです。数多くの宴会を手掛けてきた食べきり推進店「エコー本店」斎藤仁代表取締役にお話を伺いました。



30・10運動、良い取り組みです!

最近、店内に置いてあるPOPやコースターをご覧になり、30・10運動を呼びかけるお客様が増えました。およそ5組に1組が実施しています。お客様自身で食べ残し削減を呼びかけてくれることが30・10運動の良いところですね。宴会で発生する食べ残しの量も少なくなりました。

店舗側としても、刺身のつまなど廃棄が予想されるものは、量を少なくしています。また、予約を受ける際に人数はもちろん、男女比や年齢層などを聞き取り、その結果に応じて、同じ予算内でも料理を変更しています。

以前は、ボリューム志向の宴会が多く、食べきると「料理が少なかったのではないか。」といった声もありました。しかし、最近「食べきった方が気持ちいい」と考える方々が多くなったように感じます。



卓上POPとコースターで、30・10運動をPR!

卓上POP・コースターが必要な店舗はごみ減量係までお問い合わせください



★エコー本店★

- 住所：西小岩1-13-21
- 電話番号：03-3657-4888
- 店舗から一言：ご宴会のことはエコーにお任せください。和食・洋食いかようにも！お気軽にご相談ください。

おうちで実践! 30・10運動

おうちで実践! 30・10運動は、家庭での食品ロスを減らす取り組みです。数多くの料理教室などで食べきり・使いきりを実践している倉内皓子さんにお話を伺いました。



環境問題は台所から取り組めるんです!



椎茸の戻し汁を再利用した「筑前煮」や余った酒粕を使った「酒粕ヨーグルト」など。

食品ロスや生ごみを削減する上で一番大切なことは、まず自分自身が行動することだと気付きました。また、「そのノウハウを多くの方々に知っていただきたい!」という思いから、食べきり・使いきり料理に力を入れています。

野菜の皮はむかないことが理想ですが、むいてしまった時はベジブロス(野菜の皮でつくるだし)がおすすめ。たくさん出た野菜の皮は冷凍保存しましょう。

「エコ・クッキングを楽しむ会」として、えどがわエコセンター主催の料理教室で講師を務めています。料理教室では同じレシピは使いまわさないように心がけ、「参加者が楽しんだ結果としてごみが減ればよい」という考えで行っています。簡単で作りやすい料理を提供しているので、日常のレパートリーの1つとして組み込んでいただけます。



料理教室では色々な料理を作ります♪

★エコ・クッキングを楽しむ会★

- 買い物から料理、片付けに至るまでの一連の流れを通じて、環境に配慮する食生活をすすめています。東部フレンドホールや清新町コミュニティ会館で定期的に料理教室を開催しています。
- 問い合わせ：倉内皓子 電話番号 03-3675-5519

フードドライブ

フードドライブは、家庭で余っている食品を持ち寄り、「フードバンク」を通じて、福祉団体や施設、食糧支援を必要としている人々に提供する活動です。



えどがわエコセンターと連携してフードドライブを実施します!

これまで清掃課で環境フェア・区民まつりにおいて実施していた「フードドライブ」を、平成30年度は、NPO法人えどがわエコセンターと清掃課が連携して、各地域まつりでも開催していく予定です! 詳細は、えどがわエコセンターまで!

■問い合わせ：NPO法人えどがわエコセンター
電話番号 03-5659-1651

★回収できる食品の条件

- ①未開封で包装や外装が破損していないもの
 - ②賞味期限まで1か月以上あるもの
 - ③びん詰ではないもの
- 具体例：缶詰、インスタント食品、調味料等

★春の実施日程

- 4/29◎ 下小岩縁日まつり
- 5/13◎ 小岩中部地域まつり
- 5/20◎ 鹿骨区民館まつり
- 5/27◎ 西小岩まつり
- 5/27◎ 中央地域まつり



昨年11月に実施した東部地域祭では、96品の食品をお持ちいただきました

