



新宿区立
リサイクル活動センター
～新宿・西早稲田～

News

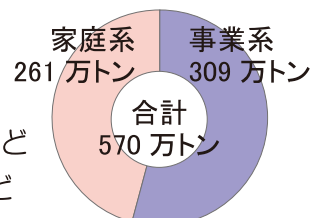
“食品ロス”という言葉も徐々に広まり見聞きする機会も増えました。食品ロスとはまだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、令和元年度の食品ロス量は推計 570 万トン（前年度 600 万トン）でした。これは国民全員が約 124g、茶碗約一杯分のご飯を毎日捨てていることになります。もったいないですね。



食品ロスについて 考えてみませんか？

どんなものが捨てられているの？

- ・事業系：規格外の食品、返却された食品、売れ残り、お客さんが食べ残したものなど
- ・家庭系：食べ残し、未開封のまま廃棄（直接廃棄）、葉や茎など食べられる部分など

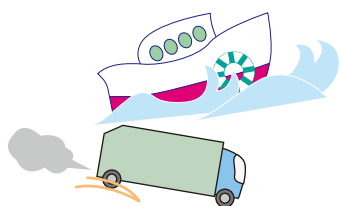


令和元年度 食品ロス推計量
農林水産省発表

「もったいない」だけではありません！！

食品を作るには、食材だけでなく水や燃料など様々なエネルギー資源を使います。また食品を運ぶ船やトラックなど、輸送燃料も必要です。

ロスになった食品の焼却による CO₂ 排出や、焼却後の灰の埋め立てなどによる環境への負荷が増え、また多額の費用もかかります。



私たちにできることはたくさんあります

買い物の時には「必要な分だけ」、料理をする時や外食で注文する時は「食べきれる量だけ」など、私たちにできることはたくさんあります。食品や食事が手元に届く

までの長い道程に思いを馳せることも必要ですね。大切な食べ物です。「おいしく食べきる」ことを心掛けましょう。



リサイクル活動センターの「フードドライブ」をご活用ください



食品ロスが出ないように気を付けていても、食べきれない食品がでてしまったら、リサイクル活動センターの「フードドライブ」をご活用ください。ご家庭で余った食品を集め、

区内の福祉団体や施設などに寄付しています。集めている食品は、生鮮食品、冷蔵・冷凍食品、びん詰以外で、賞味期限が 1 か月以上あるものです。

※詳細は本紙裏面をご覧ください。

「フードシェアリング」がはじまりました！

「フードシェアリング」とは、飲食店等で無駄になりそうな商品を消費者にうまく届けることなどで食品ロスを減らす仕組みです。新宿区は、令和2年10月20

日にフードシェアリングサービス「TABETE」を運営する㈱コークッキングと「食品ロス削減の推進に関する連携協定」を締結しました。

「TABETE」ホームページ <https://tabete.me/>



委託販売のお店 もいちど倶楽部

新宿リサイクル活動センター

★「もいちど倶楽部」は3R啓発・推進の一環として、当センターが運営しているリユースショップです。

★ご家庭で不用となった「まだ使える生活用品」を「きれいな状態」で「必要としている方」に「お手頃な値段」で提供しています。

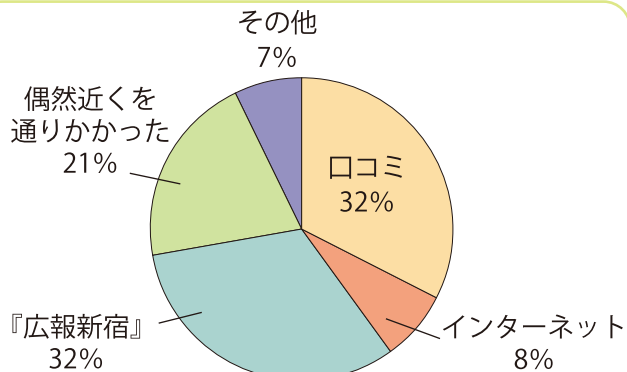


1階店内の掲示

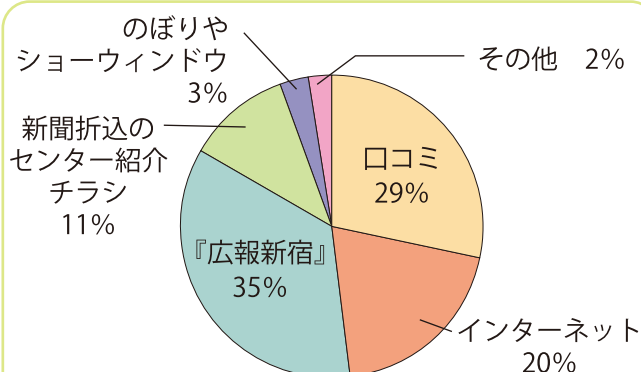
アンケートへのご協力 ありがとうございました！

「もいちど倶楽部」では、昨年11月にアンケートを実施し、209名の利用者の皆様にご回答をいただきました。ご協力、ありがとうございました。

1階店内の掲示板、2階廊下にアンケート結果を掲示しています。



もいちど倶楽部を知ったきっかけ (図1)



もいちど倶楽部の有効な周知方法 (図2)

■ 「もいちど倶楽部」を知っていただくために

「知ったきっかけ」は、「ココミ」「広報新宿」以外に「近くを通りかかり偶然知った」が2割に上りました。(図1)

「有効な周知方法」では「ココミ」「広報新宿」が約3割でしたが、インターネット（ホームページ）も2割に上りました。(図2)

今回のアンケート回答者は88%が50歳代以上、また88%が女性でした。若い方や男性にも「もいちど倶楽部」を気軽にご利用いただけるよう、広報などの工夫を検討していきます。

■ 新型コロナウイルス感染防止対策について

店内で実施している「マスク着用・手指消毒・備品消毒・換気・ソーシャルディスタンス確保・3密回避のための出品枠削減などの取り組み」については、「現在の取り組みで良い」が94%でした。今後も安心してご利用いただけるよう、対策を続けていきます。

※試着室利用は昨年12月より再開しました。

※出品枠も状況に応じて拡大しています。

店内の受付前には「ご意見・ご要望」箱を常時設置しています。ご利用ください。

環境リサイクル講座

新宿環境リサイクル活動の会です！

一緒に活動する会員も募集中です!!

★楽しくてためになる生活の知恵をお伝えする環境講座を、センターと共に開催しています。

★講師はみんな新宿区民です。ご興味ある方は、センター受付までお問合せください。

講座・講習会 4月から9月までの予定

2022年

4月 16日(土) レジかごに入るエコバッグ作り 午後

22日(金) 新聞紙からペパバッグ作り 午後

5月 19日(木) タオルからぞうり作り 終日

27日(金) 古布からワイドパンツ作り 終日

6月 17日(金) 古布から夏のリバーシブル帽子作り 終日

26日(日) 古布から夏のブラウス作り 終日

7月 7日(木) 古布からアームカバーとヘアバンド作り 午後

17日(日) 傘の布から簡単ナップザック作り 午後

9月 17日(土) 古布からおしゃれエプロンドレス作り 終日

27日(火) 古布からリバーシブルベスト作り 終日

内容が変更になる場合があります。



作品例) 古布から夏のリバーシブル帽子作り

時間
午後…13～16時
終日…10～16時

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



＜持続可能な開発目標（SDGs）と、新宿環境リサイクル活動の会＞
第2回 みんなで手をつなぎ、地球環境を守る活動を続けましょう！

エコバッグは環境に優しいってホント？

～大事なのは「使い尽くす」こと～

令和2年7月から始まったレジ袋の有料化ですが、約2年経って、かなり定着してきました。コンビニでレジ袋を断る人も増え、「環境をなんとかしなければ！」という気持ちを持つ人が増えているようです。

私たちの講座でも、さまざまな古布（例えば傘布）からエコバッグを作ってきました。気に入った傘が使えなくなった後、エコバッグに生まれ変わったときの喜びはひとしおです。皆さんは自分のエコバッグを、どれくらい大切に使っているのでしょうか？

デンマークで14種類のショッピングバッグを比較した調査があります（※1）。製品の資源調達から製造・流通・廃棄にいたるまで、全ての過程（ライフサイクル）を比べ、環境負荷を総合して評価しました。1枚の袋を作る上で発生する環境負荷を試算し、「推奨される再利用回数」を明らかにしています。

それによると、1枚あたりの環境負荷が一番少ないのは、なんと「レジ袋」。推奨される再利用回数は1回。もらったレジ袋を買い物袋やゴミ袋として1回再利用するだけで、新たに1枚レジ袋を消費した場合に生まれる環境負荷をカバーできます。

レジ袋を基準にすると、ポリエステルバッグは 35

回、紙袋は 43 回再利用して、ようやく1回あたりの環境負荷をレジ袋よりも抑えられます。ちなみにオーガニックコットンバッグは最も環境負荷が大きく、オゾン層の破壊という観点も考えると2万回再利用する必要があります。天然 Cotton の育成・加工に手がかかり、生産過程における環境コストがかかることが、その要因だとか。「天然素材は環境にいい」というイメージだけでは環境を守れないらしく、とはいえ石油資源を使う頻度は減らしたいし、悩ましいところです。

いま私たちにできることは、持っているエコバッグをなるべく長く使い続けること、レジ袋は何回も使いまわし、最終的にはごみ袋にするなど最後まで適切に処理すること……などでしょうか。

目指すは「大量消費・大量廃棄、使い捨て生活」からの脱却です。小さな努力でも、意識して行動する人が一人ずつ増えていくことが、地球環境を救うことにつながります。

（※1）

<https://bioplasticsnews.com/2019/10/31/life-cycle-assessment-of-grocery-carrier-bags-by-danish-government/>



作品例)
傘布から
エコバッグ

地域の エコな 取り組み

手作り紙袋をつかっています！ コミュニティショップ「ふらっと新宿 スイング」

新宿コズミックセンターに、コミュニティショップ「ふらっと新宿 スイング」があります。習い事を終えた小さな子どもや中高生が気軽に立ち寄る小さなお店で、駄菓子や飲み物、福祉作業所などで作られた手芸小物などが販売されています。



広告紙で作った紙袋

ばら売りのお菓子、好きな物を欲しい量だけ選んでレジに持っていくと、広告紙で作った紙袋に入れて持たせてくれます。お菓子を

選ぶわくわく感と、使い捨てのレジ袋ではない手作り紙袋の温かみを、ダブルで体験できるというわけです。手作り紙袋には大人の方が驚くそうです。

また「しんじゅQuality みつばちプロジェクト」（障害者の就労機会の創出と地域の方々との交流を目指して立ち上げ）で新宿区立障害者福祉センターの屋上に設置した巣箱からとれた琥珀色のはちみつも販売されています。

誰もが生きがいをもって暮らしやすい新宿を目指して、環境に配慮した生活を、という思いを実現しています。是非お買い物にいらしてください。

店内のお菓子の棚



「しQ/ハニー」(シーキューハニー)



「ふらっと新宿 スイング」は新宿区勤労者・仕事支援センターが運営しています。

◆ 家具のリユース事業

西早稲田リサイクル活動センター

新宿区内のご家庭で不用になった家具を清掃と簡単な修理をしてから、センター常設展示場で販売しています。センターホームページの「家具展示一覧」、ネットの掲示板ジモティーの「ニシワセダリサイクル」で販売中の家具を見ることができます。



＜家具の無料回収＞ 再利用可能な家具に限り、センター職員がトラックで伺い無料で回収します（持ち込み不可）。順番待ち期間はホームページでご確認ください。お申込みは電話またはセンター窓口で受け付けています。

＜家具配送と同時に無料回収＞ 回収はセンターで購入された家具の配送日に合わせて行うこともできます。配送は新宿区と隣接4区（豊島・中野・渋谷・文京）まで、回収は新宿区内限定です。配送の可否（階段の有無等）や費用などは商品によって異なります。展示場でご確認ください。



再利用可能な家具の積み下ろし作業

フードライフ

ご家庭であまっている
食品を集めます！
新宿区内の福祉団体へ
寄付します。

新宿リサイクル活動センター

毎月 第4日曜日

受付時間：午前9時～午後5時

受付場所：2階事務受付

※12月のみ、第3日曜日

西早稲田リサイクル活動センター

毎月 第2土曜日

受付時間：午前10時～午後3時

受付場所：1階事務受付

＜集める食品＞

- ◆お米（白米）・パスタ ◆缶詰（肉、魚、野菜、果物 など）
- ◆インスタント・レトルト食品（冷凍・冷蔵食品は除く） ◆調味料（食用油、醤油、味噌、砂糖など）
- ◆嗜好品（菓子、インスタントコーヒー、お茶など） ◆乾物（乾麺、海藻など） ◆飲料（アルコール類は除く）
- ◆乳幼児食品（粉ミルク、ベビーフード、離乳食など） ◆健康食品（栄養補助食品、サプリメントなど）



回収 条件

- ※未開封で、包装や外装が破損していないもの
- ※賞味期限が明記されていて、期限が1ヶ月以上先のもの
- ※生鮮食品以外のもの ※冷蔵、冷凍食品でないもの
- ※ビン詰め食品でないもの
- ※包装や外装を他の物に取り替えていないもの（お米を除く）

＜注意＞

- ・お持ちいただいた食品は、条件を確認させていただきます。状態によっては、お持ち帰りいただくこともございます。
- ・開催日時以外には受付できません。

■新宿リサイクル活動センター

住所 高田馬場 4-10-2
電話 (5330) 5374 ファックス (5330) 5371
営業時間：午前9時～午後5時 休館日：月曜日
(ただし月曜日が休日の場合は開館、翌平日が振替休館)

■西早稲田リサイクル活動センター

住所 西早稲田 3-19-5 (戸塚エコ市場)
電話 (5272) 5374 ファックス (5272) 5384
営業時間：午前10時～午後5時 休館日：月曜日
(ただし月曜日が休日の場合は開館、翌平日が振替休館)