

基本目標Ⅲ ごみを出さないくらしと資源の循環に協働して取り組むまち

持続可能な循環型社会を形成するためには、「大量生産・大量消費・大量廃棄」社会からの転換を図り、限りある資源を無駄なく効率的に利用していくことが求められます。

区民・事業者・区それぞれが高い意識を持ち、生産、消費、廃棄、それぞれの局面でごみの減量化と資源化に協働して取り組むことにより、質の高い循環型社会の構築を目指します。

(1) 目標達成に向けた施策

【施策体系】

施策の方向	施策	重点
1) リデュース・リユースを推進する	①食品ロスの削減	★
	②リデュース・リユース施策の継続的な展開	
	③ごみ減量についての効果的な周知	
	④区民ひろば等の地域拠点の活用	
	⑤事業者との連携によるリデュース・リユースの推進	
	⑥連携の場の創出とリーダー育成	
2) 質の高いリサイクルを実現する	①わかりやすく効果の高い分別の検討	
	②事業者の自主的取組みとの協働	
	③事業系ごみのリサイクルの促進	
	④集団回収の積極的活用	
	⑤新たなリサイクルの拡充	
3) 安定的で適正なごみ処理を推進する	①適正分別・適正排出の徹底	
	②有害物質等の適正処理	
	③事業者の民間収集移行促進	★
	④災害廃棄物についての対策	★


【成果指標】

指標	現状値 (2017年度)	目標値 (2030年度)
・ 一人一日あたり区収集ごみ量 (g/人日)	541	520
・ 資源化率 (%)	19.9	22.8
・ 事業系ごみ (持込ごみ*) の排出量 (t)	43,841	28,384

*持込ごみ：承認を受けた事業者などが清掃工場に直接持ち込んだごみのこと

【取組指標】

指標	現状値 (2017年度)	目標値 (2030年度)
・ 食品ロスに関する啓発講座の実施回数 (回/年) 	2	4
・ リユース食器を使用するイベント回数 (回/年)	42	50
・ ごみ減量に関する出前講座の実施回数 (回/年) ※紙芝居による啓発講座を含む	34	40
・ 町会・清掃担当者との意見交換会、リサイクル・清掃関係施設見学会の開催回数 (回/年)	2	2
・ 事業系ごみの民間収集移行事業者数 (累計) 	50	700

：重点施策の推進に貢献する取組指標

【モニタリング指標】

- ・ 「ごみを減らす努力やリサイクル活動が活発に行われている」と回答する区民の割合
- ・ 区役所（本庁舎・出先施設）におけるリサイクル率

各指標の説明は 96 ページへ

各主体の役割（例示）

■区民の役割

日々の生活において

- ・ ライフスタイルを見直し、ごみ自体を出さないよう努める
- ・ 食品ロス削減に関する理解を深める
- ・ 食品ロスを出さない調理を心がける
- ・ フードドライブに参加する
- ・ 家電・家具等は修理するなどし、できるだけ長く使う
- ・ 排出ルールに従ってごみの分別を行い、資源リサイクルに協力する
- ・ 小型家電等の資源回収に協力する
- ・ 出前講座や環境学習に参加する

買い物・外食のときなど

- ・ 買い物の際はマイバッグを持参し、過剰な包装を断る
- ・ 食品ロスを出さない買い物、外食などを心がける
- ・ マイ箸を利用する
- ・ 食品ロス削減等に取り組む店を積極的に利用する
- ・ 3010 運動に取り組む（69 ページ参照）
- ・ フリーマーケットやリサイクル店等を活用する

■事業者の役割

日々の事業活動において

- ・ ペーパーレス化を進める等、資源の消費を抑える
- ・ ごみと資源の分別を徹底する
- ・ 排出者処理責任を遂行する
- ・ 災害廃棄物処理についての協力を検討する

食品の販売、食事の提供において

- ・ 食品ロスを出さない調理、メニュー提供に取り組む
- ・ まだ食べられる廃棄食品の削減に取り組む
- ・ 必要な量だけ買うことができるよう、ばら売りや量り売りを進める

商品・サービスの販売、提供において

- ・ 買い物客のマイバッグ持参を支援する
- ・ 流通時の梱包材を必要最小限にし、製品の販売時は簡易な包装にする
- ・ 販売した製品の店頭回収を行う
- ・ 建設工事における廃棄物の発生を抑制する



ミニコラム

「チームもったいない」

東京都は、2018年8月に「チームもったいない」を発足しました。

「チームもったいない」は、「幅広く様々な場面で一般消費者に対し、「もったいない」の意識を伝え、行動変容のきっかけをつくる活動に取り組む企業やNGO等の団体、個人の方々にご参加いただき、食品ロスやレジ袋の削減、省エネなどの取組や行動を通じて、個人の消費行動を変えていくことを目的とした緩やかな枠組み」（出典：東京都環境局ホームページ）です。

III-1 リデュース・リユースを推進する

資源をより有効に活用する質の高い循環型社会においては、3R（リデュース・リユース・リサイクル）の中でも、とりわけ2R（リデュース・リユース）の取組みを強化し、ごみが排出される前の段階で減量することが重要となります。

そのため、ごみの減量に関する周知・啓発、再使用の取組みを広げるための各種仕組みづくりや支援により、区民や事業者の日常生活や事業活動におけるごみの減量を促進します。

施策

① 食品ロスの削減 重点施策

家庭からの食品ロス削減の取組みを促すための普及啓発講座を実施します。

また、フードドライブをイベント等で実施するとともに、常設窓口の設置をしています。これにより、食品の廃棄を減らすとともに、社会福祉協議会と連携して区内の必要とする方々へ提供するなど、有効利用を図ります。区内の食品小売店や飲食店等の民間事業者に対しては、食品ロス削減への協力を呼びかけ、地域全体での食品ロス削減の取組みを促進していきます。



食品ロス削減対策講座



食品ロス削減パンフレット

② リデュース・リユース施策の継続的な展開

家庭用生ごみ処理機導入への助成、区のイベント等におけるリユース食器の利用など、区民等による様々な取組みを支援します。また、福祉ホームにおける堆肥作り、家庭から出された廃食用油を使ったせっけんづくりなどのごみ減量の取組みを実施します。

区民に向けてはエコバッグの推進、レジ袋や過剰包装の削減を呼びかけていきます。



リユース食器の利用



液体リサイクル石けん

③ ごみ減量についての効果的な周知

ごみの発生抑制やリサイクルの仕組みを地域社会の中に確立し定着させるために、講座・実践教室・見学会実施、講師派遣などを通して、リサイクル・ごみの減量・再生品の利用拡大に関する学習機会や情報を提供します。新たに、保育園など区有施設への紙芝居の貸出を行い、啓発を拡大していきます。

また、幅広いバックグラウンドを持つ区民へ配慮し、外国語版のごみ分別パンフレット作成などの対応を進めるとともに、区のホームページ等の情報手段を有効利用しながら、ごみ減量や分別などの情報を提供し、効果的な周知を図っていきます。



リサイクル出前講座

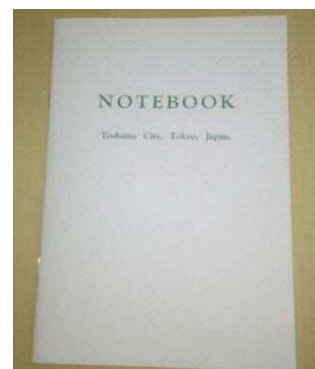
④ 区民ひろば等の地域拠点の活用

リデュース・リユースにおける、区民や事業者の取組みを連携させていくため、区民ひろば等を活用し、ごみ減量に関する情報交換などを実施します。

⑤ 事業者との連携によるリデュース・リユースの推進

区内の事業者と連携し、3R キャンペーンなどのイベントを協働で行います。また、食品トレーやレジ袋といった、商品販売における減量可能な容器包装の削減を東京都と連携し呼びかけていきます。

豊島区の地場産業である印刷業界と連携し、印刷時に生じる残紙等でノートを作成し、発展途上国へ寄贈することで国際協力に貢献するとともに、ごみの減量、資源の有効活用に役立てていきます。



リサイクルノート

⑥ 連携の場の創出とリーダー育成

町会・清掃担当者の意見交換会や、リサイクル清掃関係施設見学会等の開催により、区民・事業者・団体等、様々な主体が、ごみの減量に向けた取組み状況や課題を共有し、協力して活動していくための場を提供します。また、ごみ減量活動での様々な主体による連携・協力を促進するための中心的役割を担う人材を育成します。

ミニコラム

プラスチックに係る社会の動向

プラスチックの使用は近年、短期間で社会に浸透し、私たちの生活に利便性と恩恵をもたらしてきました。その一方で、プラスチック製品の不適正な処理によって陸上から海洋へプラスチックごみが流出し、海洋汚染を引き起こしていることなどが、世界的な環境問題として取り上げられており、プラスチックの適正処理を強化していくことが求められています。

国では、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（2018年6月閣議決定）に基づく廃棄物削減対策を進めており、プラスチックごみに関しては、新たに「プラスチック資源循環戦略」をとりまとめることとしています。この戦略に基づき、プラスチック資源循環や海洋プラスチック対策に関する具体的な取組みが進められることとなります。戦略策定にあたっては、レジ袋の有料化等についても検討が進んでいます。

III-2 質の高いリサイクルを実現する

循環型都市の構築においては、リデュース・リユースを優先的に進めたうえで、それでも発生する不用物のリサイクルに取り組み、資源を無駄なく有効に利用していく必要があります。

そのため、分別に関する啓発の充実、事業者によるリサイクル回収や集団回収などの促進、事業系廃棄物の分別の促進により、再資源化の仕組みを強化します。また、小型家電等の価値の高い資源の回収を進め、質の高いリサイクルを推進します。

施策

① わかりやすく効果の高い分別の検討

リサイクルの質をさらに上げていくため、区民や事業者にとってわかりやすいごみ分別方法を検討し、区ホームページでの情報発信やパンフレットの配布等によって周知を図ります。また、「豊島区廃棄物の発生抑制、再利用による減量及び適正処理に関する条例」に基づき、集積所や定められた場所に出された資源が、区や区と契約した資源回収業者以外の者に不正に回収・処理されることを防ぐため、パトロールやチラシの作成・配布など資源持ち去り防止対策を強化していきます。

② 事業者の自主的取組みとの協働

スーパーマーケットをはじめとした小売店における食品トレーや牛乳パック等の店頭回収、家電量販店における小型電子機器等の店頭回収など、事業者による自主的な資源の回収の取組みを促し、事業者と連携しながら、区民によるこれらの店頭回収の利用を促進していきます。

③ 事業系ごみのリサイクルの促進

「廃棄物管理責任者講習会」を開催し、事業者への啓発を行うとともに、事務所などから排出されるごみの適正処理を徹底するため、事業系ごみの排出実態把握の調査を行い、減量や資源化の方策を検討します。また、区有施設におけるごみの分別を徹底し、資源ごみのリサイクルを推進していきます。



廃棄物管理責任者講習会

④ 集団回収の積極的活用

町会や自治会、マンション管理組合等へ、集団回収への参加を呼びかけます。また、集団回収を実践している団体に対する報奨金の支給などの支援を行います。

⑤ 新たなリサイクルの拡充

ごみの発生抑制や再利用を推進するとともに、社会経済等の動向に対応した新たな資源化や資源回収品目の拡大に取り組み、ごみの大幅な減量を図っていきます。2018年度からリサイクルの向上とごみの減量を目的として、「金属・陶器・ガラスごみ資源化事業」を実施し、家庭などから出されたごみを専用工場で選別し、再資源化を行っています。また、家庭から出される粗大ごみの中から有用金属を選別し、資源化を行っています。

III-3 安定的で適正なごみ処理を推進する

ごみ処理を効率的に行うためには、適正に分別し排出することが不可欠であり、ごみの適正処理は、衛生面での環境悪化や有害物質による汚染を防止するうえでも重要な側面です。また、今後起こり得る災害等に備えたごみ処理体制の構築も喫緊の課題となっています。

そのため、排出ルールを守った適正な排出の促進と、事業者による排出者処理責任の徹底に取り組みます。また、災害廃棄物処理体制の構築に取り組みます。

施策

① 適正分別・適正排出の徹底

区民に対して適正な分別と排出マナーの向上のための説明や巡回パトロール等、継続的な排出指導を行い、不法投棄防止に努めます。また、事業者に対して適正な処理を促進するための助言を行うとともに、事業用中小規模建築物の所有者への廃棄物管理に関する指導を行い、適正処理を推進します。

② 有害物質等の適正処理

有害物質等を含む製品の情報や正しい分別方法などを周知します。また、家庭から多く排出される水銀含有製品を安定的に処理するため、蛍光管のボックス回収を行います。その他、適正処理が必要な製品について、引き続き検討を進めます。



蛍光管等回収ボックス

③ 事業者の民間収集移行促進 **重点施策**

事業活動に伴って排出される事業系廃棄物の民間収集移行を促進します。また、例外的に有料で行政収集を行っている一部事業者については、有料ごみ処理券の適正貼付指導を継続します。

④ 災害廃棄物についての対策 **重点施策**

災害により生じた廃棄物を円滑かつ迅速に処理するため、東京都や近隣自治体、事業者等と協定の締結などにより連携を図りながら、区の「災害廃棄物処理計画」に基づき、処理体制の構築を進めていきます。

事業者との災害廃棄物処理連携協定

大規模災害時に発生する災害廃棄物の処理のために締結する、事業者との災害廃棄物の収集・運搬及び処理に関する協力協定について、区でも特別区における連携協定の検討を視野に、災害廃棄物の迅速かつ適切な処理を実施するため締結していきます。

重点
施策

【基本目標Ⅲ：ごみを出さないくらしと資源の循環に協働して取り組むまち～ごみ減量対策を見つめ直し、非常時への備えを進める～】


課題

日本における食品ロスの量は 2015 年度で 646 万トンと推計されており、これは世界全体の食料援助量の約 2 倍にもものぼります。食料の大部分を輸入に頼っている日本の現状をふまえ、飲食店等が数多く集積する豊島区においてもその対策が求められており、食品関連事業者と消費者の両方が、食べ物を無駄にしないための対策に取り組む必要があります。

また、区内の小規模な飲食店・店舗などの事業所から排出されるごみは、その量に関しても、適正排出という側面からも課題となっています。事業者はその事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならないという原点に立ち返って対策を取っていくことが求められています。

その他の喫緊の課題としては、災害廃棄物処理対策があります。気候変動による影響を含め、今後起こり得る災害への備えが求められていることから、災害廃棄物処理体制の構築に取り組む必要があります。





施策内容

- ①食品ロスの削減★ 64 ページへ
- ②事業者の民間収集移行促進 67 ページへ
- ③災害廃棄物についての対策  67 ページへ

これらの重点施策の推進により、ごみ減量という根本的な課題に対して、区の特性をふまえた観点からの解決を図るとともに、今後起こり得る大規模災害への備えを進めます。

★付きはリーディングプロジェクト(重点施策の中で優先的に取り組む事業)の属する施策

関連する主な SDGs の目標とターゲット

- | | | |
|------|--|---|
| 8.4 | 2030 年までに、世界の消費と生産における資源効率を漸進的に改善させ、先進国主導の下、持続可能な消費と生産に関する 10 年計画枠組みに従い、経済成長と環境悪化の分断を図る。 |  |
| 11.6 | 2030 年までに、大気の水質及び一般並びにその他の廃棄物の管理に特別な注意を払うことによるものを含め、都市の一人当たりの環境上の悪影響を軽減する。 |  |
| 12.3 | 2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。 |  |
| 13.1 | すべての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性（レジリエンス）及び適応力を強化する。 |  |

出典)外務省ホームページ「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」仮訳より抜粋。

注)重点施策の取組みによる貢献分野に最も近いと思われる SDGs のターゲットを示しています。

リーディングプロジェクト

食品ロス削減対策事業

目的

飲食店等が数多く集積する豊島区において、食品関連事業者と一人ひとりの消費者が、食べ物を無駄にしないための対策に取り組み、食品ロスを削減することを目的とします。

概要

食品ロス削減に向け、これまで取り組んできた、食品ロス削減に関するレシピの情報提供や出前講座の実施などによる普及啓発に加え、民間事業者とのさらなる連携により、地域全体での食品ロス削減対策を促進していきます。具体的には、フードドライブ(2018年12月～)や協力店の創設に取り組みます。今後の対策や方法については、庁内「フードロス削減対策調整会議」において、各部署の様々な視点から検討していきます。

◆民間事業者との連携

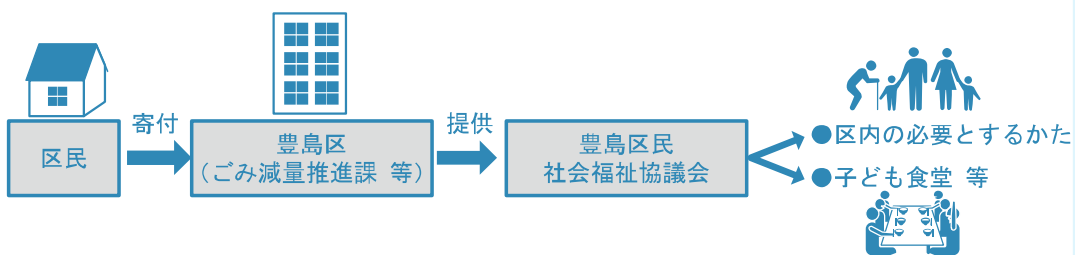
区内の食品小売店や飲食店等の民間事業者に対して、食品ロス削減への協力を呼びかけます。協力店については、区民と共有できる仕組みを構築していきます。

FFパートナーシップ協定を締結した区内の民間事業者等と連携し、フードロス削減対策講座を実施します。

◆区内循環型フードドライブ（豊島区方式）

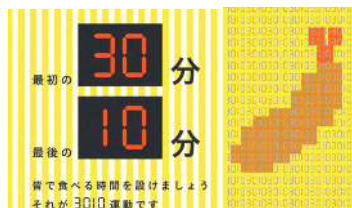
社会福祉協議会等と連携し、区内で余った食品を、子ども食堂等、区内の必要とするかたに届ける区内循環型のフードドライブに取り組みます。

<フードドライブのイメージ>



ミニコラム

3010 運動



3010 運動は、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、
 <乾杯後 30 分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、
 <お開き 10 分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみ
 ましょう、
 と呼びかけて、食品ロスを削減するものです。

出典)環境省ホームページ

コラム

調理における食品ロス削減方法

環境に配慮した調理を通して、食品ロスを減らすことができます。

ここでは、食品を無駄にしないための料理の創意工夫のアイデアをご紹介します。



食品ロス削減のための7つのヒント

- ① 買い物は、まず**冷蔵庫の中を見てから**行きましょう。また、必要以上に買わないために、空腹で買い物に行かないことも大切です。
- ② 作り置きができれば、**まとめ買いもお得です**。
- ③ まずは必要な分だけを買うことが大切ですが、**保存の知識があると食材をムダにしません**。
大根は生のまま冷凍できます。輪切りにしてラップでくるみ、冷凍することで、味が染みやすくなります。
- ④ 同じ食材でも**味付けが変われば飽きずに食べることができます**。カレー粉やごま油、スパイス類などで目先を変えてみるのもいいでしょう。
- ⑤ 定期的に「**冷蔵庫クリーンデー**」をつくと食材のムダを減らせます。その際、安全を考えて余った料理は必ず加熱しましょう。
- ⑥ **余ったおかずは冷凍保存を**。煮物はほとんど冷凍できます。冷ましてから、なるべく平らになるように容器やビニール袋に入れて冷凍しましょう。
- ⑦ **作り置きは傷みやすいものから食べましょう**。食べる順番を家族みんなで共有して、ムダを防ぎましょう。

手間なくカンタン！！

大根の皮と根入りきんぴら



〈材料〉
大根 300g
ごま油 大さじ1強
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1と1/2
七味唐辛子

- 〈作り方〉
- ① 大根は、皮・根ごと5mm幅のせん切りにする。
 - ② ごま油で大根をいため、大根全体に油がのったら調味料を加える。
 - ③ いためながら煮詰めていき、大根がしんなりしたら火を止める。
 - ④ 好みで七味唐辛子をふる。



「資源回収・ごみ収集のお知らせ」の多言語対応

区では、資源回収・ごみ収集のお知らせリーフレットを多言語で作成し、外国籍区民等へ提供しています。2018年時点では、英語、中国語、韓国語、ベトナム語、ミャンマー語、ネパール語に対応しています。この取組みにより、外国籍区民等への普及啓発を図り、正しいごみ出しを促していきます。

ごみ出しルールについて、区内の一般集積所に「QRコード」シールを貼付し、QRコードから区ホームページの外国語版「資源回収・ごみ収集のお知らせ」にリンクすることで、外国籍区民等に周知していきます。



「資源回収・ごみ収集のお知らせ」
ネパール語版