

大久保地区・地域だより

No.94 さわやかおおくぼ

定額
募集して頂きます
よろしく！

2020年3月15日発行 編集・発行 大久保地域センター管理運営委員会広報部 ☎03-3209-3961



春爛漫、桜の美しい季節を迎えます。

日本の四季の移ろいをこらして間近に感じ、今、生きていることに、つくづく幸せを感じています。

しかし、頭の片隅に常にひっかかる思い、一体それは何でしょう？

それは、ここ数年続いている、異常な夏の暑さ、大型台風の到来、過去に例をみない大雨、

かたや、世界に目を向けると、崩れ落ちる南極の水河、干ばつによる農作物の被害、

数え上げるときりがない自然界の異常です。

それが私たちの生活にどんな影響をおよぼすのか…ちょっと考えてみましょう。

令和元年
11月28日

日本文化を楽しむ

令和二年
1月19日

手づくり 味噌教室



お味噌が
できあがりました。
1年後が楽しみ。



琵琶がたり

「琵琶の演奏」と「茶話会」



みんなで「黒田武士」を唄いました。

「黒田武士」
酒は飲め飲め飲め飲むならば
日の本一のこの槍を



奏者 橘 旭壽

「平家物語」
さざ波や 志賀の都は荒れにしを
昔ながらの山桜かな



初めて琵琶に触れてみました。

おしらせ

第27回

五月まつり

5月16日(土) 会場：大久保地域センター

屋台村
レストラン
工作コーナー
わいわい

新型コロナウイルス感染症の影響により中止または、開催内容が変更になる場合があります。最新情報には館内掲示やホームページにてお知らせします。

行事

7月 教室
7月 作るうくくパーティー
8月 うどん教室
8月 「怪談話」
9月27日(日) 囲碁大会

問い合わせ TEL 03(3209)3961
大久保地域センター FAX 03(3209)3962

編集後記

ごみは私たちが毎日の生活で排出するとても身近な問題です。私たち自身の心掛けで大きく改善することができますと思います。みんなでごみを減らしましょう。

ご存知
ですか

私たちが出した不燃ごみの行き先は

一体どうなっているの？

新宿中継・資源センターに行ってきました。

東京都新宿区大久保3-7-42



いつも、気になっていました。
時折、近くを電車が通過するものの、見渡せば学校もあり、緑の並木道が続き、「閑静」という形容が決して不似合いではない静かな道路沿いに新宿中継・資源センターはあります。
ここで私たちの出した不燃ごみが、驚いたことに、さらに分別され、小さく圧縮され、旅立っています。

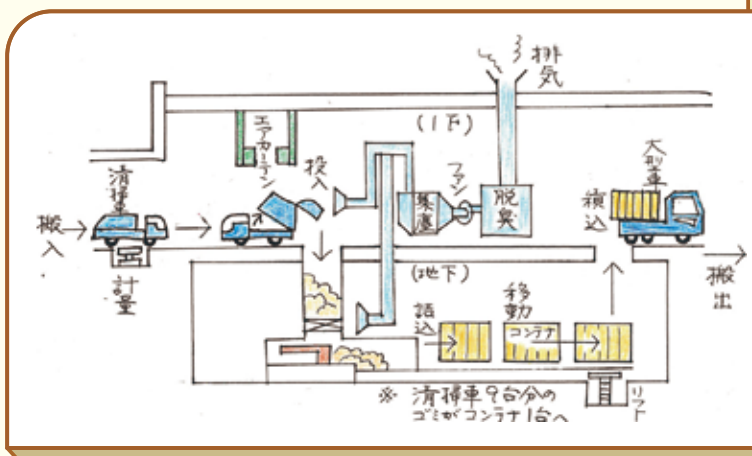
◆不燃ごみの搬入から搬出まで◆



発見!!

私たちの住む大久保地域に、快適な生活に欠かせない大型施設があるなんて、驚きです。

新宿区だけではなく練馬、豊島、中野、杉並、渋谷の各区から集められた不燃ごみを、江東区にある不燃ごみ処理センターまで運んでいるんです。



施設内部は清潔で、騒音もありません。二重のエアカーテンや空気浄化、防音も施されているからです。

分別され、まとめられた不燃ごみをコンテナへ詰め込む際の洗浄には雨水が利用されてるんですって。洗浄後の水はごみ、有害物質をろ過処理等をし、きれいな水にして放流しています。かつてはその水を使い、金魚も飼っていたそうです。

家庭を出発し、この中継センターを経て最終的に不燃ごみ処理センターへと・・・その間、効率良く運搬されるようコンテナ車を動かしています。

私たちが日々、当たり前の様に排出しているごみの数々。

この見学体験を機に、ごみ出しの意識は確実に変わり、そして気づきました。

私たちの快適な生活は、このような大きな動きに支えられているんだと。

*水分、油分は取り除いてから出して下さい。

*シュレッダーのごみは袋の空気を抜いてから出して下さい。

*危険なもの(金属・陶器・ガラス・包丁・ライター等)は紙で包み、危険と表記して出して下さい。

*有害物(水銀など)も別にして出して下さい。

*古紙など雨降りの時はビニール袋に入れないで、そのまま出せます。

*布団類はすべて粗大ごみです。

*一辺30cmまでなら粗大ごみにはなりません。



清掃員の方からのお願い

食品ロスをなくすために

できること



廃棄された食品



飼料に適さないものを、手作業で選別

Share the Food ?

「新宿西清掃協力会」の見学バスに同乗させていただいて、「日本フードエコロジーセンター」を取材してきました。食品企業から搬入された食品ロスを豚の飼料として再加工し養豚農家と契約・出荷している工場です。パン工場とか食品を製造している企業からの廃棄物の他に、コンビニ、スーパー、デパートなどの期限切れの食品を手作業で異物の分別をし、機械で細かく刻み、殺菌します。そのあと発酵させた食材は、お粥状になり栄養豊かな豚の飼料になります。一般の配合飼料は、乾燥しているため水分を加えなければなりません、この飼料はその必要がないそうです。そして何より栄養価が高いのに値段が一般飼料の半分だということに驚きました。

豚の腸管は人間と同じなので、私たちと全く同じものを食べることができるそうです。この工場で加工されている食品はまだ新鮮で、私たちが食しても害はない物でした。まだ食べられる食材を、今までは捨てていた食材を、この工場で豚の飼料として再加工して活用しています。15年前から試行錯誤を繰り返して今日があるとのことでした。

この事業に関連する食品企業は185ヶ所に及び食品ロスから飼料に、それが養豚農家に行き、肉になって食品企業にとそれぞれがリサイクルリングとしてつながっているようです。この工場は自営農場を持っていて、豚肉を生産、又この事業所と契約している15の養豚農家で生産された豚肉もリサイクルリング内で販売されるというように、「Share the Food」とはまさに食べ物をこうして分けあうことなのです。

この工場見学から見えて来たもの、今すぐにも私たちにできることは、家庭の中の食品ロスをなくすことです。それは冷蔵庫の中を点検し・余分なものは買わない・必要以上に作らない・食べ残しをしないということでしょうか。一人ひとりが「食品ロス」を減らすための努力をしなければならぬ、「モッタイナイ」を改めて実感しました。



今、私たちにできること

できることから始めよう

かんがえよう

このままにしていたら大変なことに



食卓からお魚が消える日

プラスチックのストローが鼻に突き刺さって苦しんでいる海亀の映像を見たことはありませんか？海亀だけではなく、今年の3月フィリピンでは死んだクジラが打ち上げられ、その胃の中から40Kgのプラスチックが出てきたそうです。日本の海でも、昨年クジラの赤ちゃんの胃の中に大量のプラスチックが入っていてニュースにもなりました。

プラスチックは軽くて丈夫なので様々な利用価値を生み出しています。私たちの生活の周りにはプラスチックがあふれている、と言っても過言ではないでしょう。そして安価なのでどんどん使い捨てにされています。捨てられたプラスチックが海に流れ、今地球上の海には、毎年8000万トン以上がごみとなって、流入し浮遊しているそうです。その結果、5兆個のマイクロプラスチックとなり、小さな魚もエサと間違えて食べています。その魚を食べた私たちのお腹にもマイクロプラスチックが溜まる日が来るかも。

2050年には海の中でプラスチックの量が魚を超えと言われています。プラスチックに追放され、殺されて、魚の姿が海の中から消える日がいつか来るかもしれません。



環境を守ることは、私たちがごみを出さないこと、非常に、分かりやすい結論です。

しかし、生きていく上でそれは、ほぼ不可能なことは誰でも分かっています。

大切なのは、普段使っているものやエネルギーは一体どこからきているのか、どうすればごみを生み出さない消費ができるのか、私たち一人ひとりが意識と疑問を持つことではないでしょうか。

今私たちにできることは何かという意識を持ち行動することが、地球環境を守り続け、より良い環境を次世代に繋げていくことになるのですから。

私たちが生活していく上で何らかの形で関わっているかもしれない環境への悪影響。

今回の「さわやかおおくぼ」は、自然に生かされている私たち生活者としての立場に立って考えてみました。ごみ問題はここ数年、大久保地域で生活している人たちの意識も高くなり、分別も徹底されつつあるのが現状のようです。

そこで『食品を扱う店舗ではごみ問題』『食品ロスに対してどう向き合っているのか』『私たちが分別した不燃ごみはその後、どんな流れで処理されているのか』それらのことが知りたくて取材に行ってきました。

地域小売店の取り組み

Q1 環境問題をどのようにお考えですか？

環境問題への取り組みは企業の必須条件だと思います。

物の生命を大切にすることによって、私たちは生かされていることに気づかなくてはならないと思っています。

Q2 食品ロスについてどのように対処されていますか？

お客様の生活スタイルが様々なこの地域においては、来店時間のピークが一日何度か訪れます。その結果、生鮮品、お弁当、総菜など売れ筋の商品も変わってきます。独自のデータをもとに商品製造量を工夫し、各店舗ごとに無駄な食品の廃棄をなくす努力をしています。

Q3 リサイクル品に対する取り組みはどのようにされていますか？

リサイクルステーションを設置しています。

ポイントがたまるシステムで、楽しくリサイクルに参加していただけます。

またマイバック持参の推進と共に、レジ袋に関しては環境に優しい素材を使い、有料化いたしました。

資源リサイクルステーション



<地域センターのごみ減量作戦> 協力して下さった皆様に感謝!!

今年の五月まつりでは4つの工夫によって、ごみ減量に取り組みました。

その1 祭り当日の飾り付けや、掲示物を使い捨てにせず年間通して使うこと。

その2 ビニール、紙、プラスチック、それぞれのごみ箱にサンプルを張り付け、誰にでも分別がわかるようにしたこと。

その3 レストランで発生した容器を重ねて、紙コップはつぶして捨ててもらよう啓発したこと。

その4 スタッフの昼食弁当は分別が難しいため、弁当ガラを回収してくれる業者を選んだこと。

事務局の工夫と努力によって、そして祭り参加者の協力によって今年のごみの量は半分になるという大成功を収めました。

