

2024イベントカレンダー



※予定は変更になる場合があります。

- ・ 5月中旬頃 **こだいら環境グリーンフェスティバル** in 中央公園
小平市環境部や市内環境団体、企業が一堂に会する市内最大の環境イベントです
- ・ 8月上旬頃 **わくわくバックヤードツアー** in リサイクルセンター
普段は入ることができないリサイクルセンターの裏側まで見学ができる親子イベントです
- ・ 秋頃 **ごみゼロフリーマーケット** in リサイクルセンター広場
リサイクルセンター広場全体を使った、フリーマーケットを中心としたイベントです
- ・ 11月下旬頃 **谷戸沢・ニツ塚処分場バスツアー** in 日の出町
焼却灰(ごみを燃やすと出る灰)をエコセメントにリサイクルしている最終処分場の見学ツアーです
- ・ その他(時期未定) **リサイクルきゃらばん(年4回程度)**
陶磁器食器や未利用食品、廃食油などの資源物の回収を市内公園やスーパーマーケットで行うイベントです

各種講習会

「ダンボールコンポスト講習会」
「不要になった傘で作るマイバッグ講習会」
「廃油から作るせっけん講習会」
など、ごみの減量(リデュース)、再利用(リユース)、再資源化(リサイクル)の3Rに関する講座が盛りだくさん!



ちょっと待って そのごみ

電子タバコ、スマホ、充電して使う小型の電気製品すべて!!

扇風機、手持ち風機

発火します!

もちろん普通に使用していれば安全。火事の原因になるなんて、まずありません。ところが、ごみ袋に入れて出すと、ローラーなどで圧縮され、圧力がかかったとたんに発火します。小平市でも今年度ごみ収集車の発火が3件おこっています。また近隣の市では、リサイクル処理施設が燃え出して5千万円近くの損害がでています。

【充電電池が取り外せない場合】
ごみ袋に入れず、販売店やメーカーに引き取ってもらいましょう。対応に困った場合はリサイクルセンター(電話番号: 042-346-9535)にご相談ください。

【充電電池が取り外せた場合】
★電池
リサイクル協力店(電気店)、市役所、リサイクルセンター、東部・西部出張所の回収ボックスへ。

★本体
11cm×24cm以内のものは、小型家電回収ボックス(リサイクルセンター、市役所、東部・西部出張所、中央・喜平・上宿・津田・大沼図書館、なかまちテラス、鈴木公民館、上水新町地域センター)で回収しています。
11cm×24cmを超えるものは燃やさないごみの袋に。

収集作業員さんから

『カラスの被害が多発しています。ごみ箱に入れて出す場合はフタをきちんと閉めてください。また、ネットを使って出す場合は全体にネットをかけてください。』

『袋でごみを出すときは、中身が出ないように口をきちんと結んでください。袋の口を結んでいないと収集できません。』

『日によって収集する時間が前後する場合がありますが、**朝8時までにごみは出してください**』

『分別ルールやごみ出しの日など、わからないことがありましたら、収集員へ気軽に声を掛けてください』

『使用済みのスプレー缶、ガスカートリッジ缶は燃やさないごみではなく、**【有害性資源】**の日に出してください。燃やさないごみの袋に入れてしまうと、**収集車の火災**に繋がる場合があります』



できることからコツコツと

グリーンこだいら

～食品ロス特集号～

第3号

令和6年3月発行
【発行】
環境部資源循環課
【編集】
小平市廃棄物減量等推進員(クリーンメイトこだいら)
【連絡先】
環境部資源循環課
☎(042)346-9535

もったいないなあ...
イクルくん
リサちゃん
いただきものもあるし...
未開封だけどこんなには食べられない...
捨てる?!
賞味期限が切れたから? ...いえ、少し待って! 賞味期限について勉強しましょう。(2面へ→)
寄附する
どうする?!
...という方法があるんです。

ご存じですか。小平の子ども食堂

小平市の子ども食堂は20カ所あります。月1回から2回程度の開催で、50食～100食程度の提供が多く、同時に学習支援やフードパントリーなどの活動をしているところもあります。多くの団体は個人や企業からの寄付やフードドライブの食品などを利用するなど、限られたものの中で地域に貢献しようと地域のボランティアさんが頑張っているんです。そんな中、物価高騰のため寄付やフードドライブの食品が大変減ってしまっています。ご家庭で眠っている食品などがございましたら、ぜひご提供ください。1個から歓迎しています。いただいた食品は、小平市社会福祉協議会で一時的に預かり、子ども食堂や、生活にお困りの方に渡しています。簡単に食べられる食品(カップ麺、レトルト食品、パックご飯)、飲み物、お菓子、たんぱく質を含む食品(サバ缶など)も喜ばれます。

- 寄付受付:
- 小平市福祉会館4階 生活相談支援センター(小平市社会福祉協議会)
賞味期限1カ月以上ある未開封、常温保存の食品
 - 「ファミマフードドライブ※」 ※市内の子ども食堂NPO法人カモミールの協力パートナーです。
賞味期限2カ月以上ある未開封、常温保存の食品
- | | | | |
|------------|---------|-----------|-----------|
| 小平花小金井二丁目店 | 小平小川町店 | 小平たかの街道店 | 小平上水南町店 |
| 小平天神町四丁目店 | 小平回田町店 | 小平中宿通り店 | 小平大沼町二丁目店 |
| 小平小川町二丁目店 | 小平上水本町店 | 小平あかしあ通り店 | 小平光ヶ丘店 |

賞味期限を考える

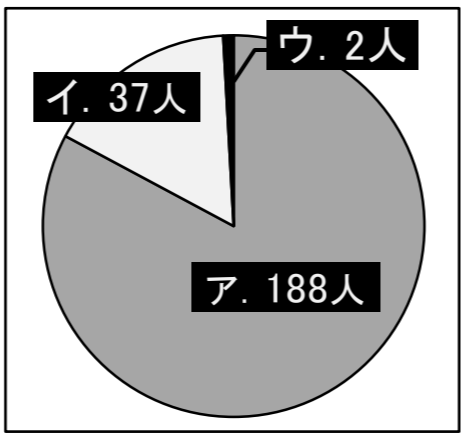


「せっかく試験して100日大丈夫なのに、なんでわざわざ70~80日にするの?」と思いませんか。安全係数は食品が不適切な環境で保存されているのに備えています。不適切とは食品の容器や包装に書かれている表示通りでないことをいいます。例えば次のようなこと。

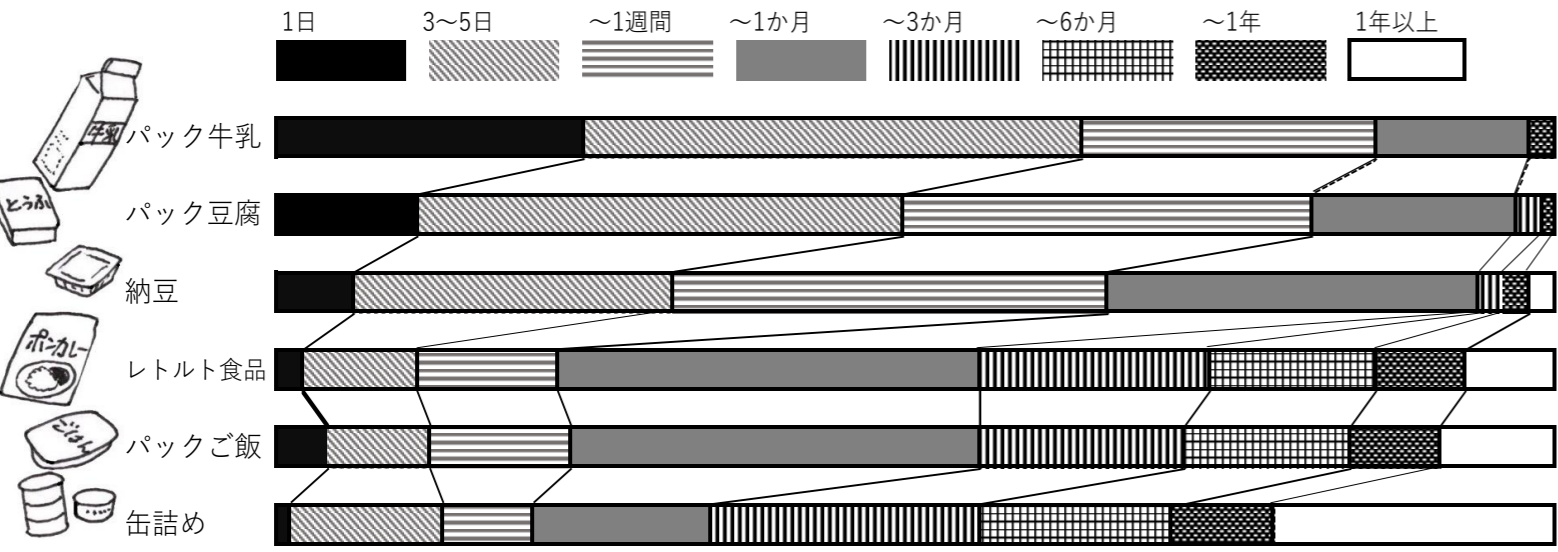
「要冷蔵(10℃以下)で保存」とあるのを冷蔵庫に入れずに一晩おいてしまった。
 「直射日光を避け、常温で保存」とあるのを陽があたる場所においていた。
 今の日本では流通や販売でこのような心配はないでしょうから、買ってきからお家での保管がちゃんとしていれば、100日の安全性はお墨付きといえるのです → この場合、期限過ぎても20~30日安心
 安全係数をかけて求めるのですから、「賞味期限の長い食品はさらに長く大丈夫」
 例えば賞味期限4年の食品は、安全係数0.7~0.8をかけて4年ですから、期限過ぎ1年~1年8カ月も大丈夫。
 下の表の食品なども、おいしく食べられる期間が長いのでゆとりも長いのです。
 ですから、質問2の回答で缶詰は1日~6カ月くらいまでという方が合計70%くらいいらっしゃいますが、6カ月で捨てるのはまだまだもったいないということになります。

そこで、市民まつりやリサイクルきやらばんなどで230名程の方にアンケートに回答してもらいました。

- 質問1** 包装に指定されている条件で保存されている未開封の食品をどのようにしていますか。
- ア 賞味期限が過ぎていても味やにおいなど確かめて、大丈夫なものは食べる。
 - イ 賞味期限を守ってその日付まで食べる。
 - ウ 賞味期限の日付に近いものは食べない。



質問2 質問1でアと答えた方にお聞きします。「このくらいまで大丈夫」と思う期間があったら教えてください



結果は上のグラフの通りです。牛乳、豆腐、納豆など賞味期限の比較的短い食品でも一週間以上過ぎても大丈夫だという方が一割以上いらっしゃいます。期限の長いレトルトやパックご飯、缶詰は3か月くらい過ぎても大丈夫だと思っている方が多いのです。どう思いますか。

賞味期限を大幅に過ぎて細菌が増えるとその活動によってにおいや味の変化が少しずつおこります。光があたって変色したり、酸素によって油が酸化されてしまうことがあります。

でも、今の食品は以前と比べて格段に衛生管理が厳しいのです。例えば牛乳。消毒した搾乳機でしぼられてその後工場での衛生・温度管理もしっかりされています。また、光や酸素を防ぐためにプラスチックにアルミを蒸着させた包装材を使ったり、脱酸素剤を封入するなどの対策も取られています。質問1で「イ」や「ウ」と答えた方。賞味期限を過ぎても捨てないでください。賞味期限は美味しく食べられる期間ですが、次のように決められているのですから。(3面へ→)

※安全係数を0.8として計算しています

食品	おいしく食べられる期間	ゆとり期間	食品	おいしく食べられる期間	ゆとり期間
パックご飯	10カ月~1年程度	75日~3か月	ビン詰め	6か月~1年	45日~3か月
レトルト食品	1~2年程度	3か月~6か月	缶詰め	3年~5年程度	9か月~15か月

缶詰会社の人に聞いたことがあります。「缶詰は、ふくらんだり、さびたりしない限り食べられます。賞味期限を切れた方が味がしみて、おいしいくらい」
 どうしてふくらむんだろう、おいしいの?と思った方は、「缶詰 賞味期限」と検索すると、ふくらむ理由はもちろん、食べられるかどうかの見分け方など、どんどんでてきます。中には「賞味期限切れ34年の高級カニ缶を食べる!」などの記述も。(笑い) さすがに美味しくはないらしい
 ...まさに賞味期限切れ!

他の食品も同様に調べられます。食べられるかどうかの見分け方として例えば
 豆腐...臭い、変色、ぬめり 牛乳...臭い、ドロツとしている、味 レトルト食品...膨張、異臭
 アンケートの自由記述欄にも「においをかいで食べる」と書いてくださった方が多くいらっしゃいました。

「シンデレラの馬車が12時になるとカボチャになってしまう」ように「期限を過ぎるとおいしいものが、突然、まずくて危険なものになってしまう」わけではないのじゃ

開封した食品も消費期限で表示される食品も同じことです。食品をよく見てにおいをかいで調べてください。期限を過ぎてもけっこう大丈夫なのです。

賞味期限の期間が1/3になった商品は製造元に返品されてそこで廃棄され、食品ロスにつながると聞いたことはありませんか。それではまだ食べられる食品があまりにもかわいそう。賞味期限をすぎても実はおいしく食べられるのですから、値引きシールの商品を買ったり、**手前取り※**に協力して、食品ロスをなくしましょう。
 ※棚の手前の賞味期限が近い商品から購入すること