

# みなへら またで そう

## 通信 No.18

みなへら通信 第18号 2016年10月15日

ゼロ・ウェイスト宣言のまち、水俣から  
ムリなく 楽チンに みんなで ごみへらし  
みなまたスタイル情報紙

編集発行：ゼロ・ウェイスト円卓会議  
文責監修：水俣市環境クリーンセンター

### 食品ロスってご存じですか？

食べ物、生産されてから様々な場所を流通して私たちに届きます。その途中でまだ食べられるのに、様々な理由から捨てられてしまう食べ物のことを食品ロスと言います。日本の食品ロスのうち約半分が家庭で発生していると言われ、その量は一年間に約600万トン以上。これは国民一人あたり毎日おにぎりを1~2個捨てているのと同じです。

また、外食で食べ残しをしたり、お店で買い物をする時に消費期限が長い食品から購入したり、形の悪い野菜を買うことに消極的になってしまったりという食べる人1人1人の行動や姿勢が、家庭の外でおこる食品ロスに関係していることも少なくないのです。

### あなたもできる食品レスキュー隊、 やってみませんか？

生産者の労力、エネルギーそしてお金をかけて作られた食品を捨てるの？  
もったいな〜い！！捨てないで食べる工夫を考えていきませんか？

○冷蔵庫をかたづける。(こわいけど見てみよう〜)

○冷凍庫の総ざらい期間を作る。

(取りあえず冷凍したモノってある！)



○お店では賞味期限・消費期限の近いものを買う。

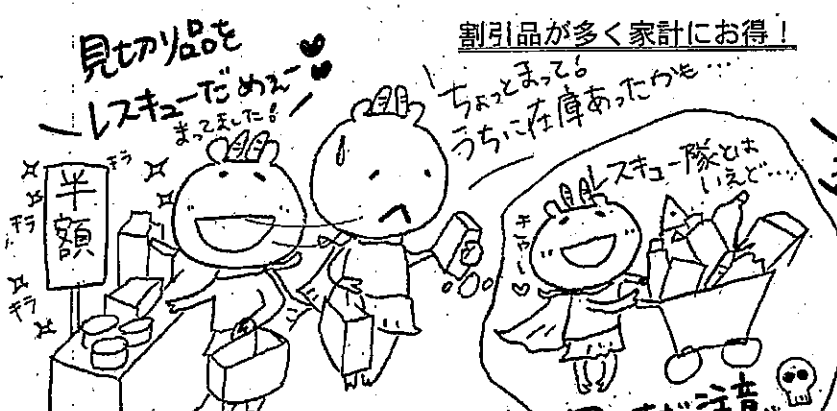
#### 【消費期限】

・定められた方法で保存した場合において、食べても安全な期限を示しています。期限を過ぎたら、食べない方がよい。弁当、生めん、ササゲ、など...

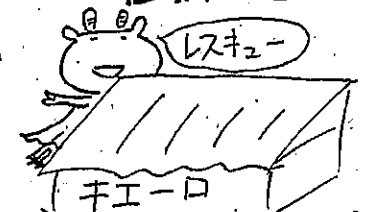
#### 【賞味期限】

・定められた方法で保存した場合において、おいしく食べられる期限を示しています。

・期限を過ぎても、すぐ食べられないということではない。カップめん、缶詰、スナック菓子など、いずれにしても五感で感じる事が大切かも！



### 生ごみはできるだけ... 自家処理で！



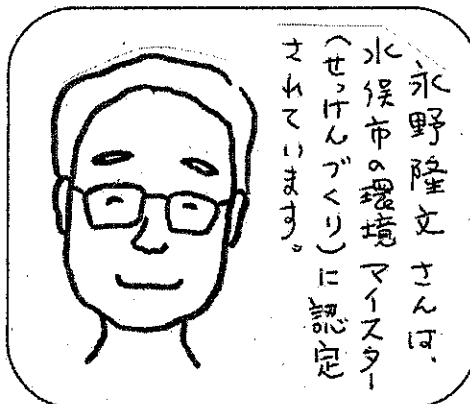
ごみを減らして処理費も減らそう！！

Made in Minamata の「環境にいいもの」をつくっています

シリーズ① エコネットみなまた

「おいしくて安全な水道水をずっと飲み続けていけるかどうか、実は、家庭から流す水も関わっています」とエコネットみなまたの永野隆文さんは語る。

「魚や微生物等の生き物は、水の中の異物を食べて、水を浄化する役目を担っています。排水として流されたせっけんは、水と二酸化炭素に分解され、せっけんカスは生き物のエサになります。しかし、合成洗剤にも使われている合成界面活性剤の中には『化学物質管理把握促進法』で人や生態系に影響を与えるおそれがある物質として指定・規制されているものがあります。水を守り、暮らしを守るために、水俣だからこそせっけんを使ってほしいと思います」。



2015年12月に冷水から南福寺の新社屋に移転した、企業組合エコネットみなまた（以下エコネット）。1986年に廃食油からせっけんをつくろうと設立された「水俣せっけん工場」が2005年にエコネットとして法人化され、その後、1979年から柑橘類等を全国に出荷してきた「反農薬水俣袋地区生産者連合」が合流した。現在、肌や環境に優しいせっけんや柑橘類などの農産物を生産販売している。

エコネットでは、地域の資源の日にボトルごと出された賞味期限切れの未使用の油を台所用や洗濯用せっけんの原料にしたり、ジュースを絞った甘夏の皮からは精油を抽出し、新油を使った洗顔用の甘夏せっけんを使用するなど、地域内の資源の循環にも一役買っている。

「日々の暮らしが環境保護につながるように」という願いを込めて活動している企業が地元にあることは、環境モデル都市づくりにみんなで取り組んでいくのに、なんと心強いことだろう。

エコネットみなまた 水俣市南福寺60番地 TEL 0966-63-5408

<http://www.econet-minamata.com/>

11月12日(土) 9:30~15:00 産業団地まつりに茶のみ場が出展します。

場所はシンエイテクノウッドです。おいしい水俣のお茶をボトルに入れてお持ち帰りができますよ～！ 試飲もOK!! お待ちしています。



「みなへら通信」は、ごみの焼却・埋立に頼らないまちづくりの仕組みを市民・事業者・行政の協働でつくっていくゼロ・ウェイスト円卓会議が発行する情報紙です。バックナンバーは水俣市のホームページからご覧いただけます。

みなへら通信

検索

お問い合わせ：水俣市環境クリーンセンター TEL 62-4101