



その買い物袋、本当に環境にやさしい !?

2020年7月から、プラスチックごみ削減のため、レジ袋が有料化されました。使い捨てるプラスチックが増えると、環境汚染や生態系への影響につながる、海に流れ出したプラスチックは分解されにくく、海洋生物の健康にも悪影響を与えるからです。

日本ではバイオマス素材を25%以上使ったレジ袋は無料配布してもよいことになっています。



〈バイオマス素材とは?〉

植物や動物などの“生き物由来”の資源から作られた素材のことです。トウモロコシ、サトウキビ、木材、米ぬか、カニ殻などからできています。バイオマス素材から作られたプラスチックを「バイオマスプラスチック」と呼びます。

〈普通のプラスチックとバイオマスプラスチックの違いは?〉

	原料	特徴
普通のプラスチック	石油	燃やすとCO ₂ が増える
バイオマスプラスチック	植物など	成長過程でCO ₂ を吸収

バイオマス=土に還るは間違い! (必ずしもそうではない!)

バイオマス素材は植物が原料ですが、普通のプラスチック同様、分解しないものも多いです。

生分解性プラスチックは、石油由来、植物由来どちらもありえます。

微生物の力で水とCO₂などに分解されますが、特定の条件(温度、湿度、微生物)が必要です。

〈バイオマス素材は本当に環境にいいの?〉

- ① 植物は育つ時にCO₂を吸収しているので、燃やしてもプラマイゼロと考える
- ② 石油への依存を減らせる

【買い物したモノを入れる袋で環境にいい順】

- ① マイバック
- ② レジ袋を繰り返し使う
- ③ 紙袋
- ④ バイオマス素材
- ⑤ 従来のプラスチック素材



食品ロス削減に関する講座を開催しました！

2月1日(日)に講座「今日から実践！ムダなく食べきる食品ロス削減のコツ」を地域振興プラザにて開催しました。当日は料理研究家の行長万里様をお招きし、身近な食材を無駄なく使い切る工夫や日々の買い物、保存方法のポイントについて、分かりやすくご講演いただきました。

他にも食品ロスの現状や、賞味期限と消費期限の違い等についてもお話いただき、食品ロス削減について改めて皆で考えることができました。



講座内で行長先生が紹介して下さった数多くのアレンジレシピの中から、1つをご紹介します。

◆ほうれん草のきなこ和え



【材料(2人分)】

ほうれん草 200g、塩(ゆでる時) 小さじ1、きなこ 大さじ1、
しょうゆ 大さじ 1/2、砂糖 小さじ1

【作り方】

- 1 ほうれん草は根元を十字に切ってよく洗う。
- 2 沸騰した湯に塩を入れて1を強火でゆでる。(再沸騰するまで。)
- 3 2を水に取って、絞り3cm 長さに切る。
- 4 きなこ、砂糖、しょうゆを合わせ、3を和える。

お正月などについ余りがちな「きなこ」を余すことなく美味しく使い切ることができるレシピです。行長先生から様々なアイデアをいただきました。是非作ってみてください！

参加者からは、「楽しみながら食品ロス削減を実践することの大切さを知った」、「色々なアイデアに刺激を受けた」などの感想が寄せられ、食品ロス削減への関心の高さが伺えました。



稲城市消費生活センター運営協議会では、今後も消費者啓発に関するさまざまな講座の開催や情報発信を行ってまいります。最新の情報は市ウェブサイト等でお知らせしますので、是非ご確認ください。

クーリング・オフなど契約に関する相談は・・・

稲城市消費生活センター

稲城市百村 2111 番地

パルシステム生活協同組合連合会稲城事務センター3階

相談電話 042-378-3738

月～金曜日(年末年始・祝日除く)

午前9時30分～正午、午後1時～3時30分



©K.Okawara・jet house

