第48回
京都消費者大会

食品ロスと『しまつのこころ得』報告書

▲家庭ごみの中から出てきた
約 90 世帯 3 日分の手つかず食品

■第１部　エコクッキング講演会

「大切ないのち、食材を使い切る術を学ぼう」

力石 さち氏（料理研究家）

■第２部

「食品ロスを家庭から考えるフォーラム」

基調報告 浅利 美鈴氏（京都大学地球環境学堂准教授）

事例取り組み発表

「福井県の取り組み及び全国おいしい食べきり運動ネットワークの紹介」

（福井県安全環境部循環社会推進課）

「京都市のごみ減量・食品ロス削減の取り組み」　（京都市循環型社会推進部）

「フードバンクの取り組み」　（NPO 法人セカンドハーベスト京都）

「京エコロジーセンター（京都市環境保全活動センター）の取り組み」

（公益財団法人京都市環境保全活動推進協会）

「食品ロス市民アンケートから」　（NPO 法人コンシュマーズ京都）

特定非営利活動法人 コンシューマーズ京都 （京都消団連）

「大切ないのち、食材を使い切る術を学ぼう」

力石　さち（料理研究家）

エコを意識したくらしを無理なく続けるためには

環境問題は大事だと思うが、毎日続けられるか心配だという声をよく聞きます。ちょっとしたひと手間が継続できるのか、難しいと思われるかもしれませんが、買い物で無駄づかいしないための工夫や、余った料理のアレンジを、生活を楽しくするものだと考えて実践しましょう。「使いキリ」「食べキリ」は食費やごみ袋代の節約にもつながります。また、食べキリは家族の協力がとても大事です。エコなくらしで貯まったお金は、家族旅行へ行くなど「楽しみのために充てる」と目標を立てて、家族みんなで楽しく取り組んでみましょう。

ひと工夫

●買い物は、1日に使う食費をあらかじめ決めておく。例えば1か月を30日と考え、30枚の封筒を用意し、食費を入れておき無駄遣いを防ぐ。

●家族が外食する場合には、事前に連絡を入れてもらうなど、エコの意識の共有と協力が大事。

野菜や魚のいのちをいただいている

野菜は花を咲かせて種をつけて子孫を残すため、栄養分をたくさん持っています。海の中でも陸上の私たちと同じように、子孫をつくり次世代へという営みが行われています。私たちは、その大切ないのちをきちんといただかなければなりません。

野菜や果物の皮は、捨ててしまいがちですが、栄養がたくさんつまっているところなので、捨てずにいただく工夫をします。

青身の魚と白身の魚は、身の締まり方や味に違いがあります。それぞれに合った調理法で、骨など丸ごと食べ切るようにすれば、生ゴミを減らすことができます。

1、2回使ったあと、使わないまま賞味期限が切れて捨てられてしまう食品のトップがドレッシ

野菜

●葉付の大根は、買ってきたら葉のついた3cm当たり下のところで切っておくとスの入り方が遅くなる。

葉は干して茹でて、水の中に入れて保存し、味噌汁に入れたり、コチュジャンで炒める。

上部の甘いところは大根おろしやサラダに。真ん中より下は風呂吹き大根、ブリ大根などに。皮は干して水分が抜けると甘みが凝縮されるので、1～2月の寒い時期に切干大根を作るとよい。

●椎茸は、紫外線に当たることによりビタミンDが生成されるので、午前中に買い物に行き、すぐザルにあけて陽に当てる。イワシなどカルシウムが豊富な食材は、ビタミンDと合わせることで、しっかり吸収される。5mgのビタミンDを取ろうと思えば、干し椎茸を1個食べるだけで摂取できる。

●カボチャは、とても栄養価が高い野菜。ワタは栄養がたくさんあるので、捨てずにサラダなどに使う。種は良く洗ってザルに入れて乾かしてから、加熱して中の実を取り出しケーキに使う。

ングです。家にある材料、塩と胡椒やお酢やレモン汁、オリーブオイルなどでドレッシングを作りましょう。赤ワインを加えたり、キウイを潰したり、干し柿を入れたりすると、味のバリエーションを工夫できます。また、保存しようと思わずに使い切るようにしましょう。

野菜・果物

●人参は、油で炒めるとカロチンが吸収されやすくなる。生のものはビタミンＣを破壊する酵素があるので、レモン汁や御酢など加えて、酵素の働きを抑えるとよい。

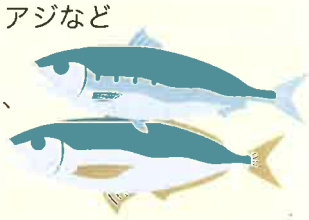
●果物の皮…みかんの皮は、干して七味唐辛子の材料に。またマーマレードを作るときは皮も中袋も丸ごと使用する。

桃の皮はうぶげはよく洗って落とすと、皮つきのままで食べられる。

リンゴのジャムを作るときは、皮もアントシアニンがあるので入れるとほんのりピンク色になる。

生魚・干物

●イワシ、アジなど青魚の生臭さを取るおすすめの処理として、イワシなどは一度焼く。その後、酒、しょうゆを加えて梅干しなどを入れて炊くと、骨まで軟らかく食べられる。



アジはゼイゴを取り、小さいものは焼いて、油で３分ぐらい揚げたのち、しょうゆやみりん酒でゆっくり炊くと、骨がやわらかくなる。

干物の頭と骨が残ったときは、もう一度焼いて熱々のときにお湯をかけると、お吸い物が出来上がる。

生ゴミを減らすために

買い物の際には冷蔵庫をチェックして、残っているものでどうアレンジできるか考えて、必ず買い物リストをつくり、必要のないものを買ってしまわないようにしましょう。

野菜や魚などの調理くずでの堆肥づくりをマスターすると、さらに生ごみを減らすことができるので、ぜひトライしてください。

力石さんのアレンジ料理

●冷蔵庫にマグロお刺身の少し、山芋、紫ずきん（枝豆）、オクラが残っていた。残ったお刺身は酸化しないようにしょうゆやみそに漬けておくとよい。

→マグロのお刺身を買い足して山かけに。

→とうもろこしを買い足し、実をそぎ、軸を半分に割り、紫ずきんと炊き込みごはんに。軸は胚芽の部分をスプーンでそいで加えた。

→オクラは縦半分に切って、ホイルに並べ、冷凍庫にあった煮干しの出し殻を砕き、冷蔵庫にあったチーズと一緒にオクラの上に載せて焼いた。

●冷凍庫の中に野菜専用のジッパー付袋を置いて、余った野菜は全てそこへ入れていき、お味噌汁の実やカレーの具にしたり、水を入れずにオリーブオイルと塩こしょうだけで蒸し煮をし、ラタトゥユに。トマトを加えてトマトソースにもできる。

堆肥作り

●野菜くずや果物の皮を細かく刻んでおく。プランター（50×50×30cm）に、土を六分目まで入れて日に１、２回軽く混ぜて乾かす。夏場で４～５日、冬場で２週間ほどで腐葉土のようになる。これを毎日繰り返せば２か月でプランターいっぱいの土ができあがる。

●魚をおろしたときの頭や内臓は、水と糠と一緒に瓶などに入れて２か月ほどおく。

基調報告　食品ロスを家庭から考えるフォーラム

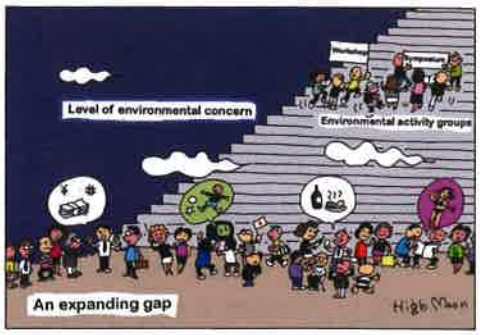
浅利　美鈴（京都大学地球環境学堂准教授）

京大工学部地球工学科への入学が 1996 年で、地球環境問題が注目を集め始めた時期でした。学生のときに大学自体、環境負荷が高いことに気づき、京大ゴミ部というサークルを作って活動し始めましたが、当時はほとんどの人が冷やかに見ていました。

環境問題への関心をどう引き上げるか

研究室で師事していた高月紘先生の、環境問題への関心を階段に例えたマンガを見て、胸に響きました。多くの人に階段を一段でも上がってもらうのが大事ではないか、関心を持ってもらうにはどうしたらいいか、と考えながら取り組んでいます。

取り組み例の一つとして、京都大学全員参加型プロジェクト「エコ～るど京都」のひとつ「1 日 1 エコ無糠漬けチャレンジ」── SNS を使って、毎日いろいろな方に糠漬けの「天地返し」をしてもらってエコメッセージを投げかけてもらう──は、知事、市長、教授などに参加してもらい、認知が広がってきました。糠漬け自体は食材を捨てずに使う、持続可能なエコ活動の象徴であるとともに、冷蔵庫を使わずに野菜を保存するという、昔ながらの京都の知恵であり、京都のエコの象徴です。この取り組みを通じて、いま一度食の在り方、自分が手を加えて何かをするということに目覚めてもらえたらと考えています。



Note: How to involve those who show no concern remains a difficult problem.

机上の研究だけでなく、人の流れの中にも飛び込もう!

家庭から見た食品ロス、ごみの方から事実に迫っていこう

家庭ごみの細組成調査は、1980 年から続けている京都市と京都大学の共同の取り組みです。この結果から食品ロスについて見ていきます。

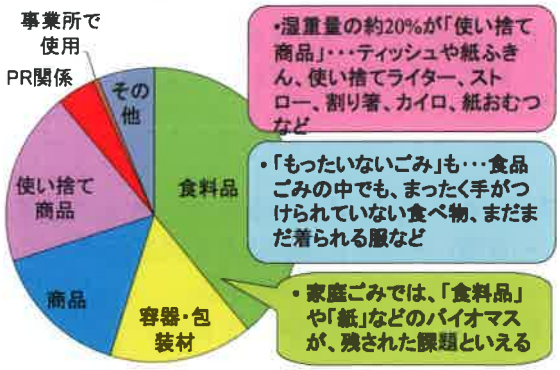
ごみを出した人に家族構成などアンケート調査をしてごみをもらい、1 地区につき 100 ～ 150 世帯ぐらいのごみを採取して、分けていきます。

また 5 年に 1 度、特に生ごみをしっかり分けることをしています。

生ごみの内訳は、大きく 2 つに分けると、調理屑（芯・皮・骨）4 割、食べ残し 4 割（手つかず含む）です。

どんなものが手つかず食品となっているのか、40 年の間に内容は変遷していますが、最近の典型的な例は、セット売りの商品を 1 つか

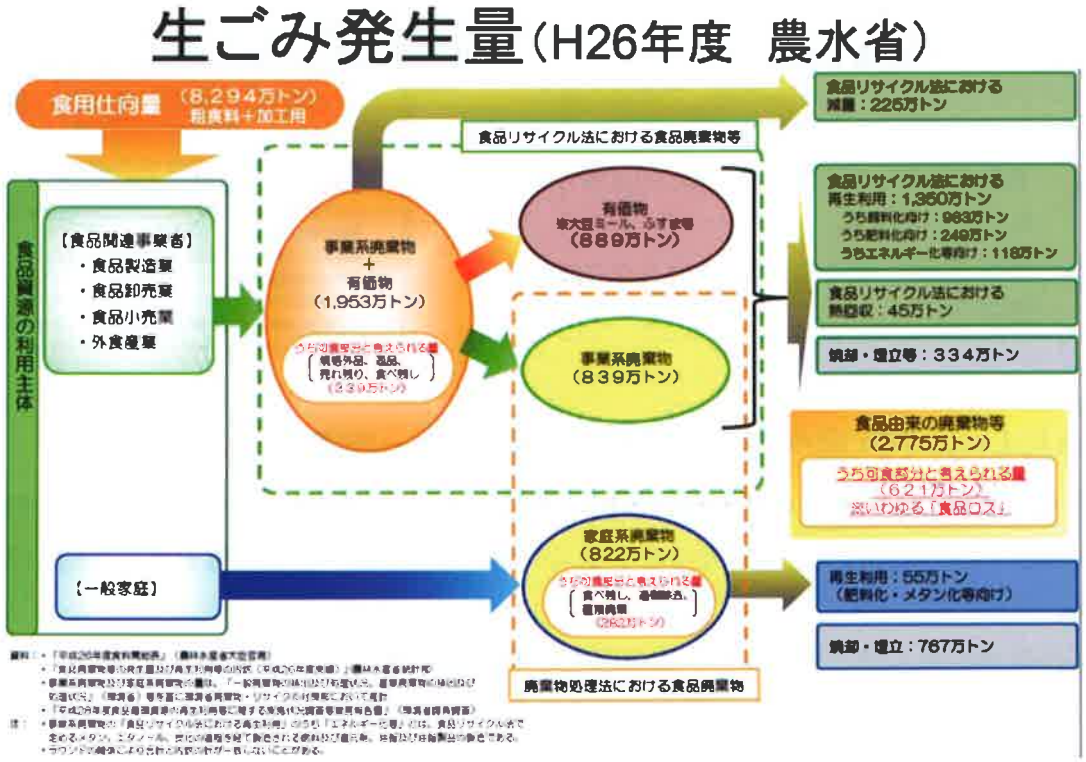
「家庭ごみ（燃やせるごみ）」の重量内訳



（出典）京都市環境局：家庭ごみ細組成調査報告書（平成26年度末）

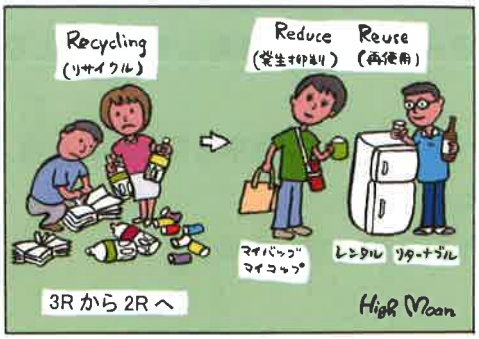
２つ食べたあと廃棄というもの。あとは贈答品やお土産などが口に合わない、食べる習慣がない、などで廃棄されています。また、賞味期限、消費期限が設けられたことで、その影響も考えられます。こういった手つかず食品をフードドライブやフードバンクで救出できないものでしょうか。

10 年前では、このような食生活の損失を積み上げると約 11 兆円になると計算されていましたが、現在では、農水産業の総生産額を超えた額のものが捨てられているのではないかと考えられています。生ごみに限ると事業系が約 840 万トン、家庭からが 822 万トンで（このうち食品ロスは、事業系が 340 万トン、家庭が 280 万トン）ほぼ同量であるので、私たちの暮らしや台所が直結しているといえます。



食品ロス削減のための暮らしの工夫として・食品収納の場所を減らし定期的な管理・買い物時空腹で買い物にいかない・買い込みすぎない・生鮮食品は基本的に備蓄はしない、などが大事な点としてあげられます。

江戸時代の日本人は、ご飯中心で少しのたんぱく質の食生活を送り、物を大切にとことん使っていました。昔からの知恵「足るを知る」の境地に行き着くべきかもしれません。現在の私たち日本人と同じ生活を、全世界の人が送ることになると地球 2.5 個分が必要です。



本日の全体タイトル「食品ロスとしまつの心得」につながるのが 2R（リデュース・リユース）の考え方です。食品ロスの問題は、ライフスタイル、流通、個人の価値観の変化などもあり、ひとつの方法で解決はできませんが、一方でいろいろな形の取り組みが生まれています。ぜひみなさんの周りで、どんどん取り組みを共有していきたいと思っています。

事例発表1 福井県の取り組み及び全国おいしい食べきり運動ネットワークの紹介

大石　光紀（福井県安全環境部　循環社会推進課）

おいしいふくい食べきり運動とは

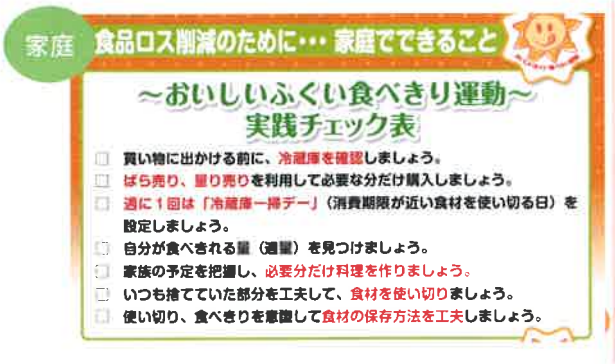
家庭やホテル、レストランなどで、福井の食材を使っておいしい料理を作り、おいしく食べきる、余ってしまったら家庭ではアレンジし、外食では持ち帰ろうという運動です。

福井県では、家庭と外食時と宴会時での３つのシーンに分けて啓発しています。

家庭
・買い物前の冷蔵庫、食品庫のチェック
・バラ売り、量り売りなどを利用して適量の購入
・自分が食べきる量の把握、適量を知ってつくる

外食時
・適量を自覚して注文する・残したら持ち帰る

宴会時
・開始 30 分、終了前 10 分を食べきりの時間に



「おいしいふくい食べきり運動」サポーター制度

食べきり運動協力店・食べきり家庭応援店…適量のメニュー設定、持ち帰り用容器を提供する飲食店、食べきりレシピの提案、量り売りをするスーパーなど、食べきりに協力するお店の登録を行っています。

また福井県連合婦人会と協力して、保育園などでの親子食べきり学習会で、寸劇・紙芝居・ダンスなどで、子どもたちが楽しみながら食べきることの大切さを学べる工夫をしているほか、家庭への声かけ、地域行事での広報・啓発を行っています。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

食品ロス削減のための取り組みをすすめている他の自治体に呼びかけ、平成 28 年に設立、現在 47 都道府県 253 市区町村が参加しています。

情報共有と発信に力を入れており、各自治体の運動のノウハウを施策バンクにまとめて共有することや、消費者庁と協力して各自治体の食べきりレシピをクックパッドに掲載し紹介しています。

もう一つの柱、全国共同キャンペーンは、各自治体が行ってきた働きかけを協議会で集約し、全国的な活動をしています。また、住民団体や消費者団体のみなさんと連携して実施していくことを働きかけています。

運動の名称に「おいしい」という言葉を入れているのは、食べ物を大切に、食事を楽しみながら、住民のみなさんが楽しく運動を続けられるように、というメッセージです。

ぜひ、みなさんに「おいしい食べきり運動」に参加いただきたいと思っています。

事例発表2 京都市ごみ減量・食品ロス削減の取組

小野　利恵（京都市循環型社会推進部　ゴミ減量推進課 2R 推進係長）

ごみ減量の取り組み

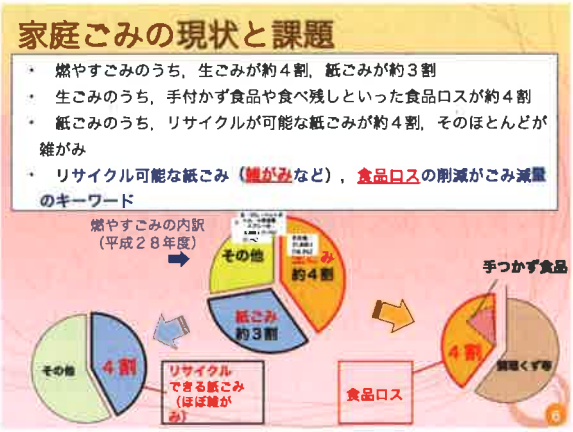
京都市のごみ量は平成 12 年度に 82 万トンのピークを迎え、この間、市民の皆さん、事業者の皆さんの御理解・御協力を得て、様々なごみ減量の取組を進めてきた結果、平成 28 年度は 42 万トンまでごみを減量することができました。減量が進んだ結果、もともと 5 工場あったクリーンセンターを 3 工場に縮小することができ、年間 154 億円もの大きなコスト削減を実現しています。

しかし、京都市は平成 32 年度までにごみ量を 39 万トンにするという大きな目標を掲げており、あと 4 年で 3 万トンを減量する必要があります。目標達成に向けてあと一歩。その一歩の実現のためには地道な啓発が大切と考え，この 6 月から「ごみ減量について楽しく考えよう」をコンセプトにした地域学習会「しまつのこころ楽考（がっこう）」を開始しました。食品ロス削減について一緒に考える講座や食材の使い切りクッキング教室など、既に 100 回以上、市内各所で開講しています。

家庭ごみの現状と課題

燃やすごみの内訳は、生ごみが 4 割、紙ごみが 3 割を占めているため、京都市は、紙ごみ削減・食品ロスの削減の 2 つをターゲットにしてごみ減量を進めています。

紙ごみ削減には、新聞、段ボール、雑がみなどの分別の徹底、生ごみの削減には、手つかずのまま捨てられた食品や食べ残しといった「食品ロス」をなくす取組が重要だと考えています。



京都市では食品ロスを削減するため、下記の 5 つの取組を行っています。

ごみ減量には、市民の皆さんお一人おひとりの協力が欠かせません。これまで以上に、日常生活の中で紙ごみ削減、食品ロス削減を意識していただき、取組を進めていただきますようお願いします。

1. 生ごみ 3 キリ運動…使いキリ、食べキリ、水キリ
2. 食べ残しゼロ推進店舗…生ごみ 3 キリ運動を推進しているホテル、旅館、飲食店を京都市が認定。市内 596 店舗（平成 29 年 7 月現在）
3. サーティー・テン運動…最初の 30 分と最後の 10 分は自分の席で食事を楽しむことを心掛け、宴会での食べ残しを減らそうという取組。
4. 食品ロスが発生しにくい販売をめざす調査・社会実験…賞味期限前の食品廃棄を減らすため、販売期間を延長し、どれだけ廃棄が減ったか、効果や課題を明らかにするとともに、消費者の意識調査など実施
5. フードバンク、フードドライブ活動を支援する取組…助成金制度を開始

事例発表3 フードバンクの取り組み

向山　文章（NPO 法人セカンドハーベスト京都）

貧困について

貧困には、絶対的貧困と相対的貧困があり、前者はアフリカの飢餓など命にかかわる貧困で、後者の相対的貧困は、一般市民の普通とされている所得の半分の収入で生活している状態をいいます。相対的貧困の目安として、一人世帯で 122 万円、4 人であれば 244 万円以下の世帯で、そういった家庭が右肩上がりに増えています。また、7 人に 1 人の子どもが相対的貧困状態と言われ、京都府内の子どもの貧困率は全国平均より高く、貧困世帯だけが誰ともつながれず、孤立していることが多くあります。

フードバンクについて

フードバンクとは、食品メーカーや輸入卸、物流企業、小売店、家庭や行政などの防災備蓄食品をさまざまなルートから集め、生活困窮支援団体や福祉施設などを通して必要とされる世帯に届くよう、食品の情報とニーズの情報をマッチングする取り組みで、フードドライブとは、家庭にある食品を集めていただける団体・学校・企業を募り、フードバンクへ寄贈する活動です。

セカンドハーベスト京都は、フードバンク部と「子ども食堂」支援室の活動を行なっています。

フードバンク部は生活困窮者支援団体や福祉施設への定期配送、「子ども食堂」や児童養護施設などへの臨時配送、行政などからの支援要請に応じて緊急配送などを行ないます。取り扱い量は、初年度 10 トン、今年度は 14 トンでしたが、京都府の食品ロスの量は 13 万トンなので、0.01％しか扱えていません。食品を提供していただける企業を増やすアプローチがもっと必要です。

「子ども食堂」は、貧困対策だけでなく、子どもたちに居場所を提供し、一人で来ることができる無料または低額の食堂のことです。子どもたちだけでなく、家族や独居の高齢者も対象で、福祉的センサーとしての役割も果たしています。

フードドライヴについては、実施していただける団体・学校・企業を募っています。グッズを貸し出しているので、ホームページをご覧ください。京都では、東京など東日本に比べて、認知度や企業・行政の協力体制など、十数年遅れていると言われています。

これからも「もったいない」を「ありがとう」への活動に努力していきます。

事例発表4 京エコロジーセンター(京都市環境保全活動センター)の取り組み

谷内口　友寛（公益財団法人京都市環境保全活動推進協会）

京エコロジーセンターとは

市民ぐるみでエコロジー活動をより普及させていこうという拠点施設です。市民参加、パートナーシップを大事にしながら、持続可能な社会をめざしてさまざまなイベントプログラム、セミナー活動などの取り組みを行なっています。また、センターで環境活動を行う、環境ボランティア「エコメイト」を市民のみなさんから募集しています。

主な取り組みの紹介

京エコロジーセンターでは食の取り組みを、平成 26 年度から平成 29 年現在まで 124 回実施し、約 7400 人がクッキングなどに参加されました。

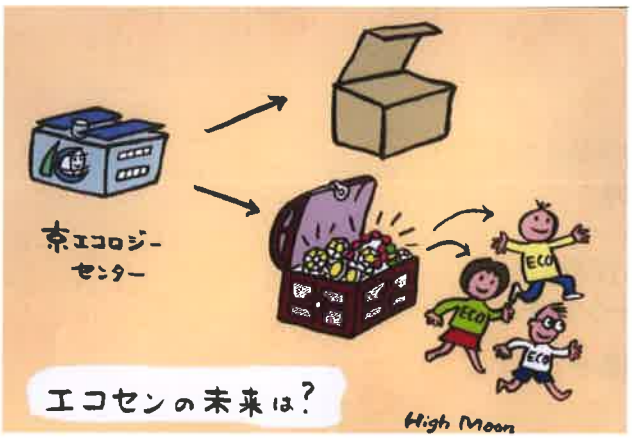
企画展示コーナーでは、地球で起きている環境問題と私たちとの暮らしのつながりについて考え、学べ、体験もできる展示が期間限定で設置されています。

たとえば、ひなまつりには子どもがお寿司の具の産地がわかるようなちらし寿司セットや、お茶碗一杯のおもちゃを「捨ててください」と子どもにごみ箱に捨てさせ、ごみ箱のふたを開けると「市民一人が毎日お茶碗 1 杯分の食べ物を捨てている」と気づく仕組みなど、体験をしながら学んでもらうようなことを仕掛けています。

また、環境問題がテーマとなっている映画を上映する映画会や、市民のみなさんと一緒に企画運営しているセミナーも開催しています。

年に 1、2 回、全館イベントがあります。平成 26 年の「きょうのごはんに大感謝祭」と 題したイベントでは、フードロスと未来の地球環境をテーマに、さまざまな団体のみなさんがブース出展し、多くの市民が参加されました。

他にも、漬物組合の方との糠床づくりや、離乳食を大人も子どもも食べられる重ね煮にしたり、フードバンクに集まった食品をその場でクッキング、昆虫を食べよう、などさまざまな切り口で企画してきました。



センターの屋上にはビオトープがあり、実際に畑で穀物や野菜を育て、食べ、最後はコンポストに入れて肥料として循環させよう、という体験活動にも取り組んでいます。

意識を行動に、体験を通して理解、行動してもらうことを目指しながら京エコロジーセンターという「箱モノ」を「宝箱」にしていこうと考えています。

事例発表5　食品ロス　市民アンケートから

有地　淑羽（NPO 法人 コンシュマーズ京都　理事）

コンシューマーズ京都では６～７月の間に、京都市「ゴミ半減をめざす」市民モニターの方に協力をいただき、どんなものが、どんな時に食品ロスになるのか、原因を探るための調査をしました。また食品ロスに対する考え方や減らすための提案もいただきました。

アンケート記述欄の回答より

反省点
- 早めの判断が必要だった
- いただきものがあったとき、他の方に少しあげるのも…と迷っているうちに廃棄することになる
- 野菜など使い切ればよかった
- 調理をしておけばよかった
- 冷蔵庫の一番上で発見し忘れもあった

工　夫
- 冷凍のタイミングを上手に
- 調理の作り置きをせずに早く食べる

考え方
- 半額シールの商品を買うことは、次世代の資源のためになっている
- 地産地消は、高いので無駄にせず丁寧に調理することにつながる
- 安売りで買って結局捨てているのでは
- 命のいただきもの、もったいない、しまつの心※1

困っていること
- 廃棄するときは敗北感がある、生産者の方に申し訳ない※2
- 単身者や高齢者は買い置きが多くなる
- 高齢者は小さな印字の賞味期限はチェックしにくい。

言いたいこと
- 廃棄せず、値下げして売り切ってほしい
- 老人施設の廃棄産業や残飯など動物の飼料や肥料にいかせないか
- 大学の食堂でも営業時間が終われば廃棄されている

提　案
- 少量パックを増やして
- フードバンクのような仕組みがたくさんあれば

教えてほしい
- 無駄を出さない調理法
- 冷凍、冷凍保存のノウハウ
- 子どもと一緒に学べるような学習会
- 調味料のいろいろな使い方

啓　発
- ポスターの掲示やマンガ小冊子の配布や学習会など
- 京都市のしまつのこころ条例の PR を広報
- ラジオ、新聞などでもっとすべき
- 家庭や学校で「もったいない」の意識を行き渡らせる
- テレビを使った５月 30 日（ゴミゼロデー）の報道

社会的な仕組み
- 食品ロスに取り組んでいる機関相互の連携をすすめる

※１このような言葉が多くあり、京都の人の意識の高さが表れていました
※２多くの方がこのように答えられていました

京都市「ごみ半減をめざす」市民モニターの方を対象にした食品ロスのアンケート報告

アンケートから見えてきた食品ロスを減らす切り口

1. 買ったときのミスマッチが食品ロスを生んでいる

消費者がほしい量や消費者が必要な情報（味、品質、調理方法）が、メーカー・小売り側とズレがある

・消費者は安売りなどで必要以上に買ってしまう

・メーカー側は消費者のライフスタイルや社会の変化に合った品目の商品づくりを。たとえば２人や単身世帯に合わせたものをもっと作れないか。小売店は安売りとして２つセット３パックセットなどで売るが、少人数家族では消費しきれない。少量企画や使い切るメニュー提案や試食をイベント提案しては

2. 保存方法

冷蔵庫の死角チェック、保存場所の掃除と管理。在庫食品調べ、冷蔵・冷凍の工夫豆知識を広める

3. 食べ切れないときの判断を早くする

必要な人へあげる、冷凍する、加工保存、フードバンク・フードドライブへ（家庭菜園の野菜・いただきもの）

4. 調理方法の学習

可食部分を増やす調理法、調味料の別の使い方、リサイクル料理、１パック食べきる料理、食べたことがない野菜・魚の調理法など

5. 啓発宣伝

保存方法や賞味期限の啓発、地域での使い切り料理教室、食在庫調べアンケート、マスコミを使った宣伝

6. 社会的なしくみ

商習慣の変更・必要としている人のところへ必要なものが届く仕組みづくり

7. 文化的な態度

そまつにするな、もったいないという言葉、しまつの心、買い物時の環境への配慮の視点、シンプルなくらし、ロスになりそうなものを買ってちゃんと消費することがスマートだという価値観

8. 社会的変化への配慮

高齢化、小家族、買い物難民、共働き

9. 健康志向の高まり

大切に食べることへの関心を高める、地産地消

第48回京都消費者大会をむかえて

今回の消費者大会は食品ロスの削減をテーマに３部構成で開催しました。

１部では力石さんの「大切ないのち、食材を使い切る術を学ぼう」と題して、調理方法や保存方法を含め今日から家庭で出来る食品ロス削減の方法を学びました。

２部では京都大学の浅利先生から「現状と解決への道筋」についてのお話しの後、福井県・京都市・ＮＰＯ法人セカンドハーベスト京都・（公財）京都市環境保全活動推進協会・ＮＰＯ法人コンシューマーズ京都から実践事例や意識調査の発表を行ないました。

そして３部では「０円キッチン」の映画を上映し市民の皆さんに「しまつのこころ得」を考えるきっかけになったと思います。

同時に開催したフードドライブの社会実験でも10kgを超える食材の寄附を頂きました。

京都消費者大会は今年で48回を数え、消費者に役立つ情報の発信の場。として取り組んできました。

この消費者大会を開く仕組みとして、実行委員会を持つことになりましたが、恒常的に消費者団体の交流をする場がいる、大会を支える必要があるということで、1972年に「京都消費者団体連絡協議会」という会が立ち上がりました。

その後、2003年に京都消費者団体連絡協議会はNPO法人として「コンシューマーズ京都」として生まれ変わり、引き続きこの大会を開いております。

ぜひこの京都消費者大会という活動が今後も発展するように皆様からのご支援、ご協力を今後もいただきますようよろしくお願いいたします。

原　強（NPO 法人コンシュマーズ京都 理事長）

●エコクッキング　レシピについての情報は…　京都市生ごみスッキリ

●特定非営利活動法人セカンドハーベスト京都
URL　https://www.2hkyoto.org/　TEL　075-343-7250　FAX　075-320-3765
〒600-8127 京都府京都市下京区梅湊町 83-1 ひと・まち交流館京都２F 京都市市民活動総合センター内

●京エコロジーセンター（京都市環境保全活動センター）
URL　http://www.miyako-eco.jp/about/access.html
TEL　075-641-0911　FAX　075-641-0912
〒612-0031 京都市伏見区深草池ノ内町 13

アクセス
京阪電車「藤森駅」下車西へ徒歩約５分
地下鉄・近鉄「竹田駅」下車東へ徒歩約 12 分
105・南５・臨南５・南８「青少年科学センター前」下車南へ約２分
※駐車場はありません！近隣の有料駐車場をご利用ください。

MAP▶

発行日：2018 年１月
発行・編集：特定非営利活動法人コンシューマーズ京都（京都商団連）
〒604-0847 京都市中京区烏丸二条下ル　ヒロセビル４F
TEL075-251-1001　FAX075-251-1003
E-mail　syodanren@mc2.seikyou.ne.jp　http://consumers-kyoto.net/
※この冊子は京都市ごみ減量推進会議の「平成 29 年度市民等からの提案による減量モデル事業助成金」で作成しています