

# *Let's Know Real*

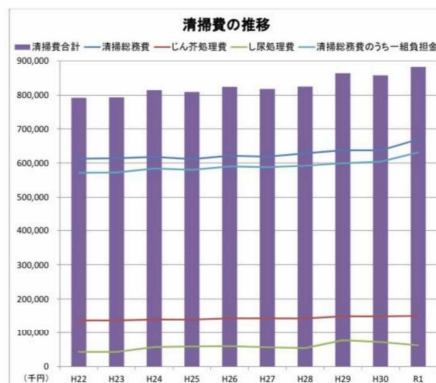
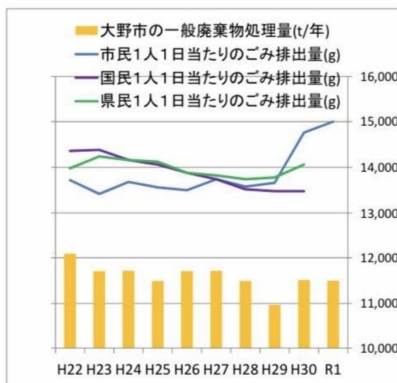
## —大野のごみの現状—

グループ名:53(フィフティースリー)

# 大野市のごみを減らそう

(発言内容)  
大野市のごみを減らそうという目標を立て、私たちは大野のごみ問題について調べました。

## 大野のごみの現状



出典: 大野・勝山広域事務組合資料を基に市作成  
[https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/kankyoushingikai.files/20201109\\_05shiryo.pdf](https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/kankyoushingikai.files/20201109_05shiryo.pdf)

(発言内容)

ここ数年、市民一人当たりのごみの排出量は、年々増加傾向にあります。  
 それに伴い、清掃費も増加しています。

そもそも**ごみ**が多い原因って？

(発言内容)  
そもそもごみが多い原因が何かを知っていますか。

## ごみが多い原因 (私たちの見解)

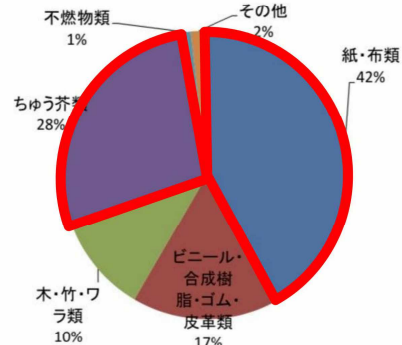
大野市のごみ分別は  
厳しくない



何でも燃えるごみとして  
捨てることのできる

## ごみの組成割合(令和2年度)

ごみそのままの重量割合



※ビュークリーンおくえつで実施した検査直近4回の平均値(勝山市からの搬入分含む)

出典:大野・勝山広域事務組合資料を基に市作成

[https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/kankyoushingikai.files/20201109\\_05shiryo.pdf](https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/kankyoushingikai.files/20201109_05shiryo.pdf)

(発言内容)

大野市のごみ分別は厳しくないため、何でも燃えるごみとして捨てることのできるからだと考えています。確かにごみの分別が甘いという手軽さがありますが、このグラフをご覧ください。これは令和2年度のごみの種類を割合で表したものです。



リサイクル  
食品ロス

(発言内容)

これを見て分かりますとおり、紙などの資源ごみのリサイクル率をアップできれば、また、食品ロス率をダウンできれば、大野市のごみの量を減少させることができると思います。

**みなさんは、日々の生活で  
リサイクルや食品ロスについて  
意識していますか？**

(発言内容)

ところで、みなさんは、日々の生活でリサイクルや食品ロスについて意識していますか。私たちはお店やスーパーでフィールドワークをするなかで、そもそもの大野市民のごみへの意識が低いと感じました。

**大野市民の意識を  
変えなくては…!!**



(発言内容)

スーパーのトレイ回収やエコバックの利用など、気軽にできるごみを減らせる対策をすでにされていて、さらにごみを減らすには、大野市民の一人一人の意識を変えていく必要があるのです。そこで、大野市民の意識を変えなくてはということで、





(発言内容)  
私たちは、「ノーフードロスフェア」というお祭りを提案します。

**ノーフードロスフェア**とは…

**KNOW**…**ごみについて知る**

**NO**…**フードロスをなくす**

(発言内容)

このノーフードロスフェアとは、「KNOW=ごみについて知る」「NO=フードロスをなくす」という意味を込めて、大野市民の方々にごみについてもっと知ってもらおうというイベントです。

**3つの要素に分けて説明します。**

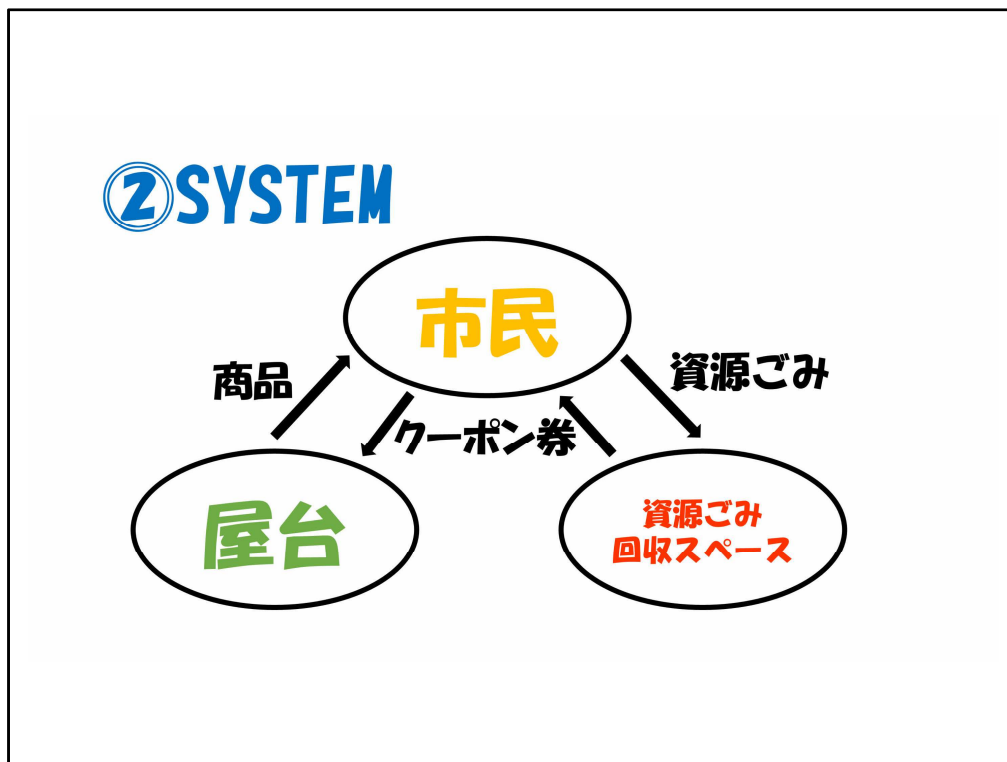
(発言内容)  
三つの要素に分けて説明します。

## **① EATING**

**普段捨てられるはずの食材を使って、  
屋台販売！  
売れ残りが出ないように  
個数を限定して販売！  
できれば大野市の飲食店に協力してもらおう**

(発言内容)

一つ目、EATING（イーティング）。普段捨てられるはずの食材、例えば、消費期限ぎりぎりのパンや乳製品、傷んでしまっている野菜などを使って、屋台販売を行います。これを行うことによって、食品ロスに対する意識が高められるかもしれません。また、このノーフードロスフェアで売れ残りが出ないように個数を限定して販売します。できれば大野市の飲食店に協力してもらいます。



(発言内容)

二つ目、SYSTEM (システム)。このノーフードロスフェアでは、何でも燃えるごみとして出すのではなく、紙などは資源ごみとして出すことを習慣にしてもらうため、市民の皆さんに資源ごみを持ってきてもらいます。そして、資源ごみ回収スペースで、その量を計り、その量に応じてクーポン券を発行します。ちなみにこのクーポン券はあくまで資源ごみを持ってきてもらうことが目的であり、その値段はこの祭りに係る費用と協力してもらうお店とで相談して設定するつもりです。そして、このクーポン券を使って屋台で売られている食品ロスを利用した食べ物、商品を買ってもらうというものです。

## ③ DISPLAY

① 模型 ② レシピ ③ クイズ

(発言内容)  
三つ目、DISPLAY (ディスプレイ)。模型、レシピ、クイズの三つを展示します。

## ① 模型

# 食品ロスを 見える化した模型

(発言内容)

一つ目に、模型。皆さんは何気ない一日の中で、一人当たりご飯一杯分の食品ロスを出していることを知っていますか。それは、この模型（発表者が手に持った模型）です。このような食品ロスを模型にしたものを展示し、食品ロスをより身近かに感じてもらおうと考えています。

## ②レシピ



材料 4人分

大根の皮、人参の皮など	約250g
片栗粉	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
水	大さじ3
薄力粉	大さじ4
揚げ油	適量

【使いぎり】 やさいの皮のかき揚げ



捨ててしまいがちな野菜の皮を使って作る、かき揚げのレシピです。

作り方

- 1 野菜の皮はよく洗ってから、皮の繊維を断つように、皮を繊維に対して斜めに切る。
- 2 ビニール袋に、1、片栗粉を入れ、袋の口を閉じて、振り混ぜる。
- 3 ボウルに、マヨネーズ、水、薄力粉を入れ、混ぜ合わせる。2のビニール袋の中身を入れ、絡め合わせる。
- 4 170度に熱した油に、3をお玉ですくい直径約10cmくらいの塊にし、入れる。
- 5 周りが固まってきたら、上下を返しながら、約2分間きつね色になるまで揚げる。
- 6 器に盛り付け、出来上がり。

出典：クックパッド 消費者庁のキッチン

<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

(発言内容)

二つ目に、レシピ。これは消費者庁がクックパッドに出している、捨てられがちな野菜の皮を使ったレシピです。このような食品ロスを削減できるレシピを展示し、毎日の献立のアイデアを提供します。



**③クイズ**

**Q、お菓子の缶は何ごみ？**

(発言内容)  
突然ですが、ここで皆さんにクイズです。お菓子の缶は何ごみでしょう。

### ③クイズ

Q、お菓子の缶は何ごみ？

A、缶類として**資源ごみ**

(縦24cm×横24cm×高さ15cm以下のもの)

or

**燃やせないごみ**

(縦24cm×横24cm×高さ15cmより大きいもの)

※大野市のごみ分別早見表参照

[https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/gomi-recycle/gominowakekata.files/0002\\_20220427.pdf](https://www.city.ono.fukui.jp/kurashi/kankyo-sumai/gomi-recycle/gominowakekata.files/0002_20220427.pdf)

(発言内容)

正解は、大野市では高さ15cm以下は缶類として資源ごみ、それより大きなものは燃やせないごみとして出すことが決まっています。三つ目のクイズでは、このような食品ロスやごみに関するクイズを展示し、正しい知識を身に付けてもらい、生活での実践を促します。

ノーフードロスフェアとは…

**KNOW** …ごみについて知る

**NO** …フードロスをなくす

(発言内容)

このような三つの展示によって、ノーフードロスフェアの名前の由来となった、KNOW、ごみについて知るを体現します。

中間発表にて…

協力してくださるお店に  
? 不利益があるのでは？



(発言内容)  
前回の中間発表で、「協力してくださるお店に不利益があるのでは。」と指摘がありましたが、

## 来場者数1000人の場合

総売上

$$\begin{array}{|c|c|c|c|c|} \hline \text{売値} \times \text{個数} \times \text{出店数} & - & \text{機材費} & = & \text{人件費} \\ \hline \begin{array}{l} \text{(一個あたり} \\ \text{500円)} \end{array} & \begin{array}{l} \text{(一店舗あたり} \\ \text{200個)} \end{array} & \begin{array}{l} \text{(10店舗)} \end{array} & & \begin{array}{l} \text{(協力してくださるお店の方へ)} \end{array} \\ \hline & & \begin{array}{l} \text{材料費} \\ \text{場所代} \end{array} & & \\ \hline \end{array}$$

**単純計算で約40万を人件費として使える**  
**普段捨てられる食材を使うことで**  
**コスト削減も**

(発言内容)

資金面では、仮に来場者を1,000人と考えると、40万円ほどを人件費に充てられお店側に不利益は出させないつもりです。また、捨てられるはずの食材を使うことでコスト削減にもつながると考えています。

## 宣伝方法

- ・ ツイッター、インスタ等  
SNSを使っての告知宣伝
- ・ 広報おおのでの告知宣伝
- ・ 高校生ボランティアを募り高校生が運営  
⇒ 話題性UPにつながるかも  
→ 人件費削減にも

(発言内容)

高校生ボランティアを募り、高校生が運営するというのも話題性があるって集客効果や人件費削減の効果が期待できます。

## ノーフードロスフェアの目的

大野市民の方々に、  
ごみについての理解を高め  
食品ロス問題など  
日々の生活で意識してもらおうこと。

(発言内容)

このノーフードロスフェアの最大の目的は儲けることではありません。このイベントに来てくださった大野市民の方々にごみについての理解を高め食品ロス問題など、日々の生活で意識してもらおうことです。一人一人の意識の変化から大野市のごみは確実に減っていくでしょう。



(発言内容)  
大野市のごみを減らすため、私たちはノーフードロスフェアを提案します。



**ご清聴ありがとうございました。**



(発言内容)  
ご清聴ありがとうございました。