

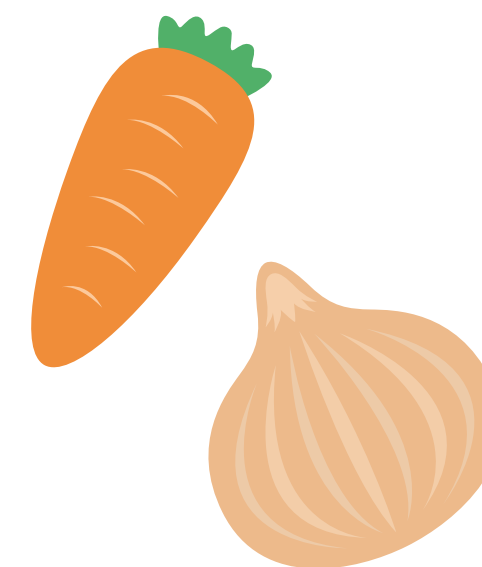


SDGs&カーボンニュートラルに参画しよう

海山川の自然の恵みを守り育むまち

自然環境

野菜のチカラを ムダにしない



わたしたちのまちには、野菜の皮や茎も全部使って料理をする団体があります。
ふだん、何気なく捨ててしまうところも大切に使って、生ごみをなるべく出さないようにしています。

それでも出た生ごみは、コンポストという道具を使って、
たい肥 (=野菜の栄養になる土) にして、また野菜を育てるのに使っています。

こうして、「つくる → 食べる → 土にかえる → また育てる」という
サイクル (循環型の暮らし) をひろげようとがんばっています。

また、この団体は小学校にも来てくれて、わたしたちにごみを減らすことや自然の大切さを教えてくれます。

循環型の暮らしが貢献 (こうけん) しているSDGs (エスディージーズ) のゴール



① ゴール4/ 質の高い教育をみんなに

小学校でごみと地球のつながりを学ぶきっかけになっています。



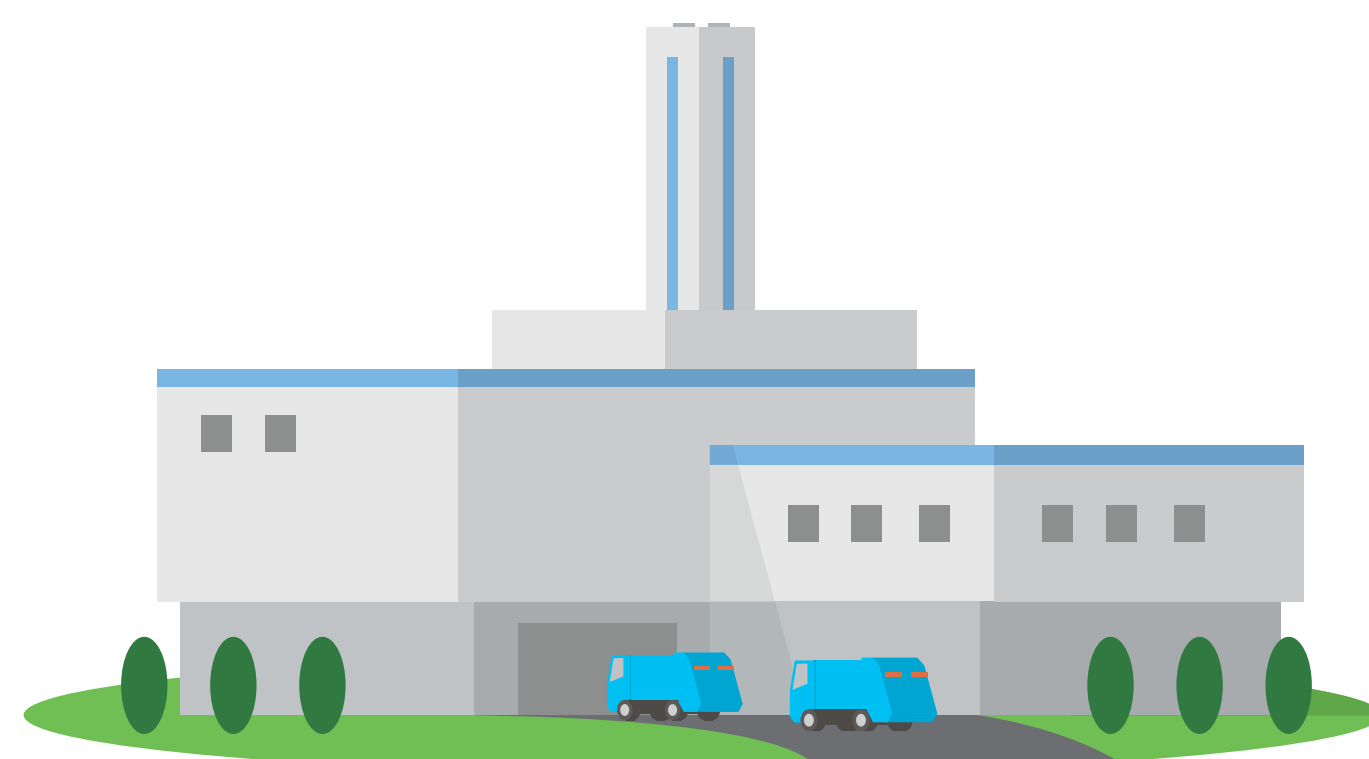
② ゴール12/つくる責任 つかう責任

食べものをムダにせず、つくった人や地球を大切に作る心を育てています。



③ ゴール13/気候変動に具体的な対策を

ガソリン車よりもCO₂を大きく減らせるので、地球温暖化の対策になります。



カーボンニュートラルへの貢献

ふつう、生ごみはごみ収集車で集められて能美市美化センターの焼却場で燃やされます。
でも、これにはたくさんのエネルギーが必要で、そのときにCO₂がたくさん出ます。

たとえば

たとえば、生ごみ1kgを焼却すると、約0.45kgのCO₂が出るといわれています。
この団体が、毎月 10kg の生ごみをコンポストにしてたい肥にしていいたら…

0.45kg × 10kg = 4.5kgのCO₂削減!

1年間なら4.5kg × 12か月 = 54kgのCO₂削減!

これは、エアコンを 1 日 8 時間つけて、約 8 日分使ったときと同じくらいの CO₂の量です。



わたしたちにできること

わたしたちにもできることがたくさんあります。

- にんじんの葉っぱや大根の皮も食べてみる
- 家でコンポストにチャレンジしてみる
- 食べのこしをしない
- 団体の人の話をしっかり聞いて、まわりの人に伝える

小さな行動でも、みんなで取り組みれば大きなちがいになります。

わたしたちも、食べものを大切にし、出たごみはムダにしないようにしていきましょう。