



エス！エス！エスティーゼス

SDGs

問 / 生活環境課 SDGs・カーボンニュートラル推進室
(☎ 58 - 2217 ✉ kankyo@city.nomi.lg.jp)



市内の現場でSDGsを体験する「フィールドワークショップ」身近な「食」から「ごみ問題」を考える

12月6日、能美市内でSDGsに取り組んでいる現場を「見て」「体験して」学ぶフィールドワークショップの第2回が開催されました。

プログラムの前半は辰口福祉会館の調理室で、環境に優しい「エコクッキング」に挑戦。株式会社日本海開発の南純代社長を講師に、地元産の食材による料理づくりに取り組みました。大根の皮や葉っぱなど普段は捨ててしまう部分も残さず使って、塩むすびやふろふき大根、味噌汁といった美味しい献立に仕上げると、料理で出たごみの量は大人の握りこぶし程度に収まりました。

後半は市内で収集されたごみを処理する能美市美化センターの施設を見学しました。職員からの説明を受けながら、1日に75トンものごみを燃やせる2つの大きな焼却炉や、粗大ごみを細かくする破砕機、持ち込まれたごみの重さを量る計量機などを見てまわり、ごみを燃やした後の灰が埋められる埋立処分場も訪れました。参加者たちは広大な処分場がごみと土で埋まっている様子を目にして、自分たちが捨ててきたごみの行方について思いをめぐらせていました。

フィールドワークショップの次回以降の開催にもぜひご期待ください。



エコクッキングでは「野菜を大切に食べたい」「普段しないことで参考になった」と食材の大切さ、使い方を知る機会に、美化センター見学では、「最終処分場でさらに分別作業をしていることに驚いた」「分別を徹底したい」とごみの減量や分別への意識づけの機会になりました。

※詳しい内容や見学の様子は、上記2次元コードからご覧ください。

SDGs & カーボンニュートラルに参画しよう「野菜のチカラをムダにしない」

普段何気なく捨ててしまう野菜の皮や茎なども大切に使うことで、ごみを減らすことができます。それでも出た生ごみは、コンポストを使ってたい肥にし、野菜を育てるのに使うこともできます。

能美市では、こうした「**つくる → 食べる → 土にかえる → また育てる**」というサイクル（循環型のくらし）を広げようと、小学校で、ごみを減らすことや自然の大切さを伝える活動をしている団体があります。

循環型のくらしが貢献しているSDGsのゴール



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。



ゴール12 / つくる責任 つかう責任

食べ物をムダにせず、つくった人や地球を大切にすることを育てています。



ゴール13 / 気候変動に具体的な対策を

生ごみを燃やさずにたい肥にすることで、CO₂（二酸化炭素）を出す量を減らします。

カーボンニュートラルへの貢献

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炉で燃やされます。燃やすときにはたくさんの二酸化炭素が出ます。ごみを減らすことで、燃やす量が減り、その分二酸化炭素を減らすことができます。

わたしたちにできること

- ・野菜の葉や皮も食べてみる
 - ・コンポストでのたい肥化にチャレンジする
 - ・食べ残しをしない
 - ・生ごみを捨てる時はしっかりと水をきる
- 小さな行動でも、みんなで取り組みれば大きな違いになります。わたしたちも、食べものを大切に、ムダをなくしていきましょう。