

令和4年度事業

<奨励事業>

- 1 再生資源集団回収奨励金制度
- 2 古紙リサイクル事業
- 3 剪定枝粉碎機貸出事業

<啓発事業>

- 4 まちづくり出前講座「ごみ減量出前講座」
- 5 広報かわにし ごみ行政特集「R あ～る かわにし」
- 6 家庭ごみ量速報
- 7 啓発パネル展
- 8 事業系一般廃棄物減量化計画書提出
- 9 ごみ啓発動画
- 10 使用済小型家電の回収

<子ども向け啓発事業>

- 11 子ども向けごみ学習会
- 12 エコクッキングでごみダイエット
- 13 給食・お弁当食べきりラリー
- 14 リユース子ども服譲渡会「ふくれル」
- 15 お片付けミッション
- 16 ごみ減量ワークブック発行（小学4年生対象）

<食品ロス削減事業>

- 17 フードドライブ
- 18 食品ロス削減川柳募集
- 19 食品ロス削減レシピ
- 20 食べ残しゼロ運動

〈奨励事業〉

1 再生資源集団回収奨励金制度

〔開始時期〕平成4年7月～

対象：家庭系 事業系

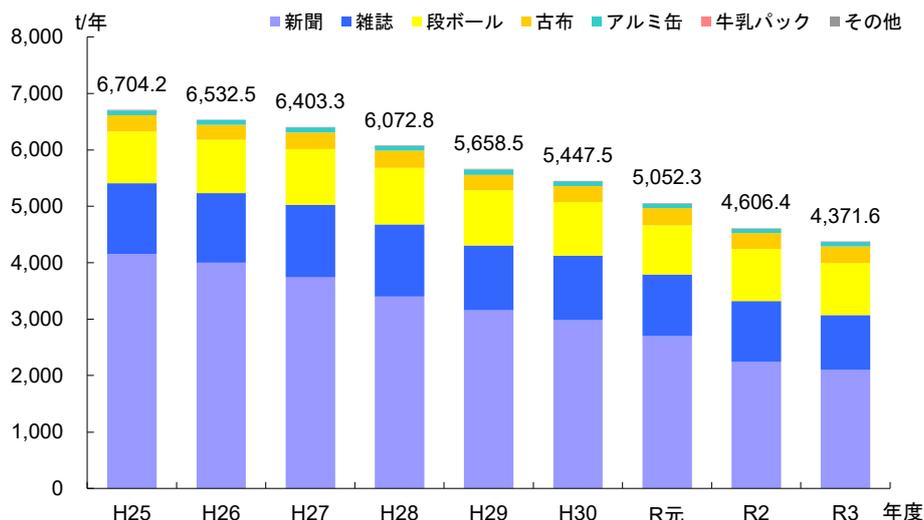
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

ごみの減量、資源の有効利用及びごみ問題に関する意識の高揚並びにコミュニティ活動の振興を図ることを目的に、再生資源集団回収を実施する地域団体に対して3円/kgを交付している。

回収量は平成21年度以降減少傾向で、特に新聞の回収量減少の影響が大きい。

平成30年度の167団体から、現在は155団体が活動している。



《集団回収量の推移》

2 古紙リサイクル事業

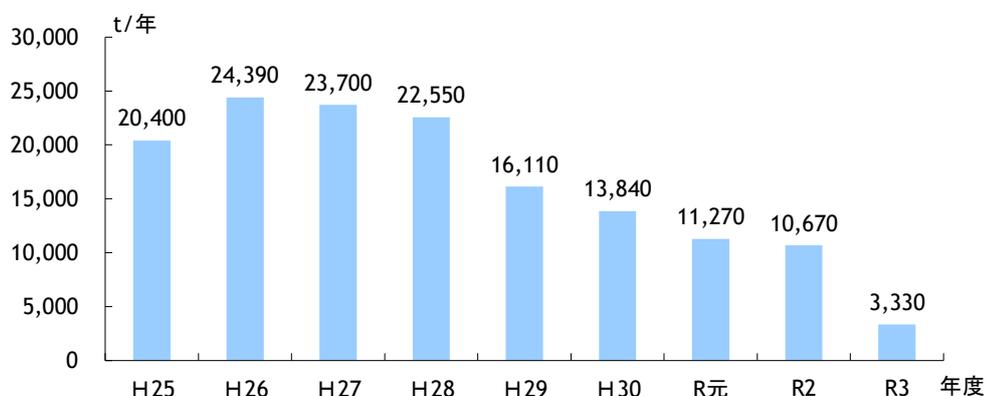
〔開始時期〕平成14年9月～

対象：家庭系 事業系

効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

紙ごみの資源物としての有効活用及びごみ問題に関する意識の高揚を図るため、家庭から排出される新聞、雑誌及びダンボール（古紙類）の回収を実施する地域団体等に対し、廃棄文書等から製造されたトイレットペーパーを交付する（川西市再生資源集団回収奨励金交付要綱に基づく、古紙類の集団回収を行う登録団体は除く）。登録団体が回収した古紙類5kgにつきトイレットペーパー1個とする。



《古紙リサイクル事業回収量の推移》

3 剪定枝粉碎機貸出事業

〔開始時期〕平成20年7月～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

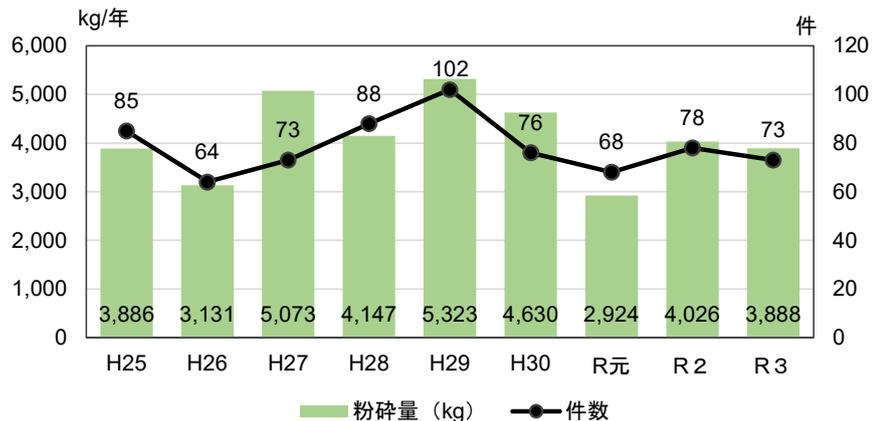
□概要

枝木を有効利用し、可燃ごみの減量を図るため、機械の貸出を開始した。対象は、市内に所有又は管理する敷地内の樹木から出る剪定枝を粉碎し、チップ化されたものを土壌改良材などに利用できる川西市民(自治会、管理組合単位での貸出しも可能)。粉碎後にできたチップは、堆肥材料のほか、マルチングや雑草防止、菜園花壇に利用されている。

〈剪定枝粉碎機〉重量 25kg (キャスター付)、最大直径 35mm までの枝を処理可能



〈剪定枝粉碎機〉



〈利用実績〉

〈啓発事業〉

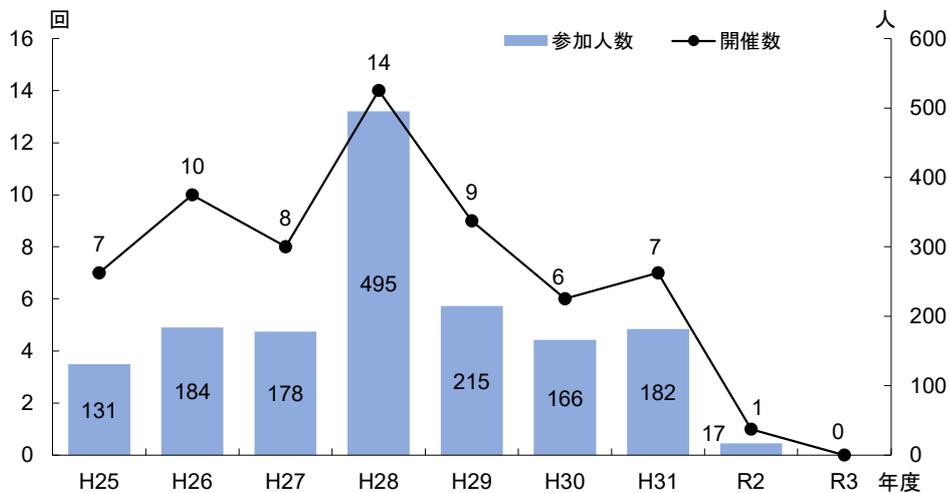
4 まちづくり出前講座「ごみ減量出前講座」

〔開始時期〕平成9年～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

職員が地域に出向き、身近なごみ問題について学習会を実施し、国崎クリーンセンターの見学と併せて実施することもできる。出前講座のプログラムは、要望に応じて組み立てられ、分別や減量方法、ごみのゆくえについてゲームやクイズ等が実施されている。



〈開催実績〉

5 広報かわにしごみ行政特集「R あ〜る かわにし」

〔開始時期〕平成9年11月〜

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

ごみ排出量の推移や分別方法など、ごみに関する様々な情報を掲載し、平成9年度〜平成13年度までは年1回、平成14年度以降は年2回発行している。

ホームページでは過去の号も閲覧できる。

(令和2年：10月号)

10月は食品ロス削減月間/食べ残しゼロ運動協力店マップ

(令和3年：3月号)

美化推進課で取り組むSDGs1・2

(令和3年：10月号)

ごみの出し方が変わります/食品ロス削減レシピ募集/「マイバッグのこと教えて?アンケート」

(令和4年：2月号)

ごみステーションでのコンテナ利用にご協力ください!/新しいごみ分別冊子(ごみの分け方・出し方)配布



《R あ〜る かわにしの冊子》

6 家庭ごみ量速報

〔開始時期〕平成21年2月〜

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

毎月のごみ量及び1人1日あたりの家庭ごみ排出量等をホームページにも掲載。

◆掲載内容

- ・当該月のごみ量
- ・当該月の1人1日あたりごみ量
- ・前年度同月比

速報!
令和4年度 家庭ごみ量

ごみ量 (4月分)
今年度…2,370ト
前年度…2,633ト
増減量
263ト減

1人が1日に出したごみ量
4月分…508g
前年同月…563g
増減量
55g減

この速報は、資源回収や持ち込みごみの量は含まれていません。
また、速報値のみの統計等の誤差とは異なる場合があります。

川西市 市民環境部 美化推進課



《掲示される速報》

7 「啓発パネル展」の実施

〔開始時期〕平成 8 年～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

市民ギャラリーにおいて、パネル（環境にやさしい暮らし、ごみの分別クイズ、ごみカレンダーの見方など）を展示している。懸垂幕（始めよう ごみの減量 私から ひとり1日マイナス100g）、のぼりでのPRも実施。

令和4年度は公用車に食品ロス削減啓発用マグネットシートを貼付。



8 事業系一般廃棄物減量化計画書の提出

〔開始時期〕平成 12 年度～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

事業活動に伴って生じる一般廃棄物の減量と再生利用の促進に寄与することを目的として一定規模以上(50人以上)の事業所などに減量化計画書等の作成・提出を依頼している。

令和4年度は53事業所から提出があり、回答率は46.9%にとどまっている。

◆調査項目

- ①減量・再資源化策、再生品の使用状況
- ②廃棄物処理実績(廃棄量、資源化量、資源化率)
- ③店頭回収実績、マイバッグ持参運動・省包装等への取り組み等

9 ごみ啓発動画

〔開始時期〕令和4年1月

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

家庭で実践できる簡単なおごみの減量方法などを動画（YouTube）で分かりやすく紹介している。

現在、「川西市ごみ減量大作戦」、「分別3R大作戦 in 国崎クリーンセンター」（それぞれ英語字幕版あり）を公開し、ホームページにも掲載。

10 使用済小型家電の回収

〔開始時期〕平成 26 年 10 月～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

市役所および市内各公民館の13カ所に設置の回収用ボックスに排出する方法と、リネットジャパンリサイクル株式会社に回収を依頼する（有料）方法がある。

回収用ボックス（投入口縦20cm、横35cm）に入るパソコン以外のものを対象とし、回収した家電のうち携帯電話のみ分別しレアメタル等の有用金属を抽出する。その他のものは国崎クリーンセンターで鉄やアルミ、ステンレス等に分別し、リサイクル業者に売却している。

<子ども向け啓発事業>

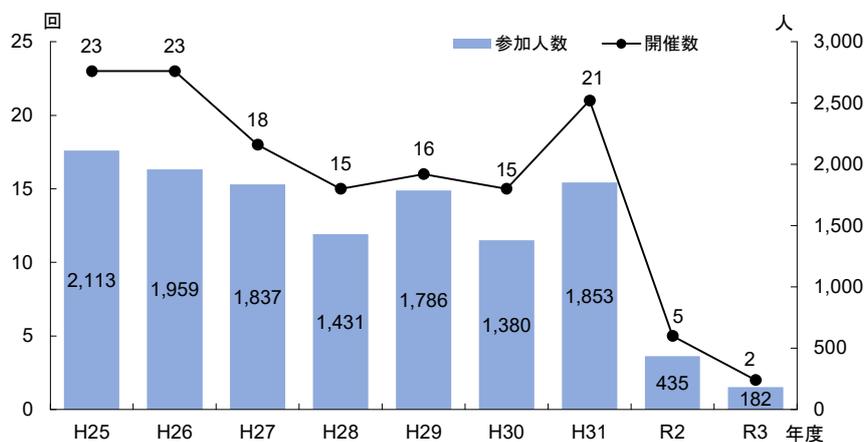
11 子ども向けごみ学習会

〔開始時期〕平成9年～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

年齢やニーズに内容をあわせ、各幼稚園・保育所（園）・育児サークル等を対象とした「幼児プログラム」、小、中学生向けに「小学生以上向けプログラム」がある。学習会開催のほか、「エコかるた」、「環境マーク合わせゲーム」、環境やごみに関するビデオ等の教材の貸し出しも行っている。



《開催実績》

12 エコクッキングでごみダイエット

〔開始時期〕平成27年度～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

平成27年度に国崎クリーンセンターにおいて夏休み親子クリーンセンターバスツアーを実施し、ごみ処理施設見学後、「野菜の皮も使う、ごみをぬらさず処理する、捨てる前に水切りする」などを親子で学んだ。講師は、佐藤恵美氏（川西市廃棄物減量等推進審議会委員）。

また、平成29年度からは大阪ガスの施設「ハグミュージアム」の見学とともに、食品ロス・エコにつながる説明の後、実際に親子エコクッキングを体験し、体験時のごみの量・ガスの使用量・水道の使用量が測定され、エコを意識してクッキングに取り組んだ。

13 給食・お弁当食べきりラリー

〔開始時期〕令和2年度

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

令和2年度に「食べ残しゼロ運動」を実施。各幼稚園・保育所（園）において子どもたちの食べ残しを減らすことを目的に、エントリーしたクラスでは、動画を見て楽しく食べる意欲を盛り上げ、実施期間中にクラス全員が給食やお弁当を完食した、または嫌いなものにチャレンジできた、いつもより頑張った日は、子どもたち全員に配布するカードにスタンプやシールがもらえる。

報告後には、参加した子どもたち全員にプレゼントを贈呈した。好き嫌いが多い子どもたちも意欲的に食べる姿がみられ、家庭でも自分で食べられるようになるなど、効果がうかがえる。

14 リユース子ども服譲渡会「ふくれル」

〔開始時期〕平成30年度～

対象：家庭系 事業系

効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

サイズアウトした子ども服を有効活用し、子育て支援・ごみの減量意識の向上を目的として、子ども服のリユース事業を定期的実施している。

各幼稚園・保育所（園）・小学校などに設置した回収ボックスを通じて子ども服の寄付を募り、必要な家庭に無料提供（1家族10点まで）する譲渡会を開催している。

◆令和元年10月開催「ふくれル」実績

- ・参加者161名
- ・86.8kgを譲渡

◆令和4年7月開催「ふくれル2022夏」実績

- ・参加者106名
- ・156.1kgを譲渡

15 お片付けミッション

〔開始時期〕令和3年度

対象：家庭系 事業系

効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

「物を大事に使ってごみにならないように気を付けよう！」と各幼稚園・保育所（園）児にお片付けを促す企画で、令和3年度は9月27日から10月15日の間の5日間で実施した。

事前にクリンジャーが映像で呼び掛け、強制的に片付けをさせるのではなく、クラス全員で自主的に片付けができた日はスタンプカードにシールを貼ってもらう。

報告後には、参加した子どもたち全員にプレゼントを贈呈した。

16 ごみ減量ワークブック発行（小学4年生対象）

〔作成〕平成15年

対象：家庭系 事業系

効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

小学4年生を対象に作成されたワークブックで、ごみと地球環境の問題をはじめ、川西市におけるごみについてクイズ形式で学ぶとともに、ごみがどのように出るか、どうやって減らせるかを実際に調べながら理解することができる。

そのほか、国崎クリーンセンターでのごみの処理の様子やリサイクルされたもののゆくえなどについて、イラストを使って分かりやすく解説している。

3Rの取り組みやグリーンマーク、エコマーク製品の利用、川西市の取り組みなども紹介している。

子どもたちに環境問題、とりわけごみ問題について課題を投げかけ、意識を高めてもらうだけでなく、「自分達に何が出来るか」を考え、ごみの調査や国崎クリーンセンターの見学時などに活用できる冊子を作成している。

<食品ロス削減事業>

17 フードドライブ

〔開始時期〕 令和3年12月～

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

食品ロス削減のため、市と（株）ダイエー、（株）光洋、（福）市社会福祉協議会が協力し、フードドライブを実施している。毎月第3月曜日～翌日曜日にイオンフードスタイル川西店とKOHYO川西店に食品回収用BOXを設置し、缶詰・レトルト食品・インスタント食品・調味料などを回収している。回収した食品は、市社会福祉協議会を通じて子ども食堂など必要なところへ配布している。

18 食品ロス削減川柳募集

〔開始時期〕 令和4年1月

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

大人から子どもまで食品ロス削減について考えるきっかけとするため、市内在住・在勤・在学者を対象に、食品ロス削減川柳（標語）を募集し、合計137人から327の作品の応募があった。

◆最優秀賞 「一粒も 残さず食べる 食習慣」

- ・優秀賞（小学生の部）「安くて買すぎちゃだめ くさっちゃう」
- ・優秀賞（中学生の部）「完食は 作った人への 感謝の意」
- ・優秀賞（高校生の部）「インスタ映え 食べられないなら 買わないで」
- ・優秀賞（一般の部）「食べきれる？ 衝動買いにちよい待った！」

19 食品ロス削減レシピ

〔開始時期〕 令和3年

対象：家庭系 事業系
効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

「Rあ～るかわにし」で食品ロス削減レシピの募集を行った。

普段捨ててしまうような野菜の皮や外葉、茎など、ちょっとした工夫でまだ食べられるものについて、「もったいないを大切に、おいしく食べきろう」をテーマにレシピを募集し、応募のあった中から7品をホームページで紹介している。

◆レシピ

1. ブロッコリーの茎甘辛炒め
2. しめじの石づきバターポン酢ステーキ
3. 大根葉の菜飯
4. しいたけの軸までおいしいマヨ焼き
5. さんまの骨ポリポリ
6. にんじん葉のゴマ和え
7. さつまいもの蔓の佃煮

20 食べ残しゼロ運動

〔開始時期〕平成 29 年 2 月～

対象：家庭系 事業系

効果：排出抑制 再使用 資源化

□概要

家庭や飲食店での「もったいない」食べ残し削減を推進している。特に外食時の食べ残し削減に重点を置き、「川西市食べ残しゼロ運動」協力店登録の拡大を図っている。

また、市内協力店舗での取組みを進めており、PR キャラクター「完食戦士 中年カラダ」のポスター等で周知し、外食時の協力店舗の利用、食品ロス削減への協力を呼びかけている。

◆市内協力店での取組み

1. 食べ残し削減の呼び掛けなどによる啓発活動（30・10 運動、啓発物品の掲示など）
2. 適量メニューなどの導入（小盛、ハーフサイズメニューの導入、利用者の要望に合わせた提供など）
3. 持ち帰りへの対応（持ち帰りパックの提供など）
4. 食料品販売における対応（ばら売りや量り売りの実施、賞味期限が迫った食品の値下げなど）
5. 上記以外の取組み（量より質重視のメニューの導入、使い切りレシピの紹介など）