



CO₂を実質ゼロに！ ゼロカーボンへの挑戦

問い合わせ／環境課計画担当(内線3120)

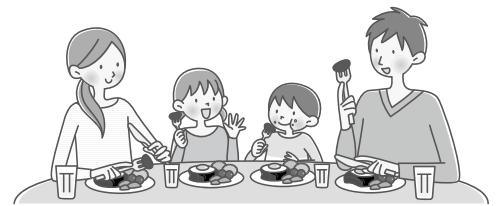
本市は、令和3年10月1日に「鴻巣市ゼロカーボンシティ宣言」を表明し、2050年までに二酸化炭素排出量を実質ゼロにすることを目指しています。

このコーナーでは、ゼロカーボン(脱炭素社会)に向けた取組などを紹介します。

今回のテーマは

今できること 食べ物編 です。

食べ物とゼロカーボン、あまり関係ないように見えますが、食べ物についてのちょっとした工夫がCO₂の削減につながります。



地元産を選んでCO₂削減

普段、食べ物を買うときに何を基準に選んでいますか？

価格？賞味期限？旬？鮮度？産地？

食べ物を栽培・輸送するときにもCO₂が発生します。日本の食料自給率*は先進国の中でも低く、多くの食べ物を海外からの輸入に頼っているため、輸送に伴うCO₂がたくさん発生しています。

地元産の食材を消費する地産地消や旬の食材を選ぶことでCO₂の削減につながります。



調理を工夫してCO₂削減

お金と時間を節約しながらCO₂を減らせます。

●余熱調理

火を止めて放置している間にゆで上がる

●同時調理

麺と具材の野菜を一緒にゆでるなど、複数の食材を一緒に調理して時短で省エネ

●旬な食材を残さず使う

ピーマンは種やワタにも栄養が！ニンジンや大根は皮ごと調理してゴミの減量に



減らそう 食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことで、日本では1年間に522万トン(令和2年度推計量)の食べ残しや売れ残りなどが廃棄されています。

これは、国民1人当たり毎日お茶碗1杯分(年間で約41kg)の食料を廃棄していることになります。買いすぎに注意し、食材を上手に使いきるなど、できるだけ食品ロスを減らしましょう。

今回は「今できること ~廃棄物編~」です。
お楽しみに!

保管されたままの食品を市に提供してください

受付／毎月第1月曜日(環境課・両支所)

ご家庭で余っている食品を市に提供してもらい、生活困窮者や子ども食堂に届けるフードドライブという取組をしています。

食品ロスを減らすことにもつながります。

- 未開封で常温保存ができる
- 消費・賞味期限が残り1ヶ月以上ある



▲詳細は市HPへ

*食料自給率：国ごとに食べている食料のうち、どれくらいがその国内で生産されているかという割合





～エコチェックサマー～ 節電をしてこうのとりの伝説米を ゲットしよう！



これから本格的な夏を迎えますが、地球温暖化防止や皆さんの家計のためにも節電に取り組むことが大切です。自分が使用した電気量をチェックして見ることで成果が目に見えるため、効果的に節電に取り組むことができます。

問い合わせ／環境課計画担当（内線 3125）

Step.1 節電に取り組もう

Step.2 電気使用量をチェック

※電力会社の請求書で昨年同時期の使用量を確認

Step.3 結果を報告

※詳細は広報かがやき9月号又は市HPに掲載予定

昨年度の結果

エコチェックウインターの削減電気量は、1855kwでした。

Q どうしたら節電
できるの？



A 節電方法や報告方法の詳細は、市HP
をご覧ください。

エコチェックサマー

で検索！

令和3年度エコチェンジポイント鴻巣

期間中の対象イベントに345人が参加。70袋の「こうのとりの伝説米」を抽選で配布しました。

分別クイズ！ これって何ごみ？

問い合わせ／環境課廃棄物・リサイクル担当（内線3128）

コロナ禍によるおうち時間の増加とともに、ごみの排出量が増え、誤ったごみの捨て方が増えています。ここでは、問い合わせが多いごみの捨て方を紹介します。



①パソコン



①粗大ゴミ

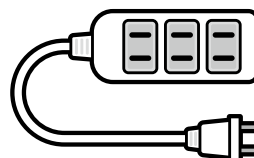
※宅配便による回収サービス
あります

②モバイルバッテリー



②廃乾電池回収 ボックス

③電源タップ



③金属類

捨て方などの詳細は「ごみと資源
の分別マニュアル」をご覧ください。
また、YouTubeでごみの出し
方紹介動画を
配信しています



宅配便を利用した
パソコン等の回収
サービス



答え

