

「京の宴」は
おいしく、
食べキリ!!

しまつのこころ得

2R行動ガイド

宴の巻



「京の宴」は
おいしく、
食べキリ!!

注文しすぎたり、
食事もそこそこに
お酌にまわったり…。
特に食べ残しが多い

宴会の『もったいない』を減らさんとねえ。

わたしが「日本一といわれた舞」を
披露しながら、

11の宴の技を紹介しますよって。



しづかちゃん

京都市では、食品ロス等のごみが多く発生する3つの場面(日々の暮らし、宴会、観光)で皆様により一層2R*に取り組んでいただけるよう、「2R行動ガイドしまつのこころ得」を3巻作成しました。

*ごみになるものを作らない・買わない「リデュース(発生抑制)」、再使用する「リユース(再使用)」



この印刷物が
不要になれば
「雑がみ」として
古紙回収等へ!

監修:京都市廃棄物減量等推進審議会

循環型社会・ごみ半減をめざす条例・プラン推進部会

発行:京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課
平成29年3月 京都市印刷物283246号



宴 の巻

うたげ

6.5 万トン

京都市の食品ロスの年間排出量は、6.5万トン(平成27年度)

京都市の調査から、幹事さんのひとことで
食べ残しが「グッ！」と減ることがわかっています。

もったいないをなくす“しまつのこころ得”

シーン別の技を紹介



417 グラム

市民1人1日あたりの
ごみ量は他の政令市
平均の4分の3で、政
令市中最少です(平成
27年度)。

約 50 年

1/2

唯一の最終処分場である「東
部山間埋立処分地(エコラン
ド音羽の杜)」使用期間は、ご
み半減を達成してもあと約
50年で、子どもや孫の世代に
少しでも長く引き継ぐために、
皆様のより一層の御協力が
必要です。

京都市のごみ減量の目標は、
ごみ量をピーク時の年間82万
トンから平成32年度までに
39万トンへ半減することで、
環境負荷の低減とごみ処理経
費の削減を進めています。

ごみは最初からごみだったわけではなく、もとは動植物のいのちや地球の貴重な資源です。そのため、私たちは、多様ないのちとともに、限りある資源を分かち合いかながら生きていることを自覚し、大切なのちを無駄にせず、資源やエネルギーの消費を減らさねばなりません。

京都市には、豊かな自然と長い年月、多くの人の手により育まれてきた伝行事、伝統文化・工芸、食文化などがあり、また、自然と共生しながら生活してきた知恵や工夫、心構えとして、門掃きや打ち水、「しまつのこころ」などがあります。

「しまつのこころ」とは、いのちや資源、それを活かす作り手の皆さんへの感謝のこころから生まれてくる考え方であり、「無駄遣いしない」、「儉約・節約する」という意味で用いられ、生産から廃棄のことまで考え、「良いものを長く使う」ようにする、電気や水の使用を節約するなど、2R^{*}にもつながる考え方です。これは、季節の食材を余すことなく使い切る京都市の食文化などにも息づいています。

この冊子を御覧いただき、できることから少しずつ環境にやさしい取組を進めていきましょう！

* リサイクルだけに頼らず、ごみになるものを作らない・買わない「リデュース(發生抑制)」、再使用する「リユース(再使用)」を重点的に進める考え方

予約時

あんな技 こんな技

足りないことが
多いに注文しがち。
どうあえずは
人気分の注文は
しないと
ダメだよ！



幹事さんは宴会の案内時、もつたい
ない食べ残しをなくすよう、参加者
みんなに協力を呼び掛けましょう。

技 1 案内時にも協力をお願ひ

技 2 食べ放題は 残し放題じやないよ！

食べ放題もいいけれど、結局食べ残す、
元をとるため無理して食べるぐらいな
ら、単品で頼む方がお得な場合も。

食べ残しが
ないよう
てないよう
マニューを
好みをお店に
伝え
いて
選びましょ

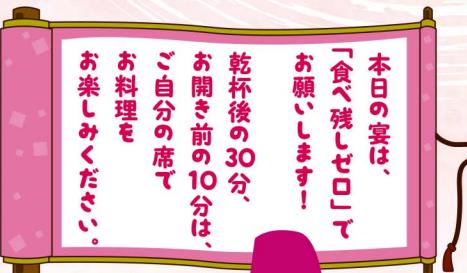


技 3 3010運動って？

乾杯後30分、お開き前の10分は、みん
なで食べる時間に。それが3010運動
です。幹事さんの掛け声に協力し
て、3010運動を実践しよう！！

技 4 少食の人かたまつてない？

少食の人の隣には、たくさん食べる
人を。助けあって食べキリ！



宴会は、
お酌にまわり、
会話を
楽しむもの？



あんな技 こんな技
宴会が
始まる前



本日の宴は、
「食べ残しゼロ」で
お願いします！

乾杯後の30分、
お開き前の10分は、
ご自分の席で
お料理を
お楽しみください。

技 5 温かいものは温かいうちに、 冷たいものは冷たいうちに！

あんな技 こんな技 宴会中

遠慮が正解か?
食べるのが
正解か…?

大皿に残った
最後のひとつ。
手を出しちゃう。



技 6 大皿料理は食べられる人にお勧め

出てきたお料理は、なるべく早く食べ始めましょう。美味しく食べる基本は、「温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに」。

大皿で余りそうな料理は、食べられそうな人に勧めましょう。ただし、無理強いは厳禁!!

技 7 鍋奉行ならぬ「分け奉行」

宴会中、残っている料理を取り分けれる「分け奉行」が活躍。任命を!

技 8 テーブル間で料理をシェア

テーブル内でも、テーブル間でも、料理をシェアしましょう。

技 9 食べられなかつたら、ほかの人にお声かけ

宴会中、あまり話せていない人に声をかければ、恋が生まれるかも?! 食べ切れない分は、まだ食べられそうな人を見つけて、お声かけ。

技 10 遠慮のかたまりは、食べ残しのかたまり!

大皿の最後のひとつ、遠慮せずに食べ切りましょう!! 「残り福」もひきよせて。

技 11 タッパー持参は恥ずかしい?

平気で食べ残すことこそ、恥ずかしい行動。お持ち帰りできるかを確認して、堂々とタッパーに詰めて持ち帰らましょう。持ち帰り容器を用意しているお店もあります。

『食べ残しぜロ推進店舗』拡大中!

京都市では、飲食店や宿泊施設における食べ残しや手つかず食品といつた「食品ロス」を削減し、生ごみを減量する取組として、「食べ残しぜロ推進店舗」認定制度を実施しています。

364店舗の飲食店が、「食べ残しぜロ」を推進中!

詳しくは
こちら!

食べ残しぜロ推進店舗

市都廃食ゼロ推進店舗

お持ち帰りできるか、衛生面も考えてお店にきちんと確認して、自己責任で持ち帰りましょ。

あんな技 こんな技 お開き

おいしかったし、
持ち帰りたい。

