



자원 절약의 자세 여 행 편

벤케이쿤

여러분, 교토시를 방문해 주셔서 감사합니다. 느긋하게 명소와 명산물을 즐겨 주십시오. 다만, 즐거운 여행을 하다 보면 나도 모르게 환경을 위한 배려를 자꾸 잊게 될지도 모릅니다. 우시와카쿤과 각지를 여행한 제가 아홉 가지 여행과 친환경의 방법을 소개하겠습니다.

mmmmmm

ATHITITION THE

5,700 mg

교토시를 방문하는 연간 관광객 수는 약 5,700만 명(2015년)에 달하는데 쓰레기 감량에 노력해 주시면 큰 효과를 볼 수 있습니다.

쓰레기를 줄이는 "자원 절약의 자세" 상황별 방법 소개











특정이 있는 숙박시설이 있습니다.

예약 시에 확인해 봅시다!

방법 2 코스 요리는 다 먹을 수 있을까?

> 코스 요리를 주문 예약 시, 아까운 음식을 남기지 않도록 양과 음식재료를 확인해 둡시다.



캔, 병, 페트병 같은 자원물은 따로 모아 두면 나중에 분리하기 쉬워져요!

방법 3 캔, 병, 페트병은 따로 숙소에서도 관광지에서도 분리합시다!



방법 4 관광지에서는 매너를 지켜서 물론, 쓰레기 투기는 엄격히 금지!





방법 5 주문 시에 양과 음식재료를 확인 양이 적은 메뉴는 없는지, 양 조절이 가능한지 직원에게 확인합시다.

방법 6 친구 또는 가족과 음식 나누기 다 먹지 못할 때는 모두와 나눕시다.

방법 7 뷔페에서도 남기지 말고 현명하게 먹기!

나도 모르게 너무 많이 담게 되는 뷔페. 먹을 수 있을 만큼만 덜어서 남기지 말고 현명하게 먹읍시다.



교토 친환경 수학여행 실시

교토 시내로 매년 약 110만 명의 수학여행객이 찾아들고 있습니다. 그에 따라 숙박시설에서 일회용 칫솔을 사용하지 않기, 비닐봉지 등을 받지 않고 가능한 한 간소하게 포장된 상품을 구입하기, 최대한 음식을 남기지 않기를 선언한 학교에 에코백을 제공하고 환경에 이로운 관광 및 수학여행을 실천하게 함으로써 교토시가 추진하고 있는 2R을 전국으로 알리고 있습니다.

방법 8 그 쓰레기도 선물…?

집에서 사용하거나 친한 사람에게 줄 선물이라면 포장도 간소한 것을 고릅시다. 귀가 후 쓰레기가 줄 것입니다.

방법 9 멋진 보자기로 포장해 보자

보자기는 선물이 되기도 하고 비닐봉지도 줄일 수 있으니 일석이조입니다.



의 자원 절약의 자세 연회 편

주문은 많이 하고 식사도 하는 등 마는 등 술 따르러 자리를 뜨기도 하고….
특히 연회 자리에서 너무 많이 남는
'아까운 음식'을 줄여야 하지 않을까요?
제가 '일본 제일이라 불리는 춤'을
선보이며
열한 가지 연회 자리에서의 방법을 소개하겠습니다.



5.5 PRE

연회

교토시의 버려지는 음식의 연간 배출량은 6.5만 톤(2015년도)

교토시의 조사를 통해 연회 총무의 한 마디로 남기는 음식을 확'줄일 수 있다는 것을 알 수 있습니다.

음식을 남기지 않는 '자원 절약의 자세' 상황별 방법 소개











방법 2 음식 남기는 것은 무제한이 아니에요!

무제한 리필도 좋지만 결국은 남기면서까지 본전을 뽑으려고 무리해서 먹으려고 한다면 단품 메뉴를 주문하는 게 이득일 때도 있어요.



오늘 연회는 '남기는 음식 제로'를 목표로 잘 부탁드립니다!

건배 후 30분, 끝나기 전 10분은 자기 자리에서 맛있게 음식을 드시기 바랍니다.

방법 3 3010운동이란?

건배 후 30분, 끝나기 전 10분은 다 같이 음식을 먹는 시간. 이게 3010 운동입니다. 총무의 요청에 협력하여 3010 운동을 실처합시다!!



방법 4 소식가끼리 모여 있지는 않은지?

소식가 옆에는 대식가를. 서로 도와 남김없이 싹싹!



- 방법 5 따뜻한 음식은 따뜻할 때, 차가운 음식은 차가울 때! 나온 음식은 가급적 빨리 먹기 시작합시다. 맛있게 먹는 기본은 '따뜻한 음식은 따뜻할 때, 차가운 음식은 차가울 때'
- 방법 6 큰 접시 요리는 먹을 수 있는 사람에게 권하기 큰 접시에 남을 것 같은 요리는 먹을 수 있는 사람에게 권합시다. 단, 무리해서 권하는 건 NG!!
- 방법 7 요리 전문가가 아닌 '분배 전문가' 연회 중 남아 있는 요리를 분배해 주는 '분배 전문가'가 활약!! 임명 필수!
- 방법 <mark>용 테이블 간에 요리를 함께 공유</mark> 한 테이블 내에서도 다른 테이블끼리도 요리를 함께 공유합시다.
- 방법 9 못 먹을 것 같으면 다른 사람에게 물어보자 연회 중 별로 이야기를 나눠보지 못했던 사람에게 말을 걸어보면 사랑이 싹틀지도?! 다 먹지 못 할 것 같으면 아직 먹을 수 있을 것 같은 사람을 찾아서 물어보자.



방법 10 사양이 쌓이면 남기는 음식도 쌓인다!

큰 접시에 남은 마지막 하나, 사양 말고 먹어버립시다!! '남은 행운'도 끌어들이고.

방법 11 용기 지참은 부끄럽다고?

아무렇지도 않게 음식을 남기는 것이야말로 부끄러운 행동입니다. 포장해 갈 수 있는지 확인하고 당당하게 용기에 담아 가져갑시다. 포장 용기를 준비해 두는 가게도 있습니다.

'남기는 음식 제로 추진 점포'확대 중!

京都市 食べ残し ゼロ 型 の 推進店舗

교토시 남기는 음식 제로 추진 점포 교토시에서는 음식점 및 숙박 시설에서 남기는 음식이나 손대지 않은 식품 등의 '식품 낭비'를 줄여 음식물 쓰레기를 감량하기 위한 대책으로 '남기는 음식 제로 추진 점포' 인증 제 도를 시행하고 있습니다.

618개 음식점이 포장 및 양이 적은 메뉴의 도입 등 '남기는 음식 제로'를 추진 중!

자세한 내용은 이쪽으로!

남기는 음식 제로 추진 점포 🔾







음식물 쓰레기의 40%에 해당하는 6.5만 톤은 남긴 음식 등의 식품 낭비입니다.

슬기로운 지혜가 담긴 '자원 절약의 자세' 상황별 방법 소개











방법 1 장보기 전에 냉장고를 확인 '억느 중 악고 사는데 이억러' '사는 건 까빠해네'

'없는 줄 알고 샀는데 있었어.', '사는 걸 깜빡했네.' 이런 일이 생기지 않도록 장 보러 나가기 전에 냉장고를 체크합시다.

- 방법 2 무게로 파는 것이나 포장 없이 파는 물건을 골라 보자 플라스틱 용기 등으로 포장된 물건보다 무게로 팔거나 포장 없이 파는 물건을 골라서 쓰레기를 줄이는 장보기를 해봅시다.
- 방법 3 남기지 않고 다 먹을 수 있는 양을 생각해서 구매 필요한만큼 사서 낭비없이 다 사용하고 다 먹읍시다. 싸니까 대량 구매… 그렇게 많이 다 먹을 수 있을까?
- 방법 4 나도 데려가! 떨이 상품 유통기한 및 소비기한이 임박한 떨이 상품을 사는 것으로 식품 낭비 삭감에 협력합시다.



- 방법 5 나눠서 편리하게 보존 재료 손질에 시간이 걸리는 것은 금방 조리할 수 있도록 나눠서 보존합시다.
- 방법 6 다크호스! 건조식품 비축하기 쉽고 냉장고가 필요 없는 건조식품은 친환경적이고 편리한 음식재료. 만일의 경우에는 비상식도 되는 다크호스!
- 방법 7 그거 상미기한? 소비기한? 상미기한은 맛있게 먹을 수 있는 기한이고 소비기한은 지나면 먹지 않는 게 좋은 기한입니다.
- 방법 8 얼마나 알고 있어요? 남김없이 다 사용하는 레시피 예를 들면, 당근이나 무잎, 표고버섯의 축, 찻잎, 브로콜리의 줄기 등 평소에는 버리는 부분도 조리법을 고안하면 맛있게 먹을 수 있습니다. 쿡패드(레시피 사이트) 등도 편리!



- 방법 9 밖에서도 분리수거!!
 외출해서도 캔, 병, 페트병을 제대로 분리합시다.
- 방법 1() 리유스(재사용) 식기를 사용하자 이벤트 행사에서는 씻어서 다시 사용할 수 있는 '리유스(재사용) 식기'를 사용해서 종이컵 등의 일회용품 쓰레기를 줄입시다.
- 방법 11 주문 시에 양과 음식 재료를 확인 양이 적은 메뉴는 없는지, 양 조절은 가능한지 점원에게 확인합시다.
- 방법 12 뷔페에서도 남기지 말고 현명하게 먹기! 나도 모르게 너무 많이 담게 되는 뷔페. 먹을 수 있을 만큼만 덜어서 남기지 말고 현명하게 먹읍시다.





방법 13 좋은 물건은 오래 간다

물건을 함부로 하지 않고 소중하게 사용하는 '자원을 아끼는 마음'으로 좋은 물건을 오래 사용합시다. LED 와 충전지 활용도.

방법 14 도구와 생활용품 공유

필요할 때만 대여하는 등 나누어 쓰면서 지금 있는 것을 낭비하지 않고 효율적으로 활용합시다.

방법 15 수리, 리유스(재사용), 옥션

수리하거나 손보아서 다른 용도로 '한 번 더' 사용합시다. '이제 더 이상 사용하지 않지만 그래도 버리는 건 아깝네'하는 물건은 프리마켓이나 옥션으로!

고고미 앱 배판 중







교토에 살아 숨쉬는 '자원 절약의 마음'

쓰레기가 처음부터 쓰레기였던 것은 아닙니다. 원래는 동식물의 생명이며 지구의 귀중한 자원입니다. 그러므로 우리들은 다양한 생명과 함께 제한된 자원을 나누며 살아가고 있음을 자각하고 소중한 생명을 헛되이 하지 않으며 자원과 에너지의 소비를 줄여야 합니다.

교토시에는 풍부한 자연과 오래 세월 많은 사람들이 직접 발전시켜 온 전통행사, 전통문화 및 공예, 음식문화 등이 있습니다. 또한 자연과 공생하면서 대문 앞 쓸기와 거리의 물 뿌리기 등의 생활 속 지혜와 마음가짐, 그리고 '자원을 아끼는 마음'이 있습니다.

'자원 절약의 마음' 이란 생명과 자원, 그리고 그것을 되살려 만드는 모두에게 감사하는 마음에서 우러나오는 사고방식이며 '헛되이 쓰지 않는다', '검약, 절약한다'는 의미로 쓰입니다. 또한 생산에서 폐기 단계까지를 고려해 '좋은 것을 오래 쓸 수 있게' 하거나 전기와 물을 아껴 쓰는 등 2R*로도 이어지는 사고방식입니다. 이러한 생각은 제철의 음식재료를 남기지 않고 온전히 사용하는 교토시의 음식문화 등에도 살아 숨 쉬고 있습니다.

이 책자를 보시고 가능한 친환경적 생활 방식을 조금씩 해 나갑시다!

※리사이클(재활용)에 그치지 않고 쓰레기가 될 만한 것을 만들지 않거나 사지 않는 '리듀스 (발생억제)', 재사용하는 '리유스(재사용)' 를 중점적으로 추진하는 사고방식

시민 한명당 하루에 배출하는 쓰레기의 양은 다른 정령지정시 (인구 50만 명 이상의 도시) 평균의 4분의 3 으로 정령시 중에서 최소입니다(2015년도).

교토시 유일한 최종 처리장인 산간 매립처리지 (에코랜드 오토와누모리)' 사용기간은 쓰레기 배출을 절반으로 줄이더라도 앞으로 약 50년입니다. 후세대에 조금이라도 더 오래 남기기 위해서는 모두가 더 많은 협력을 해야 합니다.

교토시의 쓰레기 감량 목표는 최대치였던 연간 82만 톤에서 2020년까지 39만 톤으로 절반을 감량하는 것이며, 환경 부담의 감소와 쓰레기 처리 비용의 삭감을 추진하고 있습니다.

교토시에서는 식품 낭비 같은 쓰레기가 많이 발생하는 세가지의 상황(일상생활, 연회, 관광) 에서 여러분이 2R*에 더 힘써 주시도록 '2R 행동 가이드 자원 절약의 자세'를 세 권 작성했습니다. ※쓰레기가 될 만한 것을 만들지 않고 사지 않는 '리듀스(발생억제)', 재사용하는 '리유스(재사용)'

감 수:교토시 폐기물 감량 등 추진 의회 순환형 사회·쓰레기 절반으로 줄이기 조례·계획 추진부회 발 행:교토시 환경정책국 순환형 사회 추진부 쓰레기 감량 추진과 2018년 3월 교토시 인쇄물 293233호







