



目指せ!
1日 100g
down

SAPP RO × STV

3Rチャレンジ プロジェクト



3Rとは「リデュース」「リユース」「リサイクル」のことで、資源を無駄に使わないようにしたり、ゴミを減らして環境への負担を軽減していく取り組みの一つです。ゴミとして捨ててしまう前に、大切な資源として利用できないか誰かの役に立つのではないか、札幌市内の学生の皆さんと一緒に考えました。

衣

もう着ないけどまだ着られる服、もったいないと思いませんか？

あなたのアイデア次第！リペア・リメイク術

この特集記事は
市内ファッショ系の
学生が
考えました



裾上げで 余った布をリメイク

学校法人谷内学園 北海道文化服装専門学校
ファッショソクリエイト学科
ファッショソテクニカルコース
林 紗季さん

トレーナーの裾上げで余った布を活用し、巾着を作りました。布をよこに並べて切り替え、間にレースを挟むことで、切り替えがデザインのポイントになるよう工夫しています。

カジュアルなトレーナー地にレースで柔らかさと可愛らしさをプラスしたこと、様々なシーンで使うことができます。内側には明るい色の裏地を付け、中身が見やすく実用性も意識しています。



身近な手法で生み出す グランジ・リメイク

北翔大学 教育文化学部 芸術学科
服飾美術分野
高橋 那菜美さん / 西村 若葉さん

ハーフジップをパーカーヘリメイク。トレンドのグランジ感を出すため、ルーターで穴をあけ、赤のスプレーで加工しました。ボトムスは2本のデニムを解体し、ストライプにステッチした生地などをパッチワークした巻きスカートです。

ポイントは、ダメージやペイントを重ねることで、既製品にはない奥深い雰囲気を追求した点です。

まだ着られる衣類、捨てていませんか？

サイズが合わなくなったり、デザインに飽きてしまったりなど、ご家庭で不用になった衣類を、各清掃事務所(中央清掃事務所除く)・処理場管理事務所、各地区リサイクルセンターに無料でお持ち込みいただけます。

回収した古着は、業者に売却して選別し、主に海外で衣類として再利用しています。

古着として出せるもの



衣類全般で洗濯済みのもの
(タンスにしまえる状態のもの)

例>ワイシャツ、背広、セーター、ズボン、スカート、子供服、ブラウス、コート、ジャンパー、革製の衣類、ネクタイなど

※回収した古着は衣類として再利用しますので、ボタンやファスナーはつけたままお持ち込みください。

古着として出せないもの



衣類として再利用できないもの等

例>汚れのひどいもの、濡れているもの、ベットなどに使って臭いのするもの、破れや穴のあるもの、ビニール製品、靴下、下着類(肌着類)

※新品未使用のものも対象外です。

出し方 透明または半透明のビニール袋に入れて、回収拠点にお持ち込みください。

衣類等の無料回収を実施している店舗・団体もあります。詳しくはホームページをご覧ください。
https://www.city.sapporo.jp/seiso/furugi_minkan.html



札幌市の回収拠点

ご利用時間等をご確認のうえ、お持ち込みください。(持ち込みにあたっての事前連絡は不要です)

拠点	所在地
北地区リサイクルセンター	北) あいの里2条6丁目1-10(廃棄物空気輸送センター内)
北清掃事務所	北) 屯田町990-3
東清掃事務所	東) 丘珠町873-1
処理場管理事務所	東) 東苗穂2条2丁目2-1
白石清掃事務所(※)	白) 東米里2170-1
厚別地区リサイクルセンター	厚) 厚別東3条1丁目1-10(リユースプラザ内)
中央地区リサイクルセンター	南) 南30条西8丁目7-1(中央清掃事務所敷地内)
豊平・南清掃事務所(※)	南) 真駒内602
西地区リサイクルセンター	西) 二十四軒4条1丁目5 JR高架下(リサイクルプラザ二十四軒サテライト内)
西清掃事務所(※)	西) 発寒15条14丁目2-1

※家庭ごみの自己搬入を受け付けている施設が隣接していますので、持ち込み先にご注意ください。

食

フードロスを減らそう

いただき物だけど自分では食べない…そんな時はフードドライブを活用!



フードドライブとは…ご家庭で使いきれない未開封の食品を持ち寄り、それらをまとめて必要としている団体(フードバンク等)に寄付する活動です。

詳しくは



食品は計画的に購入し、ご家庭で「使いきり」「食べきり」をしていただくのが一番ですが、贈答品などで大量にもらってしまい、どうしても家庭では消費しきれない食品が出てしまうことがあります。

もし身近にフードドライブを実施している場所がありましたら、そのような食品をお持ち込みください。「食品ロス」の削減につながります。



フードドライブを実施している事業者・団体

イオン北海道/ファミリーマート/無印良品札幌パルコなどでも実施しています。

要支援者・貧困世帯

児童養護施設や障がい者施設など、支援を必要とする施設や世帯に無償で提供されています。

冷蔵庫に眠った食品を美味しく調理してフードロスを減らそう!

JRタワーホテル日航札幌の協力でフードロスの削減につながるレシピを作りました。

フードロスとは…まだ食べられるのに、捨ててしまっている食品のことです。

詳しくは



うどんを使った魚介のつみれ



材料
4名分

① お魚(残り物可)…100g
冷凍うどん…1束
卵…1ヶ
長葱…1本
料理酒…10g
塩…2g

② ①をフードプロセッサーにかけ、すり身状にする。
③ 混ぜたナタの形を整え沸騰させたお湯で5分茹でる。
④ ③を入れ沸かした煮汁に茹でたつみれを入れ5分煮て味を含ませ出来上がり。

使いきれて保存していた
切り身などを使うので、
無駄がなく、
お魚の種類によって、
毎回違った味わいを楽しめます。

作り方

① 長芋(皮ごと)…250g
② 魚の切り身(残り物可)…150g
キクラゲ もどした物…50g
きのこ…90g
人参…25g
冷凍フライドポテト…50g

③ ①と②(手順)と②を混ぜ合わせMIXチーズを半量混ぜ合わせる。
④ サラダオイルを塗った耐熱容器に③を流し入れ、上からMIXチーズ・パン粉をふり入れ180°Cのオーブンで20分加熱する。(トースター・グリルでも可)
⑤ ④にパセリをふって仕上げる。

ホワイトソースを使わない魚介のグラタン



材料
4名分

長芋を皮ごと使うので、
栄養価が高く、
ホワイトソースを使わなくても
味わいがきまるアイデアレシピ。

作り方

皮付き彩野菜と豚肉の青椒肉絲

皮付き人参を使うので、
βカロテンや
ビタミンなどを
無駄なく摂取できます。
料理中に出るゆで汁(④)は、
うま味調味料・塩・胡椒・残り野菜を入れ
スープとしても召し上がれます。



材料
4名分

豚もも肉(スライス)…200g
皮つき人参…25g
玉葱…5個
筍(水煮・細切り)…100g
ニンニク(みじん切り)…1かけ
生姜(みじん切り)…1かけ
サラダ油…12g

水…5g

片栗粉…9g

胡麻油…12g

<豚肉の下味用>
料理酒…15g
濃口醤油…5g
みりん…60g
塩…少々
紹興酒…5g
(無ければ料理酒可)
うまみ調味料…2g
グラニュー糖…1g
片栗粉…2g
塩…オイスターソース 14g

① 豚肉は細切りにしてボウルに入れ、下味の分量の調味料を加えて混ぜ、下味をつける。
② ピーマンは縦半分に切り、種とへたを取り、横に細切り。ニンニク、生姜はみじん切り。人参は皮付きのまま0.3cmに輪切りにスライス、その後細切りにする。玉葱は繊維に沿ってスライス。
③ 合わせ調味料をボウルに合わせておく。
④ お湯を沸かし、沸いたところに油を少々入れ人参をさっとボイル。人参を取り出したのち、ピーマンの半分も素早くボイルして別のパットに取り出してください。
⑤ フライパンにサラダ油の半分を入れ、残りのピーマン、筍、玉葱を入れて全体に油が回るまで中火で早く炒め取り出す。
⑥ 残りの油を入れニンニク、生姜を入れ弱火で熱して、香りが立ったら豚肉を加え、色が変わまるまで中火で炒める。
⑦ ⑥で炒めた野菜を戻し入れて軽く混ぜ、③の合わせ調味料を入れて、最後に④の野菜を入れ軽く混ぜる。仕上げに胡麻油を回しかけて完成。

この特集記事は
市内の高校生が
作成しました

住

こんなところにも?事業者が取り組む身近な3R

学生服を捨てずに未来へ

市立札幌開成中等教育学校・高校1年生 山崎 悠樹さんが考えた記事



北海道トンボ株式会社のホームページから引用しました。

<https://www.h-tombow.co.jp/csr/>

生活の中に3Rを取り入れることは難しいと考えていませんか?北海道トンボ株式会社は回収ペットボトルから生まれる再生素材を使用した製品も展開しています。この素材はポリエチレン繊維と同じ組成のため耐久性に優れています。製品ライフサイクルの長寿命化のため、糸をほどくことで袖を簡単に伸ばすことができる成長設計を取り入れています。同社は、これらのよう着用している期間を伸ばす活動をしています。

同社は着用済みの制服を回収し、新しいものを作り出す循環型リサイクルに取り組んでおり、服を材料に自動車素材や机、再生素材を作り出すことを「eco-reborn」と称し、商標登録もしています。このような活動について知り、限りある資源のために、商品の選び方やその後のことなど、少し視点をひろげてみてはいかがでしょうか。

詳しくは

不要なCD・DVDを再生資源「CDプラ」としてリサイクル

市立札幌開成中等教育学校・高校1年生 佐藤 壮美さんが考えた記事



みなさんは家にあったCDやDVDを、何となく処分してしまったことはありませんか? ブックオフでは、CDやDVDのリユースが行われており、買い取った商品は再び店舗で販売しています。しかし、損傷や需要の低下により、年間約1700tが処分対象となっています。そこで同社は、それらのCDやDVDを分別・粉碎・洗浄などの工程を経て、「CDプラ」と呼ばれる再生資源としてリサイクルを行っています。こうして生まれたCDプラは、パッケージやスマートフォンなどの生活雑貨に生まれ変わり、製品として5号札幌市の店舗をはじめ、一部BOOKOFF店舗で販売されています。

この取り組みによって廃棄物の削減が進められ、限りある資源を未来につなげる有効活用が実施されているのです。あなたも不要になったCDやDVDを捨てる前に、リユースやリサイクルを意識して行動しませんか?

詳しくは

廃食油リサイクルで未来を明るく

市立札幌開成中等教育学校・高校1年生 近藤 茗さんが考えた記事



現在、地球温暖化や資源の枯渇、環境破壊などの様々な問題が世界中で起きています。そのような問題に立ち向かい脱炭素社会やSDGsを達成すべく、株式会社オイル・リサイクルは家庭廃食油回収を行い、集めた廃食油を適正処理したり、再生油にリサイクルするなどの再資源化を行っています。札幌市の廃食油回収率は全国でも高水準ですが、それでも低い現状が続いている。廃食油を捨てるごとに固化材や吸着剤、有料ゴミ袋などの費用がかかりてしまうほか、札幌市もゴミ収集や処分に要する費用がでてしまっています。オイル・リサイクルの試算によると、2024年の私たち市民と札幌市の負担額の合計は1億3600万円と推計されています。廃食油を捨てるごとに、捨てる私たちも処分する札幌市にもダメリットがとても多いです。地球環境の保全のために、私たちのために、この現状を変えるために廃食油リサイクルをしてみませんか?

詳しくは

捨てる前に考えたい、身近な場所での回収とリサイクル

市立札幌開成中等教育学校・高校1年生 藤原 吉乃さんが考えた記事



使わなくなった小型家電や金属類を、分別が面倒だからとそのままごみとして捨ててしまつた経験はないでしょうか。そこで、株式会社マテックが運営する「じゅんかんコンビニ24」をはじめとした無人資源回収サービスは、札幌市内に資源を気軽に持ち込む回収拠点を複数設けています。利用者は不要になった物を分別し持ち込むだけで、専門的なリサイクルを任せることができます。

公式ホームページによると、持ち込んだ大量に応じてポイントがたまり、商品券などがもらえる点も、利用しやすくなっています。

また、株式会社マテックは、リサイクルアート展の開催など、資源循環を身近に感じてもらう取り組みも行っています。環境のためだけではなく、日常生活の中での継続しやすさがあることで、市民が「リサイクル」に参加しやすい仕組みとなっています。

詳しくは

目標せ!
1日
100g
down

SAPPORO × STV

3Rチャレンジプロジェクト

2/4水～11水 古着無料回収BOX設置中!

ご自宅で不要になったまだ着られる古着を、リユース品として誰かの役に立てることができます。
身近なところから、あなたも3Rにチャレンジしてみませんか?

回収対象:衣類全般で洗濯済みのもの

※ビニール製品、靴下、下着類、汚れのひどいもの、濡れているもの、ペットなどに使った臭いのするもの、汚れや穴のあるものなど、衣類として再利用できないものは回収できません。

《場所》チ・カ・ホ 札幌駅前通地下広場 北大通交差点広場【東】道新PRスペース

《時間》10時～18時

回収できる服の詳細

詳しくはホームページをご覧ください。
https://www.city.sapporo.jp/seiso/furugi_minkan.html

