

ポイントをためて景品と交換しよう

# あらかわ エコポイント

家庭での省エネや、区が実施する環境関連イベント・講座への参加、施設見学・体験等、自ら進んで環境にやさしい活動をすると、ポイントがたまります。

下表のメニューから実践できる取り組みを選択し、参加してください。



問合せ 環境課 ☎内線482



**対象** 区内在住の方(世帯単位での参加になります)

**取り組み期間** 7月1日(金)～9月30日(金)

**申込方法** あらかわエコセンター、各区民事務所・ふれあい館・図書館で配布する応募用紙に氏名・住所及び、たまったポイント数・希望の景品等を記入し、必要書類を添付して、あらかわエコセンターまで持参・郵送してください。  
※応募は各世帯1回  
※応募用紙は、荒川区ホームページからもダウンロードできます

**申込期間** 10月3日(月)～31日(月)(郵送の場合、左記期間内必着)

- 景品**
- ▶ 500ポイント…エコバッグ、水筒 等
  - ▶ 1000ポイント…LEDライト 等
  - ▶ 1500ポイント…あら坊・あらみいぬいぐるみセット 等
  - ▶ 2000ポイント…LED人感センサー付電球 等

**景品交換**

- ▶ 交換期間…11月中旬～12月中旬
- ▶ 場所…あらかわエコセンター2階

| 活動メニュー                   | 内容  | 添付する書類等                 | ポイント数                                       |
|--------------------------|---|-------------------------|---|
| <b>必須</b><br>ごみ減量プログラム実践 | チェックシートを記録  | —                       | 1世帯につき100ポイント                               |
| <b>選択</b><br>省エネマイレージ    | 7～9月分の各光熱水費(電気・ガス・水道)の使用量が前年同月より削減  | 各光熱水費の使用量が確認できる検針票      | 1世帯につき各光熱水費・各月100ポイント                       |
| <b>選択</b><br>環境行動        | 環境課が実施する環境に関するイベントや講座へ参加<br>【対象となるイベント・講座】<br>夏休みエコ教室(1面参照)、エコ生活実践講座、自然観察会 等<br>※イベント・講座の情報は、荒川区ホームページに掲載 | 参加者に配布する参加カード           | 参加カード1枚につき100ポイント<br>※各世帯で1000ポイント上限        |
|                          | 自然科学や生き物等、環境について学べる施設の見学・体験<br>【対象施設の例】<br>国立科学博物館、日本科学未来館、上野動物園、葛西臨海水族園、夢の島熱帯植物館、東京港野鳥公園 等               | 入館券の半券(原本)、年間パスポート等のコピー | 半券または年間パスポート1枚につき100ポイント<br>※各世帯で2000ポイント上限 |



※写真はイメージです

## 荒川もったいない大作戦

食べることができるのに捨てられる食べ物(食品ロス)は、全国で年間632万tと試算されています(農林水産省及び環境省「平成25年度推計」より)。この「もったいない」状況を改善するため、区では「荒川もったいない大作戦」を展開します。

### あら! もったいない協力店を募集

外食や宴会時の食べ残し等を減らす取り組みに協力していただける飲食店等を募集します。

- メリット**
- ▶ 食べ残しが減ることで、生ごみの処理経費が削減できます
  - ▶ 環境に優しい店として、イメージアップになります
  - ▶ 荒川区ホームページやあらかわ区報等で、各店の取り組みをPRします



**対象** 区内の飲食店・食事を提供する宿泊施設

**応募要件** 右の項目から1つ以上実践すること

**応募方法** 荒川区ホームページから申請書をダウンロードして、必要事項を記載し、郵送・ファクスで  
※荒川区ホームページからも応募できます

詳しくは **あら!もったいない協力店** | Q | で検索

- ▶ **お客様への声かけ** 例：注文時に食べられない食材や小盛り希望を聞く
- ▶ **宴会での声かけ** 例：料理提供時食べ切りの声かけ、幹事の方へのご案内
- ▶ **食べ切りの啓発** 例：メニューに「小盛りあります」「食べ残しを減らす取り組みに協力しています」等の掲示
- ▶ **食材を無駄にしない取り組み**  
例：計画的な食材の購入、食材を使い切る調理の工夫
- ▶ **その他食品ロスを削減するための取り組み**  
例：取り分けしやすい大皿料理の盛り付け方、最後まで食べやすい工夫

### 身近な取り組みを紹介します 宴会でも食品ロス対策を

食品ロスの原因の一つは、食べ残しです。特に宴会は、通常の外食よりも食べ残しの量が多いため、開始後30分・終了前10分程度は、食事を楽しみましょう。  
注文する時は、料理のボリュームや食べることができない食材が入っていないかあらかじめ確認をして、食べ切れる分を頼みましょう。また、皆さんが協力店を利用することも食品ロス削減につながります。



協力店には、目印のステッカー(写真はイメージ)を配布します