

想定される主な取組について（事業イメージ案）

資料2

基本方針Ⅰ リデュース・リユースの推進

【新規】生ごみ消滅型容器「キエーロ」の推奨

自然の力で生ごみを水と二酸化炭素に分解

ア 事業スキーム

【区】リサイクルセンターの講座や区HPで「キエーロ」を紹介

【区】
区民モニター
と協力事業者
を募集し、
キエーロを手配

【区民モニター】
1か月間使用後に
アンケート回答

【区】
モニター
結果をPR

【区】
キエーロ
購入補助実施

【協力事業者】
飲食店の場合は、おいしく完食協力店に登録

イ 削減効果

可燃ごみ 35t/年 減

※100世帯100事業所
で実施した場合

【新規】フードシェアリングサービスの推奨

飲食店やベーカリー、ホテルなどが、売れ残りが予想される商品をアプリ上で安く販売し、区民がお得に購入

ア 事業スキーム

【区】と
【サイト運営事業者】
が協定締結

【区】
区HPでサービスを
紹介し、普及に努める

サイトを見た
【区民】が購入

イ 削減効果

可燃ごみ 8.4t/年 減

※35店舗がアプリに登
録し、それぞれ月間
100件購入された場合

【新規】サステナ自動販売機の設置

パッケージ変更や賞味期限間近などの理由で流通できなくなった商品を安く販売し、区民がお得に購入

ア 事業スキーム

【区】自動販売機購入

【運営事業者】
自動販売機の設置
商品ラインナップ・
価格決定・商品補充・
決済用サイト運営等

【区民】
商品を購入

区は委託料を運営事業者に支払い

◀サステナ自動販売機（台東区に設置している様子）

イ 削減効果

可燃ごみ 0.06t/年 減

※自動販売機を2台設置
し、それぞれ月間100個
購入された場合

【新規】ドギーバッグの活用

飲食店の食べ残しを自身で持ち帰る取組を、区主導で普及

ア 事業スキーム

【区】協力飲食店募集

【区内協力店】
店内周知
ドギーバッグ販売
持ち帰り対応

【区民】
食べきれない料理
をドギーバッグに
入れて持ち帰り



◀参考：環境省が推進するmottECOロゴを使用したドギーバッグ

イ 削減効果

可燃ごみ 2.5t/年 減

※区内飲食店で年間
10,000個活用した場合

基本方針Ⅱ リサイクルの推進

【新規】落ち葉・剪定枝の資源化

ア 事業スキーム

区民から事前申し込み
(粗大ごみ受付センター)

区民宅へ回収・
近隣事業所へ持ち込み

近隣事業所で資源化



ウッドチップ・堆肥など

イ 削減効果

可燃ごみ 1,100t/年 減

※可燃ごみに含まれる木草類の10%を想定

【新規】園芸土の資源化

ア 事業スキーム

区民が決められた日に、
園芸土を持ち込む

練馬清掃事務所・石神井清掃事務所
・リサイクルセンター4か所・資源循環センター
加えて、区内のホームセンター等も検討

事業者が回収・資源化



再生用土



イ 効果

資源量 30t/年 増加

※他自治体実績より推計

【充実】びん・缶・ペットボトルの回収方法変更

ア 事業スキーム

【現状】

・街区路線回収（約17,000か所）で回収



【変更後】

・集積所回収（約43,000か所）で回収



イ 削減効果

可燃ごみ 500t/年 減

※可燃・不燃・容ブラに含まれる「びん・缶・ペットボトル」の50%を想定

【充実】古着・古布の回収方法変更

【現状】

・拠点回収（34か所）で回収



【変更後】

・集積所回収（約43,000か所）で回収

回収量が減っている古紙（新聞・雑誌・紙パック）の車両で
合わせて回収する

イ 削減効果

可燃ごみ 1,600t/年 減

※可燃ごみに含まれる、繊維類の50%を想定

生ごみ消滅型容器「キエーロ」について

1 キエーロとは何か

II

土の中の微生物の力を利用して
生ごみを分解する仕組み

- ・神奈川県葉山町在住の松本信夫氏が考案
- ・「キエーロ」は松本氏によって商標登録を取得

2 特徴

- ・生ごみを水と二酸化炭素に分解
- ・コンポストとは違い**堆肥ができない**
- ・**電気代や土の補充が不要**
- ・臭いや虫が発生しにくい

→**住宅都市練馬区に最適**



▲ベランダdeキエーロ
幅90cm×高さ70cm×奥行35cm
土：8分目で140リットル
処理能力：約500g/日

3 使い方

容器に入れた土に穴を掘り、生ごみを埋める（頻度は1～3日に1回）



▲キエーロオフィシャル事務局西川美和子氏のホームページより引用

○よく分解するもの

- ・ごはんやパン、麺類
- ・熱を通した肉や魚、野菜
- ・カレー、シチュー、マヨネーズやドレッシング類
- ・ヨーグルトなどの発酵食品
- ・お茶がら、コーヒーかす

△分解に時間がかかるもの

（※細かく刻むことで分解が早くなります）

- ・生野菜の芯や皮
- ・人参、ごぼうなどの根菜類
- ・レモン・みかんなどの柑橘類の皮
- ・魚の小骨

×分解できないもの

- ・玉ねぎの皮、タケノコの皮など水分のない皮
- ・トムロコシの皮、芯、毛
- ・豆類のさやの筋
- ・桃や梅干しなどの大きめの種
- ・動物の骨、魚の大きな骨
- ・貝殻、卵の殻

▲荒川区ホームページより引用