

脱炭素社会に向けたバイオマスプラスチック利用促進事業

～お米づくりから派生するゼロカーボンへの挑戦～

■ 象徴的な施策として、行政だけでなく、“市民とともに取り組む”ものを導入

⇒ 家庭系「燃やすごみ指定袋」のバイオマスプラスチック化

新潟市内で生産された資源米を原料とするバイオマスプラスチック製の指定袋の導入

日常生活の中で、新潟の資源“米”を使ったごみ袋で温室効果ガスや石油系プラスチックの抑制につながる事を、市民の一人ひとりの行動により実現している実感＝“自分事”につながる

CO2削減効果（配合率25%）
128 t-CO2
 ※ 20L袋、800万枚導入の場合
 （年間使用枚数の半量）

① バイオプラ指定袋の導入

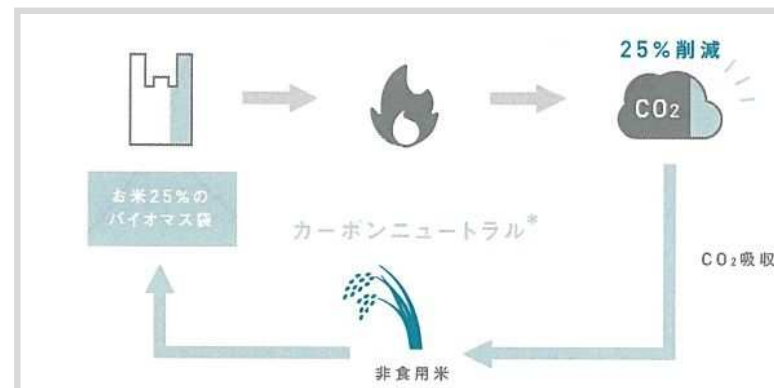


環境に配慮したプラスチック製品の利用促進、プラスチックごみ削減に向けた住民への啓発

既存事業との連携による ② SDGs・環境学習（体験型）



袋の原料となる米の製造過程を見学、体験する学習



（参考）バイオプラ指定袋の製造過程



SDGsに向けた食品ロス削減&子ども食堂支援事業

～フードシェアで地元野菜を子どもたちへ～

【概要】 民間・大学の協力のもと、農家などから寄付された規格外の野菜を、子ども食堂へ届ける仕組みづくりを支援

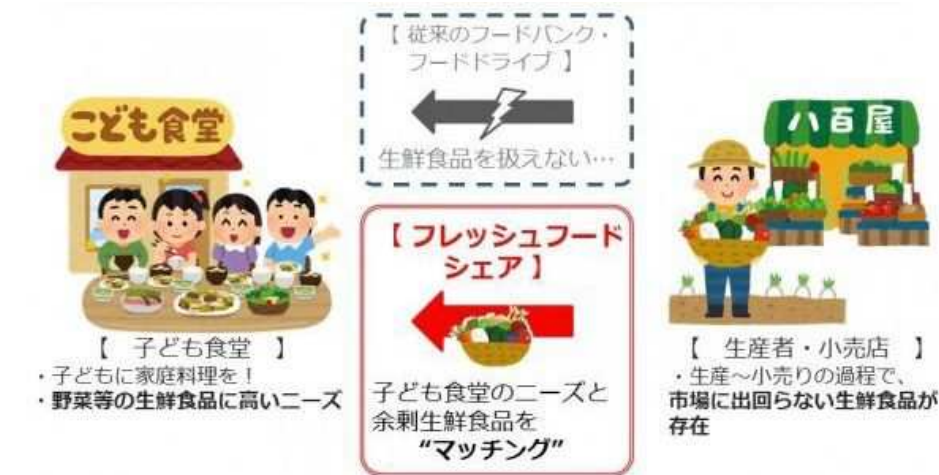
【背景・ねらい】

通常のフードドライブの課題

- ・ 生鮮食品を扱うことが難
- ・ 子ども食堂では、野菜等の生鮮食品に、高いニーズ

地域の課題

- ・ 規格外等の理由で市場に出回らない生鮮食品がある



- 廃棄される生鮮食品の活用 = 食品ロス削減
- 子どもの居場所づくり事業（子ども食堂）の支援

【R4年度】「フレッシュフードシェア」実証事業

○新潟国際情報大学と協力し、みずき野・中央キャンパスの2か所で、農家から野菜を預かり、子ども食堂へ引き渡しを実施。

【実績】 12月 寄付野菜 800kg超 子ども食堂 8団体へ提供



農家より寄付



集まった野菜

【フードシェアの流れ】

