

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

楽しみながら

サステナブル



PICK UP

10 「怒り」との上手な付き合い方

16 地元産米配布で家計支援
市民避難訓練を実施

30 このまちで暮らす理由

令和8年

11

No.1464

Food

食の楽しみを 明日につなぐ 店を選ぶ



フードロスや使い捨ては気になるものの、毎日の暮らしで何かするとなると少しハードルを感じることも。そこで、食べる・飲むといういつもの楽しみのなかで、ごみを減らす工夫をしている店を選んでみるのはどうだろう。

売れ残りを減らしたり、食べきれる量に調整してくれたり、マイ容器対応してくれたり。「おいしそう」「行ってみたい」という気持ちの先に、できることがあるなら、いつもの食事やティータイムにもうひとつの満足感が重なりそう。



「ひとつでおなかを満たされ栄養も取れる」よう、野菜もたっぷり。端まで具材を入れているので最後までおいしく食べられる



パンは自家製。カットした“パンの耳”も安価で販売



毎日手作りするサンドイッチは冷蔵保存なら翌朝まで食べられる

KAFFEEHAUS Jause (ヤウゼ)

(大手町)

食べきれなかった料理は 持ち帰って家でもおいしく

ボリュームたっぷりのランチは、食べきれない人も。そんなときは、ひと声かければ持ち帰れる。「持って帰りたいと言ってもらう方がホッとします」と店主の松下さん。せっかく作った料理だから、残されるより最後まで食べてもらいたい。持ち帰ることを前提にするのではなく、どうしても食べきれなかったときには捨てずにすむ方法を。家でおいしく味わえるよう、きれいに包んでくれる。

持ち帰る場合の注意

持ち帰りOKの店では食べきれる量を頼み、どうしても食べきれないものを持ち帰るのが基本。持ち帰る場合は、衛生管理の不備による食中毒なども自己責任になるので、適切に管理し、できるだけ早く食べるなど衛生面に十分注意を

※料理の内容は季節により変わる(写真は8月現在)

わんぱくサンドウィッチストア

(芥川町)

売れ残ってしまったら Instagramで 翌朝半額をお知らせ

営業後にサンドイッチが残ると捨てるのがつらい。でも、閉店前に値下げするのも、定価で買ってくれた人に申し訳ない。そこで店主の新田さんが思いついたのが、残ったサンドイッチをInstagramのストーリーズで知らせ、翌朝早朝から半額で販売するという方法。試行錯誤を重ね、今では「50%オフモーニング」として定着している。SNSを活用して、大切に作ったものを捨てず、次に食べたい人へ、つないでいる。



パン作りで使った小麦粉の袋はクラフト作家へ提供、トートバッグにアップサイクルしたものを店頭で販売する



季節の野菜を使った週替わりランチ。しっかり食べて元気になってほしいという思いからボリュームも



食べきれなかった料理は容器(有料)に

食べられる量を相談 最後までおいしく楽しめるように

コース料理を最後まで楽しんでもらえるよう、食べきるのが難しそうな人には量を調整。調理でも、食材はなるべく余さず、皮やくずも生かし切る。

「食べることは命をいただくこと。料理人として食材に敬意を払いたい」と言うのはオーナーシェフの坂口さん。ごみは水切りしてかさを減らすことで焼却時のCO₂削減につなげるなど、食材を育む環境にできるだけ配慮する。「まずは意識を持つところから少しずつ。身近にできることっていっぱいある」。気負わず続けられる小さな工夫を、日々の料理に重ねている。



抽出後のコーヒー粉は肥料としてオリーブやハーブの栽培に。必要な人には分けてくれるそう



無農薬のたまねぎやにんじんの皮は煮出してスープストックに。野菜くずは肥料に



通常盛りのパスタ(左)と量を調整して小盛りにしたパスタ(右)



ランチコースは前菜、パスタ2品、メイン、デザート、コーヒーの自然派イタリアン。量はおもにパスタで調整するのだとか

※料理の内容は季節により変わる(写真は8月現在)



余った食品をつなぐ 「おすそわけ」アプリ

食品ロスを減らす新しいフードシェアの形が、高槻に登場。関西大学など高槻ゆかりの学生たちが開発したフードロス削減アプリ「おすそわけ」で、まだ食べられるのに余ってしまう食品と、買いたい人をつなぐ。参加店が出品した商品を安価に購入できる。

出品された食品を選んでスマホ決済。
店頭で受け取るしくみ



身近な取り組み店を知る 市認定のエコショップ

ごみの発生抑制や減量、資源化などに取り組む店舗を、市が「エコショップ」として認定。市ホームページで紹介している。資源物を回収している店舗の一覧も。外食や買いもの先、資源回収先を探すときの参考に。

ID 001981



FIFTEEN COFFEE ROASTERS

(古曽部町)

マイボトルやマイ容器は ごみを減らすだけではない

テイクアウトはマイボトルで、コーヒー豆は持参した容器に。買い方を少し変えるだけで使い捨てのカップや袋を減らすことができる。ゴミが減ればCO₂も削減でき、気候変動の影響で収穫量が危ぶまれているコーヒーを守ることにつながるのだそう。さらに「サステナブルな方法で生産された(※)スペシャルティコーヒーを選ぶことも効果的」と店主の加賀山さん。「僕ができることは限られてますが、ちょっとしたことを積み重ねています」。好きな一杯を楽しむ一環なら、無理なく取り入れられそう。



生産地域や生産者が明らかな、国際審査で高得点のスペシャルティコーヒーの豆も、マイ容器持参なら10%増量



マイボトルでテイクアウトすると20円引き。カップのごみを出さず、いつもの一杯を楽しめる

ものを生かす
やさしい雑貨と
一緒に暮らす

Goods



地球にやさしいものを選ぶと思うと、少し構えてしまう。でも、毎日使うものなら「かわいい」「好き」「使ってみたい」が先でもいい。気に入って手に取ったものが、地元の自然の恵みから生まれていたり、捨てられるはずだった素材を生かしていたり。背景を知れば、愛着もさらに深まる。

もの選びの視点がちょっと変われば、好きなものを暮らしに取り入れながら、資源も大切にできる。そんな出会いなら、使うたびにちょっとうれしい。



高槻産蜜ろう100%のキャンドル。みつばちの小さな命と養蜂家の営みが生み出す天然素材のため、蜜源となる花によって色味が違う



キャンドルにする前の蜜ろう



譲り受けた蜜ろうは溶かしてこして、ゴミなどの不純物を取り除く。きれいになるまで何度も繰り返す

高槻産はちみつの蜜ろうキャンドル

高槻の自然の恵みを ほっとする灯りに

高槻産のはちみつを作る井田養蜂から分けてもらった蜜ろう。蜜ろうは通常、採蜜したら廃棄されるが、天然のろうを捨ててしまうのはもったいない。「高槻の蜜ろうでキャンドルを作りたい」と思っていたRay Candlesさんは、井田さんからの声がけを喜んだ。

高槻の自然への慈しみも引き継がれたキャンドルのやさしい灯りは、ほっとひと息つく時間にちょうどいい。蜜ろうキャンドルならではのほのかな甘い香りも、いつもの夜に小さなぬくもりを添える。



「貴重なろうは再利用できます」。もう一度灯せるよう、パッケージには空の容器と替え芯を同封

端糸や端布のアップサイクル雑貨

余った糸や布から 世界にひとつの作品へ

バッグや小物づくりを手がけるchiki*mocaさん。以前は新しい材料を買って制作していたが、増えていく材料や、作るたびに出る端布が少しずつ気になるようになった。そんなとき出合ったのが、「さをり織り※」で余った糸や布。工房から譲り受けた素材を組み合わせ、試行錯誤しながら新しい作品へと生かしている。

自分では選ばない色が混ざる偶然も、思いがけない表情に。「日常にワクワクを届けたい」という思いも、余った素材と一緒に形にしている。

※「差異(個性)を織る」をコンセプトに日本で生まれた手織り。ルールがなく自分の感性で楽しめる。福祉施設や海外にも広がっている

糸と布を重ね、ミシンでひとつずつアップリケに



作品のポイントは、誰かが選び、織った色の組み合わせで一つひとつ違う表情になるアップリケ。それを施すバッグなどもオリジナルの型紙から縫い上げる



譲り受ける端糸や端布。素材の一部は障がいのある人が働く工房などからも届く