

# 2012 “めざせ エコライフの達人” 節電キャンペーン

## スタート!



生活クラブでは、エネルギー消費を見直し、2020年度までにCO<sub>2</sub>排出量を30%削減することをめざして様々な取り組みをすすめています。2011年には節電を目に見える形で意識できる「エコライフ家計簿」を作成し、登録を呼びかけてきました。まだの方はぜひ登録を。いっしょに節電を始めましょう。



生活クラブ北海道の組合員による脱原発運動がきっかけで2011年に実現した風車(北海道浜頓別町)

## エコライフ家計簿に参加してLED電球をGETしよう!

対象月(7月分・8月分・9月分) 〆切は**9/30(日)**まで

### 応募方法

#### ●インターネットから

- 1 右上のアドレスから「生活クラブのエコライフ家計簿」に登録します。すでに登録されている方は②からとなります。
  - 2 対象月\*(7月分・8月分・9月分)の「電気使用量」と「請求金額」「前年の使用量」を入力します。  
\*電気使用量は、<6月上旬から7月上旬>に使用した分が「7月分」として請求されますので、応募の対象となるのは、「7月分」「8月分」「9月分」として請求された分となります。
  - 3 対象月のうち、1ヶ月分以上を入力すれば「応募」になります。
  - 4 **締め切りは9月30日(日)**です。この日までに入力すれば「応募」となり、抽選対象となります。
- インターネットから応募されることを推奨しますが、パソコンや携帯電話をご利用されない場合は、右の「応募用紙」でも応募できます。
- 1 必要事項を記入し、センター・デポに提出ください。応募条件はインターネットと同じです。
  - 2 **締め切りは9月30日(日)**です。この日までに提出すれば「応募」となります。

### プレゼント



**抽選で264名にプレゼント!**

- 応募された中から抽選で、合計264名の方に、「LED電球」をプレゼントします。
- 抽選は単協で行います。詳しくはセンターの事務局ニュースなどをご確認下さい。
- 単協の当選者数は、各単協での㊟びん回収本数に比例して按分します。  
プレゼントの購入費用は、2011年度に㊟びんとピッキング袋の回収率がアップしたことにより節約できた再商品化費用と、㊟びんの自主回収認定により免除された費用を原資としています。

【お知らせ】インターネットで応募された場合、対象月の登録情報に基づいて抽選を行います。当選者には管理者から「当選メール」をお送りしますので、一定期間内に必要情報を返信してください。プレゼントの抽選と送付に限定して、個人情報を使用させていただきます。

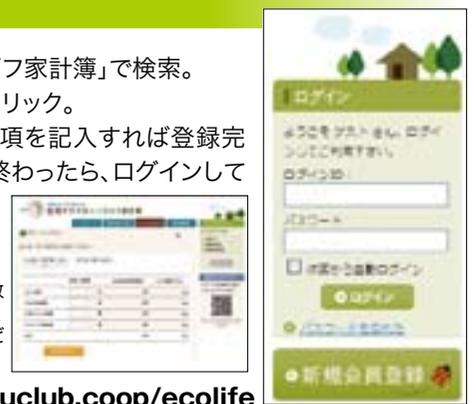
もっと節電! LED電球の次はこれ!



## わが家の電気をカンタンチェック! 登録しよう!エコライフ家計簿

### パソコンでの登録

- 1 「生活クラブのエコライフ家計簿」で検索。
- 2 「新規登録」バナーをクリック。
- 3 規約を承認し、必要事項を記入すれば登録完了です。新規登録が終わったら、ログインしてすぐ入力ができます!



㊟びんの回収本数などを入力すると、CO<sub>2</sub>の削減量なども計算できます。

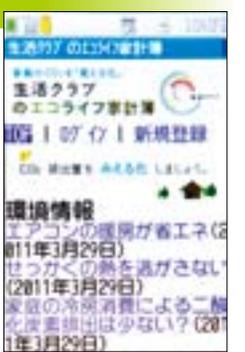
<http://www.seikatsuclub.coop/ecolife>

### 携帯での登録

QRコードから登録画面へ!あとは、パソコンと同様、規約を承認し、必須事項を記入すれば登録完了です。



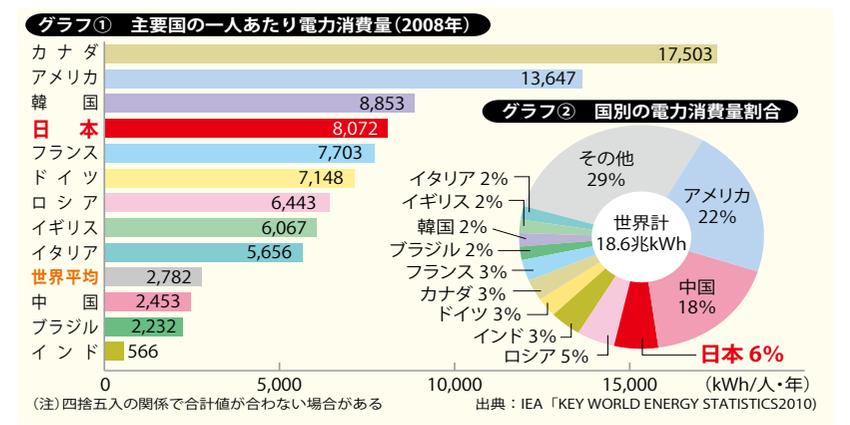
登録するには、PCメールを受信できるように設定する必要があります。詳しくは登録画面でご確認ください。



## 私たちは、どれくらい電力を使っているの?

日本人の電力消費量は**世界第4位**。  
世界平均の**約3倍!**

日本の電力消費量は、世界計の6%で世界第3位(グラフ②)。国民ひとりあたりでは8,072kwh/人・年(グラフ①、世界第4位)も使っています!! 一人ひとりが節電を心がけ、あわせてCO<sub>2</sub>の低減もめざしましょう。

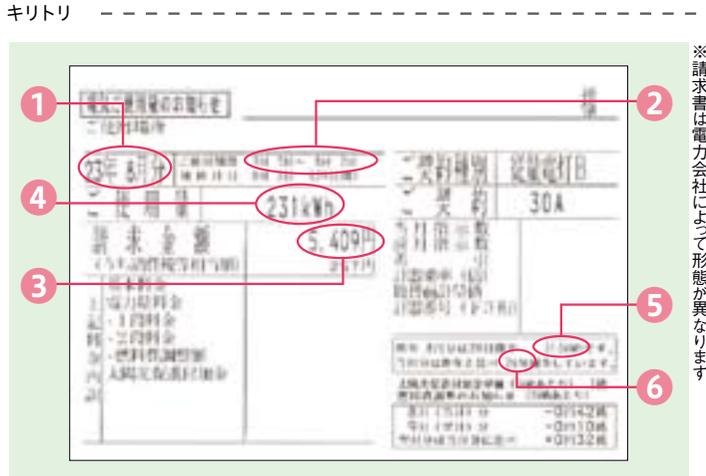


### 応募用紙

インターネットで応募できない方はこちらに記入してセンターやデポに提出します。

(提出日: 月 日)

センター・デポ名	
支部名・地区名	
班コード	
組合員コード	
氏名	
事務局確認欄	



1 月	2 使用期間	3 請求金額	4 使用量	5 前年同月分	6 前年同月比
7月分	月 日 ~ 月 日	円	kwh	kwh	%
8月分	月 日 ~ 月 日	円	kwh	kwh	%
9月分	月 日 ~ 月 日	円	kwh	kwh	%

※請求書は電力会社によって形態が異なります

# 2012 グリーンシステム リユースびんでキャンペーンが始まります 快適エコライフ!

## グリーンシステム2011年度成果報告

グリーンシステムとは **GARBAGE REDUCTION FOR ECOLOGY AND EARTH'S NECESSITY** の頭文字の略称⇒地球生態系のためのごみ減量システム

生活クラブでは1994年、容器包装ごみを減らすため、びん容器を回収再利用(リユース)する「グリーンシステム」をスタートしました。

**【容器別実績】**

リユース容器	供給数(本)	回収数(本)	回収率(%)	前年比(ポイント)
㊤びん	7,261,845	5,198,782	71.6	2.6 ↑
牛乳びん	15,374,567	14,931,294	97.1	0.5 ↓
リサイクル容器	供給量(kg)	回収量(kg)	回収率(%)	前年比(ポイント)
牛乳キャップ	44,285	34,601	78.1	11.9 ↑
配達仕分け用袋	267,248	122,350	45.8	3.4 ↑

**【㊤びん容量別実績】**

区別	容量	回収率(%)	前年比(ポイント)
細口㊤びん	900ml	80.9	→
	500ml	83.5	1.4 ↑
	360ml	68.2	5.3 ↓
広口㊤びん	350ml	63.7	7.9 ↑
	200ml	56.1	7.5 ↑
	200ml(中口)	95.5	10.8 ↑
	200ml(ドレ)	44.5	10.2 ↑



**回収率80%の再利用は5回** (式) 5回 = (100+80+64+...) ÷ 100  
 回収率80%の場合、100本供給すると最初に回収するのは80本。その80本を供給すると回収は64本…。最後が0本になるまで合計して、はじめの100本を何回使ったか計算すると5回となります。同様に、90%の場合は10回です。

**900mlの㊤びんも自主回収認定!**  
 2010年度の回収率が80.9%だった900ml㊤びんが、国の自主回収認定を受けました。自主回収認定を受けると、未回収分再商品化費用(リサイクル費用)が免除されます。

## 保管や返却のルール ~繰り返し使うために~

**㊤びん** 軽く水洗いしてから返却して下さい。

**プラスチックフィルムのはずし方**

マヨネーズやジャムなどのプラスチックフィルムは、必ず外してください。ミシン目からラクにはずせます。

**紙ラベルははがして下さい**

カビ発生防止のため紙ラベルははがして下さい。(はがれにくい場合は無理をせず、そのまま返却下さい。)

**フタがはずしやすくなりました**

**キャップのはずし方**

1. キャップをちぎらないように引き下げ、切れ込みに沿って右回りに引き裂いていく。

2. ヒモ状の部分、切れないようにしっかりと握って、引き上げる。

※キャップをはずす際、金具などを使うとびんが欠けてしまう恐れがありますので、注意してください。また指や爪を傷めないように気をつけてください。

### 配達仕分け用袋

配達仕分け用袋(P袋)は同じP袋に再生利用しています。

異物(紙ラベル)は切り取って出して下さい。

底はハサミを入れるだけでOKです。

※デポ(神奈川・東京)は取り組んでいません。

※㊤びんをP袋に入れて出すのはやめてください。

**牛乳びん** 必ず洗ってから出しましょう。

**このような保管や返却はしないでください。**

NG: カビさせない、マジックで書かない、中にモノを入れない

NG: キャップをつけて出さない、他のびんを入れない、びんの口が硬い金属などに当たらないように

**牛乳キャップとサイドスコアも再利用します**

キャップ5個からゴミ袋1枚を作ります

洗って乾かして回収に出しましょう。他のキャップは出さないでね

### 醤油びん\*は冷蔵保存を!

夏場の密閉されたスペースは高温多湿になり、紙ラベルがカビやすくなります。開封後は必ず冷蔵保管をお願いします。

※「丸大豆醤油」「丸大豆うすくち醤油」「国産丸大豆醤油」「タイハイ丸大豆減塩しょうゆ」

## 保存版 このびんはリユースする㊤びんです。生活クラブのセンター・デポに返却してください。

**900ml**

丸大豆醤油, 温州みかんジュース, 三河本みりん

**500ml**

食酢, 純米酢, 純玄米黒酢, 丸大豆うすくち醤油, 国産丸大豆醤油

**350ml UDびん**

マヨネーズ, ジェニューイン ディルピクルス, 小梅ぼし しそ漬, トマト ケチャップ, いちごジャム, マーメイド, りんごジャム, ブルーベリーソース

**360ml**

ボン酢しょうゆ(ゆず), すし酢, タイハイ丸大豆減塩しょうゆ, 焼肉のたれ, ウスターソース, 白だし, とんかつソース, すき焼きのたれ, ワインヴィネガー(赤), ワインヴィネガー(白), しょうがシロップ, 中濃ソース, ごまだれ, キムチ鍋つゆ

**200ml ドレッシングびん**

シーザーサラダ用ドレッシング, イタリアンドレッシング, にんにくしょうゆドレッシング, カロリー½ オニオンハーブドレッシング, ノンオイル青じそドレッシング, 胡麻ドレッシング, 柑橘果汁のさっぱりドレッシング

**200ml 中口**

のり佃煮, しそびじきふりかけ, きのこと山菜炊込御飯の素, えのき茸茶漬, 五目ずしの素(10月以降中口に変更予定)

**200ml 広口**

梅びしお, チリソース, ピザソース, コチュジャン, きざみピクルス, いちごジャム, 甜麺醬, 黒酢入り中華あん, 和風きのこソース, アラビアータソース, いちごジャム(国産), 沖縄県産パインジャム