

# ごみの減量化に向けて 私たちができること

地球温暖化が世界の課題として検討される中、上峰町でもごみの減量に取り組んでおり、広報紙でも毎月の現状をお知らせしています。日々のちょっとした心がけでごみは減らすことができ、減った分だけ地域も世界も良くなります。今回は、家庭でできるごみ減量の取り組みをご紹介します。

## こんなにかかっている？ 処分にかかる巨額の費用

上峰町で平成30年度に出たごみの合計は約2,744トンでそのうち、可燃ごみは約2,079トン、不燃ごみは約57トン、粗大ごみは424トン、資源ごみは約184トンで、その処理には約2億円がかかっています。しかも、可燃ごみの16%(333トン)が生ごみで、そのうちのなんと34%(113トン)が水分なのです。ごみの量と水分量が減れば、収集運搬の手間と処理にかかる費用を減らすことができる上、二酸化炭素の排出量も減って地球に優しくなります。



処理にかかる費用 約2億円

## 「3切り運動」で生ごみを減らそう！

ごみの量を減らすために日頃から実行したいのが、「使い切り・食べきり・水切り」の3切り運動です。

### 水切り

生ごみを捨てる時は、できるだけ**水分を切って**ごみ量を減らしましょう。



### 食べきり

食べ物を大切に、残さず食べましょう。残ったものは、上手に保存したり、味をアレンジして**食べきる**ようにしましょう。



### 使い切り

買うものをメモして必要な物だけ購入し、買い過ぎに注意しましょう。買ったものは**使い切り**ましょう。



## 食品ロスを減らそう!

### 毎日茶碗1杯の食品が無駄に!

日本では、毎日1人当たり「お茶碗1杯分(約136g)の食べ物」が、食べられるのに廃棄されています。3Rの1つ、「Reduce(リデュース)…廃棄物を減らす」に取り組み、食品ロスを減らしましょう!

アレンジ  
レシピ

### 1 野菜の皮できんぴら

大根、にんじん、かぼちゃなどの皮を厚めにむぎ、シャキシャキのきんぴらに!

### 2 魚の骨で骨せんべい

三枚におろして残った魚の骨をカラッと揚げて塩をまぶせば美味しい骨せんべいに!ゴマやのりを加えてミキサーにかければ栄養満点のふりかけになります。

### 3 おでんの残りスープ

美味しいスープでうどんや雑炊に活用を!



### 料理を作りすぎない!

家族の予定や体調を配慮し、食べきれぬ量を作りましょう。残った料理は、リメイクレシピなどでアレンジし、食べきりましょう。



### 「賞味」期限と「消費」期限の違いを知る!

消費期限は「食べても安全な期限」ですが、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」のことです。賞味期限を過ぎていても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

一人一人が「もったいない」を意識して、  
日頃の生活を見直してみよう!



### 生ごみ処理機器購入費補助金

「生ごみコンポスト化容器」と「電動生ごみ処理機」の購入費用の一部を補助しています。ぜひご活用ください。

#### 補助金の額

- ①生ごみコンポスト化容器  
購入金額の1/2 上限 2,000円
- ②電動生ごみ処理機  
購入金額の1/2 上限 20,000円



### 上峰町環境講習会を開催

安全なEM菌を使い、微生物によって生ごみを発酵させる講習で、多くの方が参加してくださいました。



### 生ごみを 堆肥に変える

「3切り運動を行っても出してしまう生ごみを、家庭で堆肥に変える方法があります。町では講習会の開催や購入費用の補助をしています。