

ごみ減量魂

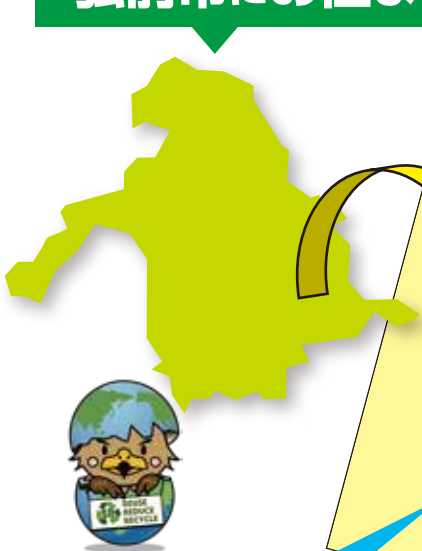
平成29年【vol.2】

弘前市ごみ減量化・資源化啓発広報誌

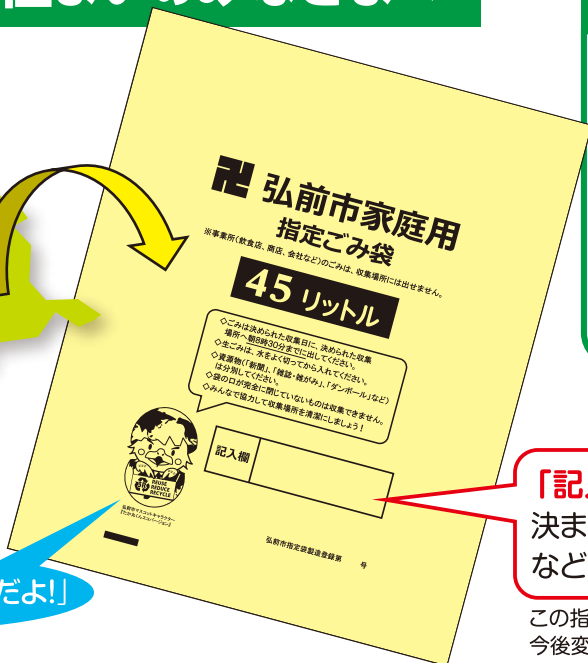
発行：環境管理課

平成30年7月1日から 「家庭系ごみ指定袋制度」が始まります

弘前市にお住まいのみなさまへ



「指定袋は、僕が目印だよ!」



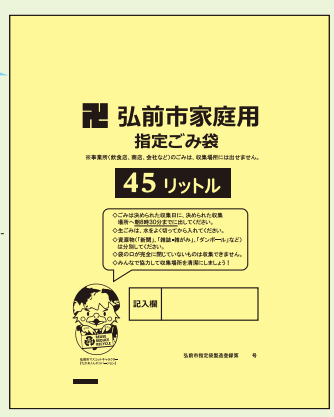
指定袋制度とは
ごみの減量化や適正排出の推進、ごみ収集作業の迅速化などを目的に、**市が指定するごみ袋**（大きさ、色、形など）**を使って、家庭のごみを出していただく制度**です。

「記入欄」の取り扱いは現在検討中です。決まり次第、広報ひろさきや市ホームページなどでお知らせします。

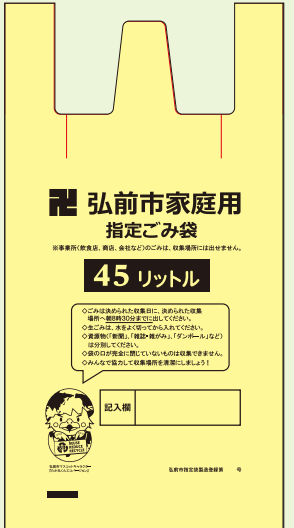
この指定袋のデザインは平成29年10月時点のものであるため今後変更する場合があります。

指定袋の色や、形状、大きさは？

- 取っ手がない「平袋」
- 色……黄色
- 容量…30リットル
- 45リットル



- 「取っ手付き袋」
- 色……黄色
- 容量…10リットル
- 20リットル
- 30リットル
- 45リットル



※外装で、「平袋」か、「取っ手付き袋」かを区別できます。

いつから始まるの？

平成30年7月1日から始まります。

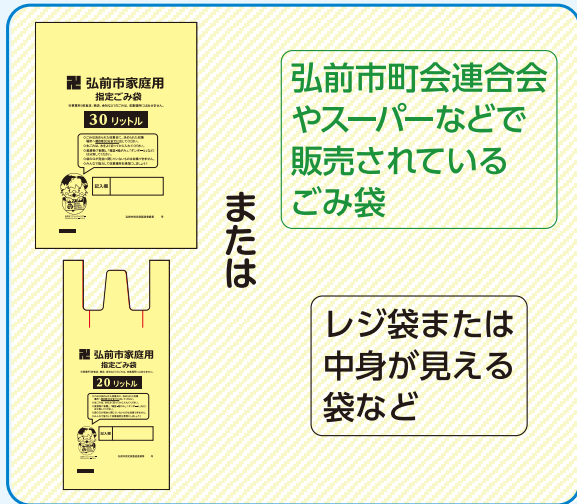
- 平成30年10月1日以降は、指定袋以外で出されたごみは、収集することができません。
- ※経過措置期間は指定袋以外で出されたごみも収集します。

開始

平成30年 **7月1日**から

経過措置期間

平成30年 **9月30日**まで



指定ごみ袋を使って出すごみは？

「燃やせるごみ」と「燃やせないごみ」です。 ※長いところが45cm未満のものが対象です

- 「燃やせるごみ」と「燃やせないごみ」は同じ袋を使うことになります。

燃やせるごみ



燃やせないごみ



よくある質問

Q 「有料化」と「指定袋制度」は何が違うの？

A 「有料化」は、市が袋の規格を定め、そのごみ袋にごみ処理手数料を付加するものです。
「指定袋制度」は、市が袋の規格は定めるものの、ごみ処理手数料が含まれておりません。

Q 「指定袋」はどこで買えるの？

A 制度開始の1ヶ月前頃から、スーパーやホームセンター、ドラッグストアなどで販売される予定です。

次のごみは**指定ごみ袋を使わず**出すことができます

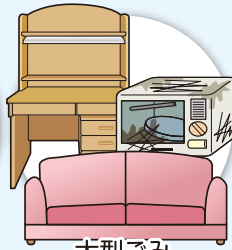


木の枝
(燃やせるごみ)

※サイズは6ページに記載



ふとん
(燃やせるごみ)



大型ごみ



古紙類
(新聞紙、雑誌・雑がみ)



容器包装
(かん、びん、紙パック、ダンボール、
その他の紙、ペットボトル)

これまで同様、束ねて出してください。(束ねられないものは指定袋に入れてください)

これまで同様、ひもでしばって出してください。

長いところが45cm以上のものは、大型ごみとしてそのまま出してください。

これまで同様、新聞紙と、雑誌・雑がみは別々に分けて紙ひもなどでしばって出してください。

これまで同様、無色透明の袋または半透明の袋に入れて出してください。(ダンボール除く)

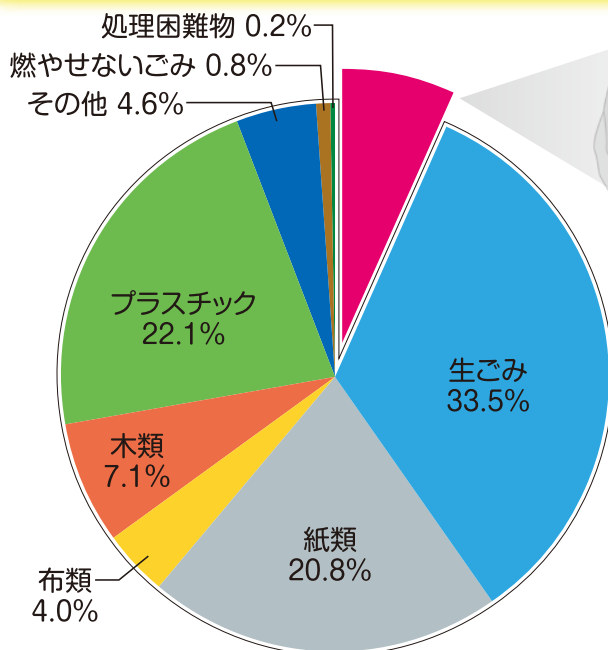
出していないませんか? 「食品ロス」

食品ロスとは、食べられる状態であるにも関わらず廃棄される食品のことです。

全世界では、9人に1人が飢餓に苦しんでいる一方で、作られる食料の3分の1が捨てられています。
(国連食糧農業機関(FAO)報告)

日本では、年間2,775万トンの食品廃棄物等が出されており、そのうち、食品ロスは621万トンです。
(農林水産省及び環境省「平成26年度推計」)

弘前市のH27家庭系(燃やせる)ごみ組成分析調査結果



燃やせるごみのうち
約6.9%は食品ロスです。

※「ごみ減量魂 (vol.1)」に約16.6%とお知らせした食品ロスは、生ごみの中に含まれている割合を示したものです。今回は、燃やせるごみ全体に含まれている割合で表示しています。

思い出して
みてください。
心当たり
ありませんか?



食品ロスを出さないために、普段の生活から見直しましょう!

「食品ロス」を減らせばお**得**です!

実際に各家庭から出る食品ロスの金額を、おおまかに計算してみましょう。

農林水産省と環境省の調査によると、**家庭から出る食品ロス**の量は、**282万トン**であり、国民**1人1日**当たり
に換算すると、**約61グラム**となります。

(総務省人口推計平成26年度、農林水産省 食料産業局資料から計算)

これを、**お米の価格で換算**してみましょう。お米は、炊くと2.1倍(日本食品標準成分表の重量変化率より)になる
ので、61グラムの茶碗の白米は、もともと**約29グラムのお米**となります。そのため、1人あたり1年間の量に換算
すると、**約10kg**(10,585グラム)のお米を捨てていることとなります。

28年産青森県産「つがるロマン」の年産平均価格
(平成29年6月の速報値)

玄米60kgあたり **13,402円**

1kgあたりにすると、

約223円

食品ロスを減らすことで

**お得
です!**

1人当たり年間で、

なんと! 約2,200円

4人家族だと年間で、

なんと! 約8,900円



今回は、国のデータを用いて、お米で換算しましたが、
実際には、**ごみの量が多い自治体ほど食品ロスが多く発生**していて、
さらに**捨てられているものは、加工された食品など、お米よりも
単価が高いものがほとんど**です。

「食品ロス」を減らすことで、
こんなにお**得**なんだね!

食品ロスを防ぐための、「**冷蔵庫の整理のしかた**」から、
「**買い物のしかた**」、「**料理のしかた**」を考えよう。



冷蔵庫の整理からはじめよう

実践を!

整理整頓で 得られる効果

電気代節約

ポイント

内部に余裕があると、冷気が流れやすくなります。結果、冷蔵庫にかかる負荷が少なくなり、電気料金の節約につながります。

詰めこみすぎると見通しが悪くなり、欲しい物を探すのに時間がかかり、ドアを開けている時間が長くなってしまいます。

在庫の把握

ポイント

不要な買い物を避けることができます。

「すでに冷蔵庫に入っていないか?」

「賞味期限・消費期限切れが近づいているものはありますか?」

賞味期限…おいしく食べることができる期限

(例) スナック菓子、カップめん、缶詰など

消費期限…期限を過ぎたら食べないほうがよいもの

(例) 弁当、サンドイッチ、生めんなど

食品ロスを防ぐ 整理整頓術

全体的に収納する場所を決める

雑貨屋等でトレーやかごなどを購入し、空間を分割して活用しよう。

(例) A…バター・マーガリン B…買って来たばかりのもの

C…賞味期限が近いもの D…トレー (小物など)

E…調理済みの食べるもの、保管し翌日食べるもの

※あくまで一例です。必要なのは場所を決めることです。

※冷蔵庫のメーカーや製品によってレイアウトは異なります。

チルド室

凍る直前の温度で保管できる場所なので、早く傷みやすいものを保管するのが効果的です。

生鮮食品、肉や魚、発酵食品の保管がおすすめです。

野菜室

トレーなどを利用し、**使いかけの野菜**などをまとめておくスペースを確保することでどんな野菜が保管されているか把握しやすくなります。

冷凍庫

冷凍食品などは、重ねないように**タテ入れ**を意識し、何が入っているか一目でわかるようにしましょう。また、肉や魚などすぐに使わない時は、冷凍庫に保管し、使う時に解凍しましょう。



ドアポケット

よく使うものや、タテ置きで保管するものを入れましょう。**牛乳、卵、飲料、調味料**などの保管がおすすめです。

整理整頓することで、**期限が迫っている食品を把握し、買い過ぎを防ぐ**ことができます。

「買い物上手」になろう



それ本当に必要ですか？

ごみの減量には、まず買い物の考え方から見直す必要があります。

STEP 1

空腹は厳禁

冷静な判断力で
買い物するため、
空腹は避けましょう。

STEP 2

食材の確認

残っている食材の
活用方法を考えて
買い物しよう。

STEP 3

考え方を変えよう

「安い」だけで商品を選ぶのではなく、「**ごみにならないもの**」を探して商品を選んでみよう！
また、「**本当に買う必要があるのか**」を改めて考えましょう。

食材だけではなく、
買い物全般で！

無駄を出さない「調理」をしよう

使いキリ

野菜を調理するときや、果物を食べるするときなど、不要な部分として捨てたものはありますか？

野菜 や **果物** には、きちんと洗えば皮まで食べられるものがたくさんあります。

たまねぎの皮のように食べにくいものや、傷んでいるものは取り除き、それ以外はできるだけ皮ごと調理しましょう。果物の場合、種や芯、傷んだ部分を取り除き、皮ごとミキサーにかけて飲み物にすると、手軽に高い栄養を摂取しやすくなります。



※子どもなど、消化器官が未発達な人には、与えないでください。

※ジャガイモの芽や芽の根本、皮が緑色に変色した部分は天然毒素が含まれているので、きちんと取り除いて調理してください。

※このほか、調理する時点で異変を感じた場合は、どんなものであっても皮ごと食べるのは控えてください。



たか丸くんの減量ナビ

庭の草取りで出た**雑草**や、
木の枝も **減量** できます！

ポイント

晴れの日、数日乾かすことで

草の水分が抜け、付着している土が落としやすくなり、ごみが大幅に軽くなります。また、木の枝は、乾くと折れやすくなり、燃やせるごみのサイズにやすくなります。

※木の枝のサイズ

- 1本の長さ60cm未満、太さ10cm未満
- 1束30cm以内で1回に3束まで



自宅で残さず食べよう!

食べキリ

外でも

せっかく作った料理を残して捨てるのは、とてももったいないことです。料理は食べる分量を把握して作りすぎないようにしましょう。



もし残ってしまったら
あなたは どうしますか?

ポイント

残ったおかずや、余り物で作りやすいレシピを活用しましょう。

また、1人分の料理を作るのは実は非常に難しいもの。作りすぎて食べ残しをしてしまう人は、カレーやシチューなど、作りすぎても翌日以降もおいしく食べることができるメニューを取り入れましょう。

余った物

- ポテトサラダ
- 白米
- 鍋の具材
- その他など

Good

- カレーライス
- シチュー
- リゾット
- コロッケ、オムレツ
- フライ、天ぷら など

進化

Very Good

- カレーうどん
- 天ぷらそば など

まだまだ進化

<外食時は>

最初から、**食べきれる量を注文しましょう。**そして、足りなければ追加で注文しましょう。

料理ができるまでにはお金や食材だけではなく、食材を作った人や料理を作ってくれた人の時間や労力もかかっています。

さらにごみ処理費用も発生します。



幹事さんも
飲食店さんも
必見!!

宴会のルール

さんまる いちまる

30・10運動をはじめよう

30・10運動は、宴会時の食べ残しを減らすために、**<乾杯後30分間>**は席を立たずに料理を楽しみ、**<お開き10分前>**になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しむといった、食品ロスを削減する取り組みです。職場や知人との宴会から始めていただき、一人ひとりが**『もったいない』**を心がけ、楽しく美味しく宴会を楽しみましょう。

はじめの

30

分と

おわりの

10

分は

席に着いて、おいしい料理を残さず
食べるための時間にしましょう!

幹事は…

この取り組みを伝え、参加者に呼び掛けましょう。

参加者は…

幹事の声かけに協力し、『もったいない』の気持ちを思い出して食事を楽しみましょう。

飲食店は…

この取り組みに賛同し、取り組みのPRをしましょう。



生ごみは「水キリ」でダイエット（減量化）

水キリ

生ごみの重さのうち、**約8割は水分**となっています。
 きちんと水分を切ってごみ出しをすることで、ごみの重量を減らすことができますが、
 食材を濡らさないように、調理できないかも考えてみましょう。



水キリをしたら、どんないいことがあるの？

ごみ処理施設では…
 水分が少ないと、生ごみを燃やす際に使用する燃料が少なくて済みます。

収集作業では…
 軽くなることで、収集する人の作業がはかどり、ごみ収集車の燃費が向上することで、地球に与える環境負荷の軽減もされます。



水キリの方法

三角コーナーの生ごみ入れやネットを活用する

排水口や、三角コーナーに溜まった生ごみは、特に水分を含んでいます。
 ごみ袋に入れやすいように三角コーナーにネットを装着し、生ごみを入れましょう。**すぐごみ袋に入れるのではなく、水のかからないところに移し、一晩置くだけで十分水キリできますので試してみてください。**



生ごみ水切り器を使用する

水切り器があるときは、水切り器に生ごみが入ったネットを入れ、挟みましょう。
 ※水切り器の種類によって、使い方が異なります。

- ①水切り器にネットを装着する。
- ↓
- ②生ごみがたまったら水切り器を挟む。
- ↓
- ③含んでいた水分が落ちる。

手を汚さずに生ごみの水キリする方法があるんだね!



ごみの減量化・資源化に取り組む市民の声

～再生資源回収運動を通じて～



城西地区連合会
 再生資源回収推進部長
 戸澤 一夫さん

城西地区ではみんなの力を合わせて、毎月、資源物の回収をしています。資源回収は、地域内のコミュニティの場となり、さらに資源物の売り払いが地域の収入にもなっている有益な運動です。
 この運動で地域が非常に活性化していると感じています。
 今後も地域の活性化のため、再生資源回収運動を続けたいと思います。皆さん、「資源回収」を始めてみませんか？

～未来ある子供たちのために～

私たち、NPOもったいない弘前では、古紙を回収してトイレットペーパーにリサイクルする活動をこれまで7年間続けてきました。
 その他、子ども達への環境教育を行うなど、環境に対する意識づくりを積極的に行っています。
 子ども達に、よりよい環境を残すためにも、我々大人が身近にあるごみの問題を真剣に考えていきましょう。

NPOもったいない弘前
 事務局 前田千加さん



写真は活動の様子

弘前市 都市環境部 環境管理課

問い合わせ先

■広報誌に関すること……………廃棄物政策係 TEL0172-32-1969
 資源循環係 TEL0172-35-1130
 環境事業係 TEL0172-32-1952