

ごみ減量
ガイドブック

ごみ減量の 心算

みんな
でも
取り
組もう



春日井市

ごみの現状

平成25年4月から、資源・ごみの分別区分を変更し、プラスチック製容器包装と金属類を資源として収集するようにしたところ、下のグラフからわかるとおり、燃やせないごみは大幅に減少し、資源は増加しました。

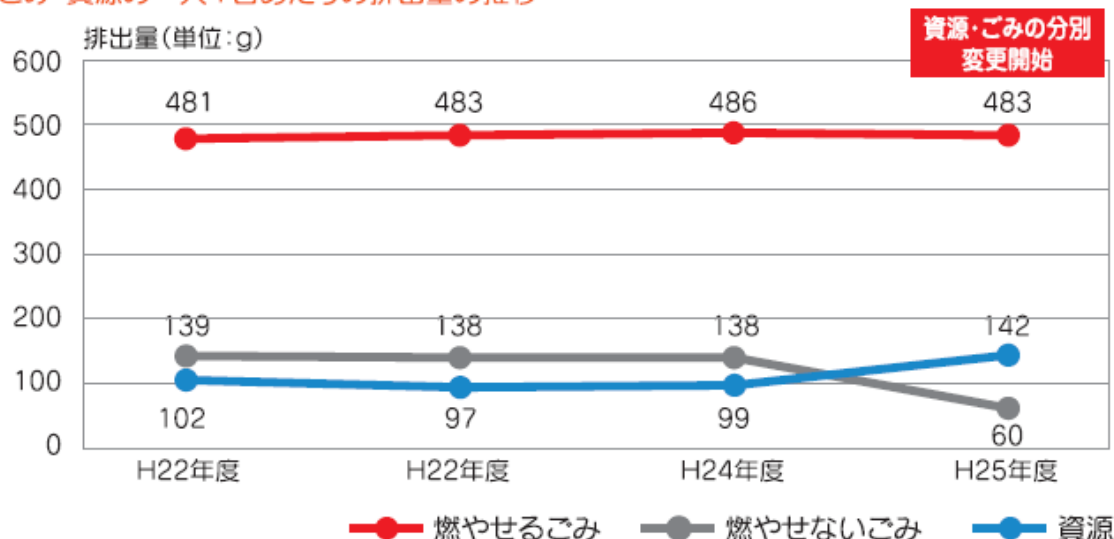
春日井市ごみ処理基本計画では、平成33年度に家庭系ごみを平成22年度と比較して15%削減することを目標としています。(H25年度はH22年度と比較して約12%の削減となっています。)

平成22年度の一人1日あたりの家庭系ごみ排出量 = 620グラム
平成25年度の一人1日あたりの家庭系ごみ排出量 = 543グラム
目標を達成するには、平成33年度までに、さらに一人1日あたり約20グラムの減量が必要になります。

今後は、さらなるごみ減量を目指して、燃やせるごみの減量と資源化に取り組む必要があります。

グラフ[H22～H25年度のごみの量(燃やせるごみ・燃やせないごみ・資源)]

家庭ごみ・資源の一人1日あたりの排出量の推移



みんなで取り組もう!ごみの減量

燃やせるごみを減らすために「3きり運動」に取り組みましょう。

「3きり」
とは?

一般的に燃やせるごみの中には、生ごみが30%~40%含まれていると言われています。そこで、次の3つの取り組みが生ごみの減量に効果があります。

● **使いきり** 食材は、必要なだけ購入し、正しい保存でムダなく活用しましょう。

● **食べきり** せっかく作った料理を食べ残したりしていませんか?
作った料理は、食べ残さないようにしましょう。

● **水きり** 生ごみのうち70%~80%が水分だと言われています。
生ごみの水分を切るとかなりの減量効果が得られます。

皆さんに「3きり運動」を実践していただけるよう、次ページから説明をいたします。

1 使いきり

食材は、必要なだけ買って
正しい保存でムダなく使いきりましょう!

👉 余分なものは買わない!

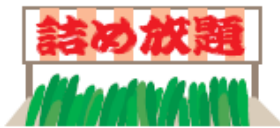
「ないと思ったら
冷蔵庫にあった」
「こんなに使い切れない」



このようなことがないように、まず、食材の在庫を確認してからメニューを考えましょう!
買い物リストを作って、買い物に出かけましょう。



👉 衝動買いをしない!



「期間限定」「タイムセール」「詰め放題」……
「お買い得!」につられて、使い切れないほど食材を買っていませんか?
レジ前で、買い物かごの中をチェックしてみてください!



👉 捨てずに使いきる!

余った食材は冷凍保存!何かもう一品という時便利です。

工夫次第で食材長持ち
ごみも減らせて家計も
助かります!



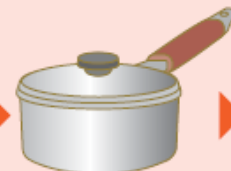
肉、魚などは、
一回の使いたい分量に
小分けして、冷凍保存



野菜はスライスしたり、
ゆでてから小分けして、
冷凍保存



小口に切り分け



硬めに塩茹で



冷めたら冷凍

野菜の葉や茎も
使われます

2 食べきり

作った料理は、食べ残さないように
しましょう!

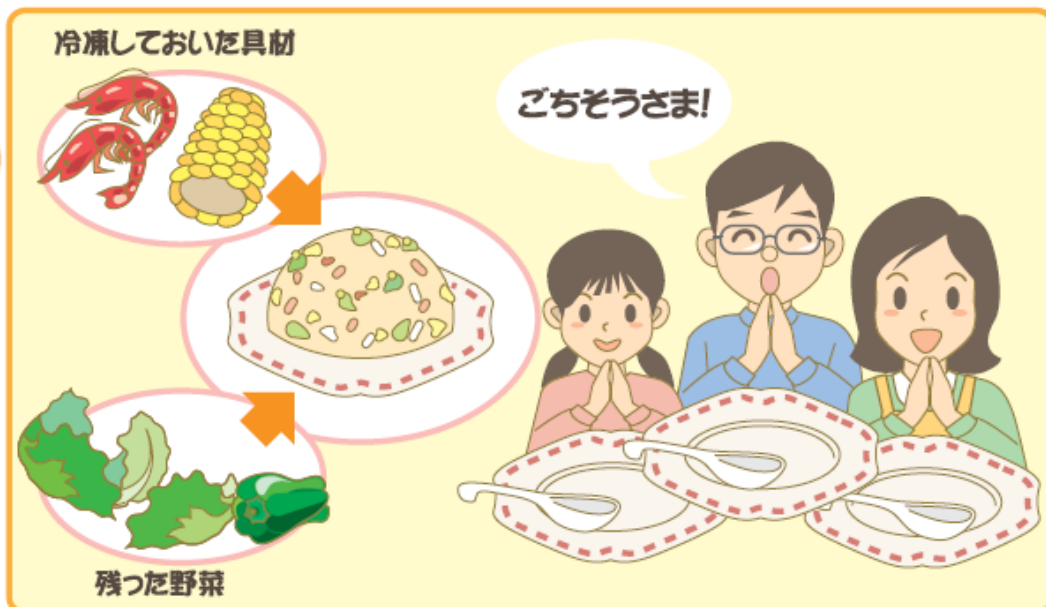
👉 食べきれ分だけ作る!

料理は、食べきれ分だけ
作るように心がけましょう。
残ったときは、上手に保存
して食べきりましょう。



👉 残り物をアレンジして「食材整理日」を作る!

スープやカレーなど、
色々なメニューが
考えられるよ!



👉 賞味期限とは?

「賞味期限切れ」=
「すぐ捨てなくては」
ではありません



賞味期限とは…

未開封のまま、商品毎に指定された方法(例えば「要冷蔵」や「常温で直射日光の当たらない場所で保存」など)で保存された場合においしく食べられる期限を賞味期限といいます。

※賞味期限を過ぎても、直ちに食べられなくなるということではありません。
※ただし、一度開封してしまったものは、賞味期限にかかわらず、早めに食べましょう。

消費期限とは…

未開封のまま、商品毎に指定された方法で保存された場合に食べても安心な期限を消費期限といいます。

※消費期限と表示されたものは注意しましょう。

3 水きり

生ごみの水分をできるだけ減らしましょう!

👉 水分をしぼる!

生ごみを捨てる前に「水を切る」という一手間を加えると、ごみの減量だけでなく、においや菌の繁殖を抑え、衛生面も向上します。

三角コーナーは
水切りネットを
使用する



ごみ箱に
捨てる前に
ひとしぼり!



★とがった骨などに気をつけて!

👉 風通しの良い場所で乾かす!

生ごみの臭いが
とても少なくなり
これは効果的



水分を減らすとごみが軽くなるだけでなく、雑菌も減ります。

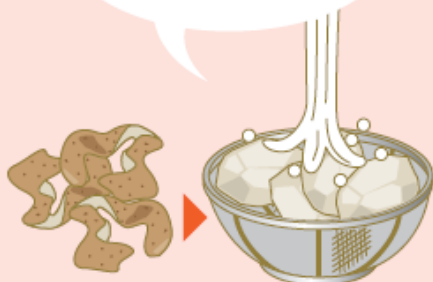
ざるや新聞紙に
広げて乾かす



👉 水に濡らさない!

水分を切ることで、ごみの量を減らす以外にも、最初から余分な水分を食材に含ませない工夫も大切です。

野菜や果物は、
皮をむいてから洗う!



泥のついた野菜は
早めに洗って、乾いてから
皮をむく!



生ごみを 堆肥化しよう!

生ごみは、コンポスト容器や密閉式容器などで堆肥化することができます。作った堆肥は、野菜や花の栽培に使えます。肥料を買わなくても良いので家計にもやさしく一石二鳥です!

●堆肥化の手順

1次処理

生ごみを微生物や電気の力を使って「発酵」させたり「乾燥」させたりします。

●1次処理に使用する機器

機器名	使用場所
手づくりコンポスト	ベランダ
生ごみ発酵用密閉式容器	屋内
コンポスト容器	庭
電気式生ごみ処理機 乾燥型	屋内
電気式生ごみ処理機 バイオ型	屋外

手づくり コンポスト

コンポストとは、好気性の微生物の力を利用して、生ごみを分解し、堆肥を作ることです。

家庭で手軽にできる「洗濯かご」を使ったコンポストの作り方

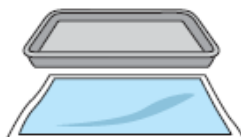
●必要な材料



洗濯かご
(取っ手は外す)



発酵バッグ
(不織布や麻製のバッグ
(通気性の良いもの))



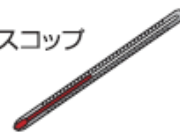
結露水がこぼれるので、
下に敷くトレーまたは
給水シート(ペット用シート)



不織布の衣類収納袋
(かごが入る大きさ)
(虫よけにします)



園芸用のスコップ



温度計(100℃まで)



ウッドチップ
(炭素材料)
※ピートモスなど



米ぬか
(発酵補助剤)

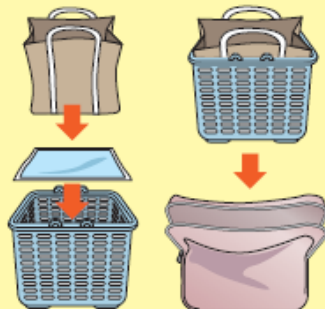


発酵菌
(パチルス菌など)

※利用できるものは、自宅にある古いものでかまいません。
※無いものはホームセンターなどで簡単に手に入ります。

1

洗濯かごに給水シート又はトレーを敷き、発酵バッグを入れ、虫よけカバーにセットする



2

米ぬかと発酵菌をよく混ぜ、水を加える



3

ウッドチップを敷き、2で混ぜた発酵菌を入れる。凹みを作りその部分に生ごみを入れかき混ぜる



やってみよう!

「雑がみ」を 資源として出しましょう

生ごみの減量以外にも燃やせるごみを減らす方法があります! 菓子箱やティッシュの箱、ポスターやはがき、メモ用紙など様々なものが資源として再生できます。各地域で月に2回収集がありますのでご協力をお願いします。

「雑がみ」とは?

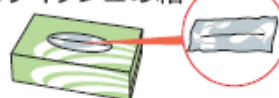
不用となったりリサイクルできる紙全般のことです
新聞紙・雑誌・段ボール・牛乳パック類は除きます。

●封筒



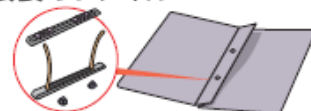
窓のセロファンは「燃やせるごみ」へ

●ティッシュの箱



ビニール部分は「プラスチック製容器包装」へ

●紙製のファイル

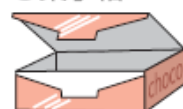


金属などは「金属類(小型家電を含む)」へ

●包装紙

- パンフレット・カタログ
- ダイレクトメール類

●菓子箱



特徴

手軽で安価、臭いが少ない

虫の発生が少ない

比較的多い量に対応可能

初期費用と電気料金がかかりますが、虫の発生や臭いが少なく手間もかかりません

2次処理

1次処理のできた堆肥材を土と混ぜて、さらに発酵させると堆肥として使うことができます。

経験者のコメント (市内 町屋町在住 Hさん)

自作のコンポストで、家庭から出る生ごみを利用して良質な堆肥を作ることができます。少しの手間で、ごみを減らし、作った堆肥を畑で利用することもできます。



ワンポイント

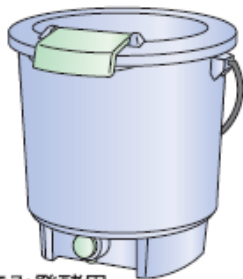
堆肥は作るだけでは意味がありません。作った後の使い道を決めてから取り組みましょう。

生ごみ発酵用密閉式容器

生ごみ発酵用密閉式容器とは、嫌気性の微生物(EM菌)の活動を利用して、生ごみを堆肥化する容器です。

生ごみ発酵用密閉式容器を使った生ごみ発酵処理のしかた

●必要な材料



生ごみ発酵用密閉式容器

生ごみ発酵用密閉式容器の特徴

虫の発生が少なく、屋内でできるため、冬でも気軽に続けることができます。



米ぬか (発酵補助剤)



糖蜜 (EM菌のエサとなります)



油かす (発酵補助剤)



EM菌 ※「EM」とは、有用微生物群のことです。

※材量はホームセンターなどで簡単に手に入ります。

※各材料の分量は密閉式容器の説明書を参考にしてください。

1 タライに米ぬかと油かすを入れて、よく混ぜ合わせ⑦を作ります。



2 糖蜜を少量のお湯(45℃前後)で溶かした後、水を加えて糖蜜液⑧を作ります。 ※水は、水道水を一昼夜くみ置きし、塩素を抜いておきます。



3 ⑧の糖蜜液の中にEM菌を入れて、EM・糖蜜混合の希釈液⑨を作り、⑦と⑨をすこしずつ混ぜ合わせ、混ぜ合わせたものをビニール袋に入れ、発酵させて一次処理剤の完成



4 密閉式容器に、生ごみと一次処理剤20gを入れ蓋をします。



これを繰り返して容器が一杯になったら1~2週間熟成させて、できたものを土と良く混ぜて利用する。

出せないもの

次のものは「燃やせるごみ」で出してください

●テープなど粘着物のついた紙

●写真
●食べ物などで汚れた紙
●金色、銀色の紙
●防水加工された紙 (紙コップ、紙皿、ヨーグルトの容器など)

●感熱紙 (レシート、FAX用紙)



●圧着はがき

●カーボン紙 (宅配便の複写伝票など)



●ビニールコーティングされた紙



●洗剤などのにおいがついた紙

「雑がみ」の出し方

紙袋に入れるか、雑誌にはさんでしばって出してください。



地域の資源回収にもご協力ください

皆さんのお住まいの地域の、町内会や子ども会、老人会等、身近な団体が雑紙を含む古紙などの資源回収をしている場合は協力しましょう。ごみの資源化が促進されるだけでなく、地域の団体の活性化にもつながります。

ごみ減量15か条



チェックシート

ごみ出しの時に少し気をつけていただくと、ごみの減量と資源化ができます。どれだけ実践できているかチェックしてみましょう。

- 計画的に買い物をし、無駄なものを買わないようにしている。
- 食材は、使いきりを心がけている。
- 買い物に行く前に食材の在庫をチェックをしている。
- 残った料理を工夫して別のメニューに利用している。
- 料理をするときに、食材は、なるべく濡らさないようにしている。
- 生ごみは、乾燥させて水分を少なくして出している。
- 生ごみを堆肥化している。
- 木の枝や葉などは、ごみに出さずに堆肥化している。
- 生ごみ処理機を利用している。
- ペットボトルを資源の日に出している。
- 着られなくなった服は、資源の日に出している。
- 牛乳パックは、資源の日に出している。
- 雑がみを資源として出している。
- 廃食用油は、公共施設での収集に持っていつている。
- 外出するときは、マイバッグ、マイボトルを持ち歩いている。

●問い合わせ先 ごみ減量推進課 電話 85-6222
Eメール gomigen@city.kasugai.lg.jp