

G.G.ごうしん 2月号 Vol.70



『ごみ処理非常事態宣言』

～ごみをできる限り少なくしてください～

南部清掃工場で設備の不具合があり、2月20日ごろまでもえるごみの一部を焼却処理することができなくなりました。

ごみ処理体制の非常事態となりましたので、皆さまにはこれまでもご協力をいただいているところではございますが、なお一層のごみ減量にご理解とご協力をお願いいたします。

ポイント1 ごみの総量を削減してください

- ①生ごみなどを除き、衛生上影響のないごみは家庭や事業所へため置いてください。
- ②もえないごみや連絡ごみのごみ出しも極力控えてください。（これらのごみからも破砕により可燃物が発生します。）

ポイント2 生ごみの水分を少なくしてください

- ①水切りグッズ等を使用して、生ごみの水分を十分にカットしてください。

水切りグッズ（水切りプレス）は、区役所、協働センターで無料配布しています。

- ②家庭に使っていないコンポストなどの堆肥化容器がある場合は、活用して生ごみの堆肥化をしてください。

ポイント3 雑がみ等資源物の分別をしてください

- ①雑がみなどの古紙類や古着は、市や民間の回収拠点へ出してください。また、庭の剪定枝や除草した草はみどりのリサイクル（ごみカレンダー裏面参照）へ持ち込んでください。
- ②汚れているプラスチック製容器包装は、水洗い等してからプラマークの日に出してください。

ポイント4 食品ロスを削減してください

- ①家庭での食事や外食時には、残さず食べ切ってください。
- ②必要以上に買すぎない、作りすぎないようにしてください。
- ③飲食店では、食べ残しを減らすよう、お客さんに食べ切りを推奨してください。

みんなで進めよう ごみ減量！

ごみ減量コンテストを開催しました！（at ごみ減量推進課）

ごみ減量推進課では、課員自らが率先してごみ減量に取組、体験し、ごみ減量や3Rについて市民の皆さまに周知・啓発していく立場にあります。今回は、課員が各々、ごみ減量に取り組んだ内容についてご紹介します！

特集

【実施期間 平成29年10月15日（日）から12月14日（木）までの2か月間】
「生ごみ」、「紙ごみ」、「食品ロス」、「その他」の実践テーマごとに分けてご紹介します！

～生ごみ編～

＜生ごみの減量に関する取組＞

① 「わたしのコンポスト」

「わたしのコンポスト」では堆肥化よりも「生ごみを減らすこと」に重点を置き、とにかく手間をかけずに使用しています。

- ・ポイント1 土を過度にかけない
コンポストは空気を好む好気性微生物の力で生ごみを堆肥化するため、通気性をよくする。
- ・ポイント2 何でも入れる
一般的に「骨を入れない」「腐ったものを入れない」とあるが、何でも入れる。どんな生ごみも排除しない。
- ・ポイント3 ウジ虫発生も活用
ウジ虫発生は失敗例とされるが、注意していても発生することがある。そこでウジ虫も共存してコンポストを活用する。



生ごみであれば、何でも投入！！

実践職員のコメント

コンポスト内の環境を保つために、天気を気にしたり、食べるものや生ごみを選別したりするのは、窮屈で疲れてしまう…。そのため自分は、経過はどうであれ最後に土へ還るならそれで「ええじゃないか」と思ってコンポストを利用している。

② 「お茶パックの水切り」

使用したお茶パックには水分が多く含まれているため、不要になったペットボトルを使って、簡単に水分の減量ができるようにしました。1週間置いておくだけで約90%減量（46g→4g）できました。

実践職員のコメント

- ・1日置いただけでも、単に水切りひとしぼりをした場合（50%減）よりも、さらに10%の減量（計60%減）ができた。
- ・においも特に気にならなかった。



ペットボトルを半分に切って、上部を逆さにして下部と合わせる。

下のペットボトルに水分が溜まります。

③ 「段ボールコンポスト」

家庭でできる段ボールコンポストを65日間使用し、生ごみ減量に取り組みました。

母材（木材や竹チップなどに酵素を混ぜたもの）と生ごみを合わせて、空気を取り込むように全体をかき混ぜながら、段ボール内で堆肥化させました。

65日間でコンポストに投入した計26kgの生ごみが、最終日には3.7kgしか残っておらず、**22.3kg**のごみ減量ができました！

実践職員のコメント

段ボールコンポストの

<メリット>

- ・生ごみが減量できる
- ・器材が安価
- ・音がなくて静か
- ・電気代がかからない

<デメリット>

- ・においや虫の発生
- ・維持管理に手間がかかる



生ごみを入れて、母材とよくかき混ぜる



④ 「生ごみが消え～る!？」

湖西市推奨の「キエーロ」を作成し、使用しました。

<使用方法>

①穴を掘る⇒②穴に生ごみを入れる⇒③スコップで土と混ぜながら、生ごみを細かく砕いた後に土をかぶせる

投入した計18.2kgの生ごみが、800gまで減量できていました！**17.4kg**の減量に成功！

実践職員のコメント

- ・土に埋めた状態なので、においはほとんどなく虫も湧かない。(しかし、分解途中で掘り返すと、腐敗集がする。)
- ・95%が分解されてしまうので、残渣がほとんど発生しない。
- ・卵の殻、魚や鶏肉の骨、貝殻は基本的に分解されない。
- ・根菜類ももともと土に埋まっているため、分解されにくい。
- ・土質が変化するため、一定期間使用したら「ふるい」にかけて、半分くらい土を入れ替えたりする必要があると感じた。



本体は少し土に埋める



生ごみを入れてスコップで混ぜる



残渣
(魚・鶏肉の骨、貝殻など)

⑤ 「生ごみを『刻んで』水切り」

生ごみを捨てる前に、小さく切って水分の蒸発を早めるということを実践しました。実際切ることで、表面積が増え蒸発も早くなり水分量を減らすことができました。

実践職員のコメント

- ・野菜を刻むことでストレス発散にもちょうど良い◎

⑥ 「生ごみ処理機」

生ごみを乾燥させる生ごみ処理機を使用しました。処理機を使用すると、生ごみの重さは**約8割**も軽くなっていました。

⇒やはり、生ごみの8割が水分ということ！！

今回4人世帯で生ごみ処理機を使用した結果、普段のもえるごみの日、1回の排出量に対して、約1kgのごみを減らすことができました。

実践職員のコメント

- ・ごみ出しの時に持ち上げると軽くて驚いた。
- ・毎日続けるとごみが減るのが楽しくなってくる。
- ・効率よく乾燥させるためには、刻む必要がある。
- ・魚のアラなどは乾燥させてもにおいが悪化するため除外し、そのまま捨てた。



約9時間 乾燥させると…



パリパリに！

⑦ 「自作！生ごみカラット」

生ごみを自然乾燥する「生ごみカラット」を作成、使用しました。

材料 ・台所用ボウル ・針金ハンガー ・新聞紙

生ごみを水切りした後に、新聞紙に包み、カラットに投入。その後風通しの良い場所に、一定期間放置、乾燥。2日間置いた場合で20%以上、7日間では30%の減量ことができました。

実践職員のコメント

- ・一度にたくさんのごみを投入すると、乾燥が遅くなったため、大量に投入する場合は、小分けにして新聞紙に包むと効率的。
- ・冬季だったためにおいや虫の発生は無かったが、夏季の場合はコバエネットなど虫対策が必要になりそう。



生ごみを新聞紙で包んで、カラットへ投入



風通しの良いところへ吊るす

～紙ごみ編～

<紙ごみの減量に関する取組>

⑧ 「雑がみの分別」

紙袋（封筒）を用意して、ごみ箱の横などに置き、雑がみの分別を徹底しました。子どもたちには封筒に好きなキャラクターを印刷したものを使ってもらうことで、「（キャラクター）の封筒に入れておくね」と積極的に分別に取り組んでもらうことができました。

実践職員らのコメント

- ・ごみ減量に気をつけるようになってからは、捨てることよりも買うことに気をつけるようになり、リデュース意識が高まった。
- ・子どもたちも楽しみながら雑がみ分別意識を高めることができた。

⑨ 「アルミ付紙容器のリサイクル」



アルミ付紙容器は雑がみなどの分類にはならないため、もえるごみに出されることが多いと思います。このような容器は、多くが「テトラパック」と呼ばれる方法で作られており、その場合、右上のマークがパッケージに印刷されています。このマークがついている容器は「テトラパックリサイクル便」というものを使って無料回収してもらうことができます。これを利用することで、「テトラパック」1本あたり27gのごみを減量することができました。

～食品ロス編～

＜食品ロスの削減に関する取組＞

⑩ 「食品 食べきり運動」

食品を購入した後、冷蔵庫に入れたまま賞味（消費）期限が過ぎてしまった…という事態を無くすために、冷蔵庫にカレンダーを貼り付けました！

食品を購入し冷蔵庫に入れる際に、食品名を書いたマグネットを期限日のところに貼り付けました。

実践職員のコメント

- ・冷蔵庫に貼ることで、開ける際にふと目が行くようになり、使い忘れていた食品があることを気づくことができました。
- ・今回は2ヶ月のカレンダーを作成したが、賞味期限の長いものを貼り忘れてしまう可能性があるため改善が必要。



⑪ 「野菜で エコクッキング」

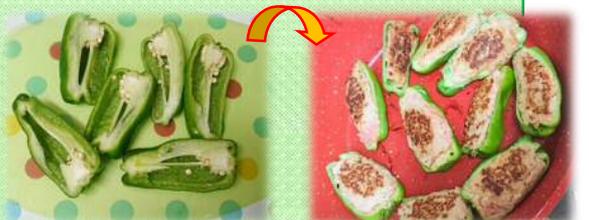
家庭での食品ロスの主な原因は、皮を厚くむくなどする「過剰除去」や「食べ残し」であるため、シチューのリメイク料理や、ピーマンの種、わたを使った料理に挑戦しました。

実践職員のコメント

- ・ニンジンの皮や、ピーマンの種やわたは初めて食べてみたが、味も食感も特に気にならなかった。
- ・普段捨てていた皮や種には豊富な栄養が含まれているようなので、捨てていたことがもったいない。
- ・よく余ってしまうおかずのリメイク集があると良い。



シチューにマカロニやチーズ、パン粉を加えオーブンで焼く



新鮮なピーマンの種やわたはそのまま、お肉を詰めて肉詰めにする

～その他～

＜他にもこんな取組やアイデアが！＞

⑫ 雑誌のリデュース

毎週購入する雑誌を、周りの購読者と共有することで、共有した人数だけ雑誌のリデュースをすることができます。



⑬空箱のごみ減量

たばこの本数を減らすことで、リサイクルできない空箱の可燃ごみを減量しました。
2箱⇒1箱にすると6gのごみが減らせました。

実践職員のコメント 「やったぜ！」浮いたお金で孫におもちゃを買えた！

⑭ごみ排出量調査

2ヶ月間の家庭から出る、ごみ量および排出回数を調査しました。

○もえるごみ

平均298g/日、うち‘雑がみ’は平均144g/日 でした。

(仮に雑がみを分別せずもえるごみにすると、28年度市平均排出量478g/日と同等になる。)

○もえないごみ

2ヶ月間では一度も出ませんでした。

○資源物

プラマークは隔週に45Lで1袋でした。

新聞、雑誌、段ボール、アルミ缶はそれぞれ各回収場所へ出しました。

実践職員のコメント

- ・減量を意識したことにより「もえるごみ」の袋を小さくでき、袋代の節約になった。
- ・硬質プラが「もえるごみ」に出すようになったことで「もえないごみ」の出る頻度が減ったため、月1回の回収でも良い。
- ・アルミ缶はポイントがつくお店に出しているが、店舗での資源物回収にポイント制度の導入を助成することで、より資源物の分別意識が高まるのではないかと。

ごみ減量コンテストを通して…

各職員からさまざまなごみ減量の取組やアイデアの発表を聞いて、今後取り組んでみようかなと思うものを知ったり、こうしたらもっといいのではないかと意見を交換したりすることができました。それまで行っていた取組に加え、周りの取組を参考にすることで、さらに減量に関する取組が向上したように思います。



Let's ごみ減量！！

■平成29年12月分の家庭系もえるごみ速報値をお知らせします

家庭系もえるごみ 11,130トン(前年同月比1,156トン減)

平成29年4月からの1人1日当たり平均 481グラム

新目標431グラム!



(単位:トン)

■家庭系もえるごみ月別推移

項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
平成29年度	11,033	12,893	11,931	11,911	12,387	11,289	11,811	10,924	11,130	105,309
平成28年度	11,669	12,846	11,426	11,749	12,191	11,487	11,435	10,972	12,286	106,061
前年度比	△ 636	47	505	162	196	△ 198	376	△ 48	△ 1,156	△ 752