

# 少しの工夫で 生ごみを減らしましょう

年々増加傾向にあるごみの総排出量。  
「今日からできる工夫」を実践して  
生ごみの減量化にご協力をお願いします。

問い合わせ先  
町民生活課 環境係  
☎(62) 2114

## 今日から実践！ 生ごみの減らし方

「食欲の秋」。実りの季節を迎え、涼しく過ごしやすい気候になるとともに、9月は旬の食材が多く、食欲も増してきます。一方で、各家庭で食品を扱う量が増え、生ごみが多く排出されることが懸念されます。

生ごみは少しの工夫で簡単に減らすことができます。秋の味覚を楽しみながら、次の「3きり」を心掛け、生ごみの減量化にご協力をお願いします。

▼使いきり  
食材を必要な分だけ購入し、無駄なく活用しましょう。

●出かける前に冷蔵庫内を確認して、計画的に買い物をする  
●消費期限を確認して、無駄なく使い切る

▼食べきり  
料理は残さず、おいしく食べきりましょう。

【チェックポイント】  
●料理は必要な量だけ作り、残った料理は、アレンジして食べる

●もし食材が余ったら、下ごしらえや小分けして冷凍庫などで保存。冷凍した食材は「いつ」、「何を」保存しているのか分かるようにして食材を無駄なく食べきる

▼水きり  
生ごみはなるべく水で濡らさないようにすることが大事です。調理中に出る生ごみをシンク内の三角コーナーなどに入れると、大量の水分を含んでしまします。野菜などは使えない部分を切り落とし、皮をむいてから洗うようにしましょう。  
生ごみのうち、約80％は水分と言われています。水分が多い

# 生ごみを堆肥化して再利用しましょう



▲設置型コンポスト

生ごみは、燃えるごみとして出さずに、できるだけコンポスト容器などを利用して堆肥化し、再利用しましょう。昔から、日本では家庭から出る生ごみや落ち葉などを微生物の働きを利用して分解・発酵させ、堆肥として有効活用してきました。町では、コンポスト容器などの購入費の一部を補助しています。補助制度を活用して栄養豊富な堆肥を自作し、ご家庭でおいしい野菜を作ってみてはいかがでしょうか。

## コンポスト容器の使い方

### ①場所を選んで設置する

コンポスト容器は日当たりや水はけの良い場所に置きましょう。コンポスト容器の大きさに合わせて土を30㍍程度掘ります。コンポスト容器を10㍍ほど埋め、周りを土で囲って水が入らないようにしましょう。

### ②生ごみなどを投入する

生ごみは、よく水気を切ってから容器に入れます。時々、落ち葉や土を入れて発酵を促します。臭いが強い場合は、下からよく混ぜることで微生物の活動が活発化します。容器がいっぱいになったら、ふたを閉めて放置します。

### ③しばらく放置して完成

数ヶ月後、黒くなって強い臭いがしなくなったらコンポスト容器を外します。堆肥を1週間程度乾燥させると完成です。発酵が足りなかった場合は、黒いビニールなどをかぶせてもうしばらく放置します。

## 生ごみの回収にご協力ください

町では、従来のごみ収集とは別に、次の21地区を対象として調理くずや食べ残しなどの生ごみを「資源となる生ごみ」として回収しています。

生ごみは、十分に水を切ってから回収用のバケツに入れてください。回収した生ごみは資源として再利用しますので、きちんと分別し、燃えるごみでは出さないようご協力をお願いします。

## 生ごみ回収日は 月・水・金曜日です

各地区で指定するごみステーション内の回収用バケツに「生ごみだけ」を午前8時までに入れてください。



▶三角コーナーなどで水切り

と運ぶのに重いだけではなく、腐りやすく、悪臭や汚れの原因になります。生ごみは、指定のごみ袋に入れる前に、十分に水気を切りましょう。  
【チェックポイント】  
●三角コーナーや水切りネットを活用する  
●野菜や果物の皮などは、天日干ししてから捨てる



▶しっかりと水気を切りましょう

7月号でお知らせしたとおり、福島県のごみ排出量は全国ワースト2位。本町は県内でもごみ排出量が5番目に多くなっています。

今日からできる少しの工夫で、生ごみや食品ロスを減らすことができます。生ごみの「3きり」やごみの分別、リサイクルにさらなるご協力をお願いします。