

一人一日26gのごみ減量へ

～リフューズ・リデュース・リユース・リサイクルの4R運動～



買い物したものを片付けたら袋や包み紙でごみ袋がいっぱいになってしまったという経験はありませんか。ごみは処理するために、収集、運搬、焼却などの手間や多額の費用がかかり、最終処分場にも限りがあります。

昨年度の本市のごみ排出量は、約5万3,895 t。一人一日当たり約747 gでした。32年度までに一人一日の排出量を26g減らし721 gにすることが目標です。毎日のちょっとした心がけでごみを減らす4R運動があります。

ごみを出さないことから始めてみましょう

4R運動とは①リフューズ「Refuse (断る)」②リデュース「Reduce (減らす)」③リユース「Reuse (繰り返し使う)」④リサイクル「Recycle (資源として再利用する)」の4つから、頭文字“R”をとった取り組みのことです。

①から④の順に効果が高くなります。まずは事前にレジ袋や過剰な包装を断わり、ごみを出さないことが大切です。買い物にマイバッグを持っていきレジ袋を断ると、1枚につき10g、石油約20ccを減らすことができます。

ごみを全く出さずに生活することはできません。生ごみや食品ロスを減らす、物はできるだけ長く使うことなどを心がけましょう。リサイクルには、再資源化処理にかかる電力や燃料などの消費エネルギーが必要です。新しいものを

作るよりも多くの資源を使ってしまいがちですので、最後の手段になります。

生ごみは水をよく切ってたい肥化容器などに補助金も

家庭から出る可燃ごみの中でも約25%を占める生ごみは、その約7割が水分といわれています。水をよく切り、少しでも乾燥させてから捨ててください。悪臭の対策にもなります。

生ごみのように土に戻せるものは、たい肥化容器を使えば、微生物や菌の力で分解してたい肥にできます。価格は2,000～8,000円程度です。直接地面に設置し、生ごみを投入するコンポスト容器は、たい肥になるまでに数か月かかりますが、経費が安く管理も簡単です。

密閉式容器は、密閉した状態で微生物の発酵を利用し、生ごみを分解します。家の中で使えるのが特徴で、容器に貯まった液は液肥として利用できます。1～2週間程度発酵させた後、土に混ぜてたい肥にします。

ごみの量を減らす電気式生ごみ処理機もあります。価格は3万～6万円程度です。

生ごみをかくはんしながら温風で乾燥させる乾燥式処理機は、臭いが少なくコンパクトなものが多いので台所に置いて利用できます。処理時間は1kgあたり2～8時間です。

生ごみたい肥化容器などの購入費の一部を補助しています。購入する前に申請が必要です。中古品などは補助の対象になりません。

▶補助対象 たい肥化容器は一世帯2基、電気式処理機は一世帯1基まで ▶補助条件 市内在住で、過去5年以内に同一世帯でこの補助金の交付を受けていないこと ▶補助額 消費税を除いた購入価格の6割。たい肥化容器は1基3,000円、電気式処理機は1基2万円が限度

▶申請方法 購入する生ごみたい肥化容器などの消費税を除いた販売価格、製造元、型番、処理能力などを確認の上、印鑑を持参し、クリーン推進課で申請書を記入。補助金の交付決定通知書が届いたら購入してください。最後に領収書、設置したことがわかる写真、補助金の振込先がわかるもの、印鑑を持参し、同課で購入設置報告書などを記入します

食品ロスは毎日一人ごはん一杯分

まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」も問題になっています。日本では、27年度の推計で約646万tが捨てられています。これは、国民全員が毎日ごはんを一杯ずつ捨てるのと同じくらいの量で、世界の食糧援助量約320万tの約2倍です。家庭からの食品ロスは約280万t。一世帯を4人家族とすると、年間で約6万円の

<p>Refuse リフューズ</p> <p>ごみになるものは事前に断りましょう</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・過剰な包装は断る ・はしやスプーンをもらわない ・マイバッグなどを使ってレジ袋を断る
<p>Reduce リデュース</p> <p>ごみを減らしましょう</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみたい肥化容器などを活用する ・詰め替え商品を利用する
<p>Reuse リユース</p> <p>ものの寿命を最大限に活かしましょう</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・家具や家電は修理して長く使う ・フリーマーケットなどを利用する
<p>Recycle リサイクル</p> <p>正しく分別して、資源として再生しましょう</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・正しくごみを分別する ・リサイクル品を使う ・集団回収や拠点回収を活用する

出荷期限切れの商品を寄付しています

安心して食べられる

市内に加工工場がある石井食品株式会社では、出荷期限切れ商品ができるだけ発生しないように努めています。それでも発生してしまった商品は、従業員食堂で利用したり、福祉団体やフードバンクなどに寄付したりしています。28年度は約40%、29年度は約13%前年度から商品廃棄を削減しました。



▲昨年は約5,000食を寄付しました

広告