

今! 可燃性ごみの減量にご協力をお願いします

現在の大量生産・大量消費・大量廃棄の社会システムは、自然環境に多大な負荷を与え、自然環境のバランスを崩しつつあります。最適生産・最適消費・最小廃棄の持続的な循環型社会を構築し、豊かな自然や快適な生活を次世代に引き継ぐため、皆さん一人一人のごみ減量化と資源化へのご協力をお願いします。

◆^{ざつがみ}気づいて雑紙、それは資源!

可燃性ごみの約4割が紙類です。この中には雑紙としてリサイクルできるものも多く含まれています。新聞やダンボール以外にも、紙類(雑紙)として回収できるものがあります。地区資源ごみの回収、子ども会や学校PTAによる資源回収を利用しましょう。それぞれの売上金は、地区や団体の資金源となります。

雑紙の例

- 食品等の紙箱 ●包装紙 ●ラップ等の紙の芯
- 紙袋 ●封筒 ●プリント用紙 ●チラシ

※牛乳パックと紙容器は、役場、総合体育館や各学習等共用施設等での回収もご利用ください。詳しくは年間行事予定表の3ページをご覧ください。

◆生ごみは捨てる前にぎゅっとひと絞り!

家庭から排出される生ごみの約80%は水分といわれています。水切りにより、焼却施設での焼却効率やごみ収集車の運搬効率が向上し、二酸化炭素の排出量を削減できます。生ごみの腐敗や悪臭の主な原因は、生ごみに含まれる水分です。水切りをすることで臭気防止に役立ち、ごみ置き場でのカラスやネコからの被害も減らすことができます。

◆もったいない! 意識を変えよう食品ロス

生ごみの中には、食べきれなかった食品や、傷ませてしまった食品がたくさんあります。日本の食品ロス量は年間600万トンを超え、そのうち約半分が家庭から発生しています。「使いきれぬ分だけ買う」と「食べきる」ことを実践しましょう。

買い物では

- 買い物に出かける前に、家にある食材を確認しましょう。
- 献立は家にある食材を使うことを考えましょう。
- 買う日に使うものは消費期限や賞味期限が近いものを選びましょう。

調理では

- 食べきれぬ量を調理して作りすぎないようにしましょう。
- 家に残っている食材だけで料理する日をつくり、在庫を一掃しましょう。
- 残った料理をリメイクしましょう。

参考：料理レシピサイト クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

◎それでも残った食品はフードドライブへ

家庭で余っている食品を、福祉団体等に寄付することができます。扶桑町での実施詳細は、5ページ『「もったいない」から「ありがとう」へ!! フードドライブにご協力ください』をご確認ください。