

生ごみ減らしてごみ減量!

市が平成21年度に行った調査によると、「燃やすごみ」(一部地域は普通ごみ)の約42%が生ごみであり、最も高い割合を占めています。(重量比。詳細は裏面参照。) 毎日の食事から出る生ごみを減らすことが、ごみ減量に大きくつながります。

1. しっかり水を切る

生ごみには水分が多く含まれており、これが重くなる原因の1つと考えられます。このため、できるだけ水分を除くことがごみの減量化にもつながります。前号(6/14)では「生ごみ水切りモニター」を募集しましたが、その結果82名の方にモニターを引き受けていただきました。8月1ヶ月間にわたって水切り用具の減量効果を計測していただきましたので、その結果や感想について公表いたします。

1. 総水切り量

水切り用具は「生ごみカラット」、「しぼりっ子」、「水切りダイエット」の3点ありましたが、それぞれの用具を使って82名のモニターの皆さんが8月に水切りした総量は約224kgでした。

2. 用具別平均減量率



※減量率は水切り量が元の生ごみに占める重さの割合です。

3. モニターの主な感想

①「生ごみカラット」

多くの方から「びっくりするほど乾燥し、臭いもしなかった」など、良い評価がありましたが、中には「うまく乾燥せず、臭いや虫が発生した」などの不評もありました。量や日当たりなどの条件にも左右されるようです。

②「しぼりっ子」

手軽さを評価する声もありましたが、「材質が硬く、力があるので大変だった」という意見もありました。

③「水切りダイエット」

「水を切ると生ごみが臭わなくなった」など好評価もありましたが、「力がある割に水が切れない」という意見もありました。

水切りのごみ減量効果が実証されました!モニターの方々からは今後も水切りに努めたいとの意見をいただいています。市全体に水切り運動が広まるのが重要ですので、皆さんもぜひ水切りをやってみてください! モニターの皆さん、ありがとうございました!

2. 水に濡らさない

野菜や果物の皮は洗う前にむいて、水に濡らさないようにしましょう。

また、濡れてしまった調理くずも、ざるに入れて水を切ったり、食品トレイの上に乗せて少し乾かしてから捨てましょう。



3. 不要な食材は買わない

安いからととりあえず買ったものの、結局食べ切れずに捨ててしまった、なんて経験はありませんか?本当に必要なものかを見きわめることで、ムダな出費もムダなごみも減らせます。また、必要で買った食材も保存のコツをおさえて長持ちさせれば余計な生ごみを減らせます。(具体的な方法は下でご紹介しています。)

「不要なものは買わない!」これは生ごみだけに限らず、ごみを減らすための基本的な方法です。



食材保存のコツ

せっかく買った食材を、「傷んで食べられなくなってしまった」と、捨ててしまうことはありませんか?余計な生ごみを減らせる、食材保存のコツを紹介します。

ほうれん草、小松菜、にら、ねぎなど

適度な水分が必要なため、湿らせた新聞紙などで包んで冷蔵保存します。さらにラップで包んだり、ビニール袋に入れてもいいでしょう。

だいこん、かぶ

葉がついている場合は、そのままにすると根の部分の養分や水分を葉がうばってしまうので切り落とします。新聞紙やラップで包み、保存しましょう。

たまねぎ

湿気がこもると傷みます。網やかごなどに入れ、風通しの良い涼しいところで保存しましょう。ただし、新たまねぎは傷みやすいので冷蔵保存し、早めに使いましょう。

キャベツ、レタス

芯の部分から傷みはじめるので、芯をくりぬき、この部分に湿らせたキッチンペーパーなどをあてます。その後はほうれん草などと同様に保存します。またレタスの場合は芯の部分を手でくりぬくと、切り口の変色が防げます。

きのこ類 (生しいたけ、まいたけ、えのきだけ、エリンギなど)

水気に弱いので、濡らさないようビニール袋に入れるか、ラップに包むなどして冷蔵保存します。日持ちはしないので、できるだけ早く使いましょう。

卵

買ってきたらすぐに冷蔵保存します。冷蔵庫内では卵の頭の方を下にして保存し、頻繁に出し入れするのは避けましょう。卵の温度が変化したり、水滴がついたりすると傷みやすくなります。

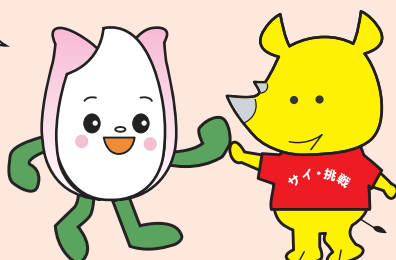
農林水産省のホームページでは、ここで掲載したほかにも様々な食材の保存のコツを紹介しています。ぜひ参考にしてみましょう。

農林水産省ホームページ

<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>
ホーム>消費・安全>安全で健やかな食生活を送るために

正しい保存で
食の安全を守ろう!

正しい保存で余計な
生ごみを減らそう!



新潟市食育推進キャラクター
まいかちゃん

不用品回収業者に注意!

最近、「電化製品、バイク、たんすなどの不用品を引き取ります」と宣伝しながら、軽トラックなどで不用品を回収して回っている業者が増えていきました。また、こういった業者に処分を依頼し、高額な料金を請求されたという苦情や相談が多く寄せられています。

廃棄物に関する法律では、不用品をご家庭から回収する場合には、「一般廃棄物収集運搬業」の許可が必要です。(ただし家電リサイクル法の対象品や、家庭用パソコンはメーカーなどが引き取ります。)

新潟市の許可を持つ一般廃棄物収集運搬業者が、トラックなどで街宣しながら廃棄物を回収することはありません。

なお、引越などで一時的に多量に出るごみは、処理施設に直接持ち込むか、許可を持つ一般廃棄物収集運搬業者に収集を依頼してください。

【問い合わせ先】
環境部廃棄物対策課 ☎025-226-1403
消費生活センター ☎025-228-8100

分別を守りましょう

決められた曜日に!
決められた時間までに!

