

おうちの冷蔵庫に 何が入ってるか、 思い出せますか？

皆さんのおうちの冷蔵庫には、何が入っていますか？
そのうち食べるから、安いからと、まとめ買いをして、
結局捨ててしまったという経験はありませんか？

ごみを減らす第一歩は、ごみを出さないこと。なかでも、燃やすごみの6割を占める生ごみの減量は、効果が大きいはず。まずは、食材を買いに行く前に、冷蔵庫の中身を思い出してみるところから始めてみませんか。

☎ 環境対策室 ☎ 63-7496

家庭ごみの有料化から2年。平成21年度に家庭から収集したごみ量は、皆さんのご協力で、前年度比2.1%減となりました。ただ、有料化後2、3年で、ごみの減量効果が薄れ、増加に転じる自治体もあるようです。

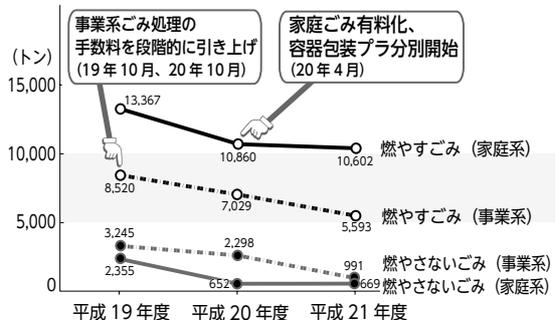
市では、昨年度改定した「ごみゼロ社会を目指すアクションプログラム」に基づき、生ごみや草木類の資源化に取り組んでいきます。しかし、ごみを減らす第一歩となるのは、ごみを出さないことです。燃やすごみの6割を占める生ごみが減れば、「ごみゼロ」に大きく近づけるはず。食材を買い過ぎない、料理を作り過ぎない、そして、できるだけ食べ残さない。「3つのない」で生ごみをできるだけ出さないようにしましょう。生ごみが出たら、堆肥化はもちろん、しっかり水切りするだけでも、その量はぐんと減らせます。



生ごみ減量



ごみはゆるやかに減っています(名張市収集分)



※「広報なばり」毎月第4週号に前月のごみ量を掲載していますが、今後は、上記のようにごみ量の変化を年度単位で比較するなどしてお伝えしていきます。

経済的！「ごみゼロクッキング」に挑戦

食材を使い切ろう！

大根やキャベツなどを使いきれずに捨てるぐらいなら、多少割高でも、半分や4分の1のものを買ったほうが経済的。また、普段捨てている野菜の葉や皮なども、細かく切ってスープや野菜炒めにしたりすると、立派な食材に大変身！

それって、作り過ぎじゃ…



食べられる量を盛り付けよう！

食べられる量だけ料理するって、意外と難しいものですね。だったら、食べられる量だけお皿に盛り付けてみては。残った分は、次の食事で。



残りものメニューで、冷蔵庫一掃大作戦！

冷蔵庫に食べ残した料理や賞味期限ギリギリの食材はありませんか。冷蔵庫を一掃する気持ちでこれらを味噌汁やチャーハンなどに混ぜ込んだりして活用すれば、お腹も財布も大満足です。

生ごみが出たら、堆肥化してみませんか？

補助期間を延長します！

生ごみ処理機器の購入費補助

対象機器 右記の生ごみ処理機器で、4月1日～平成23年3月31日に購入されたもの

補助金額 本体購入金額の2分の1(上限1万円)

※コンポスト・密封発酵容器は1世帯に2基まで。電動生ごみ処理機は、1世帯に1基まで

申込期限 平成23年3月31日 困

※申込方法など詳しくは、環境対策室へ



水切り用心

ようじん



生ごみが出たけれど、堆肥化はまだしていない…。そんなアナタも、生ごみをそのまま袋に詰め込まずに、しっかり水を切ることを心がけてください。これだけで生ごみの量は、ぐんと減らせます。また、集めたごみを効率的に燃焼できるようになりますので、ご協力をお願いします。