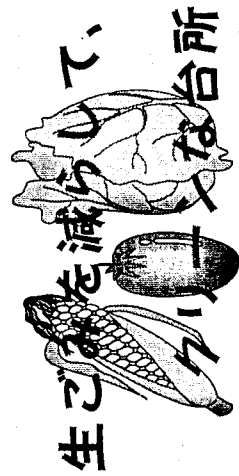


■生ごみ減量・リサイクルリーフレット パート1

■生ごみ減量・リサイクルリーフレット パート1



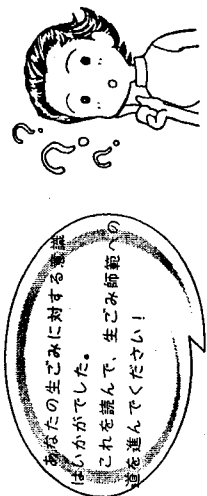
生ごみ...調理くずや、食べ残しのこと

○ 生ごみについての意識チェック!

1はと2はに○印してはゆ。

- 1 燃えるごみの日は、いつもいっぱい重い。
- 2 献立を考えず、売り場に行ってから適当に品物を選ぶので、すぐ買い物カゴが、いっぱいになる。
- 3 閉店間際の「半額!」の文字に踊り、すぐ食べないのについで買ってしまふ。
- 4 冷蔵庫を掃除したら、賞味期限の切れた食品が出てきた。
- 5 ニンジンのは、絶対むく。
- 6 ついつい、作り過ぎて余っちゃう。
- 7 三角コーナーや、ごみバスケットに余ったみそ汁などを流すので、いつも生ごみは、水浸し。
- 8 生ごみは、汚いので、さわりたくない。
- 9 生ごみは、捨てるしかないと思ってる。
- 10 ごみの中に占める生ごみは、ちよつとしかない。

○が10~8..... ①まずは、ごみにしない!の項目へ
 ○が7~4..... ②量を減らすの項目へ
 ○が3~1..... ③生ごみも、リサイクルの項目へ
 ○が0..... ④もうあなたは生ごみ師範! ぜひアイデアをお寄せください。



世田谷区では、こんなことを

しています。

④ コンポスト光容器のあつせん
 コンポスト花器を、市価の7~5割引きであつせんしています。(例)130円入り変型 定価1,000円→あつせん価格6,120円

⑤ 家庭用生ごみ処理機購入費補助

家庭用生ごみ処理機を購入される方で購入費の一部を補助します。年2回、2万円を上限に購入経費の2分の1の補助。]
 平成27年度補助実績 101台
 平成28年度補助予定 150台

⑥ [ふるさとぼかし]のあつせん

納豆田舎・川添ふるさと公社で作っている、生ごみの発酵促進剤の「ふるさとぼかし」を有料配布をあつせんしています。
 500g入り袋250円(ぼかしの量は生ごみ1kgに対して20g-30g)

⑦ 生ごみリサイクル講座

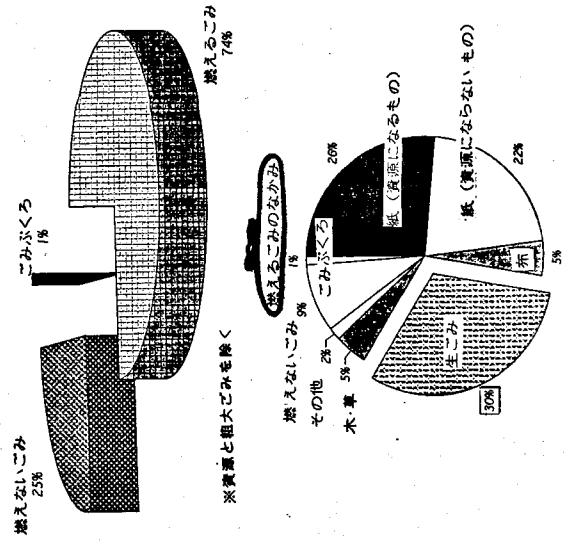
家庭でできる、生ごみ処理のノウハウを学習する機会を春と秋の年2回開けています。

⑧ 詳細は、区のお知らせまたは、お電話にてごみ減量課まで! また、生ごみについての家庭でのよいアイデアをお持ちの方は、ぜひご意見をお寄せください。

発行年月日/平成12年7月
 編集・発行/物産課・物産部
 154-8504 世田谷区世田谷4-21-27
 03-5432-1111(内2929)

世田谷区のごみの中身 どうなってるの?

世田谷区のごみの中身 (平成11年度)



世田谷区では、燃えるごみの約30%を、生ごみが占めています。生ごみは、焼却処分されています。水分の多い生ごみを燃やすのは、たぎ火に水をかけるようなもので、エネルギーの無駄遣いになっています。また、濡れた生ごみは、炉の温度を下げてしまい、工場の扉を締めたり、不完全燃焼によりダイオキシン類の発生も招く恐れがあるとされています。むだを減らす、水切りを徹底する、資源として有効利用することで、ごみを減らして行きましょう。



○が3.4.5.6.7.8のあなただけ

○まず、ごみにしない！
～お買いもの法

買った物を使い切れず捨ててしまうことは、ごみを買ったことと同じになります。まずは、買い物上手になって、累計のスリム化と、生ごみの材料になるものを減らしましょう。今日の買い物から即実践！！

- * お腹を空かして買い物をすると、不要な物も買ってしまいます。
- * 買い物前に1杯のお茶。
- * 冷蔵庫の中を手ツクしてから買い物をする。買ったものを冷蔵庫の扉に書いておくのも、2重買いを防ぎますよ。
- * 献立を考えて買い物をする。1週間分の献立を立てておくことで、余分な物も買わず、買った材料を使い切ることが出来ます。
- * このごろ、グラム単位で野菜を売っているスーパーも出てきましたね。小売店を利用するなど、必要な量だけ買しましょう。

～お料理法

エコクッキングって、ご存じですか。材料をむだにしない、水や、ガスをむだにしない等、地球に優しい料理法のことです。ここでは、材料をむだにしない、おいしい料理法をひとつ紹介します。

大根

- 皮ごと 大根の皮1本分(100g) 昆布5cm
しょうゆ大さじ1/2 酢 大さじ2 ごま油少々 ごま
- ◆ 作り方 皮を削り切りにした黒布と調味料を、ボールに合わせ30分程おき、適量な大きさに切った皮を混ぜて、約30分置きましょう。蒸り付けてごまをかけた出来上がり
- 菜⇒ 大根の葉の煮びたし
- 材料 大根の葉1束分(400g) 油揚げ1枚 出し汁1/2カップ
酒大さじ1と1/2 しょうゆ大さじ2と1/2 サラダ油
 - ◆ 作り方 ①葉は切り落とし、たっぷりの湯でかたゆでにして、水切り。油揚げは湯通しして細切りに。②鍋に油大さじ1を熱し、株の茎と油揚げをさつと炒め、出し汁を注ぎます。③煮立ったら弱火にし、酒と醤油で調味して葉を加え、2～3分煮ます。

○が7.8.9.10のあなただけ

○量を減らす

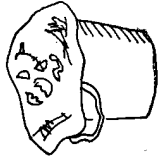
ものを大事にする中級者の方は、どうしてものを出してしまう、生ごみの量を減らしてみよう。生ごみの約90%以上が、水分です。ということは、水切りをしつかりすれば、生ごみは、減らせます。また、生ごみが腐って、臭う原因はこの水分だからです。水切りをしつかりすることで、いや～な臭いのある程度防げます。

いっただん溜らした、ごみの水分を分別して捨てる方法をご紹介します。そこで、最初から生ごみを分別して捨てる方法をご紹介します。

～水切りざる利用法

【用意する物】 バケツ、ざる、新聞紙

- ①バケツの上に新聞紙を敷いたざるを置く
- ②調理くず、お茶殻等を入れていく。
- ③蓋をするか、新聞紙をかけておく。
- ④新聞紙にくるんでごみを出す。

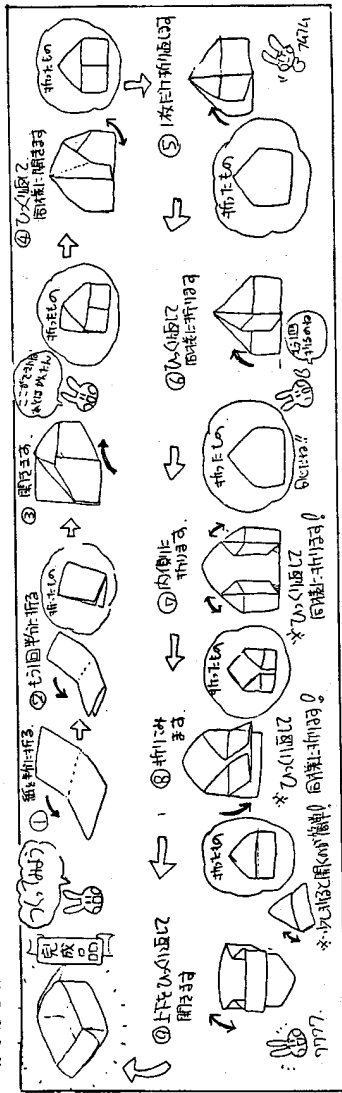


まとめ知識

新聞紙に包んでからごみ袋に入れてください。カラスも気がつかず、つつきません！

～紙箱利用法

- 【用意する物】 新聞紙、折り込み広告
- ・小さいころ、新聞の折り込み広告で、箱を作りませんでしたか。調理くずをそのまま箱に入れて、包んで、ごみに出せば箱が水分を吸ってくれます。



○が3.4.5.6.7.8のあなただけ

○生ごみも、リサイクル

昔、生ごみは畜舎の飼料になったり、庭に埋められて、草木を元気にしたりして使われていました。そう、生ごみは栄養の宝庫、これを利用しない手はないのです。そこで、上級者のあなたには、家庭ですでにできる簡単な、生ごみリサイクル！たい肥を作って、庭やベランダの花を生き生きさせてください。

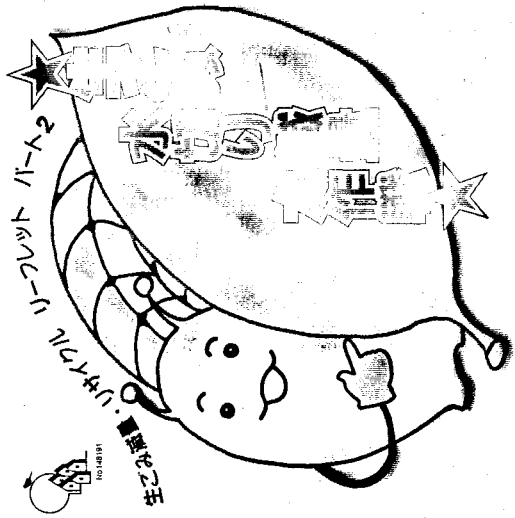
～水切りざる利用法

【量を減らす】の項目で紹介した方法で水を切った生ごみに一手間加えてたい肥作りができます。

- ①水切りした生ごみに、米ぬかを軽く混ぜる。生ごみは、細かく切っておくのがベスト。
- ②同じことを繰り返す。
- ※保存中は新聞紙又はふたで軽く覆っておく。
- …③までやったらものを次の方法でたい肥にします。

- Ⅰ・直接、土へ
- ◇処理した生ごみは、土とよく混ぜて埋める。
- ◇埋めたところをビニールで覆い、雨よけをする。
- 種・苗を植えるのは、1カ月以上経ってから。
- Ⅱ・ポリバケツでたい肥化
- ◇バケツの底に古土(日光消毒したもの)を敷く。
- ◇処理した生ごみを土と混ぜながら入れる。
- ◇たい肥や米ぬかを加え良く切り替える。

- 新聞紙で覆い、ふたをする。
- ◇8分目になるまで同じことを繰り返し、最後の生ごみを入れたい肥と米ぬかを混ぜ込み1～2カ月放置。



- 生ごみの水切りでごみ減量
- みなさんの知恵いただきます
- パイパイ、カラス

世田谷区では、生ごみ処理機 購入費を補助しています。



生ごみ処理機を購入された方、これから購入しようとお考えの方を対象に、一律1万円(購入総費が1万円に満たない場合は、購入経費)を補助します。(応募者多数の場合は抽選となります。) 対象は、区のおしらせ「せたがや」7月1日号及び1月1日号で行う予定です。

7月申し込み受付分
(1月~6月に購入した方、これから購入するもの)
1月申し込み受付分
(7月~12月に購入した方、これから購入するもの)

*当選された場合は、領収書が必要となります。
詳しくは、ごみ減量課(連絡先・裏面)までお問い合わせください。

世田谷区

乾燥型生ごみ処理機

家庭用の生ごみ処理機は、生ごみを減量する商品で、その処理方法によっていくつものタイプがあります。実際に使われている方の感想も交えてご紹介しますので、参考してみてください。

乾燥型でできた処理物は、使う量に気をつけて、土と混ぜ(土10kgに300g位が適当)1ヶ月くらいいびてから、糞まきや緑向けをすると良いようです。

・音がうるさい。
・処理物が、肥料としてうまく使えない。

発酵型(微生物発酵型)生ごみ処理機

微生物(菌)の力で生ごみを分解する方式
使い易 (種類によって異なることもあります)
①最初に使ったときには、処理機の中にチップ(厨廃や微生物資材で処理機によって違います)を入れる。
②ふたを閉めると自動運転。毎日、投入を繰り返す。
③定期的に処理物を取り出し、チップを補充する。(処理機によって処理物の取り出し頻度とチップの取り替え頻度は異なります。1ヶ月から3ヶ月)

・生ごみの減容率が高い。
・処理物を家庭菜園で利用。
・水分調整に手間がかかる。
・時々臭いが気になる。
・交換用チップを購入するのが面倒。

生ごみ処理機ってどんなものがあるの?

処理機は、魔法の箱ではないんですね。使い方を守り、メンテナンスすることが、上手に使うコツのようです。

乾燥型生ごみ処理機

家庭用の生ごみ処理機は、生ごみを減量する商品で、その処理方法によっていくつものタイプがあります。実際に使われている方の感想も交えてご紹介しますので、参考してみてください。

乾燥型でできた処理物は、使う量に気をつけて、土と混ぜ(土10kgに300g位が適当)1ヶ月くらいいびてから、糞まきや緑向けをすると良いようです。

・音がうるさい。
・処理物が、肥料としてうまく使えない。

発酵型(微生物発酵型)生ごみ処理機

微生物(菌)の力で生ごみを分解する方式
使い易 (種類によって異なることもあります)
①最初に使ったときには、処理機の中にチップ(厨廃や微生物資材で処理機によって違います)を入れる。
②ふたを閉めると自動運転。毎日、投入を繰り返す。
③定期的に処理物を取り出し、チップを補充する。(処理機によって処理物の取り出し頻度とチップの取り替え頻度は異なります。1ヶ月から3ヶ月)

・生ごみの減容率が高い。
・処理物を家庭菜園で利用。
・水分調整に手間がかかる。
・時々臭いが気になる。
・交換用チップを購入するのが面倒。

生ごみ処理機ってどんなものがあるの?

処理機は、魔法の箱ではないんですね。使い方を守り、メンテナンスすることが、上手に使うコツのようです。

乾燥型生ごみ処理機

家庭用の生ごみ処理機は、生ごみを減量する商品で、その処理方法によっていくつものタイプがあります。実際に使われている方の感想も交えてご紹介しますので、参考してみてください。

乾燥型でできた処理物は、使う量に気をつけて、土と混ぜ(土10kgに300g位が適当)1ヶ月くらいいびてから、糞まきや緑向けをすると良いようです。

・音がうるさい。
・処理物が、肥料としてうまく使えない。

発酵型(微生物発酵型)生ごみ処理機

微生物(菌)の力で生ごみを分解する方式
使い易 (種類によって異なることもあります)
①最初に使ったときには、処理機の中にチップ(厨廃や微生物資材で処理機によって違います)を入れる。
②ふたを閉めると自動運転。毎日、投入を繰り返す。
③定期的に処理物を取り出し、チップを補充する。(処理機によって処理物の取り出し頻度とチップの取り替え頻度は異なります。1ヶ月から3ヶ月)

・生ごみの減容率が高い。
・処理物を家庭菜園で利用。
・水分調整に手間がかかる。
・時々臭いが気になる。
・交換用チップを購入するのが面倒。

生ごみ処理機ってどんなものがあるの?

処理機は、魔法の箱ではないんですね。使い方を守り、メンテナンスすることが、上手に使うコツのようです。

このものもあります。生ごみ分解型生ごみ処理機
ミミズを使って生ごみを分解。電力は不要。できたらミミズふんが肥料として使え、液肥もとれます。
ミミズが大好きな新鮮な生ごみを投入してください。

みなさんのお知恵をいただきます

みなさんからいただいた生ごみ減量・リサイクルのアイデアを紹介いたします。おもしろくて得になるもの、「なるほど!」と思うもの、生活の知恵がたくさんありました。ぜひ、お試しください。

「もったいない!」は、ごみの減量やリサイクルの基本精神

買物は、計画的に
賞味期限のきれた食品が冷蔵庫の中身は2週間おきに使い切るよう記している。

なるほど、リサイクル
★甲の紙は雑水のカルジウム分として、かじサボテンなどの餌に入れます。
★米のとぎ汁は腐木に。
★栗の渋皮やももぎの葉で、色だし染め。
★お茶がらを木で乾燥させて、まぐらの中身にする。ほんのりお茶の香りがします。

これぞ、エコフックアップ
★野菜の皮や芯は、まんぴらに、肉や魚の骨の切り端は、出し汁に利用。
★乾とうもろこし、トマト、りんごの皮を煮てミキサーでジュース・スープ作り。
★腰しぼりハイナツフルは、煮てコンポートに。
★ナスのへたは、切り厚さを均しくへたの部分だけをとる。
★じゃがいも、木薯はよく洗って皮ごと料理する。皮をむいたときは、皮を漬物用に。
★スライカの袋の白いところは、つまみ細工材料を切り分けて漬物用に。

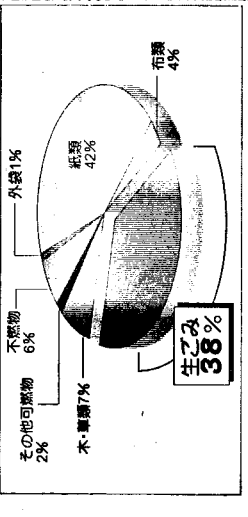
水切りが一番!
自所の生ごみは新聞紙3枚重ねて包みながら、水を絞って出しています。

簡単水切り方法

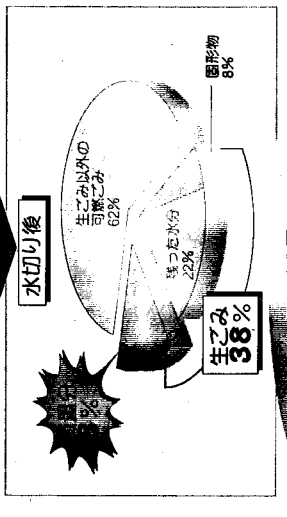
- ※こんな水切り方法もあります。お試しください。
- ① 野菜の水切り容器を利用(くるくる回る回して水分を取る)。これは以外と便利ですよ。
 - ② 調理くずはめらさない。最初から生ごみを分別します。野菜などの調理くずを三角コーナー等に入れたら、水道の水がながって、ぬれてしまいます。調理くずは、チャラの上にとめておくなど、ぬれない工夫を。
 - ③ ビールびんを利用→三角コーナーや排水溝のごみ受けにたまった生ごみをビールびんの底でキューと縛る。がりの水分が流れ出ます。
 - ④ オクラや椎茸の入っている緑色のネットを水切り袋に再利用

★水切り減量大作戦始動!★

生ごみの水を絞るだけで、8パーセントのごみ減量?!
区民のみなさんの分別の努力により、可燃ごみの中から、資源になる紙ごみが減った結果……その残された課題は、
生ごみ 38%!です。



これからは、生ごみに注目。生ごみは80%以上が水分です。生ごみをぎゅっと絞って、水分を20%減らすと……



可燃ごみの8%の減量になります。今日から、早速生ごみの水切りで、ごみ減量です。

① 水切り専用グッズ発見。なんとっても手で絞るのが一番簡単で、水も切れるのですが、直接生ごみに触ることに抵抗がある方は、こんなグッズをご利用してはいかがでしょうか?
生ごみの上から押し付けたり、縦に開いた薄ビニール袋を入れて絞って水分をまらします。
★水切りに関するアイデアをお寄せください。あなただけの知恵で世田谷区のごみを減量しましょう。

カラス

現在、東京23区にはおよそ29,000羽のカラスが生息しています。都会のカラスは、えさになる生ごみが豊富なため、栄養満点で、繁殖力が強く、たくさんひなが巣立っています。その新築の繁華街を荒らされたために、兵隊攻めで行きましよう……

- 水ごみ減量を減らす。**
・カラスのえさにする前に、食品のムダ、食べ残しを少なくし、生ごみを減らす。
水びんつぎホリ容器で生ごみを出す。
・カラスのカラスも開けられない。効果満点。実証済み。
水ごみ減量を減らす。
・カラスは目でごみを見つけて、生ごみが外から見えないうちにチャラシ等に包んで、ごみ袋の真ん中。
水ごみ減乱防止ネット(カラスネット)を正しく使用する。
・ごみ袋はネットの中につかりいれて!

★世田谷区では、ごみ減乱防止ネットを助成しています。(2世帯以上の集積所利用団体が対象で、過去に助成を受けていないこと。) 交付は、お近くの清掃事務所、総合支所区民課、出張所です。

水収集時間を守る。
・前日や収集後に生ごみを出す。と、カラスに狙われる時間が減る。

カラス対策グッズ発見
もとは、畑をカラスから守るためのものです。ナイロンテープに結びつけたもので、カラスが、ワナだと思いついて、警戒して近寄りません。
いくつかの集積所で、清掃事務所の職員が実験したところ、効果ありとのこと。(10m 3本入り 1,200円程度) お試しください。

第1に 生ごみを減らす。
第2に 生ごみを出しにくいようにする。
カラスも困る集積所を目指しましょう。

発行年月/平成14年3月
編集・発行/世田谷区清掃・リサイクル部ごみ減量課
〒154-8504 世田谷区世田谷4-21-27
TEL 03-5432-1111(内) FAX 03-5432-3058
http://www.city.setagaya.tokyo.jp
印刷協力/新代田地区ごみ減量・リサイクル推進委員会