

可燃ごみ減量講座

第1部 ～紙・布編～

第2部 ～プラスチック編～

▶ 第3部 ～生ごみ編～

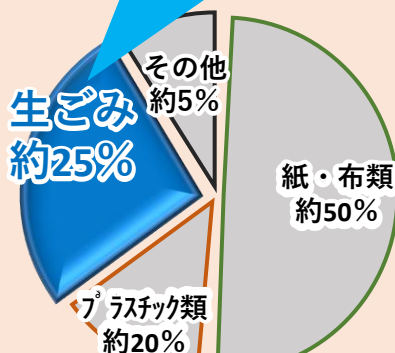
生ごみも減らすことができるの？

可燃ごみの約4分の1を占めている生ごみ。

生ごみの約4割は、「食べ残し」や冷蔵庫の中で消費期限切れとなり廃棄してしまう「食品ロス」だと言われています。

4人家族で換算すると、**1か月約5,000円（年間約6万円）**分の食品が捨てられており、家計にとっても大きな痛手です。

生ごみの4割は「食品ロス」



燃やせるごみの内訳



どうやって取り組みればいいの？



① まずは「**食品ロス**」を削減して、発生する生ごみの量を減らしましょう。



② 燃えるごみで出す場合は、「**水切り**」をして水分を減らしましょう。



③ コンポストや生ごみ処理機などを使って処理することもできます。



「食品ロス」ってなに？

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。「**食べ残し**」「**直接廃棄**」「**過剰除去**」を減らし、食品ロスを削減しましょう

食品ロスの原因

食べ残し

料理を食べ切れずに捨てる

直接廃棄

消費期限切れなどで未使用のまま捨てる

過剰除去

皮の剥き過ぎなどで食べられる部分まで捨てる

食品ロス削減のコツ

- 【**買いすぎない**】 買い物前に冷蔵庫をチェックして計画を立てる
- 【**使いきる**】 冷蔵庫を見やすく整理して食材のムダを減らす
- 【**食べきる**】 食べきれぬ量を作り、残った料理はリメイクして食べる

廃棄した食品の値段や量を記録することで、食品ロスに繋がりがやすい行動を自覚できます。
無料のアプリなどを活用すると効果的です



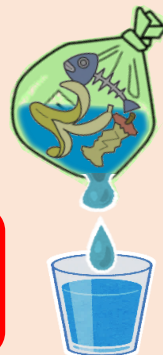
「水切り」って効果があるの？

生ごみの約8割は水分で、ギュッとひと絞りするだけでも10%の減量効果があります。

乾かすことで、ごみの減量になるだけでなく、臭いを減らすことにもつながります。

水切りのポイント

- 【**濡らさない**】 野菜は洗う前に皮をむく
- 【**乾かす**】 一晩おいてから袋に入れる
- 【**しぼる**】 捨てる前にぎゅっとしぼる



生ごみを自分で処理するには？

屋外などで使うコンポストのほか、熱を使った「乾燥式」や微生物で分解する「バイオ式」などの生ごみ処理機があります。

堆肥を作ることができるものもあるので、自分のライフスタイルにあわせて選んでみましょう。市では生ごみ処理機の貸し出しをおこなっていますので、試してみましょう。



©袋井市

ごみの分別・リサイクルを市民全員が徹底すれば、可燃ごみは半分以上減らすことができます。

「誰かがやる」ではなく「自分がやる」ことで可燃ごみを減らしていきましょう。