

# 分別救助隊 ワケレンジャー の3Rアドバイス 生ごみリサイクル編



家で出る生ごみを何とか活用したいけど、何かいい案はないかな？

イエロー！  
そんなときは、市役所の  
資源循環推進課に聞いてみよう。



小学校や保育園、地域に生ごみリサイクルアドバイザーの先生を派遣しています。  
また、講習会や相談会も行っています。



担当の小川さん

10人以上の仲間が集まれば、アドバイザーの先生が来てくれるそう！



畑がなくても段ボールコンポストというやり方もあるらしい！  
講習会に参加してみよう！



## 講習会の様子



## ちよこっとエコ

### 食べすぎオガワ君



「食品ロス」や「生ごみリサイクル」等についてのお問い合わせは資源循環推進課までお願いします。  
【問】資源循環推進課 (Tel 30-9143 Fax 37-3344)

### PCB使用安定器を探しています

PCBって…？  
電気を通しにくい、燃えにくい  
いろんなものに利用できる便利  
な物質だと思われていました

PCBは有害です



【使用例】事務所、工場、外灯  
などの照明器具の安定器  
※一般家庭の照明には使用されていません

しかし便利で安全な物質ではありませんでした・・・



米ぬか油の製造工程で  
PCBが混入したことが原因



昭和43年 カネミ油症事件発生 → 昭和47年 PCB製造中止  
数年間は在庫品が使用された可能性も・・・

久留米市では昭和52年3月までに建築・改修された建物の所有者を対象として「PCB使用安定器の保管・所有に関する調査」を実施しています。

有害物質を未来に残さないために、調査へのご協力をお願いします

届いた調査票についてご不明な点は、下記までお問い合わせください。

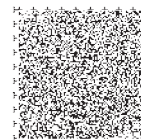
【問】廃棄物指導課 (Tel 30-9148 Fax 30-9715)



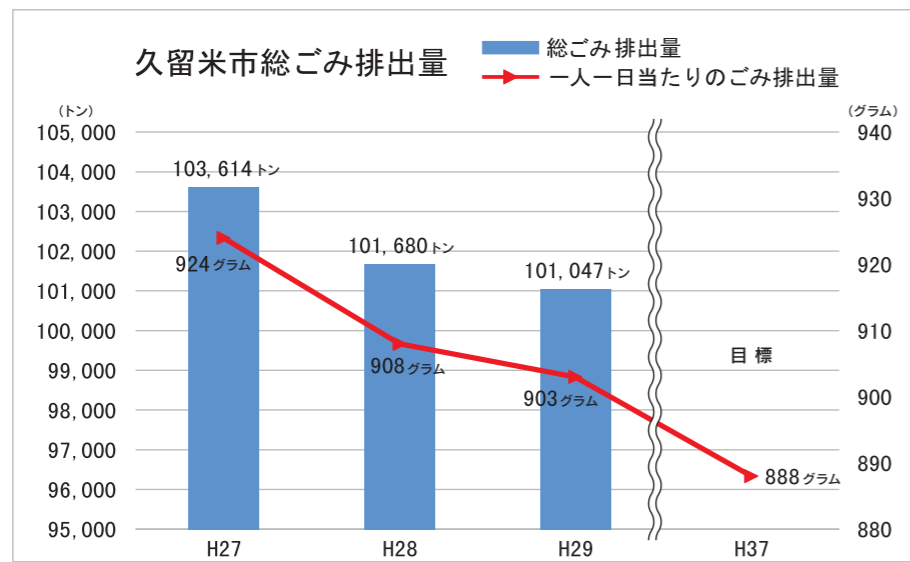
## 今から始めるごみ減量!!

安武小学校の児童を対象に「食の循環体験」を新たに実施しています。家庭で出た生ごみを畑で堆肥化させ、元気な土をつくり、夏野菜を植付し、収穫しました。収穫した野菜は調理くずを出さない「エコ・クッキング」を実践し、食のサイクルを学んでいます。写真は堆肥化する前の生ごみを小さくちぎっている様子です。

## 特集 お茶碗1杯分!減らそう「食品ロス」



# ごみ排出量が2年連続で減少、 合併後最少をさらに更新



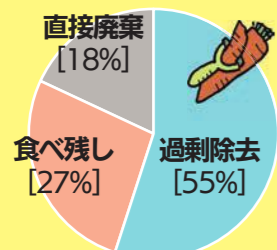
平成29年度の総ごみ排出量は101,047トンで、前年度より6,333トン減り、平成17年の広域合併以降で過去最少となった28年度をさらに更新しました。  
 なお、一人一日当たりのごみ排出量は903グラムです。  
 久留米市が定めている平成37年度目標値888グラムまで、あと15グラムとなっています。

## さらに進めよう!ごみ減量・リサイクル 特集 お茶碗1杯分!減らそう「食品ロス」

食品ロスとは、まだ食べられる食品を廃棄することです。  
 日本では食品ロスが年間646万トン※国民一人当たりで換算すると、お茶碗一杯分(約139グラム)の食べ物が毎日捨てられていることとなります。「もったいない」と思いませんか?  
※農林水産省及び環境省「平成27年度推計」より

### 家庭でも「食品ロス」削減に向けた取り組みを!!

#### <食品ロスの主な原因>



「食品ロス」の約半分は家庭から出ていると言われています。その主な原因は次のとおりです。これらは、各家庭で減らすことができますので、ぜひ「食品ロス削減」にご協力ください。

- 1 過剰除去** 食べられる部分まで捨てる
- 2 食べ残し** 食べきれずに捨てる
- 3 直接廃棄** 賞味期限や消費期限を過ぎたことから、そのまま捨てる

#### ○賞味期限とは

「美味しく食べられる期限」です。傷みにくい食品なので期限を過ぎてても、すぐに捨てる必要はありません。  
 (スナック菓子、即席めん、缶詰など)



#### ○消費期限とは

「安心して食べられる期限」です。傷みやすい食品なので期限内に食べましょう。  
 (弁当、調理パン、惣菜など)



# 実践!食品ロス削減「わたしたちができること」

## ～冷蔵庫の整理からはじめよう～ 整理整頓で得られる効果

整理された冷蔵庫は、どこに何があるのが見えやすいため、在庫の把握や賞味期限、消費期限の管理もしやすくなります。在庫の把握をすることで不要な買い物を避けることができるため、食品ロスを減らすことができます。



**在庫の把握をしよう!**  
 賞味期限、消費期限切れが近づいているものはありませんか?確認しよう!



**買い物メモを作成しよう!**  
 すでに冷蔵庫に入っていないですか? 買い物には、必要なものを書いたメモを持参しよう。



## 冷蔵庫や食品庫の 片づけテクニック

整理整頓にはいろいろな方法があります。大切なことは「場所を決めること」です。自分にあった方法を見つけましょう!

ジャンル毎にグループ収納

同じものは1ヶ所に!

分かっている表示をしましょう!

複数在庫がある場合には奥に新しいものを置きましょう!

整理方法に迷ったらスーパーの陳列を参考にすべし!



フリースペースを用意しておくことも大切です

小さいものはカゴを活用

中身が見える透明容器を活用

日付や名前を書くときは、ホワイトボード用のペンを利用すると書き換えが簡単!

使いかけや早く食べたいものはクリップで留めて目立つ場所に!

早く食べるものは目立つ場所に!

冷凍庫は「縦」収納

冷凍庫を整理すると省エネにもなるべし!



※参考：消費者庁「食品お片付け・お買い物マニュアル」