

ステップ 5

生ごみの水切りをする!

生ごみの約8割は水分です。ごみを出す前に、絞るなどして水気を切れば、ごみの量を減らせるのに加え、気になる臭いも防止することができます。一番簡単な生ごみ減量法!今すぐ始めましょう。

誰にでも、すぐできる生ごみ減量法!

①水切り前の大原則

- 乾いた生ごみは、ぬらさない!
 - ・ 野菜などは使えない部分を最初に切り落としてから、洗いましょう。
 - ・ 玉ねぎの皮、なすのへた、みかんの皮など水分の少ないものは、直接ごみ袋へ入れましょう。



②生ごみのひと絞り

- 三角コーナーで水切りをした後、水切りネットやピンの底で押ししたりして、さらに「ひと絞り」すると、50gくらい減量できます。
- スイカやメロンなど水分の多いものは、細かくすることで水切りしやすくなります。



③乾燥させてから出す

- ギャルや新聞紙に生ごみを広げ、3~4日ほど日当たりの良い場所に干して乾燥させると、しわしわ・カラカラになって、ごみは小さく軽くなります。

