

へらすべえ

会津若松市ごみ情報紙

令和7年3月号

No.15



特集

誰でも手軽に生ごみ対策！

～食べ物をムダにせず、

衛生的な環境を維持しよう～



引っ越しやご自宅の片付けにご利用ください！

資源物回収スポットマップを公開しています！

古紙やペットボトル、小型家電などを市民が無料で持ち込める施設を公開しています。お近くの資源物回収スポットが一目で分かります。

こちらからご確認くださいませ▶



掲載事業者募集中

市民が無料で資源物を持ち込める施設であれば掲載可能です。インターネットからお申し込みできます。

粗大ごみのお申し込みはお早めに！

収集日時の指定はできません。また、1回3点までのお申し込みです。

1日に何回収集件数には上限がありますので、お早めにお申し込みください。

一部品目を除き、インターネットからもお申し込みできます。詳しくは、ホームページをご確認ください。



ごみの分別に迷ったら…

ホームページでごみ分別辞典を公開しています。品目ごとの分別方法をチェック！

福島県環境アプリをご利用ください！

アプリを使えば、「ごみ分別辞典」を確認できるほか、お住まいの地区のごみカレンダーも表示できます。「エコポイントでの景品抽選」もありますので、ぜひご利用ください。

ダウンロードはこちら▶



リユースショップやフリマアプリ等を利用しよう！

不要になったものでも、まだ使える場合はごみとせず、リユースショップやフリマアプリを使って売却しましょう。

不要品をごみとして捨てる前に！

おいくら？

で売ってリユースへつなげてみませんか？



市では、リユースプラットフォーム「おいくら」と連携し、不要品の再利用を推進しています。

STEP1



商品情報を入力し、査定を依頼

STEP2



査定結果を比較し、買取店を選択

STEP3



希望する買取店に詳細を確認・売却

詳しくはこちら



少ない負担でリサイクル推進！資源物保管庫を設置しませんか？

以前は町内会や子ども会で集まって実施した「資源物回収」ですが、いつでも資源物を出せる「資源物保管庫」を設置することで、効率的に回収できます。

設置・改修費用の補助制度もありますので、お気軽にお問い合わせください。

補助制度の概要はこちら▶



【編集・発行】 会津若松市 市民部 廃棄物対策課

〒965-0858 会津若松市神指町大字南四合字深川西292-2

電話0242-27-3961 FAX0242-29-1618 Eメール gomi@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

URL: http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/

特集

誰でも手軽に生ごみ対策！ ～食べ物をムダにせず、衛生的な環境を維持しよう～

市ではこれまで生ごみ対策を広報してきましたが、コンポストやキエーロを始めるにはスペースが足りないなどの理由で生ごみ対策を始められない方もいるのではないのでしょうか。そこで今号では、手軽に始められる生ごみ減量の方法をご紹介します。食品ロスを減らしたり、乾燥式電動生ごみ処理機を活用したりして、一緒に取り組みましょう！

①食品ロスを減らそう！～使い切り・食べ切りのために～

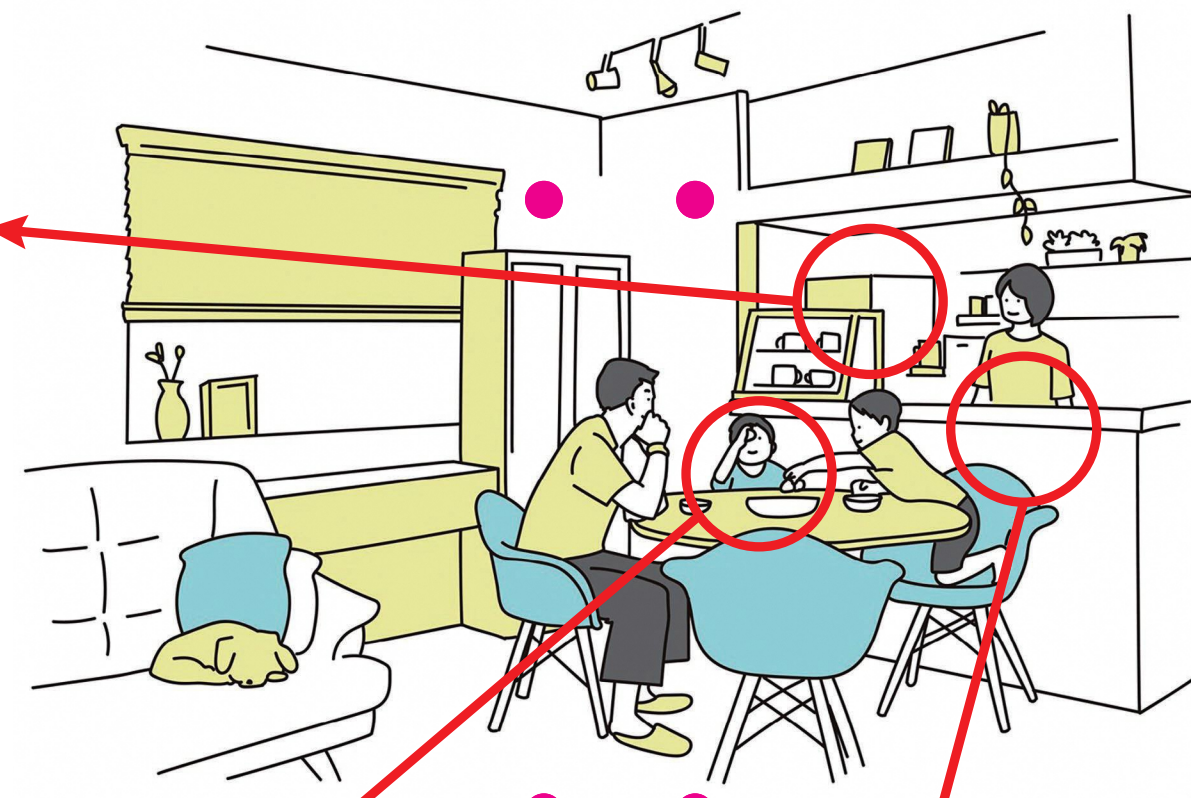
👉手付かずで捨ててしまう食品をなくそう！

期限が切れて食品を捨ててしまうことを防ぐため、冷蔵庫の中身を常に見えるようにすることや、食料品の保管棚や冷凍庫を季節ごとに整理しましょう。

何があるか見やすくすることで、期限が迫った食品を把握しやすく、必要なものだけを買う習慣が身に付きます。



何が入っているか一目で分かる使いやすいです。冷蔵庫の中身は少なめに。



👉食べられる部分を捨てないで！

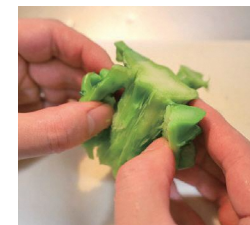
「捨てる部分」と思われがちな皮や芯、葉の部分も、実は料理に活用できることをご存じですか？食材を無駄なく使い切ることで、食品ロス削減を実現しましょう！



味噌汁は1人前160mlが目安。「我が家の量」をルール化してみよう！



エノキは、おがくずが付いていない部分までおいしく食べられます。



ブロッコリーの茎は皮を剥けば食べられます。



白菜やキャベツの外葉は固くて食べにくいですが、スープなどにしてやわらかくすると食べやすくなります。

👉作りすぎを防ぐために、簡単なルールをつくらう！

食べ残しを減らすには、一人分の目安を意識した食事の準備が大切です。

例えば、ご飯は両手一杯分、お肉なら手のひらサイズなどを目安に、量のルールを決めてみませんか？家庭での小さな工夫が食品ロス削減につながります。

購入前に要チェック！賞味期限？消費期限？



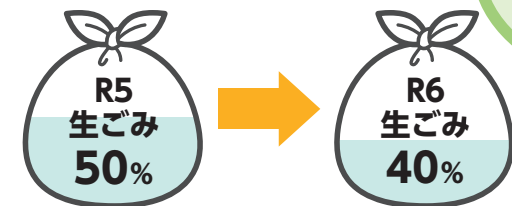
缶詰やチーズなどの劣化が比較的緩やかな食品は、賞味期限が設定されます。賞味期限切れでもすぐに食べられなくなる訳ではありません。見た目やにおいで確認しましょう。

消費期限は安全に食べられる期限ですが、賞味期限は品質が保たれる目安です。

購入前に期限の種類を確認し、消費期限が設定された食品は、期限内に使い切れる量を買きましょう。

組成分析による推計では、令和6年4～12月までの家庭から出る生ごみの割合は、昨年よりも1割ほど減りました。

みんなで生ごみ対策に取り組んだ結果だね！



ごみ収集車くん

②誰でもできる生ごみ対策を実践しよう

👉水分を減らそう！

生ごみによる臭いや虫の発生は、8割を占める水分が原因です。水分を少なくすることで、これらを防ぐだけでなく、ごみ袋も軽くなり、捨てるのが楽になります。

【ネットなどを使って絞ろう】

ごみを捨てる前にしっかりと水切りをするだけで、ごみの量を大幅に減らすことができます。



ネット型の水切り袋も販売されています。最後にギュッと一絞り！

【乾燥式電動生ごみ処理機でカラカラに！】

乾燥式電動生ごみ処理機は、水分のほぼ全てを除去できます。広いスペースを必要としないため、集合住宅等でも使用可能です！



👉省スペースでも！キエーロやコンポストをつかおう

ベランダなど、省スペースで使えるキエーロやバッグ型のコンポストも販売されています。

生ごみの分解・堆肥化に取り組んでみませんか？



会津産材を使った様々なサイズのキエーロを共栄木巧機で販売中



バッグ型コンポストを荒川産業㈱で販売中

※電動生ごみ処理機やキエーロ等に使える補助金もあります。購入前にご相談ください。ホームページはこちら⇒



※「キエーロ」は、キエーロ葉山の登録商標です。