

ごみを減らそう プロジェクト970

～ 一人1日あたりのごみ排出量970gを目指します ～



ごみ処理基本計画
(一般廃棄物処理基本計画)
が新しくなりました!

市環境イメージキャラクター
エコまつ

ごみ処理基本計画 (一般廃棄物処理基本計画)

会津若松市の一般廃棄物(ごみ)の発生・排出抑制と適正処理を進めるために基本的な考え方や方向性を定めるものです。

※概ね5年後又は社会経済状況に大幅な変化が生じた場合など、必要に応じて中間見直しを行います。

計画期間：平成28年度～平成37年度 (10年間)

計画の基本方針

① 2Rの推進

リデュースとリユースに力を入れ、ごみの発生抑制を実現することで3R運動の更なる強化を目指します。

② 分別の徹底によるリサイクルの推進

リサイクルの推進により、ごみの最終処分量(埋立て量)の減量化を図り、さらには財政負担の軽減と自然環境の保全を図ります。

③ 相互理解の推進

市民一人ひとりが関心を持ち、日々の生活の中で実践していくため、対話の機会を増やし、ごみ減量化に向けた相互理解を深めていきます。

ワンポイント!

3Rとは…

「リデュース(発生抑制)」
=できるだけごみを出さない

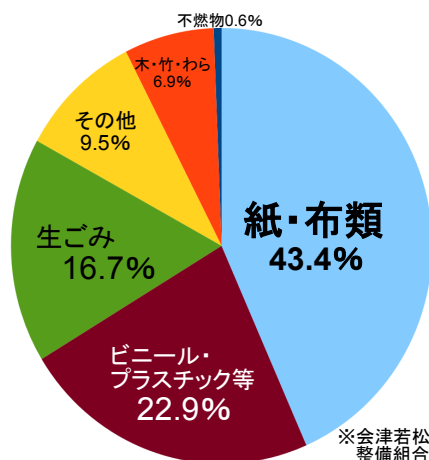
「リユース(再使用)」
=使えるものはくり返し使う

「リサイクル(再生利用)」

の英語の頭文字を取った言葉で
3R(スリーアール)と呼ばれます。



【排出されたごみの内訳】



※会津若松地方広域市町村圏
整備組合 環境センター
「ごみの組成検査」より(平成27年度)

生ごみの3キリや
紙・プラスチック製容器包装の分別など、
右の行動例を参考にみんなが
がんばるモリンよ!



市環境PR大使
いもりん

計画の目標

本市の一人1日あたりのごみ排出量を、震災前の現状から約250g減らすことを目指していきます。

種別	指標	平成22実績	目標値
ごみの総排出量	一人1日あたりの排出量	1,222g	970g
ごみの資源化・最終処分量の削減	一人1日あたり生活系ごみ排出量(資源物を除く)	640g	480g
	一人1日あたり事業系ごみ排出量(資源物を除く)	299g	200g
	総リサイクル量	13,038t	13,000t以上

震災前の現状

1,222g

ごみの総排出量(一人1日あたり)

将来のイメージ

【目標】970g

ごみの総排出量(一人1日あたり)

一人1日あたり

約250gの減量化
を目指します!

※一般廃棄物処理基本計画(ごみ処理基本計画)の詳細については、市ホームページに掲載していますので、ご覧ください。

例えばこんなとき… 「ごみを減らす行動の例」

子育て中のAさんの場合

無駄な料理を出さないよう、家族の連絡を大切にしながら、消費期限を意識した買い物をしています。また、買い物ではマイバックを、子どもの部活動ではマイボトル(水筒)を持たせています。

※イメージ

社員のBさんの場合

残業や接待の日には、前もって夕飯が不要なことを妻に伝えるよう心掛けています。また、宴会ではお膳を食べるようにしています。(悪酔い防止にGood♪)

※イメージ

シニア世代Cさんの場合

お中元やお歳暮など贈答品には、簡易包装を利用しています。また、家庭用生ごみ処理機を活用して生ごみを堆肥化し、家庭菜園の肥料に利用しています。

※イメージ

移住者のDさんの場合

明日は「燃やせるごみ」、来週〇曜日が「びん」「プラスチック容器包装」「古紙類」、〇〇日が「燃やせないごみ」…ごみの捨てる日が一目で確認できる!

ごみの捨てる日はスマートフォンから利用できるWeb版ごみカレンダーを利用しています。自分の地域のごみの収集日がごみの分別ごとに一目で分かるのでとても便利です。

※イメージ

「Web版ごみカレンダー」はこちらから →

自分にあった方法でごみの減量に取り組みましょう

2R行動の代表例	内容	ごみ減量化量(日/g) ※行動の結果
【食材の使いきり】 買い物は必要に応じて「賞味期限」を正しく理解して計画的な献立を	Check! 必要な食品を、必要ときに、必要な量だけ購入しましょう。また、「賞味期限」は、おいしく食べることでできる期限です。賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。 例: 買い物の前に冷蔵庫の中をチェックしてみよう!	約67g の削減
【食べきり】 料理で作ら過ぎない余った作り替える(リメイク料理)	残ってしまった料理は、家庭で新たな食材としてリメイク料理に活用し、外出時には持ち帰って家で食べきりましょう。 ※【リメイク】/【使いきり】料理レシピサイト クックパッド内の「消費者庁公式ページ」 http://cookpad.com/kitchen/10421939	約20g の削減
【水切り】 調理後に出る生ごみ(お茶殻や濡れた野菜くずなど)	簡単な取組みの一つが「生ごみの水切り」です。生ごみの70%～80%は水分です。生ごみの水分をしっかりと切れば、重さもグッと軽くなります。 例: 穴のあいた袋を生ごみ用に使用し、袋が一杯になったら手でつぶして水気をしっかりと切りましょう!	約6g の削減
マイバックやマイボトルの利用	普段の買い物はマイバックを利用して、不要なレジ袋を断りましょう! また、マイボトルを持つ習慣を身に着ければ、不要な容器がなくなります。	約7g の削減

※ごみ減量化量の値は参考値です。