

木曽クリーンセンターだより

令和3年2月号

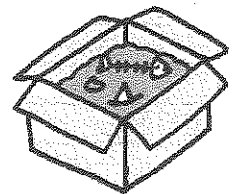
木曽広域連合
木曽クリーンセンター
木曽町福島 7709
Tel 24-3131

生ごみの分別を徹底してごみを減らしましょう

木曽クリーンセンターで収集している燃えるごみには、3割から4割以上もの生ごみが混ざっています。生ごみには多量の水分が含まれているため、ごみとして燃やすには無駄な時間と費用がかかります。以下を参考に生ごみ指定袋の利用や堆肥化で燃えるごみの削減にご協力ください。

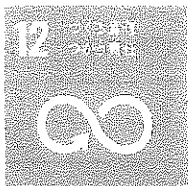
生ごみの処理方法		説明	メリット・デメリット
生ごみの分別	生ごみ指定袋	民間プラントで堆肥化して無料配布または袋詰めして販売します	可燃ごみの減量 ↓ 焼却費用の削減
	コンポスト（堆肥化） 段ボールコンポスト* 生ごみ処理機等	家庭菜園、畑の肥料に使えますし、ごみ捨てが楽になります	
燃えるごみとして処理	可燃ごみ指定袋	可燃ごみに3割から4割以上の生ごみが混入	焼却費用がかさむ!!

*段ボールコンポスト … 毎日々かき混ぜる必要がありますが、水を切らずに入れても構わないので、生ごみを簡単に処分できます。堆肥になったら家庭菜園やプランター栽培に利用できます。作り方は長野県のホームページ [段ボールコンポスト 検索](#)

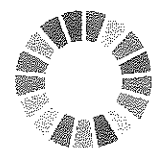


食品ロスを減らしましょう

日本で廃棄される食品残渣は平成29年度の推計で612万tもありました。この食品ロスを減らすことにより、ごみ量の削減、ひいてはごみ処理費用の削減につながります。必要な量だけ購入・調理し、食べ残しをなくせば、食品ロスを減らすことができます。



持続可能な開発目標（SDGs）の12番「つくる責任 つかう責任」には2030年までに世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させる目標が設定されています。



木曽広域連合ホームページでカラー版をご覧ください <http://www.kisoji.com/kisokoiki/>

裏面の生ごみの分別一覧表をご参照下さい

生ごみの分別一覧表 (台所など目の届くところに貼ってご利用ください)

品目名	○×	理由	品目名	○×	理由
アイスクリーム	×	水分	タバコの吸いガラ	×	フィルターが堆肥化されない
油(液状・固形状)	×		たね類	○	
あんこ	○		タマゴの殻	○	
インスタント(粉)	○		チーズ・粉チーズ	○	
梅干の種	○		チョコレート	○	
エビの殻	○		漬物	○	多量の場合は「塩抜き」願います
王冠	×	金属	ティーバッグ	×	中身だけなら○
お菓子類	○		天ぷら	○	
おかゆ	○		とうふ	○	
お酒	×	水分	とうもろこしの芯	○	
落ち葉	○	大量の場合は直接搬入願います	生ごみ処理機等で処理したもの	○	
お茶ガラ	○		生米	○	
オブラート	○		肉・骨	○	
貝ガラ	○		ぬか床	○	
片栗粉	○		飲み物	×	水分
かつおぶし	○		のり(佃煮)	○	
カニの殻・甲羅	○		のり(焼き海苔)	○	
ガム	×	発酵(堆肥化)しない	バター、マーガリン	○	
からし	○		はちみつ	○	
カレールウ(固形・粉)	○		パン	○	
カレーの残り	○	具だけ	パン粉	○	
寒天	○		ピーナッツの殻	○	
乾パン(保存食)	○		ピーフン	○	
乾物	○		ピザ	○	
切花	○		ピスタチオの殻	○	
牛乳	×	水分	フィルム・ビニール	×	発酵(堆肥化)しない
くすり類(農薬含む)	×	発酵に悪影響の恐れあり	ふりかけ	○	
果物の皮	○		プリン	○	
クリームパウダー	○		ベビーフード	○	
クルミの殻	○		干しいたけ	○	
削りぶし	○		豆類の殻	○	
コーヒーかす	○		マカロニ	○	
ごま	○		水切りネット	×	発酵(堆肥化)しない
米ぬか	○		味噌	○	
小麦粉	○		味噌汁の残り	○	具だけ
コロッケ	○		麦茶のパック	×	中身だけなら○
こんにゃく	○		麺類(乾麺も含む)	○	
昆布	○		もち	○	
魚の頭・骨・内臓	○		もみガラ	○	
酒粕	○		野菜のくず	○	
ジャム	○		ヨーグルト	○	
しょうゆ	×	水分	離乳食	○	
しらたき	○		冷凍食品	○	
新聞紙	×	資源回収に出してください	ワカメ	○	
ゼラチン	○		わさび	○	
ゼリー	○		わりばし	×	
たけのこの皮	○				

上記以外で迷った場合は、各町村役場又は木曽クリーンセンターにお問い合わせください。