点原 源

ごみ減量のために

ごみをなくそう! ひとり1日79ヷラム!

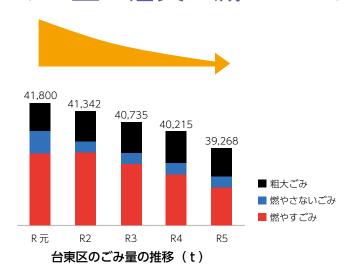
ペットボトルの使用や食品ロスを削減し、ごみと資源を合わせた排出量を減らしていきましょう。

ごみ・資源の量ってどれくらい?

区民1人1日あたりのごみと資源の排出量 令和 12 年度 令和元年度実績 約651 グラム 約730 グラム



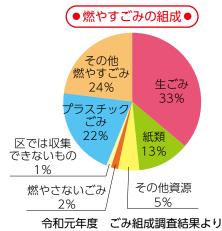
ごみの量は着実に減っています!でも…

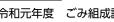


埋立処分場を長く使うため には、さらなるごみの減量 が必要です!!(P31参照)

燃やすごみにはどんなものが 含まれているの?

令和元年度に行った家庭ごみの組 成調査の結果、燃やすごみの中に約 3割の生ごみ、約2割のプラスチッ クごみ、約1割の紙類が含まれて いることがわかりました。







一人ひとりができること! Part1

燃やすごみの中で約2割を占めている「プラスチック」! 「プラスチック」 を減らしましょう

プラスチックごみを減らすためには…

①マイバッグを活用して、 レジ袋や包装をなるべ く断るようにしたり、 マイボトルを持ち歩く ようにしたりしましょう。



②買い物をするときは、再生資源を 原材料にしているものや、詰め替 えできる商品など、環境に配慮し た商品を選ぶようにしましょう。

えらんで

減らして

リサイクル

③プラスチック製品に限らず、まだ使えるもの、着られる服などは、 フリーマーケットやリユースショップなどを活用して リユースすることも考えてみてください。

3 つとも簡単なことです。これを繰り返していくことが大切です。 使い捨てから環境にやさしい生活へ、できることから始めていきましょう。

プラスチック資源循環促進法(通称プラスチック新法)が施行されました。

事業者や消費者、国、地方公共団体等が、プラスチック製品の設計・製造から使用後の再利用まですべてのプロセスで資源循環をしていくための法律です。

プラスチックのライフサイクル全般での「3R+Renewable」により、今までごみとして廃棄されていたものも資源として活用し循環させていく、サーキュラーエコノミー(循環経済)への移行を加速していきます。

3R+Renewable とは・・・

Reduce: リデュース: ごみの発生を減らす

Reuse: リユース: 繰り返し使う Recycle: リサイクル: 再生利用する

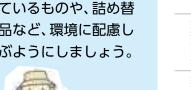
の 3R に加えて

Renewable: リニューアブル: 再生可能資源 (紙やバイオマスプラスチック等の再生できるもの)

に切り替える

の4つで、プラスチックの不必要な使用はしないこと(リデュース、リユース)、どうしても使わなくてはならない場合は再生素材や再生可能資源などの再生できるものに切り替えること(リニューアブル)、使用後は徹底したリサイクルを実施して、資源を循環させていくことです。

プラスチック新法に関する詳しい説明は、区ホームページをご参照ください。





−人ひとりができること! Part 2

燃やすごみの中で約1割を占めている「古紙類」! メモ用紙やお菓子の箱、トイレットペーパーの芯など 燃やすごみで出していませんか?⇒古紙の「雑がみ」で出せます。



それらは全で資源です!!

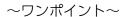
☆紙についている金属や ビニールは取り外してください。

☆個人情報は塗りつぶすか、切り取って から出しましょう。

☆汚れがひどいものは燃やすごみとして 出しましょう。(P7 参照)

雑がみの出し方

- 箱類は中身を空にして、平らにする
- ② メモ紙など小さな紙片は、使用済みの封筒などに入れる
- ③ 紙袋などに入れて散乱しそうな時はひもでしばる
- ④ 地域の集団回収や区の資源回収(週1回)に出す



ごみ箱の近くに紙袋を置いておくと、

雑がみを分別しやすくなり、紙袋をしばるだけで 資源として出すときに便利です。





ペットボトルやプラスチックも

燃やすごみとして出すと全て焼却されてしまいます。 必ず資源・プラスチックとして出しましょう!





頂き物や買ったけど好みでなかった食品など 家庭では食べない・食べきれない食品は… もったいない を ありがとう へ

好みでない頂き物や多量にあるものなど、ご家庭で不要な食品、使わずに眠っている食品があれば、 ご提供ください。お持ちいただいた食品は支援団体を通じて、食の支援が必要な方々にお渡しします。

提供いただきたい食品例

常温保存で未開封、賞味期限が2か月以上あるもの

*お菓子 *インスタント食品、レトルト食品など * 穀類(お米、麺類など)

*飲料(ジュース、お茶など) *ギフトパック

受付場所 区役所清掃リサイクル課 (6 階 5 番窓口)

受付時間 午前 8 時 30 分~午後 5 時 ※土日・祝日・年末年始は受け付けていません。





一人ひとりができること! Part 3

燃やすごみの中で約3割を占めている「食品ロスや調理くず」! 少しの工夫で、食品ロスは減らせます!

食品ロスとはまだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では年間 472 万トン *1 発生していると推計されています。これは、1 人 1 日あたりに換算すると、およそおにぎり 1 個分に相当します。台東区では、区民一人あたり 1 日 52 グラム *2 の食品ロスが発生しています。

※1 2022 年度推計値 ※2 台東区一般廃棄物処理基本計画より

食品ロスがなくなって、作る人も食べる人も、みんながハッピーになる日。

每月30日は「たいとう食べどDay」」「

令和元年10月1日に「食品ロス削減の推進に関する法律」が施行され、毎年10月30日が「食品ロス削減の日」と定められたことにちなみ、台東区では、毎月30日は「たいとう食ハピDay」として食品ロス削減のための取り組みを推進する日としています。

毎月30日になったら、「たいとう食ハピ Day」 として、まずは行動してみましょう。 例えば、こんな取り組みはいかがでしょうか。

例①<おうちの食材まるごと活用 Day>

毎月30日は、お買い物に行かないで家にあるものを工夫して料理しましょう。



例②<絶対に食べ残しをしない Day>

毎月30日は、絶対食べ残しをしないと宣言して、外食時の頼み過ぎ、料理の作りすぎに気を付けましょう。

生ごみの水切り

"生ごみ"の約8割は水分と言われています。生ごみの水分は、腐敗や悪臭の原因となります。また、清掃工場でごみを燃やす際に焼却効率が下がってしまいます。

●濡らさない

野菜など皮を剥いたら、 水に濡れないように別 に置いておくと水を切 る時間が省けます。



●乾かす

半日干すと約1/3の 重さになり、におい もなくなります。

●しぼる

生ごみを「ひとしぼり」 するだけでごみの減量 につながります。



生ごみを捨てない暮らし はじめてみませんか?

~循環型のライフスタイルのすすめ~

今までは、捨てていた生ごみ。

野菜の皮や使用済み油など、コンポストを使って堆肥に変えれば、 栄養満点の野菜を育てることができます。

できた堆肥で、野菜を育てて、楽しんでみませんか。

生ごみをご家庭で循環させて、生ごみを捨てない循環型のライフスタイルを目指しましょう!



▲区 HP



