

◆ エコパル山梨ごみ0係ニュース vol.1 アンケート結果 ◆

ごみ処理のアイデアを募集したところ、多くの方からいただきました♪

本当にありがとうございました!ご紹介させていただきます。

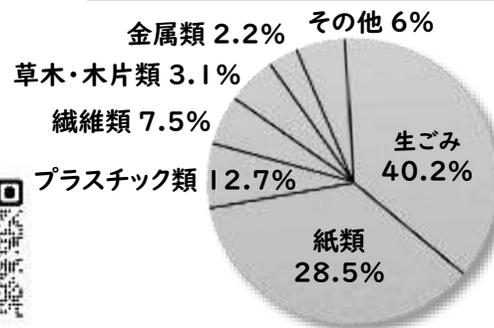
1. プラごみ、紙類などの分別は、一箇所にまとめ、袋などを高さに差が出るように工夫して設置する。家族もやっと思意識が高くなりました。
2. 皮ごと食べられるものはなるべく食べるようにしています。ピーマンの種とワタも取らないようにしています。ピーマンの肉詰めなら食べていても違和感はなく栄養価も高いので一石二鳥です。食べ切るのが難しい野菜は腐らせる前にカットして冷凍しています。～中略～あと、馴染みのお店では自宅から容器を持参してテイクアウトしています!プラスチック削減に取り組むこともごみ減量だと考えています。
3. 段ボールは段ボールとして、チラシはチラシとして、紙類は紙類として、ペットボトルはペットボトルに、スーパーのトレーはスーパーに、透明容器もスーパーに出しているの、ゴミを出すのは週1回にしている。
4. エシカル市場で毎月 EM ぼかしを1袋購入して精米所で無料配布している粃穀とミックスして生ゴミにまぶし、ぼかし容器いっぱいになったら畑に戻しています。貝殻や卵の殻は原型のまま土に戻りませんがその他は全て2週間で土になります。22年続けています。自家製野菜の肥料になっています。ゴミになるのはビニールと紙のみなのでゴミ出し軽くて助かります。なかなか世間に広まっていかないのが残念です。自治体の理解で処理機補助など広まって欲しいですね。
5. 冬に新聞でキエーロ、と言う生ごみ処理の取り組みを知りました。土を20センチほど深く掘りそこに生ごみを入れスコップで土とよく混ぜ合わせ、再び土をかけた後、水をかける、こんな方法です。以来、我が家では、この方法で生ごみを処理しています。以前は、コンポストやEMボカシを使った方法もやっていましたが、手間をちゃんとかけなかったせいか、虫が湧いたり、匂いがしたり、不快な思いもしました。それに比べ、キエーロは、虫も湧かず匂いも気にならずストレスがありません。家庭菜園のいい肥料となり助かっています。おススメです。
6. EM菌を使った生ゴミ処理バケツを台所に置き、たまった生ゴミをそれに入れます。いくつかたまったら、畑のコンポストに入れます。コンポストが、一杯になり堆肥になったら畑の肥料として使います。これで、生ゴミの再利用もでき、ゴミもメチャクチャ減りましたよ。
7. ゴミ袋は極力梱包に使われている袋を使っています。
8. 生ごみを基材とまぜて生ごみの形が見えなくなったら菜園の肥料にします。
9. 買い物をするときにはよ～く考える(家に同じようなものはなかったか?代替できるものはないか?)→物を増やさない、目いっぱい使い切ってから捨てる、ゴミ袋を小さいサイズにしてごみをそもそも減らす。冷蔵庫に残っている物、野菜もそれに合わせて買い足しメニューを考えて食べて捨てない!

※ エコパル山梨ごみ0係ニュース第1号で掲載した「燃やすごみ」の組成(平成30年度)ですが、引用先の京都市食品ロスゼロプロジェクト公式サイトでは(令和2年度)に更新されています。こちら↓

<http://sukkirikyoto.com/data>
京都市食品ロスゼロプロジェクト



『燃やすごみ』の組成(令和2年度)



※コンポスト、生ごみ処理機、Q&Aについては次号に記載する予定です。ぜひご覧ください。

10. ごみ減量-封筒:宛名部分を切り取って裁断しゴミ箱へ。小さな封筒を作り、小銭入れ・ポチ袋、メモ入れとして再利用。
11. 畑の肥料にする。買いすぎない。ストックを多くしない。
12. 農家のため畑に穴を掘りコンポスト代りにすてています。特にこれといったアイデアはありませんが残菜をなるべく出さないように心がけています。
13. 根菜類等はよく洗って基本皮ごと調理、皮をむいたときは皮も「キンピラ」や「漬物」等に極力捨てる場所を少なくするよう努力しています。
14. 生野菜のクズは風に当てて乾燥させてからごみに出しています。食後の食器はティッシュペーパーで拭いてから洗っています。
15. 根菜の皮や葉はきんぴら等にして使う。茶殻は佃煮などに。コーヒークスは煎って消臭剤などに。
16. 私も生ごみで土づくりをしています。家の近くが畑なのでとても便利で嬉しいですが・・・困る事も。
17. 生ごみを回収に出したことはありません。
18. 大根や人参は皮つきのまま調理します。食べきることを目標に作りすぎないようにしています。
19. 小さな家庭菜園があり一面に埋めています。堆肥になれば、とも思っていて。野菜くずをなるべく出さないように工夫しています。例えば玉ねぎの皮は乾燥されているので取り溜めて置いて「お茶」に。
20. 生ごみは庭つづきの畑に捨てています。主人が穴を作ってくれていっぱいになると次の場所へ移ります。良い堆肥になっているそうです。夫婦2人なのでごみも少量ですが家で作っている野菜や購入したものを無駄にしないように使い切ってごみ減量しています。またたくさん取れた家庭菜園の野菜は知人にあげて無駄にしないようにしています。
21. 野菜はできるだけ皮付きのまま使います。皮むきした物でたくさんあった時にはきんぴらにしています。
22. ウサギを飼っています(笑) ひよんなことから買い始めたのですが生ごみ減量に一役買ってくれるので、それ以来30年ずっと飼っています。
23. 我が家は、家庭菜園を実践しておりますので、生ごみは全て堆肥化しています。ですので、生ごみ処理については画期的なアイデアというものは、持ち合わせておりません。ごみ減量についてですが、やはりごみになるものを家に持ち込まないということが基本なのではと考えております。それには、加工度の高いものを購入しない。できるだけ自然に即した生活をするので、ごみは減らせるものと考えています。
24. 以前は食材(特に葉物野菜)を使い切る前に傷んでしまうことが多く生ごみとなっていました。現在は直ぐに食べる分以外は購入後細かくカットして冷凍保存しています。
25. 野菜や果物はなるべく皮ごと食べる。緑茶の葉をミルで粉碎し粉にして飲む。使用後の麦茶パックは乾燥させ、食器や鍋汚れの拭き取りに使って捨てている。食品ロスをなくす。
26. コンポストを移動して利用しています。生ごみはごみとして出したことなし。

※アンケートは下記「キリトリ」用紙、または右の「2次元コード」のアンケートフォームからお送りください。どちらでも大歓迎です!



※キリトリ※

氏名: _____ 組合員番号: _____ 〆切日:11月18日(金)
 連絡先: _____ [コメント掲載がNGの方は〇で囲んでください⇒ NG]
 【ご感想をご記入ください。抽選で5名様に、地球の未来にまじめなボディークリームをプレゼント!】
 ※プレゼントは前回当選した方は除外させていただきます。予めご了承ください。



お問合せ先: パルシステム山梨 課題推進チーム 環境 (担当 長田・猿渡) yamanashi-katudou@pal.or.jp 055-243-6327