

## 減らそう!食品ロス!! 日本では、世界の食料援助量の2倍の量の「食品ロス」が発生しています!

2

日本では、まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品「食品ロス」が、すごく多くて、世界の食料援助量の2倍にもなるんだって。

日本の食品ロス	世界の食料支援量(WFP)
632万トン	320万トン

1

作りすぎて余ってしまったわ。

4

運動もしようね。

よし、ボクが食べるよ!

3

「食品ロス」を減らすために、使いすぎない、使い切る、食べきるが大切なんだよ。

「食品ロス」とは、「まだ食べられるのに捨てられる食品」のことで、日本全体で632万トン(2014年)も排出されています。

これは、世界の食料援助量のおよそ2倍にもあたる量です。食品ロスの半分は、家庭から、残りの半分は、食品メーカーや小売店、飲食店などの企業から発生しています。

食品ロスを減らすために、家庭では、食材を「買すぎない」「使い切る」「食べきる」ことが大切です。

外食の際には、少なめにできないか、持ち帰りができないか、お店の人に聞いてみるなど工夫してみましょう。

水きり川柳

使いきる 食べきる 水きる ゴミが減る

野菜くず 洗う前に 切り落とす

キッチンで 水切りしつかり ゴミ軽し

生ごみの 水を切ったら カラス減り

家庭からできる可燃ごみの半分が、生ごみ(食残しや調理くず)です。「買すぎない」で食材を「使い切る」「残さず、食べきる」「水をしっかりと切る」ことが大切です。

また、生ごみには水分がたくさん含まれています。調理の際、「調理くずを水にぬらさないこと」「しっかりと水を切ること」で、ごみがずいぶん軽くなって、「ゴミ出しもラクラクですよ!」

知ってますか?

「消費期限」と「賞味期限」のちがいを

「消費期限」は食べられる期限  
「賞味期限」はおいしく食べられる期限

違いをきちんと理解して、食品ロスを減らしましょう。

「消費期限」は品質の劣化が早い商品に表示される「食べても安全な期限」です。過ぎたら食べないほうが安全です。

「賞味期限」は、長期保存ができる食品(トルト食品、缶詰、ハム、ソーセージ、スナック菓子などに表示される)「おいしく食べられる期限」であり、それを過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を過ぎた食品については、見た目やにおいで個別に判断しましょう。

# ごみの量 平成22年度に比べ、4.9%減りました!

ごみの量は、少しずつ着実に減っています!~第2次米子市一般廃棄物処理基本計画の達成状況~



平成22年度…59,174トン  
平成27年度…56,263トン  
この5年間で2,911トン、  
4.9%減りました。



【基準年】平成22年度……1,081グラム  
【目標】平成27年度……960グラム  
【結果】平成27年度……1,035グラム

市の目標には達しませんでした、国の目標設定に準じて計算した場合の一人あたりのごみ排出量の目標値1,040グラムは達成しました。第3次計画では980グラムの目標を掲げています。「余計なごみは出さない」で、ごみの減量をすすめましょう!



## ごみ減量のライフスタイル



【レジ袋を断る】

マイバッグを持参しましょう

【よく考える】

買う前に必要かどうか考えて衝動買いはやめましょう

【商品を選ぶ】

使い捨て商品をなるべくやめましょう

【大切に使う】

物は大切に使い、修理して大切に使いましょう



【買わずに済ませる】

安いからと余計なものを買っていませんか

【使い切る】

工夫して使い切りましょう

【食べ残さない】

作りすぎないで、残さず食べましょう



【使いきる】

日用品や食品は使いきりましょう

【分別しよう】

ルールを守ってごみの収集にしましょう



## ごみ処理にかかったお金

~指定ごみ袋の料金や、税金でまかなわれています~

平成27年度のごみ処理にかかった経費は、約25億7500万円。可燃ごみの焼却や、ごみの収集・運搬・処分のために使われました。市民のみなさんに負担いただいている有料の指定ごみ袋やシールによる収入額は約3億2200万円で、ごみ処理の経費の一部に充てられています。

平成27年度

ごみ処理に関する支出……………25億7,500万円

【内訳】

可燃ごみの焼却にかかった費用……………11億2,500万円  
(クリーンセンター運転事業)

ごみの収集にかかった費用(ごみ収集運搬事業) 5億6,300万円

不燃ごみ・資源ごみの処理にかかった費用……………5億1,900万円  
(西部広域行政管理組合負担金)

ごみ処理に関する収入……………8億4,000万円

【内訳】

指定ごみ袋やシールの料金(ごみ処理手数料) 3億2,200万円  
クリーンセンター直接搬入ごみの処理料金……………3億8,300万円  
(可燃物処理手数料)

クリーンセンター発電収入(余熱発電収入)……………6,000万円



ダメです!!

ポイ捨て・不法投棄!

市民のみなさまに、一斉清掃やボランティア清掃、ごみの分別収集など、きれいで住みよいまちづくりにご協力いただいている一方で、残念なことに、ポイ捨てや不法投棄の問題が後をたたないのが現状です。

市民のみなさまへお願い

不法投棄は、管理が行き届いていない空き地や耕作放棄地、山林で多く見られます。土地所有者(管理者)の方は、不法投棄を誘発しないよう、土地の適正な管理をお願いします。

## 米子市の取り組み

米子市では、市内7地区9名の不法投棄監視員の方にパトロールをお願いしているほか、ごみ投棄が多発している現場への啓発看板や監視カメラの設置、悪質な投棄ごみへのシールの貼り付けによる警告などを行っています。

ごみの不法投棄などの情報は、  
環境事業課 ☎23-5300 までお寄せください。



米子市の年間予算は  
およそ600億円。  
このうちの約4%が  
ごみの処理のために  
使われているんだね。



よくある質問!



Q 電子レンジは、どうやって処分したらいいの?

環境にも家計にもやさしい小型家電リサイクルがおすすめです!

「電子レンジはどうやって処分したらいいですか?」というお問合せを、よくいただきます。処分の方法は2通りあります。



### 1 不燃ごみに出す

不燃物シールを貼って、不燃ごみの日にだす。  
(電子レンジは、エアコンなどの家電4品目ではありませんので、不燃ごみに出すことができます。)

小型家電リサイクルでは、鉄、アルミ、金、銀、銅などの金属のほか、プラスチック部分もリサイクルされ、不燃ごみに出す場合より、多くの資源を回収します!  
ぜひ、小型家電リサイクルをお願いします! 無料です♥



### 2 小型家電リサイクルへ

米子市クリーンセンター内1階、環境事業課に持ち込んでいただくと、小型家電リサイクル品として無料で回収します。(電子レンジは、公民館等に設置している「小型家電リサイクル回収ボックス」の投入口(40cm×20cm)よりも大きいため、クリーンセンターへの直接持ち込みとなります。)

小型家電リサイクルについて詳しくは、ごみ分別収集カレンダー(平成28年度版)の26ページに記載していますのでご覧ください。  
(お問合わせ先)環境政策課 ☎23-5259

小型家電に出そう!

ドライヤー、  
こわれて  
しまったわ。



不燃ごみにだしてもいいけど、小型家電リサイクルにしたらいいよ!



小型家電リサイクル回収ボックスは、市役所・公民館に設置しています。  
(投入口 40cm×20cm)

不燃ごみや資源ごみは  
ここに運ばれます!



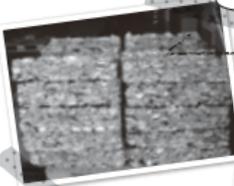
リサイクルプラザ

収集にだされた「不燃(粗大)ごみ」「缶・ビン類」「ペットボトル」「新聞・チラシ」「本・雑誌・雑がみ」「ダンボール・紙箱」「牛乳パック」「再利用ビン」はリサイクルプラザに運ばれて、処理されます。リサイクルプラザ(所在:伯耆町)は鳥取県西部広域行政管理組合が運営していて、米子市と県西部7町村の、不燃ごみや資源ごみを処理しています。ここで、リサイクルできる資源は回収されて、リサイクル業者に引き渡されます。残った残さは最終処分場に埋め立てられます。

こんな風に処理してます

アルミ缶

スチール缶と分けた後、  
機械で押しつぶして梱包し、  
リサイクル工場へ



ペットボトル

機械で押しつぶして梱包し、  
リサイクル工場へ



不燃(粗大)ごみ

不燃(粗大)ごみは破砕機にかけられて、鉄、アルミ、銅を資源として回収します。残った残さは最終処分場に埋め立てられています。今後は、残さの中からプラスチックを選別する施設を整備する予定です。

おまけに  
無料

小型家電リサイクルだと、  
レアメタルやプラスチックの  
部分もリサイクル  
されるよ。

環境にも、家計にも  
やさしいのね。  
もっていってくるわ!

リユース

## リユースショップへGO!

～リユースショップ認定事業スタート～

まだ使える不用品は「リユースショップ」へ  
持っていきましょう。

サイズが合わなくなったから、新製品に買い替えたから…まだ使える製品や衣類を捨てる時、「もったいないなあ」「だれか使う人いないかなあ」と思ってしまういませんか？

それ、「リユース」しましょう!

「リユース」とは、「再使用する」という意味で、まだ使える不用品を、捨ててしまうのではなく、ほしい人に譲って使ってもらふことです。

ネギポの服も、リユースショップに売りに行ってみよかな。



米子市では、市民の皆さんがリユース品(中古品)を売ったり買ったりするときに、安心してリユースショップ等を利用できるよう、「リユースショップ認定」事業をはじめました。認定店舗は、認定証と認定ステッカーを掲示しています。



リデュース

## ごみを減らす製品づくり?

みなさん、洗剤やシャンプーの替替え用や、軽量化されたペットボトルやピンなど、普段の生活の中でも環境に配慮されたものが増えたと感じませんか？  
これは、「容器包装リサイクル法」という「製品を作る段階でも、なるべくごみを出さない工夫をすること」を規定した法律が、平成9年に施行され、企業にも努力が課されたからです。「資源を大切に」と「ごみをなるべく出さない」取組みがすすんでいます。

替替え用のパックも、さらに小さく軽くなったりしてるんだって!



10年前にくらべて、こんなに軽くなっています!

15%  
軽量化5~6%  
軽量化スチール缶  
アルミ缶

リサイクル

## ペットボトルは

## リサイクル優等生!

ペットボトルのリサイクル率は82.6%で、大半がリサイクルされています。ペットボトルは、食品トレイや、自動車や鉄道の内装用の繊維製品などに再商品化されて、また利用されています。

リサイクルされるもののうち、約15%は、またペットボトルとして(ボトルtoボトル)、再度、市場にもどってきます。リサイクルの優等生!ですね。

ペットボトルのリサイクル(再商品化)	
ペットボトル(ボトルtoボトル)	15%
食品トレイ、卵パック、クリアファイルなど	40%
繊維類(自動車や鉄道の内装用繊維、ユニフォーム、フロアマットなど)	40%

出典:PETボトルリサイクル年次報告書2015

リサイクルは、分別からスタート!きちんと分別することが大切だよ!



食べきりエコレシピ ラッキョウ酢のピクルス!

&lt;材料&gt;

ラッキョウ酢(ラッキョウを食べた後に残った古ラッキョウ酢がおすすめ)

ニンジン、キャベツ、キュウリ

セロリ、玉ねぎなど



&lt;作り方&gt;

ニンジンなどの野菜をひょうし切りにし、古ラッキョウ酢に一晩くらい漬け込む。漬けすぎても大丈夫です。あまった野菜や、古ラッキョウ酢を無駄なく活用できるエコレシピです!



協力:食生活改善推進委員会



鳥取県と米子市では4Rを推進しています。

リフューズ → ごみを発生させない

リデュース → ごみを減らす

リユース → 繰り返し使う

リサイクル → 再利用する

編集・発行

米子市市民人権部環境政策課 生活環境係  
〒683-8686 米子市中町20番地  
tel 23-5259 fax 23-5258

Email:kankyoseisaku@city.yonago.lg.jp