



ひがしひろしま

11

No.595

チラシより

先に確認

冷蔵庫

令和5年度食品ロス川柳コンテスト

最優秀賞

佐々木京瑚 (龍王小学校)



食品ロス川柳コンテスト
入賞者が決定!

エンジョイ★ ごみ削減

生活していると多かれ少なかれ発生するごみ。限りある資源を大切に、持続可能な社会を築き、次世代によりよい環境を残すためには、ごみ削減が欠かせません。今日からでも気軽にできることや、楽しみながらごみ削減を実践している人の声を紹介しします。

図 廃棄物対策課 ☎(082)420-0926

ごみ処理費用
(東広島市令和3年度実績)
約24.2億円
市民1人当たり
年間約12,900円

なぜ減らす
必要があるの？
私たちの未来を守り、
負担軽減にもなる

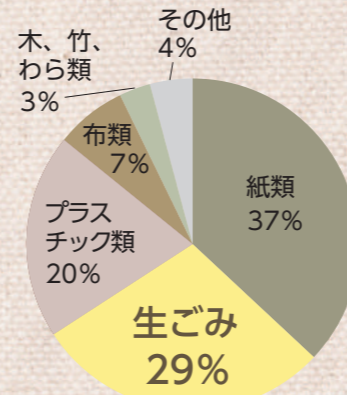
ごみを収集・焼却するには、たくさんの方のエネルギーを使います。ごみ処理にかかる経費の一部にはごみ指定袋代が充てられています。ごみが減量できれば、日々稼働するごみ処理施設の負担が減るほか、各家庭でのごみ指定袋代の節約になります。また、二酸化炭素の削減、地球温暖化の防止につながります。

【内訳】

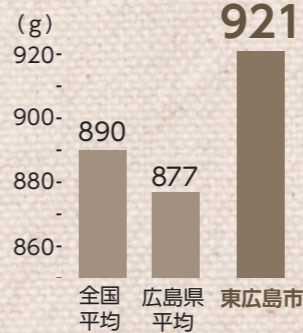
組合分担金	12.5億円
(処理施設運転経費)	
収集運搬費	8.9億円
人件費	0.8億円
その他	2億円

現状を 確認しよう

燃やせるごみの内訳
(東広島市令和4年度実績)



1人1日当たりのごみ排出量
(東広島市は令和4年度、
ほかは令和3年度実績)



玉ねぎ 約1/4個分
(ほぼ実物大)

1人1日当たりのごみ排出量

921g → 850g
目標! / △71g



岡本さん
ファミリー

身近な食生活で
私たちに
できることを
考えてみよう

すぐ食べる食材は 「てまえどり」

商品棚の手前にある賞味期限・消費期限の近いものから選びます。

食材を使い切ろう

無駄なく
食べ切るコツ
4ページ



使い切る
技を紹介

買い物前に 冷蔵庫を チェック



撮影しておく
在庫リストに!

食品ロス*を減らす

*食べられるのに廃棄される食品のこと

買い物

START

食べる

片付け

生ごみを減らす

生ごみの水を絞ると…
全体の重量が
約**10%減**



「生ごみを減量しよう
(市ホームページ)」

生ごみが出た! キー口で消滅させよう!

キー口で
生ごみを消そう
4~5ページ



生ごみの
悩みが解消!

資源を生かす

分けて資源に!

買い物ついでに
リサイクル
5ページ



買い物のときに
持ってきて!

自治会やPTA、子ども
会で資源を回収して
いる場合もあるわね

※地域により
異なります

食べられる食品が
余ったら…

フードライブ
やフードバンク
を活用する

食品を必要としている
人の手に届けること
ができます。

フードライブ事業
(食品の回収活動)

11月5日(日)
10:00~15:30
東広島健康福祉まつり会場
(東広島運動公園)

11月6日(月)~10日(金)
8:30~17:15
市役所1階 廃棄物対策課

廃棄物対策課
☎(082)420-0926

※詳しくは、23ページを
ご覧ください。

ひとむすびのフードバンク東広島

毎月8日・18日・28日
10:00~12:00、15:00~19:00

食品の受付、譲渡

高屋町中島415

合同会社ひとむすび

☎080-5297-3475



受付対象
など詳細

どなたでも持ち込み、受け取り
ができます。あったかい場所
となるよう、地域とつながる
情報も掲示しています。



ひとむすびのフードバンク
(左から)西 恵味さん
伊藤百花さん
貞本悠里さん

GOAL
(ごみ出し)

もっと知りたい!

キエーロで 生ごみを消そう

キエーロは土の中にある微生物の働きで生ごみを分解させる生ごみ処理容器。最大の特徴は「生ごみが消滅する」ことです。



使用方法

STEP 1

穴を掘る

深さ20cm程度の穴をスコップで掘る。



STEP 2

生ごみを入れる

生ごみは水気を切らない。芯など硬い部分は小さく切る。



STEP 3

土と混ぜる

生ごみ全体に土がつくようにスコップでかき混ぜる。水分が無い場合は水を加える。



STEP 4

土をかぶせる

ふたをするように、穴に乾いた土をかぶせる。



土を入れたキエーロに
生ごみを埋めるだけ!



原真衣さん(左)
和花さん



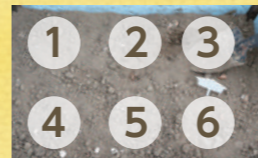
生ごみを投入して2~3日で消滅。
(季節により期間は変わります)

実践者インタビュー

生ごみが消えるのが
面白い。
手間なく
続けられる!



生ごみを捨てるための袋を買うことなどにモヤモヤを感じていました。そんな時に出会ったのがキエーロ。生ごみを捨てる手間やストレスから解放されました。何より生ごみが消えるということが面白く、うまく分解させる方法を考えるのも楽しいです。



6か所をローテーションして埋めています。家型のピックは今日埋めた場所の目印。



ときどき芽が出るのがかわいくて、楽しいです。育ててみようかな。

埋めたら終了!
維持費用や世話が不要

ごみ箱のコバエやにおいの発生がない

ごみの量が以前と比べ約半分に!
ごみ指定袋代の節約につながった

ここがうれしい!

楽しそう!
わが家も取り入れて
みようかな



補助金があります

生ごみ処理容器等の購入費に補助金を交付しています。キエーロなどの生ごみ処理容器の補助率は1個につき購入額の3分の2で、最大5,000円。2個まで対象。購入前に書類による申請が必要です。

どうやって 購入するの?

キエーロは、インターネットのほか、市内の事業所でも販売されています。入手先にお困りの際は、廃棄物対策課へご相談ください。

詳細はこちら



無駄なく 食べ切るコツ

葉物は
立てて保存!



東広島地域活動栄養士会
中橋 陽子さん

実践者インタビュー

保存・調理法を ひと工夫

生鮮食品は、コツを押さえて保存したり、皮ごと使ったりすることで廃棄を減らすことができます。料理は毎日のこと。食品ロス対策を「毎回しなくちゃ」と思うとしんどいので、自分に合いそうなことからチャレンジを。

食べ切りレシピ



このほかの
レシピ

ダイコンの 皮と先っぽのサラダ

ダイコンの皮と先っぽの千切りを塩もみし、水気を絞ります。ダイコン、ミズナ、カニ風味かまぼこ、調味料(マヨネーズ、酢、砂糖)を混ぜ合わせて完成。

これなら
できそう!



冷蔵保存

野菜は、栽培されているときに近い状態で保存すると、そうでない場合に比べ、長持ちします。



詳しくは
こちら



冷凍保存

ホウレンソウなどの葉物は洗い水気を取ってカット、キノコは石づきを切り落としてから、それぞれ保存袋に入れて冷凍庫へ。解凍せずにそのまま調理できて便利です。



漬ける

余りそうな生鮮食品は、微生物による腐敗を防ぐため、早めに調味料に漬けて廃棄を回避。野菜は酢漬、肉や魚は醤油や味噌に漬けて冷蔵します。



買い物ついでに リサイクル

ペットボトルや牛乳パックなどは、捨てればごみ、生かせば資源。食品スーパーでは、資源の回収ボックスを設置。各専門業者を通してリサイクルしています。

ここがうれしい!

- 買い物のついでに気軽に出来る
- ごみ指定袋代の節約につながる
- ごみの量を減らし、地球環境に貢献できる

消費者参加型の リサイクルを提案



気軽にご利用
ください



ゆめmart西条
副店長 田中 優一郎さん

ゆめmart西条では食品トレー、牛乳パック、ペットボトル、アルミ缶、古紙、ダンボールを回収。日常の買い物の中で、資源回収やフードドライブなどリサイクルのきっかけを用意しています。

ごみ減量・資源化 マンガで身近に



マンガは
こちら

on the radio

ラジオで詳しく
紹介します

FM東広島 (89.7MHz)
11月の毎週水曜日18時台
スマートフォンでも聞けます



私たちにも
できそうなことが
たくさん
あったね~

ぼくも
やる!
やってみよ!