

地球温暖化防止

エコラム ECO-LUMN

Vol.116

環境保全課 ☎ 5100

「環境にもお財布にもやさしいエコ料理アイデア」その2

■調理編

○食材を使い切る

野菜の皮をきんぴらにしたり、野菜だしを取ったり、魚は骨せんべいにして、あら炊きにしたりするなど、おいしく食材を使い切りましょう。

○作り過ぎない

食べ切れるだけの量を作りましょう。作り過ぎた場合は、残り物に一手間加えて他の料理にしてみましょう。

○火力・水を節約する

野菜は汚れの少ない物から順にためた水で洗い、仕上げに流水を使い水の無駄を省きましょう。あくの少ない物から順番にゆでたり、野菜などを先に炒め、肉やタレなどは後に炒めると一つの鍋やフライパンで調理が済みます。

■後片付け編

○水を節約する

食器の汚れはスクレーパーや古布などで拭き取り、ためた水で洗い、すすぐ時以外は水を止めましょう。

○洗剤は適量を使用する

濃縮タイプの台所洗剤は1、2滴で十分食器を洗えます。また洗剤のいらないアクリルたわしを作って使ってみましょう。

○生ごみ処理機器を利用する

三角コーナーやネットにたまった生ごみは、水分をよく切って捨てましょう。生ごみ処理機器でごみの堆肥化や減量化をしてみませんか。市では生ごみ処理機器購入補助金制度があります。少しの工夫で無駄な出費と食品ロスが減り、二酸化炭素排出量も削減できます。ぜひ各家庭で実践しましょう。



▲野菜の皮には栄養たっぷり



▲すすぐ時もさっと流す

ごみ

ちょっと気にして、
もっと気にして!

環境事業課 ☎ 5304

総合支所

食べ残しを減らし、食事を楽しみましょう



キレイに食べると、
自分も、地球も、
みんな気持ちいいネ!

▲山口県PR本部長ちよるる

市ではごみを減らす取り組みの一つとして、外食時や家庭での食べ残しを減らし、やまぐちの食材をおいしく全部食べ切る『やまぐち食べきつちよる運動』を推進しています。平成22年度に山口県が行った調査によると、県内で発生する食品廃棄物のうち、全体の約5割が外食産業から発生しており、その削減が求められています。

これからの季節、忘年会やクリスマスパーティー、年末年始の集まりなど外食の機会が増えます。宴会や会食では、食べ残しの削減にご協力ください。

予約の際は、参加者の性別や年齢・好みなどを店に伝え、適量を注文しましょう。宴会中は「食」への感謝や「もったいない」の気持ちを持って、開始後30分と終了前10分は席を立たずに食事を楽しみましょう。

■ごみ処理家計簿

減量効果		9月分
前年	処理費用換算	-518万円
同月比	排出量(市民1人1日当たり)	-39g(839g)

処理費用は、処理に要する経費と排出量から単純に計算したもので、実際の金額とは異なります