

地球温暖化防止

エコラム ECO-LUMN

Vol.90

環境地球温暖化対策室

☎295100

食の省エネ

「食欲の秋」にちなんで、食の省エネについて紹介します。

①食材の調達

外国など遠方で作られたものは輸送に大きなエネルギーを使います。またビニールハウスを利用した栽培は加温などに多くのエネルギーを使います。地産地消、旬産旬消という言葉がありますが、地元で露地栽培される旬の食材や家庭菜園で採れた野菜などを積極的に利用してみたいかがでしょうか。

②食品ロスの削減

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられているものことです。家庭における食品ロスの原因の5割が過剰除去（皮のむきすぎなど）による廃棄、3割が食べ残しによる廃



棄、2割が消費期限切れなどによる直接廃棄だといわれています。食品ロスの削減は、省エネだけでなく家計の節約にもつながります。

冷蔵庫や保管庫の食材の賞味期限などをこまめにチェックしましょう。そして買い物では家族に合った使い切り量（小分けパックなど）を選択して購入しましょう。また大根の葉、皮なども工夫して調理することでおいしくいただくことができます。

③省エネクッキング

炎が鍋底からはみ出ないようにしたり、鍋にふたをすることも省エネになります。また鍋で煮込むときに早めに火からおろし、新聞紙などで鍋を包んでその余熱を利用する方法もあります。

ごみ

ちょっと気にして、
もっと気にして!

環境事業課 ☎315304
総合支所

ペットボトルの分別

ペットボトルは、リサイクルプラザで圧縮梱包し、再商品化します。対象は、右のマークが入った飲料、酒類、しょうゆ、酢、みりんなどのペットボトルです。

●ペットボトルの出し方

- ①キャップを取る。
- ②中をすすぎ水を切る。
- ③可能であれば足で踏みつぶす。

ラベルは、剥がす必要はありません。回収場所などは、ごみ収集カレンダーをご覧ください。

【注意】ペットボトルは、プラスチック類へ出さないでください。またラベル以外のところにシールが付着したり、マジックで記入したり、切断したりしたものはリサイクルできないため「金属類及び破碎ごみ」へ出してください。

■ごみ処理家計簿

減量効果		7月分(前年同月比)
増	処理費用換算	- 784万円
減	排出量 (1人1日当たり)	924g (- 56g)

※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。



▲ペットボトル識別表示マーク