

第3次日野市ごみゼロプラン

～ごみゼロ社会を目指して～

(日野市一般廃棄物処理基本計画 概要版)

1 計画策定の背景と目的

第3次ごみゼロプランは、「ごみゼロ社会」の実現に向けて、多様化する廃棄物の資源化や、更なるごみ減量のための施策および取り組みを示した計画です。

本計画は、平成27・28年度に「第3次日野市ごみゼロプラン策定委員会」を立ち上げ、市民・事業者が参画した約40人の委員と共に、市民が理解しやすい計画を目指して策定されました。

2 計画期間

本計画の計画期間は、29～38年度までの10年間とし、平成33年度を前期目標年次、

平成38年度を後期目標年次とします。

3 日野市のごみ処理の課題

主な課題は以下の四つです。

課題1 ごみ減量

平成12年のごみ改革により、ごみ排出量の大幅削減を達成しましたが、近年は「横ばい傾向」であることから更なるごみ減量が必要です。



課題2 リサイクル

可燃ごみの約33%を占める生ごみや分別を開始するプラスチック類の品目を資源として有効利用する必要があります。



課題3 ごみ減量意識

ごみ減量に向けた、市民・事業者のごみ減量意識の向上、環境学習の充実が必要です。



課題4 広域連携・適正処理

ごみの広域連携および適正処理を実施するに当たり、市民・事業者・市・関係機関との連携強化、情報共有などを促進する必要があります。



市民のページ

生ごみリサイクルサポーター連合会が企画・編集したコーナーです。

知恵袋

生ごみリサイクルサポーター連合会とは、生ごみの減量と堆肥化を推進する組織で、市民21人で構成されています。



Part33

生ごみ減らそう！ 活かそう！ 大作戦！

食品ロスゼロの冷蔵庫の作り方

1月28日にイオンモール多摩平の森イオンホールで食品ロスを減らすための講演会を行いました。講師にハッピー冷蔵庫アドバイザーの大野多恵子さんをお呼びしました。「冷蔵庫の中

がきれいだといとりができ、気持ちも幸せに、しかも食品ロスも減らせます。」とお話しされ冷蔵庫の収納法など、ハッピーな冷蔵庫作りを教えてくださいましたのでご紹介します。



「冷蔵庫はホテル」と考える！

冷蔵庫の食品は長期滞在させない！

冷蔵庫の中にたくさんの食品を溜めこみ過ぎて何が入っているのかわからず賞味・消費期限が過ぎていた、腐っていた、ということはありませんか。冷蔵庫の食品を出し入れしやすくし、食品をすぐに使い切ることで食品ロスもストレスも減ります！

片付けのコツ！

大片付け（はじめに1回だけ行うこと）

全部出す 冷蔵庫の中を全部出してみる

分ける “食べられるもの” “食べられないもの（処分するもの）” に分ける

考える なぜ食べなかったのかを考えて同じことをくり返さないようにする

小片付け（毎日行うこと）

定位置に戻す 冷蔵庫から出したものを戻すときは、元の位置（定位置）に戻す



収納のポイント！

冷蔵庫の中を全部出したら収納してみましょう！

定位置を決める どこに何があるかを探さずにすむ

冷蔵室 冷蔵室はぎっしり収納するより、6～7割の収納が出し入れしやすくてよい

冷凍室 冷凍室はぎっしり収納してもOK！しかし、何が入っているのか分かるように食品を立てて収納

野菜室 何があるのか見えるように立てて収納する。重ねないようにする

透明な容器を使う 透明の容器などに乾物や作ったおかずなどを入れておくとなんかあるのか一目瞭然。見える化が大事！

下の段は空けておく 手が届きやすい場所なので、残りのおかずなどしょっちゅう変わるものを入れる。お鍋ごとに入れられ便利

買い物のポイント！

買い物するメモには「今ある食品」も書いておく。持っている食品を買わずにすみます。

子供たちに“食育”を！

食育とは食事や食べ物に関する知識を身につけて健全な食生活ができるようにすることです。子供たちに食べ物の大切さや健康との関わり、野菜の種類や栽培の仕方などを伝えることで食べ残しを減らしましょう。絵本などを通してお話するのも楽しいのでは。



フードサルベージ(食べものを救う)！

お家でもてあましている食品で新たな使い道を考え素敵な1品に。

仲間同士で、もてあました食品を持ち寄って、サルベージパーティーをすれば楽しく食品ロスを減らすことができるのでは。