

生ごみ減らそう！活かそう！大作戦！

市民のページ

知恵袋

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。

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、市民約20人で構成されています。



「食品ロス」のない暮らしを目指して

まだ食べられるのに捨ててしまう食品のことを「食品ロス」といいます。この食品ロスは日本で年間500～800万トンあるといわれ、この半量は一般家庭から出されています。一方、世界の食料支援は年間390万トン。つまり日本では世界の食料支援の約2倍の食品を捨てている計算になります。

食品ロスは食品だけが無駄となるだけではなく、それを生産するのに使った水や労働力などの資源までも無駄にしていることになります。また、食品ロスは生ごみにもなり、行政が可燃ごみとして収集し焼却処理するためにも多額の税金が使われ、地球温暖化のもととなる二酸化炭素(CO2)も排出します。食品ロスの主な原因は、賞味期限切れ、作りすぎ、食べ残しなどです。これらを減らすために各家庭でできる取り組みを紹介します。



ダンボールコンポストとは



セット価格 500円(補助金適用後)



日野市一押し!!
補助金も手厚く
なりました!

ダンボールコンポストの利点

- 生ごみが減り、ごみ袋代の節約にもなります。
- 生ごみを毎日処理でき、台所をスッキリ、清潔に保てます。
- 生ごみ堆肥を使うと、元気な野菜や花ができます。
- 子供たちへの環境教育・食育に役立ちます。



ダンボールコンポストとはダンボールの中に基材の竹パウダーを入れて生ごみを毎日投入し、竹に含まれる微生物の働きで発酵分解させ堆肥にするものです。特徴は通気性に優れているため、水分がたまりにくく使いやすいことです。

ダンボールコンポストの申し込みはごみゼロ推進課へ

☎581-0444 FAX 586-6606 ✉gomizero@city.hino.lg.jp

3切り運動をやろう!

“水切り” “食べ切り” “使い切り” の習慣を



水切り 生ごみは捨てる前によく絞りましょう。

食べきり つい作りすぎて食べきれないことはありませんか。下準備の時に食材を全部使わないで一部を使いやすい段階で保存し、次の日の料理に使ってみてはいかがでしょうか。お料理も楽ですよ。また、外食の時も残さず食べきれぬ量を注文しましょう。

使い切り 野菜など皮もまるごと使い切ることで栄養もとれ、お財布にもやさしいです。また、同じものを買わないように冷蔵庫の中を確認しましょう。消費期限や賞味期限をこまめに確認し、期限の迫っている物から先に使いましょう。

賞味期限
加工食品やスナックなどに記載され、おいしく食べられる期限。賞味期限の場合は日付が過ぎたとしても食べられないわけではありません。

消費期限
お弁当や生洋菓子などに記載され、安全に食べられる期限。期限内に食べましょう。

家庭でできる生ごみ減量

●ダンボールコンポストによる堆肥化

ダンボールコンポストはご家庭の生ごみを堆肥化でき、生ごみ減量にはとても効果的です。

●埋め立て

お庭や畑がある場合は、そこへ埋める方法もあります。

生ごみリサイクルサポーターの活動

ダンボールコンポスト 使い方講習会

市民サポーターと市と一緒に、地域の交流センターなどで初心者向け・経験者向けの二部構成で開催しています。日程は広報ひのや自治会の回覧などでお知らせします。

展示説明会

リサイクルショップ「回転市場」万願寺店で、市民サポーターがダンボールコンポストの展示説明や相談などをお受けしています。ダンボールコンポストの申し込みもできます。

日時 毎月第4水曜日11:00～13:00
※祝日を除く

生ごみ堆肥で育てています～生活・保健センター花壇

ダンボールコンポストでできた生ごみ堆肥を使用してお花を育てています。ぜひ、生ごみ堆肥の効果をご覧ください。



会場	初心者向け	経験者向け
落川交流センター	実施済み	11/9(水)
新町交流センター	11/4(金)	12/2(金)
イオンモール多摩平の森	12/7(水)、3/9(木)	
万願寺交流センター	1/16(月)	2/20(月)
平山交流センター	2/1(水)	3/1(水)

※時間はいずれも14:00～15:30