

# 秦野市ごみ減量通信

第 32 号

平成27年10月26日発行

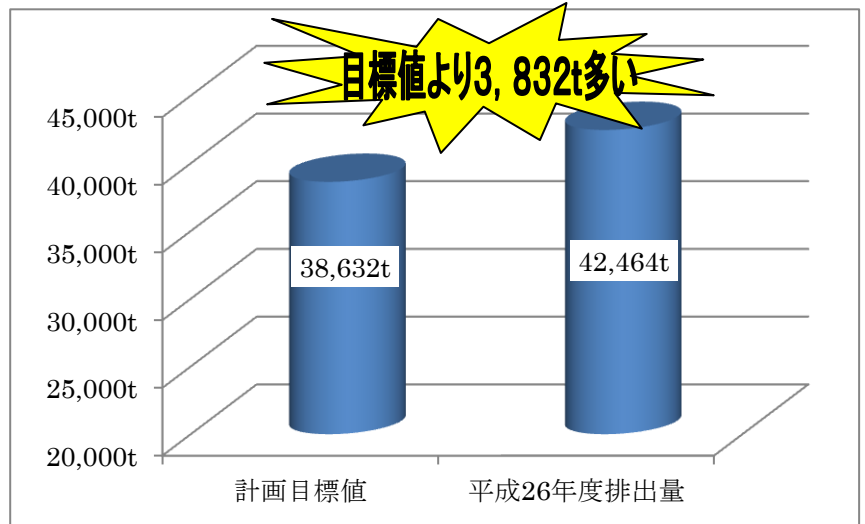
発行 秦野市環境資源対策課（秦野市名古屋409番地） 電話：82-4401（直通）  
粗大ごみ・剪定枝戸別収集受付電話：82-0053（秦野市名古屋409番地：環境資源センター内）  
E-mail：k-sigen@city.hadano.kanagawa.jp

市民の皆さんに、秦野市のごみの現状を知ってもらい、ごみ減量等の大切さを理解していただくため、『秦野市ごみ減量通信』を発行しています。

## 生ごみの減量にご協力をお願いします！

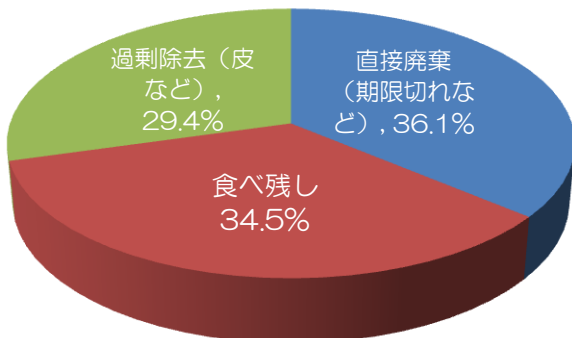
秦野市では、ごみ処理基本計画を策定し、計画的にごみの減量・資源化を進めています。

しかし、ごみの排出量の現状は、目標値よりも3,832トンも多い、年間42,464トンとなっています。ごみの組成分析の結果によると、家庭から出されている可燃ごみのうち、43%が生ごみです。この生ごみを、どのようにして減らしていくかが、大きな課題となっています。



### 生ごみ減量ポイントその1

#### 家庭における食品ロスの内訳



## 余分なものは買わない！

生ごみのうち、36.1%が「直接廃棄」、つまり期限切れなどで、調理もされないまま捨てられています。買い物に行くときには、冷蔵庫の中を確認し、消費期限などをチェックしましょう！

また、34.5%が「食べ残し」で捨てられています。必要ものを必要な分だけ買うように心がけましょう。

裏面では、食材を上手に使い切るエコレシピを紹介します。その他にも、レシピサイトや食品メーカーのホームページにも紹介されているので、参考にしてみましょう。



※「平成26年度食品循環資源に関する実施状況調査等業務報告書」から算出

# 調理した食材は使い切る！

普段、何げなく捨てている、野菜の芯や皮なども、ちょっとした工夫で、おかずに早変わり！夕飯のおかずが一品増えて、お財布にもやさしいです！ここでは、エコレシピを紹介します！

## 簡単エコレシピ

### 切干大根のエコみそ汁

#### 材料 4人分

切干大根	10g
水	200cc
人参	1/3本(60g)
油揚げ	1枚(20g)
万能ねぎ	2本
水	500cc
かつお節	1パック(4g)
酒	大さじ1
みそ	大さじ2
七味唐辛子	お好みで

#### ～ エコポイント ～

- ・切干大根の戻し汁は捨てずに使います。
- ・人参の皮はむかずにそのまま使います。
- ・かつお節はそのまま食べるので、だし汁を取ったあとのかつお節の残りも出ません。

#### 【 下ごしらえ 】

- ・切干大根はさっと水洗いし、分量の水に10分位漬けて戻しておく。(戻し汁は捨てないで！)
- ・人参は皮つきのまま、よく洗っておく。
- ・油揚げは熱湯をかけて、油抜きをしておく。
- ・万能ねぎは洗って根を切り落とす。

#### 【 作り方 】

- ① 材料を切る。
  - ・切干大根は水気をしぼり、食べやすい長さに切る。
  - ・人参は皮つきのまま、3cmの千切りにする。
  - ・油揚げは5mm幅で3cmの短冊切りにする。
  - ・万能ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に500ccの水と切干大根の戻し汁200ccを入れ、切干大根、人参を入れて火にかける。煮立ったら、油揚げ、かつお節、酒を入れ、みそを溶き入れて火を止める。
- ③ 器に盛付けてねぎを散らす。好みで七味唐辛子をふる。



レシピ出典：秦野市食生活改善推進団体

#### ～ 最後に ～

どうしても出てしまった生ごみは、ゴミ袋に入れる前に、ぎゅっと“ひとしぼり”し、水気を切ってから捨てましょう。皆さん一人ひとりの小さな努力が、秦野市全体で大きな効果となります。

## お知らせ

市内一斉美化清掃へのご参加  
ありがとうございました！

平成27年9月13日(日)に自治会連合会の呼びかけにより「市内一斉美化清掃」が行われ、たくさんのごみを回収することができました。市民の皆さんのご参加、ご協力ありがとうございました。

【回収量】可燃ごみ：54,380kg  
不燃ごみ：810kg 粗大ごみ：460kg  
合計：55,650kg



### 分別にご協力をお願いします！

容器包装プラスチックの中に、注射針や乾電池などの危険品の混入がみられます。これらはリサイクルの際、怪我や火災などの原因になるため、より一層の分別にご協力をお願いします。

※注射針のついたプラスチック

