

武蔵野ごみ ニュース

～ごみ減量情報紙～

平成30年3月15日

vol.20

発行 武蔵野市環境部ごみ総合対策課
住所 〒180-0012 武蔵野市緑町3-1-5武蔵野クリーンセンター内
電話 0422-60-1802
E-mail sec-gomitaisaku@city.musashino.lg.jp
ホームページ http://www.city.musashino.lg.jp/

ちょっと
待って!

ごみの分別・出し方に気を付けよう

ごみの分別を間違えると、火災が発生してしまうことがあります

平成29年12月7日及び平成30年2月22日に燃やさないごみ、粗大ごみを処理する「不燃・粗大ごみ処理施設」で火災が発生しました。クリーンセンター職員による初期消火及び消防署員による消火活動により、火は消し止められましたが、消防署による鎮火の確認、再発火防止のための措置も行われました。12月7日の火災については、消防署による現場検証の結果、焼け焦げた家電製品（扇風機・空気清浄機）が発見されましたが、原因の特定はできませんでした。燃やさないごみの中に有害ごみ（電池・ライターなど）が混入し、何らかの原因で発火したものと推測されます。



①火災発生！すぐに消防署へ連絡！
初期消火（自衛消火）



②消防隊が駆け付けて、鎮火！



③鎮火後、燃え残った残骸

使用済みの電池やライターは「有害ごみ」として、有害ごみ袋（ごみ総合対策課、各市政センター、各コミュニティセンターで配布）か、「有害ごみ」と書いた透明もしくは半透明の袋に入れ、指定の曜日に出してください。

有害ごみは、他のごみに混入してしまうと、火災や爆発の原因となるため危険です。

ごみ分別の徹底へ、ご協力をお願いいたします。



電池



ライター



スプレー缶



指定袋に
入れる

または



「有害ごみ」と書いた
透明もしくは半透明の袋に入れる

※上記以外にもリチウム電池が取り外せないようなものは、「有害ごみ」で出してください。

※水銀使用製品（水銀血圧計、水銀体温計など）や鉛製品、蛍光管・蛍光灯も「有害ごみ」で出してください。

プラスチック製容器包装の中に有害ごみや危険物を混ぜないで！！

「その他プラスチック製容器包装」として回収しているものの中に、有害ごみ（電池、ライターなど）や危険物（カミソリなどの刃物類、注射針・点滴セットのチューブなどの医療系廃棄物）などが混入している場合があります。リサイクル工場では、作業員が異物の除去や選別など多くの工程を手作業で行っているため、禁忌品が混じっていると大変危険です。また、機械の損傷を招くこともあります。適正なごみの分別をお願いします！



破袋・選別・異物除去などを手作業で行っている



※武蔵野市のごみのゆくえについては、ごみニュースVol.13～15で特集しました。

バックナンバーについては、市ホームページでご覧になれます。

食品の無駄を減らそう!!!

もったいない ~Mottainai~

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物を「食品ロス」といいます。

日本国内の食品ロスは、家庭と事業者(食品製造業、卸売業、小売業等)の合計で年間約621万トンであり、日本国内で1年間に生産されたコメの量の約8割に相当する量です。これは、国民1人1日当たりお茶わん約1杯分(134g)の食品ロスが発生していることとなります。また、これは国連WFPによる世界全体の食料援助量の約半分にあたります。

食べ物が私たちの食卓に上がるまでには、動植物を育てるための水や土地、生産者の労力などが必要です。そのほかにも、生産・輸送にかかるエネルギーなども使われています。特に、肉類は、家畜の育成に多くの水や穀物が必要とされます。

食べ物を無駄にすることは、食べ物を作るために使った資源やエネルギーなども無駄にしていることとなります!!「もったいない」を意識して食品ロスをできるだけ減らしていきましょう。



例) <<育てるのに必要な穀物量(とうもろこし換算)※>>

牛肉(うし)100g		約3本分	1,100g
豚肉(ブタ)100g		約2本分	700g
鶏肉(にわとり)100g		約1本分	400g

※…「知ってる?日本の食料事情」(平成29年9月 農林水産省)

たとえば、牛肉100gを捨てると、牛を育てるのに必要とされた穀物が1,100gも捨てられたことと同じになります。

もったいない

レシピ紹介

根菜のエスカベッシュ



野菜を素揚げしてマリネした南蛮漬けです。

市では、3R環境講座にて、食材の使い方の解説や食材を無駄にしない調理実習などを行っています。今回は、平成28年度に行った3R環境講座「野菜をムダにしない!保存食づくりを学ぼう」より、講師のiina先生オリジナルレシピの1つをご紹介します!

材料 (1人分)

- ごぼう 80g
- 人参 80g
- れんこん 80g
- 長ネギ 80g
- 鷹の爪 1本
- 菜種油(揚げ油) 適量
- 酢 1/4カップ
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- ★漬け汁 1/2カップ
(★昆布椎茸だし汁。1ℓの水にだし汁昆布1枚と干し椎茸1枚を一晩つけておいたもの)

コツ・ポイント

- ごぼう・人参は皮むき必要なし。
- れんこんは酢水につけるなどの下処理不要。
- れんこんの節やネギの根っこも揚げてしまえばあくも抜け、美味しく召し上がれます。



作り方

- ★の昆布椎茸だし汁は、あらかじめ作って冷蔵庫に保存しておく。残っただし汁は他の料理に使えます。
- 鍋に漬け汁の材料を全て入れて、一煮立ちさせて粗熱をとっておく。
- 野菜はそれぞれお好みの大きさにカットする。(皮むき、あく抜き等下処理不要!)
- フライパンに菜種油を多めにひいて③の野菜を揚げ焼きにする。
- 火が通った野菜を②の漬け汁に入れていき、よく冷めたら保存容器、またはジッパー付保存袋に入れて冷蔵庫で保存する。

◆クックパッド内の武蔵野市公式キッチンでレシピ公開中↓
https://cookpad.com/recipe/list/15224997?category_id=111302



食品ロスの約半分は家庭から発生しています。買いすぎに注意する、無駄なく調理する、食べ残しに気をつける、消費・賞味期限を意識して適切な食材保管をするなど、日頃から食材を無駄にしないように気をつけていきましょう!



食材を無駄にしないために

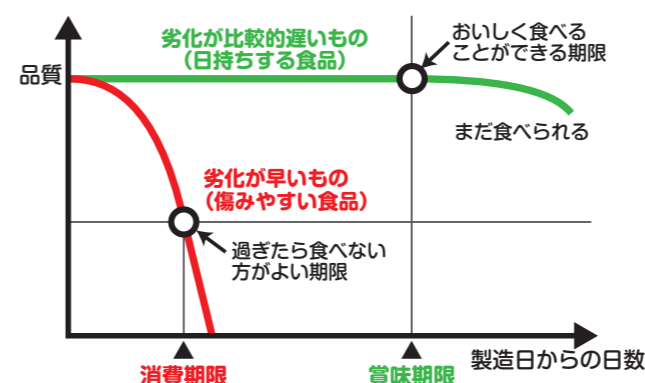
正しく期限表示を理解しよう!!

クリーンセンターへ運ばれてくる皆さんのご家庭から捨てられた可燃ごみの中には、未開封のまま捨てられた食品もたくさん入っています。冷蔵庫の中などで保存したまますっかり忘れて、気づいたら期限が過ぎていた...そのようなとき、皆さんはどうしていますか? 2種類ある食品の期限表示の意味について、いま一度確認して食品の無駄を減らしましょう。

	賞味期限 (日持ちする食品)	消費期限 (傷みやすい食品)
意味	おいしく食べることができる期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限
表示	製造日から賞味期限までの期間が ・3か月以内のものは「年月日」で表示 ・3か月を超えるものは「年月」で表示可	「年月日」で表示
対象の食品例	スナック菓子、カップめん、缶詰など	弁当、サンドイッチ、惣菜など

↑ いずれの期限も、開封していない状態で表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。開封したら早めに食べましょう。

消費期限と賞味期限のイメージ



出典: 今日から実践!食品ロス削減:啓発用パンフレット/基礎編(消費者庁)

賞味期限は「おいしく食べることができる期限」ですので、期限を過ぎただけで廃棄するのではなく、においや見た目などで食べられるかどうかを判断しましょう。



Ecoパートナー認定事業所が決定しました！

2018年は29の事業所が認定表彰されました。

Ecoパートナー 武蔵野市認定

ごみ減量資源化推進事業所 2018年受賞

学校法人 亜細亜学園	株式会社 アトレ 吉祥寺店	株式会社 イトーヨーカ堂 武蔵溝店	井の頭 自然文化園	NTT 武蔵野 研究開発 センタ
いなげや 武蔵野 桜塚店	いなげや 武蔵野 関前店	いなげや 武蔵野 西久保店	エフエフビル 管理組合	吉祥寺 第一ホテル
東急REI ホテル	キラリナ 京王 吉祥寺	コピス 吉祥寺	サミットストア 武蔵野 緑町店	JR東日本 吉祥寺駅
学校法人 成蹊学園	合同会社 西友 吉祥寺店	ダイヤ パローレビル	株式会社 東急百貨店 吉祥寺店	株式会社 パルコ 吉祥寺店
ファミリー プラザビル	株式会社 丸井 吉祥寺店	三鷹 東急ストア	ミニコープ 武蔵野店	武蔵野 給食センター
武蔵野 赤十字病院	株式会社 モンテローザ	横河電機 株式会社	ヨドバシ 吉祥寺	以上 認定事業所

「ごみ・環境意識もプロモーション」
武蔵野市役所は、Ecoパートナー認定表彰の
規範となる取り組みを行っています。

企業の社会的責任として、多くの事業所がごみの減量と環境問題に取り組んでいます。武蔵野市ではそのような取り組みを支援するために、ごみの発生抑制や分別・資源化等に取り組む事業所を、武蔵野市ごみ減量資源化推進事業所（Ecoパートナー）として認定し、表彰しています。

※Ecoパートナーは市内にあるすべての事業所が対象になります。募集は毎年行っています。詳細は武蔵野市のホームページをご覧ください。ごみ総合対策課までお問い合わせください。

期間限定

ごみ分別案内所を開設します。

開設詳細

期間 平成30年3月26日(月)～3月30日(金)
時間 午前9時～午後4時
(3月26日は午前10時～)
場所 市役所1階ロビー

内容

- ①ごみ分別方法の案内
- ②ごみ収集開始手続きの案内
- ③ごみ減量の取組み紹介
- ④ごみ分別相談など

ごみの出し方や分別は自治体によって異なるため、転出入の多いこの時期、円滑にごみを出してもらえるよう、主として他の市区町村から転入して来られる方を対象に、武蔵野市のごみの出し方や分別などについての案内所を設置します。また、ごみの減量や発生抑制の取組みについてのご紹介や、ごみの分別方法等についてのご質問も受け付けておりますので、どうぞお気軽にお立ち寄りください。