



生活していますか

ゴミの減量とリサイクルを考える

ゴミの現状

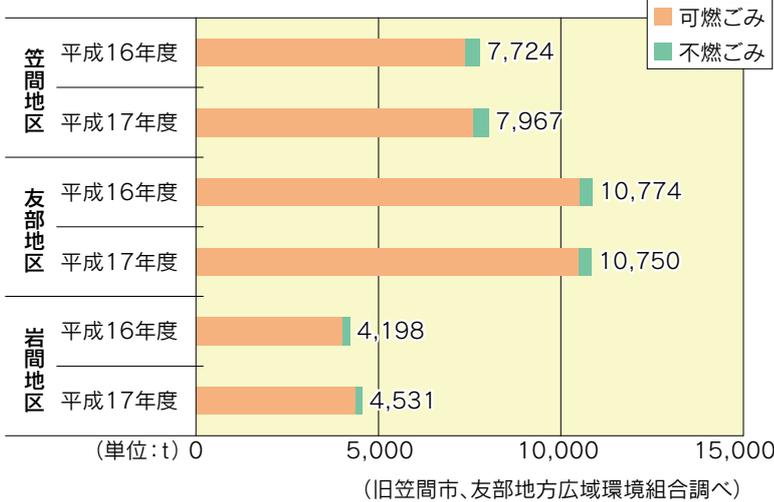
私たちは、生活していく中で毎日多くのゴミを出しています。もちろん、買うときから「みだつた物などありません。私たちがその物を必要としなくなり、役に立たないと判断したとき、それはゴミに変わってしまうのです。今回は、生活から出るゴミとリサイクルについて、いっしょに考えていきたいと思えます。

平成12年に「循環型社会形成推進基本法」が定められました。同法は、「大量生産」「大量消費」「大量廃棄」の社会から、環境への負担をできるだけ抑え、将来へと引き継ぐ持続可能な循環型社会へと大転換することを定めています。しかし、ゴミの量は依然として増えています。しかし、ゴミを減らすには、私たち一人ひとりがこの問題を真剣に受け止め、ゴミの減量に向けた取り組みをしなければなりません。「ゴミをどう処理するか」ではなく「どうやってゴミの量を減らすか」です。ゴミの減量とリサイクルが私たちにできる環境保護の第一歩となるのです。

一人1日当りのゴミの排出量

全国平均1,106g、県平均983g、笠間地区859g、友部地区991g、岩間地区783gです。
(平成15年3月31日現在)

ゴミ搬出量の推移



ゴミを減らす「3R」

3R(スリーアール)とは、リデュース(Reduce)、リユース(Reuse)、リサイクル(Recycle)の3つのR(アール)の総称です。循環型社会をつくるためにつくためキーワードです。

■リデュース(廃棄物の発生抑制)

リデュース(Reduce)とは、物を大切に使い、ゴミを減らすことです。

- ・ 買った物にはバッグを持参する。
- ・ 過剰包装を断る。
- ・ 必要ない物は買わない、もらわない。

■リユース(再利用)

リユース(Reuse)とは、使える物は、繰り返し使うことです。

- ・ シャンプーや洗剤などは、詰め替えができる製品を選ぶ。
- ・ いらなくなった物を譲り合う。

■リサイクル(再資源化)

リサイクル(Recycle)とは、ゴミを資源として再び利用することです。

- ・ ゴミを正しく分別する。
- ・ 資源ごみは、資源ごみ回収日に出す。
- ・ 再生して作られた製品を利用する。



いくつ知っていますか？

環境ラベル



環境への負担が少なく、環境保全に役立つと認められた製品につけられています。



原料に古紙を規定の割合以上利用していることを示します。

ペットボトルのリサイクル品を使用した製品につけられています。



古紙を使用、もしくは表示に適合した古紙配合率である紙を示します。



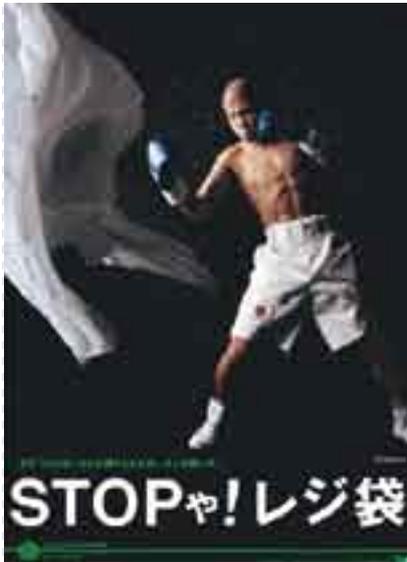
使用済み牛乳パックを再利用して、作られた製品につけられています。



環境チケッ

お店で買い物をし、レジ袋を断ると、その代わりに環境チケッ(1枚2円)がもらえます。チケッは、個人では利用できませんが、市内の保育園・幼稚園・小中学校や社会福祉事業に役立てられます。

※現在は、笠間地区のみです。



環境省が作成したキャンペーンポスター

使 おう「リサイクルセンター」

リサイクルセンターは、友部地区にあるごみ処理場「環境センター」の一角にあります。

学 ぼう「エコフロンティアかさま」



す。家庭でいらなくなったものを預けておき、売れたら代金の一部を手数料としてセンターに支払います。



エコフロンティアかさまは、笠間地区にある県の公共処分場です。溶融炉という特殊な焼却施設とその燃えカスを埋め立てる最終処分場からなります。ここに、ごみや環境問題を考える「環境学習施設」がオープンしました。

活 用ください！市の補助制度

- ◆子ども会などで年2回以上廃品回収を行うと、集めた資源物の量に応じて、1キログラムあたり5円の助成金を出しています。
- ◆電動式生ごみ処理機から昔懐かしいコンボスターまで、生ごみの処理容器の購入費の2分の1を助成しています。



始めよう！エコ・クッキング

7月9日、友部ごみを考える会主催による「子どもエコ教室」が、友部社会福祉会館で実施されました。環境問題と食生活は密接に関係しています。エコ・クッキングとは、買い物から後片付けまで環境のことを考えて活動することです。第5回目を迎えた今年は、22人の小学生が参加しました。



まずは、マイバック持参で買い物です。必要量を量りながら野菜や肉をかごに入っていました。無駄を出さない基本です。



エコ・クッキングって何？調理して食べるだけでなく、その前後の活動に大きな意味があることを教えてもらい、スタートです。



さあ！おいしく作るぞ。ごみを減らす工夫やボウルにため水をして節水すること、ガスなどのエネルギーの無駄遣いをしないことを学びながらの調理です。



調理する前にきちんと産地を調べます。地元産？それとも外国から来ているのかな？今日のメニューは、ハンバーグ・ひじきの煮物・レタススープです。



後片付けです。洗い物は、手作り石けんを使います。この石けんは、界面活性剤が入っていない使用済みの食用油から作りました。



完成です。約1時間30分で作りました。自分たちで作っただけあって、みんなほとんど残さず食べました。みんな環境問題に興味を持ってくれたようです。



ダイコンの葉だって使います。栄養が一番あるところですよ。葉は、煮干しと小女子を入れて炒めました。ご飯にかけるとおいしいですよ。

今回、普通班(いつも通りに調理する班)とエコ班(環境のことを考えて調理する班)に分かれて、調理しました。調理ごみは、普通班が479g、エコ班が166gでした。みんなこの違いにびっくり！少し工夫をすることで、ごみを減らせることを学びました。

参加者に感想文を書いてもらいました。その一部を紹介します。

私は、この教室に参加して、普通班とエコ班のごみの量が大きく違うことに驚きました。生ごみは、何の役にも立たないと思っていただけど、花や野菜などに役立つっていることも教えてもらいました。これからは、環境を気にしながら生活していきたいと思います。

清水 沙也香(友部小・6年)

買い物は、値段や産地を記入しながら食材を買いました。買い物をするだけでいろいろなことが分かりました。調理では、じゃがいもの皮のむき方のコツを教えてもらい、皮むきが楽しくなりました。習った料理は家族にも作って、一緒に食べたいです。

山田 智美(友部第二小・6年)

エコクッキングは、初めてだったので、友達ができるか心配でした。でも、調理が始まるとみんなで協力しながらできました。最後には、みんな仲良くなつて、とても良かったです。自分で作ったご飯は、おいしかったです。

大原 朋真(大原小・6年)



あなたは、いくつ実践していますか？

8つ以上なら合格です。

- 生ごみは、水をよく切って出していますか
- 野菜くずは極力出さず、使い切るようにしていますか
- 不要なもので使えるものは、リサイクルショップやフリーマーケットなどに出していますか
- アルミ缶やビン、ペットボトル、古新聞などは資源回収に出していますか
- 必ず、缶、ペットボトルなどを洗って出していますか
- 余計なものは買わないようにしていますか
- エコマークなどがついた環境に配慮した製品を、優先的に購入していますか
- 過剰包装やブックカバーなどは断っていますか
- 洗剤、調味料などは詰め替え可能な製品を選んでいきますか
- お店に買い物かごやバックを持っていますか

私たちもごみ問題と向き合っています

「友部」ごみを考える会

友部ごみを考える会は、平成4年に設立され、ごみを通して地域環境を大切にすることを地域で実施しています。「地球をより良い環境に保つていくためには、一人ひとりの責任と自覚が大切です。あまり難しく考えず、自分たちができることを地道に長続きさせていきたい」と会長の菊地寿代さんは話します。

「岩間環境美化推進協議会」

岩間環境美化推進協議会は、昭和57年に設立され、ごみ減量化の啓発活動やクリーン作戦を行っています。

「私たちは、この環境を未来に引き継ぐため、小さなことから取り組んでいこうと立ち上げました。合併によってみんなが一つになり、市の環境問題に取り組んでいきたいと考えています」と会長の甲斐美敏さんは話します。

皆さんも、日々の生活をもう一度、見直してください。



問合せ
環境保全課(内線127)