

生ごみの減量

平成30年度に、家庭から「燃やすごみ」にどのようなごみが出されているのかを調べました。結果は前年度と同様に、生ごみ、容器包装プラスチック、雑がみ類の順に多く排出されていました。特に生ごみは、調理くずが6割を超え、残り3割程度が食品ロス（野菜などの過剰な切り落とし、食べ残し、未開封食品、未利用食品など）でした。

生ごみは水気をよく切ろう

生ごみは全体量の3分の1を占めています。これは、生ごみに、水気を含んだ調理くずや直接廃棄による汁気を含んだ食品が多く捨てられているためです。

水分が多い生ごみは、収集時に袋が破れて周囲を汚したり、臭いの原因となったり、焼却の際には燃えにくく燃焼効率が下がることにもつながります。生ごみを出すときは、水気をよく切ってから出すようにしましょう。それだけでも重量が減り、運搬時の負担も軽減されます。

もったいない 食品ロス

食べ物が期限切れになるまで放っておかれたり、腐ったりすることがないように、①買い物や保存の仕方の見直すこと、②食材を無駄なく使うこと、③きちんと食べ切ることなどが大切です。