

# 今日から実践!

## 「生ごみ」編



各家庭で必ず出る「生ごみ」。夏場は特に「臭い」が気になりますよね。ですが、ちょっとした工夫で環境にやさしいごみになります。

### ポイント①

野菜や果物の皮は洗う前にむく

### ポイント②

濡れてしまった調理くずはザルに入れて乾かすor絞って捨てる。こうすることで、ごみの減量につながり、臭いも少なくなります

## 「食品ロス」編



ついつい買いすぎてしまって、食品の賞味期限が切れてしまった、腐ってしまったことはありませんか? しっかり使って食べると、これだけのごみ減量につながります。

- ミニトマト (1個) 20g
- ピーマン (1個) 40g
- バナナ (1本) 150g
- ごはん茶碗 (1杯) 150g
- ジャがいも (1個) 220g
- 豆腐 (1丁) 300g

定期的に冷蔵庫の中を確認し、必要な量だけ買いましょう。

他にも実践できることはたくさんあります!

日常の「もったいない」目を向けてコツコツ取り組みましょう!



お問い合わせ 環境課 TEL.0954-27-7163  
センター長 末藤さん

### リサイクル後



### 固める

押し潰して大きなブロックになります。



### かんを潰して捨てたらダメな理由

最初からつぶれた状態のかんが混ざっていると、かん同士がうまく噛み合わず崩れてしまうからです。そのまま出しましょう。

### 手作業

缶じゃないものや、汚れたものは手作業で取り除きます。



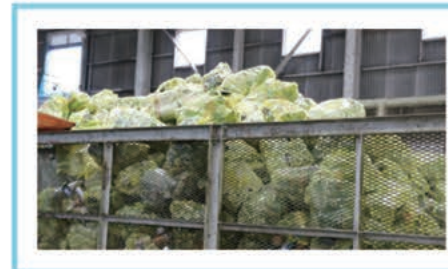
作業がスムーズにすすむように中をすすいで出しましょう!



森田さん

### 運ばれてくる

集積所からリサイクルセンターに集められます。



毎年約70tものかんが運ばれてきます。



迎さん

## 潜入!

# リサイクルセンター

## 到着



かん



びん



ペットボトル

ここは山内町にある「武雄市リサイクルセンター」。リサイクル可能なごみを集め、再利用しやすい形へ加工する施設です。今日も私たちが使い終えた「かん・びん・ペットボトル」が運ばれてきました。ごみたちはどんな工程を経て生まれ変わっているのか、出し方のポイントも含めてのぞいてみましょう。

### リサイクル後



### ベルトコンベアー

ベルトコンベアーで流れてきたものを手作業で3色に分けます

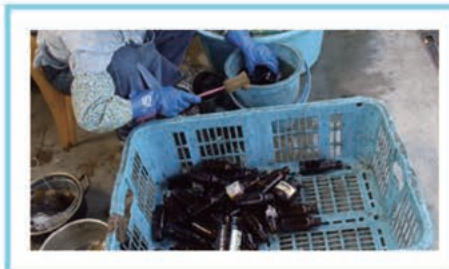


### センターで色分けする理由

生まれ変わる製品が違うからです。無色、茶色のびんはそのまま同じ色のびん原料となり、その他の色のびんは建築材料等に。違う色のびんが混ざらないように、慎重に色分けしています。

### 手作業

汚れがひどいものは手作業で中を洗います。



冬でも手作業で汚れを落としています。必ず中をすすいで乾かして出しましょう。



中林さん

### 運ばれてくる

集積所からリサイクルセンターに集められます。



毎年約320tものびんが運ばれてきます。



岩崎さん

### リサイクル後



### 固める

押し潰して大きなブロックになります。



### ラベルやキャップを外す理由

このブロックをリサイクル業者に売却しています。この時にラベルやキャップが混ざっていると、リサイクルの妨げになるため高い金額で買い取ってもらえません。

### ベルトコンベアー

ベルトコンベアーで運ばれます。



ラベルやキャップは必ず外しましょう。



富永さん

### 手作業

中身が入っているものやラベルやキャップがついているものは、手作業で取り除きます。



毎年約120tものペットボトルが運ばれてきます。



原田さん

### 運ばれてくる

集積所からセンターに集められます。

