

リサイクルデザイン

R E C Y C L E D E S I G N

2013
No.223

4

横浜型地域貢献企業
最上位認定取得

特集 * 燃やすごみのスリム化をもう一歩、進めよう!





燃やすごみのスリム化を もう一步、進めよう!

皆さんの家庭から出される燃やすごみの中には、まだたくさんの資源物が混入しています。

つまり、ごみの量や重さはもっと減らすことが可能なのです。

そこで今回は、燃やすごみのスリム化について取り上げてみました。



**分別収集の導入で
燃やすごみが大幅に減量**

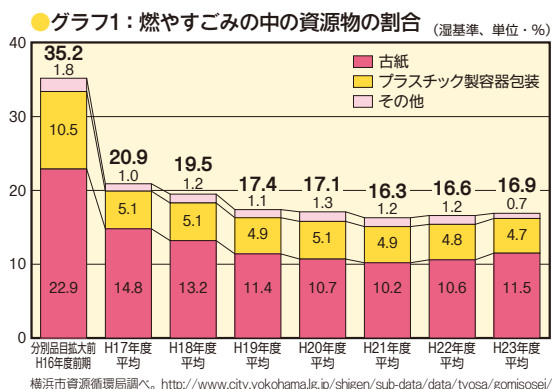
横浜市の家庭から出されるごみの量は、平成13年度に約93万トンありましたが、平成17年度に現在のよう
な分別収集を導入して約65万トンとなり、大幅な減量に成功しました。
しかし、平成20年度に61万8千トン
までごみが減ってからは、この数年
はほとんど減量が進まず、平成23年
度も約61万4千トンとなっています。
人口増加を踏まえると決して減量が
停滞しているわけではないのですが、
さらにごみを減量して、「ヨコハマ
3R夢プラン」*を進めたいものです。



**燃やすごみの中には
約17%の資源物が混入**

資源物の混入を減らす

では、燃やすごみをよりスリムにするためには、どうしたらよいでしょう。まずは、ごみに混入している「資源物」に注目してみましよう。
横浜市では、年2回、燃やすごみの内容を調べる「組成調査」を行う



ています。この結果をまとめたものがグラフ1の「燃やすごみの中の資源物の割合」です。燃やすごみに混入している資源物は、平成16年度の35・2%から平成17年度の20・9%へと一気にダウンし、その後は少しずつ削減され、ここ数年は16%程度で推移しています。
混入している資源物の内訳を見ると、最も多いのが古紙で約12%、次いでプラスチック製容器包装で約5%です。つまり、この2つをしっかりと分別し、リサイクルするだけで、燃やすごみは今よりも約16%も減らすことができるのです。



**あと一步、分別を進めて
減量とリサイクルへ**

※「ヨコハマ3R夢プラン」とは?

平成23年1月に策定した、「横浜市一般廃棄物処理基本計画(ヨコハマ3R夢プラン)」のことです。3R ①リデュース(Reduce発生抑制)、②リユース(Reuse再使用)、③リサイクル(Recycle再生利用)を進めることによって、更なるごみ減量と脱温暖化に取り組み、豊かな環境を後世に引き継ぐことで、子どもたちが将来に「夢」を持つことができるまち・横浜の実現を目指します。

混入している古紙には、どんなものが多いのでしょうか。古紙の内訳を重さで分けると、最も多いのが「雑誌とその他の紙」で77%。続いて「新聞紙・折り込みチラシ」が14%です。どちらも、資源物としては定番のごみといえます。特に注意したいのが、包装紙や紙袋、紙箱、OA紙などで、面倒くさがらず、また忘れずに分別したいものです。
一方のプラスチック製容器包装ですが、実はあまり分別回収が進んでいないごみなのです。缶やびん、ペットボトルは、95%前後が資源物とし



燃やすごみに混入していた資源物の実例 1 紙パック類。洗って切り開いて束ねて古紙としてリサイクルできます。2 折り込みチラシ。新聞と一緒束ねてリサイクルできます。3 びん類。ふたを外し、中を洗ってリサイクルに出しましょう。ふたは、金属製は金属類、プラスチック製はプラスチック製容器包装に分別します。4 プラスチック製容器包装です。

燃やすごみのうち、最も多いのが生ごみで3割以上を占めています。生ごみは厨芥類ちゅうかいりゅうとも表現しますが、要するに野菜くずや魚の骨、お茶がらや食事の食べ残しなどのことです。キッチンのシンク内に三角コーナーなどを置き、一杯になったらビニール袋などに入れて燃やすごみとして出す家庭が多いと思います。

実は、生ごみの約80%は水分です。ですから、生ごみの水分を減らすこ

ステップ2 生ごみの水分を減らす

燃やすごみの3割以上を占める生ごみはほとんどが水分

て回収されていますが、プラスチック製容器包装は、まだ6割ほどしか資源物として分別回収されていません(平成23年度)。つまり、約4割が燃やすごみとして出されてしまっているのです。これは大変もったいない状況といえます。

減量のステップ1は、「古紙とプラスチックをしっかりと分別して、燃やすごみの17%を資源化する」ということになります。

とが、そのまま燃やすごみの減量につながります。水分は生ごみの腐敗と悪臭の原因にもなりますから、水切りをしっかりと行うことで、悪臭防止になる利点もあります。

生ごみの水分を減らすには、いくつかの工夫が必要です。1つは、できるだけ水に濡らさないこと。野菜の皮などをシンク内の三角コーナーや排水口の切り込みに入れて、濡れて水分を吸ってしまいます。野菜や果物の皮などは、できるだけ濡らさないようにしましょう。2つめは、乾かすこと。お茶がらやティーバッグなどは、絞ってから乾かすようにしましょう。3つめは、ごみに出すまえに水分を絞ること。生ごみに含まれた水分をぎゅっと絞ってから出すようにしましょう。

生ごみの水分を絞る 水切りテクニック

生ごみの水分を絞る時に、手でつかむのはちょっと抵抗があります。そこで水切りのテクニックをご紹介します。

ペットボトルの先の三角の部分を取り取り、先端をテープで補強しておきます(写真5)。水切りネットを穴に通して力を入れて絞ります(写真6)。また、いろいろなCDの穴にネットを通し、上から押えて絞ることもできます(写真7)。ほかにも、レジ袋の下端の角を小さくカットして、切り口を下にして生ごみを入れて絞る方法もあります。思った以上に水分が絞れますので、ぜひやってみてください。



水切りのテクニック 5 ペットボトルの先端をカットし、補強する。6 水切りネットを穴に通して絞る。7 不要になったCDも利用できます。

もっとごみを減量するための 出さない、持ち込まないという方法

出てしまったごみを減量する方法をご紹介しましたが、
さらに燃やすごみをスリム化するためには、ごみを出さない、
持ち込まないという考え方もあります。



NPO法人ごみじゃぱんのホームページ (<http://gomi-ja.jimdo.com/>)。「減装ショッピング」のページから商品リストを見ることができます。



商品を購入すると、包んでいた包装紙やパッケージ、小袋などのごみが出ます。このようなごみの元となる商品の包装をできるだけ簡素にして、ごみの発生を抑えようと運動している組織があります。神戸大学の石川雅紀教授が代表を務める「NPO法人ごみじゃぱん」です。

ごみじゃぱんは、包装の少ない商品を購入することで、日本のごみを減量しようという運動「減装プロジェクト」を展開しています。企業に容器包装を簡略化した商品を開発

してもらい、「減装マーク」を表示することで、消費者がごみの少ない商品を購入できるようにする取り組みです。

減装マークが付いた商品は、すでにたくさん販売されています。パンやソーセージ、ボトル飲料などの食品のほかに、液体洗濯洗剤、ボディソープなど2000品目ほど。ごみじゃぱんのホームページに詳しいリストが出ています。横浜市内でも販売されていますので、お店で減装マークの商品を見かけたら、チェックしてみてください。



家庭用コンポストで
生ごみをリサイクル

生ごみを回収に出す量を減らす手段として、家庭用のコンポストを利用して、「たい肥」にしてしまう方法もあります。生ごみをコンポストに入れると、水分は地中に染みこみ、残った有機物は土中の微生物によって分解され、数カ月ほどでたい肥となります。横浜市ではコンポスト容器の購入助成を行っていますので、購入する際には活用してください。



野菜を使い切る
リデュース・クッキング

食材から出るごみを少なくするためには、「買い物前に在庫を確認して、不要なものを購入しない」、「よく使う食材は、在庫量と賞味期限を把握しておく」、「皮や芯なども食べられる部分は料理する」などの工夫があります。

そこで、野菜の皮や芯、茶殻など、できるだけ使い切るリデュース・クッキングのレシピをご紹介します。定番の使い切りメニューですが、食べてみると思った以上に美味しいので、ぜひ試してみてください。

●平成25年度家庭用生ごみコンポスト容器の購入助成

助成額	1基につき上限3,000円
助成基数	600基(1世帯2基まで)
対象容器	①容量が70リットル以上で5年以上の耐久性があるもの ②専用の菌類を使用するものは15リットル以上で5年以上の耐久性があるもの
対象者	横浜市内に居住し、たい肥化されたものを有効活用できる方
申込期間	4月1日～翌年1月31日(助成予定数に達した時点で締切)
申込方法と購入方法	電話、はがき、Eメール、電子申請などで申込みができます。詳しくは横浜市資源循環局のホームページをご覧ください。



野菜を使い切る リデュース・クッキング・レシピ



ブロッコリーの茎のみそ漬け

味噌の香りとポリポリした歯ごたえが楽しい一品

材料

- ブロッコリーの茎…1株分
- 味噌…大さじ1
- 料理酒…小さじ1

作り方

- ①味噌と料理酒を混ぜ合わせる。
- ②ラップに味噌を敷き、ブロッコリーの茎を乗せて、まんべんなく味噌がつくように端から巻き、両端も閉じる。
- ③冷蔵庫で1日寝かせ、適当な大きさに切ってできあがり。

ご飯のおかずだけでなく、お酒のおつまみにも合います。味噌におろしにんにくを加えてもおいしいですよ。



ブロッコリーの茎のごま油和え

グリーンが目にも鮮やかでビールとの相性も抜群!

材料

- ブロッコリーの茎…1株分
- ごま油…大さじ1
- 塩と鶏ガラスープ…適量
- ごま…適量

作り方

- ①茎を好みの厚さにカットして下ゆでする。
- ②ボウルにごま油と塩と鶏ガラスープを入れ、下ゆでの熱が残る茎をボウルに入れてよく混ぜ、余熱で塩が溶けるまで5分ほど置く。
- ③最後にごまをかけてできあがり。

ブロッコリーの甘みを感じられ、ごま油の風味も心地よく、芯とは思えない柔らかさです。



大根の皮の一夜漬け

さわやかな味と歯ごたえでお酒のつまみにもぴったり

材料

- 大根の皮…適量
- ポン酢…適量

作り方

- ①厚めにむいた大根の皮を密閉容器に入る大きさに切る。
- ②密閉容器に大根の皮を入れ、ひたる程度のポン酢を入れる。
- ③冷蔵庫で2〜5日ほど寝かせ、味が染み込んだら食べやすい大きさに切ってできあがり。

ポン酢の酸味と大根のほのかに残った辛みが食欲をそそる、飽きのこない一夜漬けです。



茶殻のふりかけ

健康にもいい緑茶料理
新茶でつくれば香りも抜群!

材料 (2人分)

- 緑茶…2回分の茶殻
- 白ごま…大さじ1
- 鰹節パック…1/2袋
- 自然塩…小さじ1/2

作り方

- ①緑茶の茶殻を十分に炒って、すり鉢で細かくする。茎の部分を取り除くと歯触りがよくなる。
- ②塩と白ごま、鰹節を加えて炒って、これもすり鉢で細かくする。
- ③②に緑茶を加えてよく混ぜればできあがり。

塩加減は好みで調整してください。大葉を混ぜてもおいしいですよ。



茶殻のかき揚げ

食べたあとの口の中に
ほのかにお茶の香りが残る

材料 (2人分)

- 玉ねぎ…1/2個
- 桜えび…大さじ2
- 茶殻…2回分
- 天ぷら粉…カップ1/2
- 水…カップ1/3
- 塩…適量

作り方

- ①玉ねぎは薄切りにして、天ぷら粉小さじ1をまんべんなくまぶしておく。
- ②ボウルに玉ねぎと桜えび、茶殻、天ぷら粉を入れ、水を入れてさっくりと混ぜる。
- ③熱した油(約170℃)に②を適量ずつ落としてカラッと揚げ(茶殻が入ると焦げつきやすいので注意)、軽く塩を振ればできあがり。

新茶を使えばさらに緑色が鮮やか。栄養もあり、食欲をそそります。



天日干し野菜皮のきんぴら

天日干しで甘みが増し
歯ごたえもよくて美味!

材料 (2人分)

- 人参と大根の皮、ブロッコリーの枝、キャベツの芯など…適量
- 白ごま、みりん、だし汁、醤油…各大さじ1
- ごま油…小さじ1
- 七味唐辛子…適量

作り方

- ①材料の野菜をざるに広げ、1日天日に干す。
- ②野菜をきんぴら用に千切りにする。
- ③鍋にごま油を入れて熱し、野菜を入れて炒める。みりんと醤油で味つけて白ごまと七味を入れて混ぜて完成。

赤唐辛子を入れると彩りもよくなります。よく噛むと凝縮された野菜の味が感じられて味わい深い一品です。

思い切り空気を吸うと…
色々な花の香りがするくみ!
…ん?甘～い…パンの
焼ける匂い!どこ?
どこ?どこくみ～?



No.6

くみ★まちと さんぽ

くみ★まちとさんぽ

1

今日はこの駅から出発!

京急 弘明寺駅

Gumyouden Station

裏★弘明寺…

うら?



商店街とは
逆側の…という意味
で【裏★弘明寺】と
名付けました!レッツ
ゴー!!

知ってる～!
観音様がいて～
商店街があつて～



裏★弘明寺編

2 フリアンド

開店から閉店までお客さんがひっきりなし!京急
弘明寺駅近くで40年近く営業しているパン屋
さん。常時約70種類のパンと20種類のサンド
イッチはどれも大人気♪食パンと「黄金のメロン
パン」は特におススメです!



お店は赤い屋根が目印!

かわいいカメ★
パンダもいるよ!
カメロン180円



水は使わず
バターたっぷり!
外はサクサク♪
黄金のメロンパン
150円



毎日食べたい♪
たまごサンド
180円

長〜くチーズがたっぷり★

ピザフランク
ドッグ210円



木曜日のみ販売の
ロールケーキも
おいしいですよ!

お店のエコなポイント

エコバッグ持参でパンを買うと、
食パンの耳がもらえます!
↑ 揚げてお砂糖をまぶすとグー♪

店長の安田信也さん



3

FLORIST
花細工



お客さんとの
“会話” から
生まれるアレン
ジは、まるで
絵画のような
美しさ! 国産
の花にこだわっています。



色々なおやつ、
買っちゃった♪

4

※和菓子や袋菓子も美味しくてお買い得
なお店が勢ぞろい!



焼き立てのパン…咲きほころ花…香りに誘われての散歩もおもしろそうなくみ～!!

●フリアンド…横浜市南区六ツ川1-70 (tel)045-731-3908(営業時間) 日曜定休 5:00 ~ 21:00

●FLORIST 花細工…横浜市南区六ツ川1-57 (tel)045-721-6187(営業時間) 火曜定休 9:00 ~ 20:00



RD NEWS

リサイクル組合の取り組みが 「カーボン・オフセット大賞奨励賞」を受賞

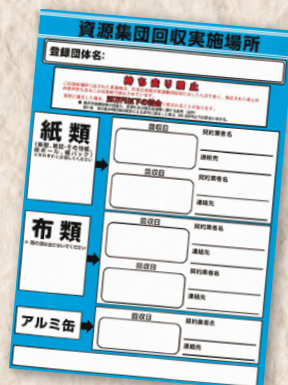
2月6日(水)に東京国際フォーラムで開催された「カーボン・マーケットEXPO 2013 動き出す! 未来が求める地球温暖化対策」とともに目指す2020年」において、当組合が実施している「環境絵日記による小学生のカーボン・オフセット」小学生と考える「環境問題」の取り組みが、「第2回カーボン・オフセット大賞奨励賞」を受賞し、その授与式が行われました。

当組合は「環境絵日記」を通して、次世代の環境事業を担う小学生に地球温暖化問題の重要性を理解してもらい、「環境絵日記の作成」という小学生の行動に対して、1作品につき1kgのカーボン・オフセットを行うことで、カーボン・オフセットの意義の啓発に取り組んでいます。2012年度は「環境未来都市」をテーマに環境絵日記を募集し、子どもたちが考える環境未来都市に繋がるように太陽光発電システム、燃料電池を導入した家庭のCO₂排出削減量のクレジットを購入することで、オフセットしました。

こうした組合の取り組みが評価され、今回の受賞に至りました。今後も低炭素社会の実現に向けて、これまで以上に貢献していきたいと考えています。



回収場所のステッカーが 変わったのをご存知ですか?!



資源集団回収の回収場所に出された資源物等の「持ち去り」防止強化のため、資源集団回収を実施する登録団体と回収業者を明確にする新たなステッカーの貼り換え作業を資源回収場所ですら順次行っています。

資源集団回収は「ヨコハマ3R夢プラン」の基本方針に位置付けられた資源物リサイクル推進の重要な取り組みのひとつであり、地域コミュニティ支援の一環として積極的に推進されています。

「持ち去り」を見つけた場合は、お住まいの区の収集事務所または資源循環局の業務課(671-3816)にご連絡ください。

●次号予告

5月号は
「春の散歩道」の特集だよ!



月刊リサイクルデザイン

2013年4月号 通巻223号 2013年3月25日発行

発行所: 横浜市資源リサイクル事業協同組合
〒221-0054 横浜市神奈川区山内町13番地
TEL: 045(444)2531 / FAX: 045(444)2532
<http://www.recycledesign.or.jp>

発行人: 高田哲二 編集人: 藤本達也 印刷: 大日本印刷株式会社
発行部数: 91,100部

本誌は古紙70%の再生紙と環境にやさしいNonVOCインキ、油性インキ「SOYA-eシリーズ」を使用しています。

VOC
FREE

購読者大募集!

月刊「リサイクルデザイン」は、横浜市内の地区センターや図書館、スーパーの他に信用金庫、イオンの一部店舗等で入手いただけます。詳しい設置場所はWebページ (<http://www.recycledesign.or.jp/rd/get.html>) をご覧ください。また、無料購読を希望される方は下記までお問い合わせ下さい。

●お問い合わせ

横浜市資源リサイクル事業協同組合 事務局 山中
TEL: 045-444-2531 E-mail: mail@recycledesign.or.jp



びんのリサイクルを支える

破碎ガラスびん(カレット)の再商品化企業として

これからも全力で事業に取り組む



Recycle Designer Profile

YOSHITSUGU MATSUZAWA 13

三栄ガラス株式会社川崎工場工場長。びんのリサイクルの工程に欠かせない粉碎ガラス(カレット)の収集運搬、洗浄選別加工を行う。高品位なカレットの選別加工に取り組む。

横浜市資源リサイクル事業協同組合 広報企画委員会