

ごみ減量大作戦の第2弾は、燃えるごみの約30%（換算すると年間約3,500トン）をしめる生ごみにスポット当て作戦を実施します。また、燃えるごみの中に手付かずの食品が約2%（換算すると年間約200トン）入っていることに注目し、食品ロスについても考えていきます。

生ごみは約80%が水分です。しっかり水切りを行うことで1回約45グラムの減量になります。水切りをすると悪臭を防止できるほか、ごみを焼却する時の燃焼効率が良くなり環境負荷も低減できます。捨てる前のほんの少しの作業で生ごみをスリムにしてあげましょう。また食品ロスは、必要分の食材を買い物し、エコレシピに心掛けるなど料理の作りすぎに注意しましょう。買い置きをしたものなどは、賞味期限や消費期限を確認し、大切な食品を無駄に捨てることのないようにしましょう。



## 作戦方法

### はじめよう！生ごみ3キリ運動



①

「生ごみ3キリ運動」は、生ごみの減量のため「使いキリ」、「食べキリ」、「水キリ」を実践する運動です。食品ロスを減らすための全国的な「生ごみ3キリ運動」を大和高田市も推進します。

#### 使いキリ

買い物をする前に冷蔵庫の中身や保管されている食品をチェックしましょう。また買い物メモを作ってから出かけることで unnecessary 買い物をさけることができます。調理では、必要な分だけを作り、野菜など切るときにも捨てる部分を少なくするひと工夫が大切です。保管されている食品の賞味期限や消費期限を一覧にしたメモを台所に貼っておけば、期限切れで捨てることも少なくなります。



#### 食べキリ

作った料理を残して捨てるのはとてももったいないことです。料理は、必要以上に作りすぎたしまわないようにしましょう。また作った料理はできるだけ残さず食べるようにして、もしも残ったものは少しアレンジして違う料理にしたり上手に保存するなど工夫しましょう。



#### 水キリ

流し台の三角コーナーや排水口のごみ受けカゴにセットできる水キリネットを使いましょう。特に、お茶がらなどの水分の多いものは、捨てる前に三角コーナーや水キリネットで水切りすることがとても重要です。最近、収縮性のあるシリコン素材で出来た三角コーナーなどがあり、三角コーナーに入れたまま手を汚さずにそのまま絞れる便利グッズなど色々な物が販売されていますので探してみましょう。生ごみは捨てる前にギュっ！とひと絞りを実践しましょう。



#### 食品ロス

「食品ロス」とは、本来はまだ食べられるのに捨てられる食品のことをいいます。国内の「食品ロス」は年間約500万～800万トンと試算され、これは国の米の年間収穫量に匹敵します。また、食品ロスの約半分に当たる年間約200万～400万トンは家庭から発生しています。家庭における食品ロスの発生要因としては、過剰除去（野菜や果物の皮を厚くむきすぎる等、食べられる部分まで除去して廃棄すること）、食べ残し、手付かずのまま捨てられるなどです。詳しくは、消費者庁の「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」をご覧ください。 [www.caa.go.jp/adjustments/index\\_9.html](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html)