

食物資源循環モデル事業の実施状況

昨年の7月から開始した食物資源循環モデル事業は、当初、21グループ、156世帯のご協力をいただきました。平成23年3月末時点では、23グループ、172世帯に増え、1週間で約250キログラムの食物資源が収集され、たい肥化工場に運搬されました。平成23年3月までの累計回収量は約10トンで、その分の燃えるごみが減量され、資源化されたこととなります。

たい肥化工場に運ばれた食物資源は、専用の処理機に投入し、かくはんして発酵させると、約20日で茶色の土のようなたい肥のもとになります。これに、せんてい枝のチップを混ぜて、さらに2週間ほど発酵させるとたい肥が完成します。製品としては、その後さらに3か月ほど寝かせてから出荷されます。できあがったたい肥は、参加世帯にも配られ、自分の家庭から出た食物資源が形を変えて還元されるため、リサイクルが実感できると喜ばれています。

アンケート調査結果

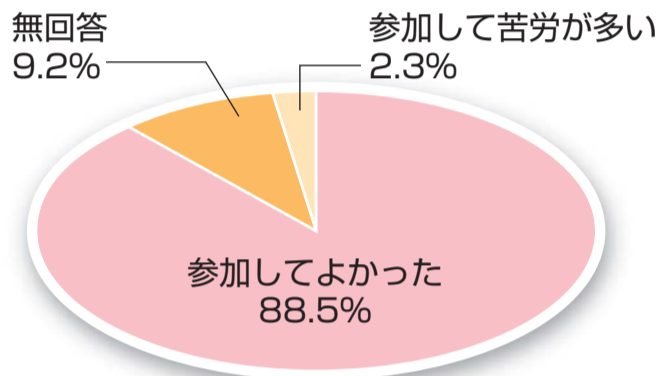
アンケート調査対象：モデル事業参加172世帯
回答130世帯

モデル事業に参加されている世帯を対象にアンケート調査を実施しました

アンケートの結果、回答者のおよそ9割の方から参加してよかったとの感想をいただきました。

「参加してよかった」と答えた方たちの声

モデル事業に実際に参加した感想は？



- 燃えるごみの量が大幅に減った
- 燃えるごみの日に集積所がカラスに荒らされなくなった
- 燃えるごみが臭くならないので2週間に1度しか出さなくなった
- 水切りをきちんとするようになって、さらにごみの量が減った
- ごみに対する意識が変わり、ごみを減らそうという気になった
- むだな物は買わなくなった
- 燃えるごみ用のごみ箱が汚れなくなった
- エコへの参加ができて、役に立っていることが実感できる
- 生ごみがたい肥などに資源化されると嬉しい
- 近所の方たちと助け合うようになり、つながりが深まった

資源循環型社会を目指し、さらなるごみの減量に取り組みましょう

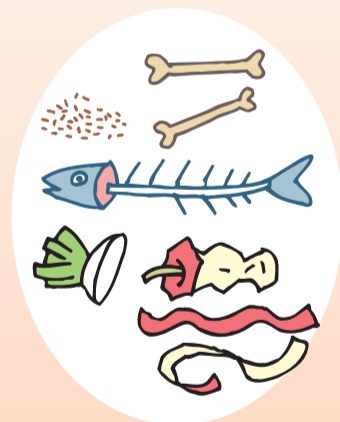
食物資源の分別

○資源になるもの（バケツに入れられるもの）

人が食べられるものは基本的に資源になります

上手に続けるポイント

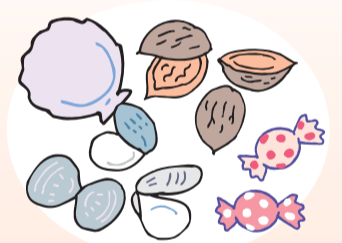
- 水分をよく切ってから入れると腐敗が進まず、臭い対策になります
- コーヒーかすなどは臭い消しに有効です
- 魚など臭いの気になるものは燃えるごみに出してもかまいません
- 夏場などは数日分だけでもかまいません



○バケツに入れられないもの

食品類

- 貝殻類、くるみ・やしの実などの殻、あめ
- 調理前の香辛料、調味料、粉類（少量であれば可）
- 油やラード（液体状のものや固めたもの）



ビニール類・プラスチック類・金属類

- ビニール袋（内袋として使用するものは可）、輪ゴム、ビニールテープ
- プラスチック容器（お弁当に付いているソースやしょう油入れほか）
- バラン（お弁当の仕切りなどに使うもの）、スポンジ、ストロー
- スプーン、フォーク、おたま、おわん

その他

- はし、つまようじなどの木製類
 - 洗剤、たばこの吸い殻や灰、汚泥
 - コーヒーのペーパーフィルター
- ※今後、品目を追加する場合があります。



食物資源(生ごみ)処理機器購入費の一部を補助

補助内容

- 1日の処理能力5キログラム未満
購入金額の2分の1、上限3万円
(1設置者2基まで)
- 1日の処理能力5キログラム以上
購入金額の2分の1、上限30万円
(1設置者1基のみ)

※100円未満の端数は切り上げ。

申請者

市民および市内に事業所を有し、食物資源(生ごみ)処理機器を購入し、市内に設置する方
※詳しくは、購入前にお問い合わせください。



資源集団回収団体に補助金がでます

市内の自治会や子ども会などがグループで資源を回収する場合、回収量に応じて補助金を交付します（登録が必要です）。平成21年度には111団体が活動し、約2,234トンの資源物が回収されました。また、補助金として約1,763万円が支払われ、平均すると1団体当たり約15万8千円が交付され、活動資金などに使われています。

皆さんの地域でも資源回収を行って、地域でのリサイクル活動を進めましょう。



問合せ

ごみ減量対策課 ☎042(346)9535

✉gomi-genryo@city.kodaira.lg.jp

