

めぐるちゃん環境とお財布に優しい ごみ減量のおはなし

ごみ減量・リサイクル
シンボルキャラクター
めぐるちゃん

ごみ減量に取り組むことは、
より良い暮らしに
つながります！

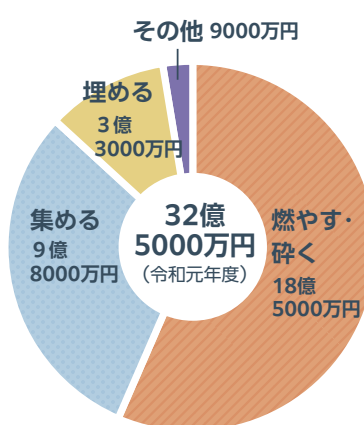


「ごみ」とは、いらなくなったものや使わなくなったものから「資源を分別して残ったもの」のことを言います。
私たちの生活に欠かせない、ペットボトルや食品の容器などの多くは、石油や木材などの「資源」が姿を変えたもので、使用済みでも「ごみ」ではありません。
今ある限られた資源を大切に、一人一人がごみの分別を考えて行動していくことが、環境を守るために重要です。

【問】資源循環推進課 ☎ 626-3716

盛岡市のごみ処理経費は1年間で 32億5000万円!!

ごみを処理するためには、地域のごみ集積場所から収集し、燃やしたり埋め立てたりしなければならず、多額の経費が必要です。この金額は盛岡タカヤアリーナの建設費用とほぼ同額です。ごみを処理するためには、毎年こんなにもたくさんのお金がかかっています。



【市のごみ処理経費】

日本の食品ロスは 1年間で600万トン! ※1

家庭や飲食店などで無駄になった食品を国民1人当たり換算すると、年間47^{キログラム} ※1にもなります。

総務省の家計調査をもとに、家庭で無駄にした食べ物をお金に換算すると、2人以上の世帯で毎月約3000円 ※2、年間になると、約3万6000円にもなります。

※1 / 平成30年度 農林水産省推計値参照
※2 / 8万198円(2020年総務省家計調査2人以上の世帯の食料支出) × 食品ロス率 3.7% (平成26年度農林水産省食品ロス統計調査) = 2967円

ごみを減らしたり、
食品を無駄にしないことが、
環境問題のためだけでなく、私たちが
お金を大事にするにもつながって
いるんだね。環境とお財布に優しい
生活をしていきましょう!

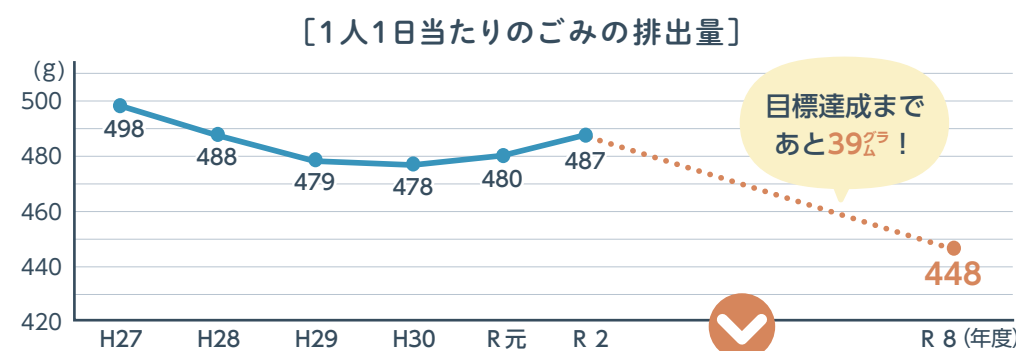


1人1日当たり 39^{グラム}のごみ減量を目指そう!

盛岡市一般廃棄物処理基本計画では、1人1日当たりのごみの排出量を平成27年度実績の498^{グラム}から、令和8年度までに10% (50^{グラム}) 減量することとしています。

目標 令和8年度までに1人1日当たりのごみの排出量を448^{グラム}にする。

現在の状況 ▶ 令和2年度のごみの排出量の実績は、1人1日当たり487^{グラム}。平成30年度までは減少傾向でしたが、令和元年度から増加に転じています。目標達成には1人1日当たり39^{グラム}、年間では14^{キログラム}のごみ減量が必要です。



1人1日当たり39^{グラム}の減量
年間だと14^{キログラム}の減量

私たち一人一人が毎日少しずつ減量に取り組むことで達成できる目標です。

39^{グラム}を身近なもので例えると…
ボックスティッシュの
空き箱約1個分



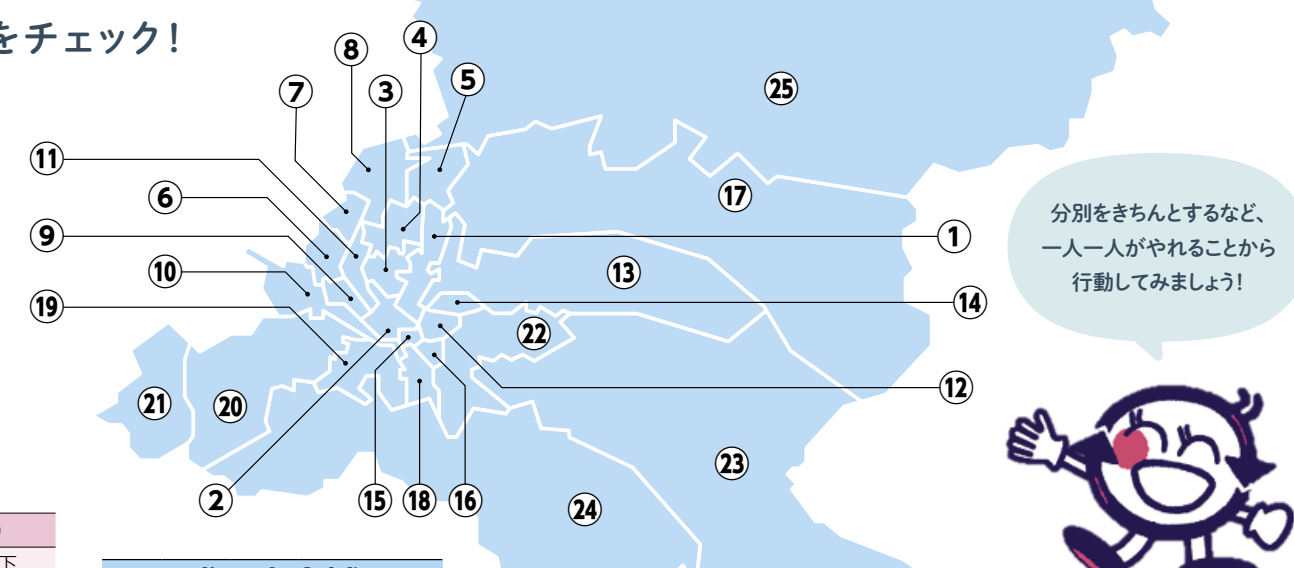
ごみの減量とSDGs

誰一人取り残されることなく、この地球で安心して暮らし続けられることを目指す世界共通の目標がSDGs。2030年を達成年限として、17の目標と169のターゲットから構成されています。
ごみを減量することで、6つの目標に貢献できます。



あなたの地区の ごみの排出状況をチェック!

市は、平成29年度から、集積場所に出されたごみの量や分別状況などを地区ごとに分析しています。お住まいの地区の状況を振り返り、ごみの減量と資源再利用のために行動してみませんか。詳しくは市ホームページ▶



分別をきちんとするなど、
一人一人がやれることから
行動してみましょう!



表の見方

※目標値などは、市一般廃棄物処理基本計画で定めています

1 家庭ごみの排出量 1人1日当たり換算	A: 473 ^{グラム} 以下 (目標値)
	B: 473 ^{グラム} 超~498 ^{グラム} 以下
2 おおむね分別できている ごみ袋の割合	C: 498 ^{グラム} 超~523 ^{グラム} 以下
	D: 523 ^{グラム} 超

盛岡市全域

	令和元	令和2
1	B	B
2	A	B
割合		487.0^{グラム}
		45.3%

※地図の丸数字は下表の地域を表しています

地区	令和元	令和2
① 仁王地区	1 D, 2 A	D 528.1 ^{グラム} , B 40.0%
② 桜城地区	1 C, 2 A	C 501.0 ^{グラム} , A 72.0%
③ 上田地区	1 A, 2 B	A 447.7 ^{グラム} , A 56.0%
④ 緑が丘地区	1 B, 2 A	C 503.0 ^{グラム} , B 46.0%
⑤ 松園地区	1 D, 2 A	D 581.1 ^{グラム} , A 56.0%
⑥ 青山地区	1 B, 2 A	C 500.9 ^{グラム} , A 54.0%
⑦ みたけ地区	1 B, 2 A	C 505.3 ^{グラム} , B 46.0%
⑧ 北厨川地区	1 A, 2 A	A 465.3 ^{グラム} , A 76.0%
⑨ 西厨川地区	1 C, 2 B	C 520.0 ^{グラム} , B 38.0%
⑩ 土淵地区	1 B, 2 B	D 525.9 ^{グラム} , B 42.0%
⑪ 東厨川地区	1 B, 2 B	C 503.3 ^{グラム} , A 54.0%
⑫ 城南地区	1 D, 2 B	D 564.4 ^{グラム} , B 42.0%
⑬ 山岸地区	1 C, 2 A	C 518.2 ^{グラム} , A 54.0%
⑭ 加賀野地区	1 D, 2 A	B 487.3 ^{グラム} , B 44.0%
⑮ 杜陵地区	1 D, 2 A	D 578.1 ^{グラム} , B 44.0%
⑯ 大慈寺地区	1 C, 2 A	B 485.4 ^{グラム} , A 52.0%
⑰ 上米内地区	1 D, 2 A	D 561.4 ^{グラム} , B 40.0%
⑱ 仙北地区	1 C, 2 B	C 507.2 ^{グラム} , A 50.0%
⑲ 本宮地区	1 A, 2 B	B 475.9 ^{グラム} , C 20.0%
⑳ 太田地区	1 D, 2 B	D 581.3 ^{グラム} , B 40.0%
㉑ つなぎ地区	1 A, 2 A	A 419.5 ^{グラム} , A 52.0%
㉒ 中野地区	1 C, 2 B	C 509.6 ^{グラム} , B 38.0%
㉓ 築川地区	1 A, 2 B	B 473.7 ^{グラム} , B 40.0%
㉔ 都南地域	1 A, 2 B	A 453.7 ^{グラム} , B 29.3%
㉕ 玉山地域	1 C, 2 A	C 516.2 ^{グラム} , B 44.0%

新しい生活様式と 資源やごみの関係

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、リモートワークや外出を自粛する生活が増えました。このような新しい生活様式の浸透により、資源やごみの排出量はどのように変化したのでしょうか。

変化1 外出自粛の影響などで在宅時間が増えたことにより、家庭内の不用品の整理などが進み、不燃ごみの排出量が7.8% (市全域) 増加^{*}。また、家で飲食をする機会が増え、びん・缶・ペットボトルの排出量が4.3% (盛岡地域) 増加^{*}した。

変化2 インターネット通販の利用が急速に増え、梱包などの段ボールの排出量が24.0% (盛岡地域) 増加^{*}した。

変化3 テイクアウトやフードデリバリーを利用する機会が増え、プラスチック製容器包装の排出量が8.2% (市全域) 増加^{*}。また、可燃ごみの中に、プラスチック製容器包装や食べ残しなどの食材が混入するケースが多くなった。



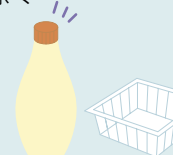
可燃ごみにペットボトルが混入している様子
食品が廃棄されている様子

※令和2年度実績(令和元年度比)

みんなでTry! 減量アクション

Try! プラスチック製容器包装の わかる 分別のポイント

- ① 容器にプラマークが付いているか確認する
- ② 食べかすなどの固形物は取り除く
- ③ 値札シールなど剥がせないものは付いたままでも良い
- ④ 洗い流せない油染みなどは付いたままでも良い
- ⑤ 洗剤やシャンプーの容器など、食品以外のものに使用された容器包装で中を洗うことが難しいものは、使い切って容器を逆さまにして中身が垂れてこなければそのまま出して良い



Try! 資源・ごみの収集日や 分別に迷ったときは…

7月1日から開始したサービス、ごみ分別アプリ「さんあ〜る」を使ってみませんか。収集日を前日と当日に通知したり、品目ごとの資源の出し方などを検索できたり、便利な機能がたくさんあるので、ぜひ、ダウンロードしてみましょう。



Try! 旬の県産食材を使った、フライパン1つで作るエコクッキング

秋のリゾット 秋鮭ムニエル添え (協力: 菜園調理師専門学校)

材料
県産サケの切り身……………2切れ
塩こしょう……………適量
県産シタケ……………大4枚
薄力粉……………30g
バター……………30g
残りご飯……………200g
水……………400cc
粉末だし……………小さじ2杯
パルメザンチーズ……………大さじ2杯

エコポイント ▶ 旬の食材は気候に合った栽培でコストが少ない上に、栄養価が高く価格も安い
▶ 県産食材は運搬コストが少ない

エコレシピ
① サケに塩こしょうで下味をつける
② シタケはいしづきを取り、4等分に手で薄く切る
③ ①に薄力粉をまぶし、バターを溶かしたフライパンで両面を焼き、ムニエルを作る
④ ③のムニエルを取り出し、そのまま中火にかけバターを焦がし、風味をアップさせる
⑤ ④にシタケを加えて炒め、水と粉末だし、残りご飯を加え、リゾットを作る
⑥ 5分ほど煮込み、水分がほとんど無くなったらいしづきを止めて、パルメザンチーズを加えて混ぜ、塩こしょうで味を整える
⑦ お皿に⑥を盛り付け、③のサケのムニエルをのせたら完成

エコポイント ▶ 無駄になる部分が少ない食材を使う
▶ 手で調理するため、まな板などの洗い物が減り、節水につながる
▶ 残りご飯を使うことでリゾットが短時間に仕上がりに、省エネにつながる
▶ フライパン1つで料理を作るため洗い物が減り、節水につながる

