

みんなで進めよう集団資源回収

— あなたの力でリサイクル —

●集団資源回収とは

自治会、PTAその他の団体が、自主的な活動として資源物（新聞・雑誌・びん・かん・鉄くず・古布など）を集めて、資源回収業者へ売却しています。売却金とともに、回収量に応じて市から団体へ交付する奨励金が団体の収入になっています。

集団資源回収は、江別のリサイクルの中心を担っていると同時に、地域の皆さんが協力して取り組むことで、地域のコミュニティづくりにも役立っています。



●古着・古布の回収を進めましょう

市内の大半の資源回収業者が古着全般の回収を始めました。中古衣料として着てもらうことを前提に回収しています。まだ着ることができる衣類を処分する場合は、ごみとして出さずに集団資源回収を積極的に活用してください。

回収するもの ⇒素材に関わらず、洗濯済みの衣類・衣料品・古布で自分のタンスにしまえる状態のもの

回収しないもの⇒汚れているものや濡れているもの、カビや臭いのついているもの、ペットに使ったものなど自分で着ることができる状態かどうか、回収対象かどうかの判断のポイントになります。

また、濡れたり湿っていると回収しない業者もあります。雨や雪の日には衣類を出さない方が無難です。

※衣類の回収の有無や詳細は、回収を実施している各自治会や団体ごとに異なります。詳しくはそれぞれの団体にお問い合わせください。

●新たに資源回収に取り組もうとする場合は、

- ①概ね20世帯以上が集まって、市に集団資源回収の団体登録をします。
 - ②6か月ごとに市に奨励金の交付申請をします。
 - ③市から資源物の回収量1kgあたり3円の奨励金を交付します。
 - ④奨励金は、団体の活動に自由に使うことができます。
- 詳しくは、廃棄物対策課減量推進係（☎383-4211）へお問い合わせください。

集団資源回収のメリット

- ・家庭から出るごみが減る
- ・資源物が効率よく集まる
- ・リサイクルの意識が高まる
- ・地域のコミュニケーションを深める
- ・まちの美化につながる
- ・売却金や奨励金を有効に活用できる

ごみに出すのはちょっと待って！

いらなくなったらいる人へ

いらなくなった品物をごみとして処分する前に、リユース（必要な人に再使用してもらう）や、リサイクル（品物の素材を他の用途に活用する）などにより、有効活用できないか考えてみましょう。特にリユースは、環境に優しく家庭の財布にも優しい取り組みです。リサイクルショップやリサイクルバンクを上手に活用しましょう。

リサイクルショップの活用

使わなくなったものを買い取ってもらい、逆に必要なものを安く手に入れる。リサイクルショップの活用は、ごみを減らし再利用を進めるだけでなく、財布にも優しいというメリットもあります。ただし、品物によっては買い取ってくれない場合もあります。店ごとに得意分野があるようですので、1軒だけであきらめないで。

フリーマーケットの活用

日本リサイクルネットワーク・イベントが、市役所前などで開催しているほか、地域などで開催される場合もあります。多くの場合、出店には出店料がかかりますが、ごみを減らし再利用を進めるとともに、必要なものを安く手に入れることができます。

リサイクルバンクの活用

使わなくなったものを自宅へ無料で引き取りに行き、欲しい方に無料で提供しています（配達はありません）。家具類・スポーツ用品・子ども用品などが対象で、家電製品は取り扱っていません。欲しい方がいないと思われるような状態のものは、引き取りをお断りする場合があります。

集団資源回収の活用

自治会などの団体が行う新聞紙・雑誌・段ボール・びん・かん・古着類などの回収活動は、江別のリサイクルの中心です。回収量に応じて団体の収入にもなりますので、積極的に活用しましょう。

回収ボックスの活用

市内公共施設6か所に、古着類と小型家電製品の回収ボックスを設置しています。施設に行く用事がある時などに利用すると便利です。

○回収の申し込みやお問合せは、江別リサイクル事業協同組合（☎385-7124）へ。在庫照会は☎080-3727-7124へ。

○開館日時 水・木・金曜日（10～12時、13～16時）、月・土曜日（9時30分～11時30分）
※第5土曜日、年末年始を除く

○所在地 工栄町14-2

生ごみを
減らすために

食品を賢く保存しましょう

食材を長持ち
させるために

せっかく買った食材を、「傷んで食べられなくなってしまった」と、捨ててしまうことはありませんか？
食材を無駄にしないでできるだけ長持ちさせて生ごみを減らすために、食材保存のコツを紹介します。

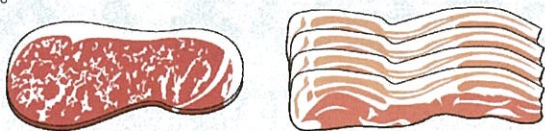
魚介類の保存のコツ

- 魚介類は、劣化が早いので、買い物から帰ったらすぐに冷蔵庫に保存します。
- 生のものは、ビニール袋に入れたり、冷蔵室の下の段に保存するなどして、魚介類から出た汁が他の食品につかないように注意します。
- 丸ごと一尾の魚は、できるだけ買ったその日に食べて、やむを得ず保存する場合は、流水でよく洗い、内臓やえらを取ったのち水気をよく切って、ラップなどで空気にふれないように保存します。
- 青魚は特に傷みやすいので、早めに食べ切ります。刺身や生食用のものも、その日のうちに食べられない場合は加熱して食べるようにします。
- 一度解凍したものは品質が低下したり、食中毒の原因菌が増える可能性がありますので、再冷凍は避けます。
- 常温での解凍は避けて、冷蔵庫の中や流水で解凍します。



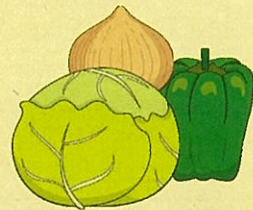
肉類の保存のコツ

- 肉類は傷みやすいので、買い物から帰ったらすぐに冷蔵庫に保存します。
- すぐに食べない場合は、小分けにして、空気を入れないようにラップして冷凍します。
- パック詰めのものも、ビニール袋に入れたり、冷蔵庫の下段に保存するなど、汁が他の食品に付かないように注意します。
- 常温での解凍は避けて、冷蔵庫の中や電子レンジで解凍します。
- 一度解凍すると、品質が低下したり、食中毒の原因菌が増える可能性が高くなるので、再冷凍は避けます。
- 変色しているものや、イヤな匂いがするものは、食べないようにします。



野菜類の保存のコツ

ほうれん草、小松菜、にら、ねぎなど
適度な水分が必要です。湿らせた新聞紙
等で包み、ラップで包んだり、ビニール
袋に入れます。



だいこん、かぶ

葉がついていると根の部分の養分や水分を奪ってしまうので切り落として、新聞紙やラップで包み、保存します。

たまねぎ

湿気がこもると傷むので網やかごなどに入れ、風通しの良い涼しいところで保存します。新たまねぎは傷みやすいので冷蔵保存し、早めに使います。

キャベツ、レタス

芯の部分から傷みはじめるので、芯をくり抜いて湿らせたキッチンペーパーを当てます。後はほうれん草などと同様に保存します。レタスは芯の部分を手でくり抜くと、切り口の変色が防げます。

トマト

ビニール袋に入れるかラップで包んで冷蔵庫で保存します。まだ青い部分がある場合は、室温で追熟させ、赤くなってから冷蔵庫に入れます。青いまま冷蔵庫に入れても赤くはなりません。

なす

乾燥に弱いので、水分が逃げないようにラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存します。

ピーマン、パプリカ

水分をしっかり切り、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存します。パプリカは、傷みやすいので早めに使うようにします。

カリフラワー、ブロッコリー

時間が経つと味が落ちてしまうので、なるべく早く使うようにします。ビニール袋に入れて、冷蔵庫の中で根元の部分を下にして、立てた状態で保存すると長持ちします。

きのこ類

水気に弱いので、濡らさないようビニール袋に入れるなどして冷蔵保存します。日持ちしないので、できるだけ早く使います。干し野菜にも適していますので、水気を切って風通しのよい場所に干すと日持ちします。

生ごみを
減らすために

食べ物の無駄をなくしましょう

食材を無駄に
しないために

日本人は、一人当たり毎日おにぎり1～2個分の量に相当する食べ物を捨てています。日本の家庭全体から出た生ごみのうち、年間200万トン～400万トンは本来食べられるはずのものでした。これは、日本のコメの年間収穫量の約半分に匹敵し、世界全体の食料援助量に匹敵する量です。

これらのうち約2割は手つかずのもので、さらにそのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられていました。日本の食料自給率は約40%で、大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているのです。食べ物をもっと無駄なく大切に消費し、ごみとなるものも減らしていくことが必要です。



食べ物の無駄が発生する理由

- 調理に使いきれずに捨てられたもの（**買いすぎ**）
- 賞味期限や消費期限が切れて捨てられたもの（**期限切れ**）
- 調理のときに食べられる部分が捨てられたもの（**過剰除去**）
- 食べきれずに捨てられたもの（**食べ残し**）

食べ物の無駄を減らす工夫

- ①食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」
- ②残った食材は別の料理に活用
- ③「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解
- ④外食時に余ったものは持ち帰りを（自己責任で）