

環境のこともっと知ろう みんなで考えよう

えべつ市民環境講座

暮らしに身近な環境の話題をテーマに、全5回の講座を開催します。

今年、食、住まい、情報共有、外来種など、幅広い観点から環境を考えます。見学会では、環境への配慮や環境

教育に力を注ぐ2つの食品工場を訪ねます。1回のみ受講も歓迎。詳しくはお問い合わせください。申し込みは8月7日(月)から電話。

申込・詳細 環境課 ☎ 381-1019

- ◆会場 野幌公民館 (第2回は見学会)
- ◆定員 先着40名
- ◆受講料 無料 ※第2回(見学会)はバス代800円



写真上/昨年度の見学会「製紙工場環境行動を探検」



写真右/昨年度の講演「高校生に聞く野幌屯田兵村林の魅力」

回	開催日時	テーマ：内容	講師 / 見学先
1	8/16(水) 14:00 ~ 15:30	北国のあったか住まい：高断熱・高气密の性能進化を続ける北海道の住まいの到達点と、きびしい冬を過ごす知恵を専門家に聞きます。	北海道科学大学工学部教授 福島 明さん
2	8/29(火) 13:30 ~ 16:00	《見学会》：今年は「食」にまつわる2事業所を探検。事前申し込みの上、当日13:15までに江別市民会館正面玄関前へ集合。	・コープさっぽろ 江別食品工場 ・(株)北辰フーズ
3	9/13(水) 14:00 ~ 15:30	北海道の外来カエル：生態系への影響が大きい外来種。外来カエルから生態系を守る北海道外来カエル対策ネットワークの活動を紹介します。	酪農学園大学野生動物保護管理理学研究室 特任助教 更科 美帆さん
4	9/27(水) 14:00 ~ 15:30	みんなでつくる「えべつ未来マップ」：協働のまちづくりの前提となる情報共有を進めるため、みんなで使える情報のひきだし「えべつ未来マップ」をつくりました。	酪農学園大学環境GIS研究室の皆さん
5	10/11(水) 14:00 ~ 15:30	食育が育む心と体の健康：市内小学校で実施されている食育の事例から、教育現場・地域との関係、自然や命の大切さをどう伝えていくかなど、その工夫と成果を聞きます。	アグリ&コミュニティサポート総合研究所 小西 穰さん

消費生活相談 Q & A

架空請求が多発！
覚えがなければ無視して！

Q1 「総合消費料金に関する訴訟最終告知のお知らせ」と書かれたハガキが届きました。具体的な内容は何も書かれていませんが「運営会社から契約不履行による民事訴訟として訴状が提出された。連絡ない場合は給料差し押さえ、動産、不動産の差し押さえを強制的にする」との内容です。連絡はしていないが全く身に覚えがない。

Q2 大手通販サイトを名乗って「有料動画サイトの代金が未払いです。電話ください」と携帯電話のショートメッセージサービスで送られてきて、電話番号が表示されている。全く身に覚えがない。

A 最近、ハガキや携帯電話のショートメッセージサービスで身に覚えのない請求の相談が増えています。訴訟に関してはハガキや携帯電話に連絡が来ることはありません。架空請求と思われるので、身に覚えがない場合は相手の事業者へ絶対に連絡してはいけません。相手に連絡をすることにより金銭的な要求やこちらの個人情報知られてしまい再度被害にあう可能性があります。北海道や国民生活センターも架空請求なので支払わず無視するよう注意喚起しています。

☎ 381-1026
【詳細】江別市消費生活センター



残り野菜の使い切りレシピ コロコロ野菜のスープ

調理が簡単で、大きめの野菜は食べごたえがあります。さまざまな野菜の旨みと粉チーズのコクがおいしい一品です。

《材料（1人分）》

- ・残り野菜 100 グラム（ジャガイモ、タマネギ、キャベツ、ニンジン、カボチャなど冷蔵庫の残り野菜）
- ・スープ（水1カップ、鶏ガラスープの素小さじ1）
- ・粉チーズ（お好みで。パセリ・ベーコン・ウインナーを入れてもおいしい）

《作り方》

- ①野菜はすべて1cm角にコロコロと切る。
- ②鍋に残り野菜とスープを入れ、ひと煮立ちしたら弱火にして野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ③お好みで粉チーズやパセリをふる。

レシピ作成・江別友の会



使い切りレシピ
を市ホームページで公開中！



夏場の生ごみは、腐敗しやすく悪臭の原因になります。食材は上手に保存して無駄なく使い切り、水切りをして乾燥させましょう。

また、生ごみ堆肥を家庭菜園に利用し、ごみを減らしましょう。

【詳細】廃棄物対策課減量推進係 ☎ 383-4211



ゴミザムライ
CM公開中！

食材を無駄なく使用

日本の食品ロス（食べられるのに捨てられる食品）は年間621万トンで、1日1人当たり134グラムにもなります。茶碗約1杯分のごはんの量に相当します。

特に多く捨てられるのは野菜です。冷蔵庫の野菜室に調理で少し余った野菜を一か所にまとめておくと、一度に使い切るレシピで食べられて便利です。

生ごみの水切り・乾燥のコツ

- ①生ごみを濡らさない。
- ②野菜や果物の皮など、使わない部分は洗う前に取り除き、トレイに乗せ乾燥させる。
- ③お茶や野菜くずなどは日光

で水分を飛ばす。
④水切りネットや水切り器を使い、最後にひと絞りする。

生ごみ堆肥化容器の購入を助成します

購入前に申請書を廃棄物対策課（〒067-0051 工業町14-3）、市役所本庁舎2階市民生活課、市役所大麻出張所のいずれかに持参、郵送でお申し込みを。助成額千円。

- ①段ボール式容器／屋内に設置でき、約1600円と安価。
- ②密閉式容器／屋内外に設置でき、臭いや虫の心配が少なく、短期間で多くの堆肥ができます。二千円～三千円。
- ③コンポスター／多量の生ごみを投入でき、手間がさほどかかりません。四千円～八千円。

生ごみの分別

出す前に確認しよう！

■燃やせるごみ

プラスチック容器、ペットボトルのふたと帯（ラベル）、色付きトレイ、発泡スチロール

■燃やせないごみ

刃物、カミソリ、電球（蛍光灯管は危険ごみ）、ガラス、食器陶器



水切り推進キャラクター
しぼりん

市が収集する資源物は下表の通りです。水ですすぎ、ふたやラップなどは取り除き、分別して透明または半透明の袋に入れましょう。

種類	市が収集する「資源物」	資源物と紛らわしい「ごみ」
びん	飲料、栄養剤、飲み薬、化粧品などのびん。	ガラス製の酒容器などは燃やせないごみ。金属製のふたは燃やせないごみ。プラスチック製のふたは燃やせるごみ。
缶	ジュース、酒、缶詰、ミルク缶など食品の缶。	灯油など食用以外の缶、食用油の缶、一斗缶など大きなものは燃やせないごみ。ガスカセット、殺虫剤、スプレーの缶は危険ごみ。
ペットボトル	透明または半透明で、飲料、しょう油、酢などのリサイクルマークの表示のあるもの。	左記以外のプラスチック製などは、薄く柔らかいものは燃やせるごみ。厚さ0.5cm超のものは燃やせないごみ。ふたはペットボトルキャップ回収が、燃やせるごみ。
白色トレイ	食肉、魚などの食品用白色トレイ。	色つき、透明、納豆の容器などは燃やせるごみ。
紙パック	牛乳、ジュースなどの内側が白色のもので、水ですすぎ、開いて乾かしたものの。	内側が銀色の紙パックは燃やせるごみ。

資源物の出し方の注意

ふたと帯（ラベル）がついたペットボトルや中身が入っているもの、スプレー缶などの危険ごみが混入しているものなど、分別のルールが守られていない事例が多くなっています。「ペットボトル」と「びん・缶」は、別々の袋に分けて出してください。また、容器の中にタバコやごみなどの

ごみの出し方相談ダイヤル

☎ 384-5600
受付時間：月～金曜日（祝日・年末年始を除く）：9時～17時
／土曜日・祝日・年末：9時～12時

異物を入れないでください。

なお、「資源物・危険ごみ」は、中身全体が容易に確認できる「透明または半透明の袋」で出してください。中身の見えないうり色の袋や紙袋は使用できません（資源物では、肥料袋や米袋などの厚い袋も使用できません）。