

資源物 ストックハウス

みんなでルールを守って気持ち良く使いましょう！

ストックハウス 利用のルール

- 溢れそうな時は持ち帰ってください。
- ごみ（可燃ごみ、不燃ごみ、粗大ごみ（布団、毛布など））を絶対に入れないでください。
- 搬入できるものは、家庭から出る資源物だけです。
※事業所、店舗から出るごみは、収集場所にもストックハウスにも出せません。

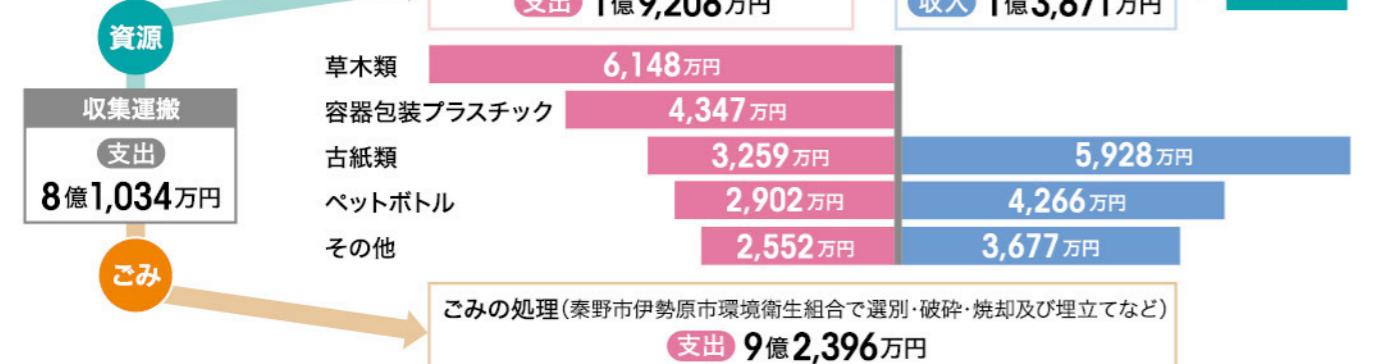


搬入できる資源物以外で出されたごみは、
不法投棄「犯罪」です。



数字で考える リサイクル

ごみと資源の処理経費について



リチウムイオン電池の発火トラブル

モバイルバッテリーなど、リチウムイオン電池を使用した製品は、圧縮・破損により発火が起こりやすく、実際にごみ収集車や処理施設で発火するなど全国的に問題になっています。

適正処分にご協力をお願いします。

下のリサイクルマークがある電池は、回収協力店または環境資源センターへお持ち込みください。



リチウムイオン電池の発火が原因で、リサイクル工場の施設が焼けてしまった事例 出典：(公財)日本容器包装リサイクル協会

注意!!
マークがない場合や分解、変形した電池は出せません！（メーカーにご相談ください。）
その他お問い合わせは、環境資源対策課へ連絡ください。

ごみ分別促進アプリ

さんあ～る

忘れがちなごみ出しの日やイベントなどの最新情報をお知らせします。



市公式

LINEアカウント

ごみの分別方法をキーワードで検索できます。



わけるンジャー動画絶賛公開中!!



ごみの減量や資源化、適正処理を通じて、住みよいまちにしましょう。

第51号 令和6年3月

秦野市

ごみ減量通信

発行

秦野市環境資源対策課
(名古木409番地 環境資源センター内)
電話 82-4401（直通）
E-mail : k-sigen@city.hadano.kanagawa.jp

市民の皆さんに秦野市のごみの現状を知ってもらい、
ごみ減量・資源化の大切さを理解し、実践していただくため、
「秦野市ごみ減量通信」を発行しています。

はだのクリーンセンター

4月から!

1施設化！

伊勢原清掃工場は、施設の老朽化により
可燃ごみの処理を終了します。
4月からは、はだのクリーンセンター（写真）
1施設での処理が開始されます。

ごみつショングプロジェクト

いつも減量・資源化にご協力ありがとうございます。
はだのクリーンセンター1施設での
安定した処理のために、引き続き可燃ごみの減量をお願いします。

令和13年度までの目標値 **32,540トン!** 秦野市ごみ処理基本計画の計画値

令和4年度実績 **33,740トン!**

あと **約1,200トン！減らそう！** 市民1人1日あと約20g減量で目標達成！ミニトマト1粒分

あと1,200トン減量するために
まずは 食品ロスを削減しよう！

「食品ロス」を削減することで
可燃ごみの減量につながります。
もったいないの視点で
食生活を見直しましょう！

食品ロスについて内側(2・3面)へ

食品ロスを減らそう!

私たちができること



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本における食品ロスは、**年間約520万トン**といわれています。これは、世界中の食糧支援量(約440万トン)よりも約1.2倍も多くなっています。世界中では、**約8億人**の人々が飢餓に苦しんでいるにも関わらず…です。

「もったいない」ことだと思いませんか?

食品ロスを減らすために、日々の生活の中で少しづつ行動することは、とても大切なことです。できることから実践してみましょう。



まだ食べられるのに廃棄された食品例

Check!

あなたはどのタイプ??

思い当たる項目をチェックして、自分のタイプを確認してから、右ページの「食品ロス削減対策」で、実践してみましょう!

Check 1

- 野菜や肉はまとめ買いが多い
- 料理やお菓子作りが好きで、作り過ぎてしまう
- そのときの気分で献立を決める
- 食べ残して捨てることがある

作りすぎタイプ

「期限表示を知って賢く生活」へ
「調理の工夫」へ

Check 2

- 買物に行くのが好き
- いつも使う食材は切らしたくない
- 買った野菜が使う前にしなびてしまうことがある
- 食材を使わず捨ててしまうことがある

買いすぎタイプ

「期限表示を知って賢く生活」へ
「良い状態で保存」へ



Check 3

- 冷蔵庫や食品庫には常に食品がいっぱい
- 使いかけ、食べかけの食材がたくさんある
- 家にあるのに同じ物を買ってしまうことがよくある

ためこみタイプ

「期限表示を知って賢く生活」へ
「冷蔵庫や食品庫のお片付け」へ

Check 4

- 特価品、ワゴンセールなどについ手が伸びる
- 野菜や肉はまとめ買いして、とりあえず冷蔵庫に入れておく
- 冷蔵庫や食品庫の中に、いつか食べるかも?と思っている食品がある

よくばりタイプ

「調理の工夫」へ
「良い状態で保存」へ

Check 5

- 買ってあるはずの食品をどこに置いたか分からぬことがある
- いつ開封したか分からぬ食材がある
- 期限切れの食品が冷蔵庫や食品庫の奥から見つかることがある

片付け苦手タイプ

「期限表示を知って賢く生活」へ
「冷蔵庫や食品庫のお片付け」へ



食品ロス削減対策

期限表示を知って賢く生活

食

買物の
3原則
を知ろう

品

3つのコツ
で調理を
工夫しよう

回

保存の時に
少しだけ
手間を
かけよう

ス

冷蔵庫・食品庫の整理整頓や
見える化を
やってみよう

クックパッド「消費者庁のキッチン」の
リメイクレシピを参考にしよう!



1 買物前に手持ちの食材と期限を確認する

2 必要な分だけ買う

3 期限表示を知って賢く買う 「賞味期限」…品質が変わらずに美味しく食べられる期限
期限が切れてもすぐに食べられなくなるわけではない
「消費期限」…安全に食べられる期限 必ず期限内に食べよう!

調理の工夫

調

1 食品の特徴を知り、無駄なく使う
2 予定や体調を把握して、作り過ぎない
3 残った料理はリメイクする 作り過ぎてしまった料理は、他の料理に変身させれば、飽きずに食べられる



良い状態で保存

保

1 買った食材は、適切に保管する 例) ジャガイモ、さつまいも、玉ねぎは冷暗所で保管する
2 新鮮なうちに冷凍して、解凍後はすぐに調理する
3 使う時のことを考えて保存する 例) 1回に食べきる量で小分けにして冷凍する
4 下処理なしでそのまま冷凍できる食品を知る



【参考】消費者庁 食品ロス削減ガイドブック(令和5年度版)

食品ロス削減に取り組んでいる市内の事業所を紹介します!

中栄信用金庫

子どもたちの健全な育成と成長を応援する「子どもの未来応援プロジェクト」の一環として、中栄信用金庫の全店舗で、フードドライブを実施しています。

寄せられた食品は、『公益社団法人フードバンクかながわ』を通じて、必要とする方々に届けられます。



「フードバンクはだの」

コロナ禍を契機とし、令和2年8月から始まった取り組みで、食べる物に困っている方達に食材を無償で直接提供しています。代表を務める福嶋さんの勤務先「松屋不動産」ほか市内2か所で配布しています。福嶋さんが東日本大震災から続いている活動「南相馬子ども保養プロジェクト」が運営し、その支援者が食材を寄付しています。



実施している
(有)松屋不動産
持ち寄られた支援物品

フードバンク 寄付された食品を必要とする施設等に提供する活動(団体)

フードドライブ 家庭等で余った食品を集めてフードバンク等に寄付する活動