

ごみを減らす取組

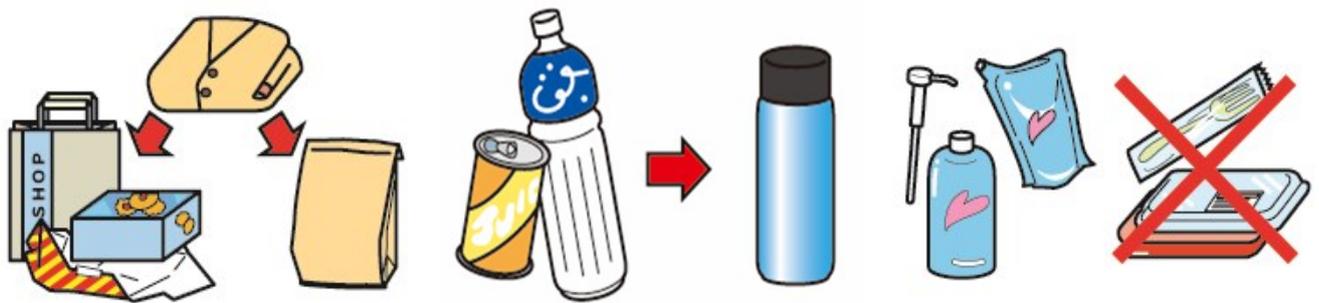
3R(スリーアール)

3R(スリーアール)とは、下記の「3つのR」に取り組むことでごみの減量化を目指していくものです。

1.Reduce(リデュース)

「ごみとなる物を減らす」ことで、3Rの中で最も重要で効果的なものです。

- マイボトルを使って、ペットボトルや缶の使用を減らす
- できるだけ簡易な包装の商品を選ぶ
- 買う前、もらう前に本当に必要かを考える
- 洗剤などは詰め替え用のものを選ぶ
- 使い捨てのレジ袋や容器、食器などをなるべく使わない



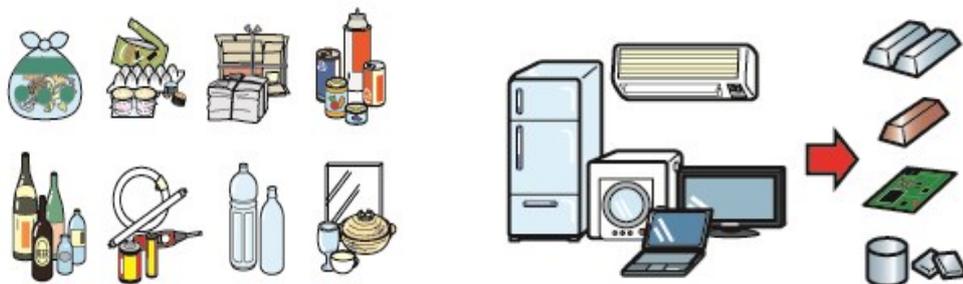
2.Reuse(リユース)

- 一度使用したものを修理や洗浄して「繰り返し使用する」ことです。
- 修理などして物を長く使う
- ガラス瓶など回収可能な容器に入った食品を買い、容器は返却する
- 使わなくなったものを必要としている人に譲る
- リユースショップやリユースサイトを活用する



3.Recycle(リサイクル)

- ごみを出すときに、「もう一度資源として活用できるようにする」ことです。
- ごみ分別のルールを守ってごみを出す
- リサイクルできる紙やプラスチックを可燃ごみに入れない
- 家電やパソコンはリサイクルのルールに基づいて処分する



3バック

徹底して紙にバック

- 名刺以上のサイズから紙はリサイクルできます
- 紙ごみはケースや紙袋等を置いて、紙ごみ専用に分別し入れるようにすると手軽に紙をリサイクルできます

買い物は肩にバッグ

- 買い物の際は余分なレジ袋をもらわずマイバッグを持参するなど、プラスチックを削減しましょう

生ごみは土にバック

- 生ごみはコンポストを使って堆肥とするなど、庭や畑で活用しましょう
- 生ごみ処理機など、お住まいの状況に合わせた取組を行きましょう

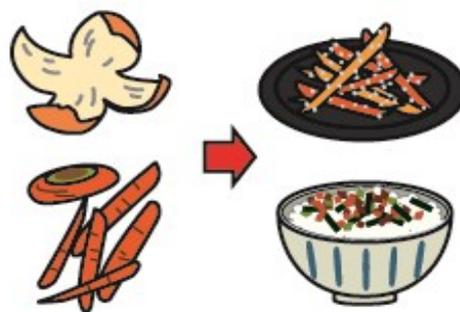
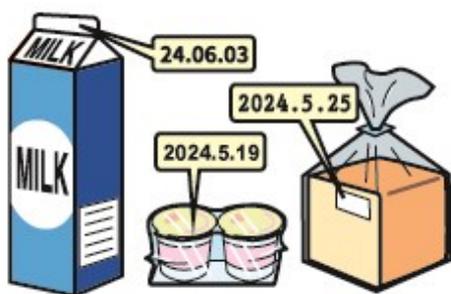


3キリ(スツキリ)

可燃ごみの約4分の3を占める生ごみに対して有効な3つのキリです。

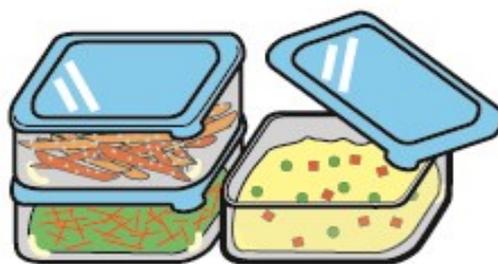
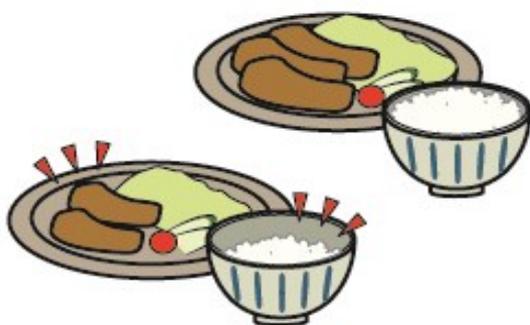
食材は使いキリ

- 食べきれぬ分、必要なものだけ購入
- 定期的に冷蔵庫をチェックし、賞味期限内に食材を使いきる
- 野菜や果物の皮や芯もアレンジメニューで料理に活用
- フードドライブを利用して必要な人に届ける



食事は食べキリ

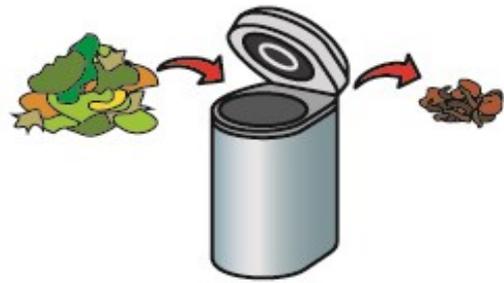
- 食べきれぬ量だけ作る、外食では食べきれぬ量、小盛サイズのメニューなども活用する
- 食べきれぬときは冷蔵、冷凍して保存。外食は持ち帰りも検討



生ごみは水キリ

- 生ごみはひと絞りしてからごみに出す

- 皮やヘタを取る前に濡らさない
- 生ごみを乾燥、減量化させる生ごみ処理機の補助制度、モニター制度も



ごみを減らす効果

地球温暖化防止対策への貢献

ごみの運搬や焼却の際のCO₂を減らすことで、地球温暖化への対策となります。また、ごみとなる物の購入を減らすことで、製品の製造や流通に係るCO₂も減らすことができます。

資源の有効活用

可燃ごみを減らし再び資源化できるものをできるだけ分別することで、限りある資源を有効に活用することができます。

焼却設備、最終処分場の延命化

可燃ごみを燃やす焼却炉や、燃やした後の灰を埋め立てる最終処分場を、できるだけ長く使うことができます。

