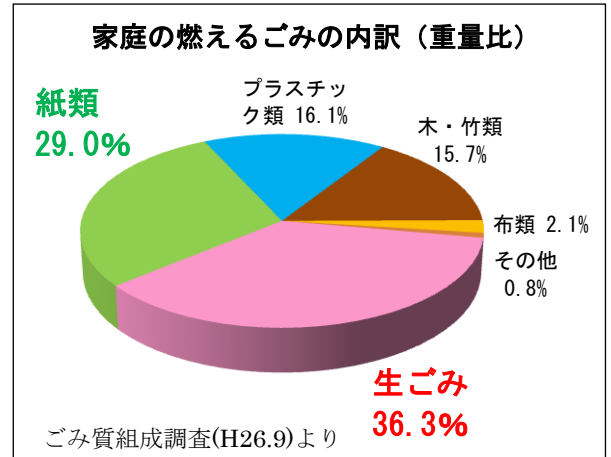


佐賀市のごみ全体のうち、85%が燃えるごみです。そのうち、生ごみの割合は 36%、紙ごみの割合は 29%を占めています。佐賀市では、特に割合の多い生ごみと紙ごみについて、重点的に減量推進しています。



① 生ごみ等減量促進事業

NPO へ委託し、市内各地で生ごみ減量の講座を実施しました。定期講座のほか、相談・サポートにも対応し、生ごみ減量の取組みが継続するように、指導を行いました。

『NPO 法人 循環型環境・農業の会』の取組み

米ぬかぼかしを使った生ごみ堆肥化やダンボールコンポスト、生ごみ堆肥を使った野菜づくり・花づくりなど、楽しみながら取り組める方法を紹介しました。

講座：76 回、1,893 人参加

サポート：188 回、355 人対象



② 家庭用生ごみ処理容器等購入補助

生ごみの減量と資源化のため、家庭用の生ごみ処理容器等の購入費補助を行っています。

◎ 補助内容

生ごみ処理容器（母材を含む）の購入金額の半額、上限 3,000 円まで。1 世帯につき 2 基まで対象。ただし、電動式のもの除く。

※ 諸富町、三瀬地区の方は、脊振共同塵芥処理組合の制度により、購入金額の半額、上限 5,000 円まで補助されます。

◎ 平成 26 年度実績

139 基に対し、11.7 万円を補助しました。



③ エコ料理教室

エコ料理では、食べ物やエネルギーを大切にし、できるだけ水を使わず、水を汚さず、ごみも出さないように工夫しながら料理を作るエコ。料理で出るごみを減らすだけでなく、買物から片付けまで通して、ガスや電気、水などの資源を大切にすると、環境にも家計にもやさしいんだエコ。



水切りエコ侍



調理風景（のこり野菜でいなりすし）



出来上がり

野菜は皮まで調理すると、生ごみがほとんど出ません。食べきれぬ分だけ作り、食べ残しを減らすこともごみ減量につながります。

平成 26 年度はエコ料理教室を 2 回開催し、毎回 30 数名が参加されています。

【エコ料理メニュー（第 2 回開催分）】

・花れんこん・梅にんじんと山芋の含め煮・いなりすし・手作りがんもどき・海老のチーズ焼き など

「もったない」意識を高め、食品を無駄にしないよう、フードロスやフードマイレージなどについて周知を図っています。また、平成 27 年度からは「第 2 次佐賀市食育推進基本計画」において、食環境に配慮した取り組みを地域全体で進めていきます。

食の健康教室伝達会の参加者に食べ残しや食品廃棄についての意識調査を行ったところ、「もったない」と「いつも感じている人」及び「時々感じている人」の割合は、全体の 96% でした。

④ 使用済み天ぷら油のリサイクル



使用済み天ぷら油を、スーパーや公民館などにある回収ボックスに出してください。

佐賀市清掃工場で、バイオディーゼル燃料に生まれ変わります。

バイオディーゼル燃料は、ごみ収集車や市営バスの燃料として使用しています。

不用になった植物性油を回収して、軽油の代替燃料であるバイオディーゼル燃料に再生しています。天ぷら油のリサイクルには、ごみの減量や資源の有効活用、地球温暖化抑制などのメリットがあります。

平成 26 年度は 122,476 リットルの油を回収し、再生した 62,600 リットルのバイオディーゼル燃料を使用しました。この量は、約 164 トンの二酸化炭素削減効果にあたります。



リサちゃん