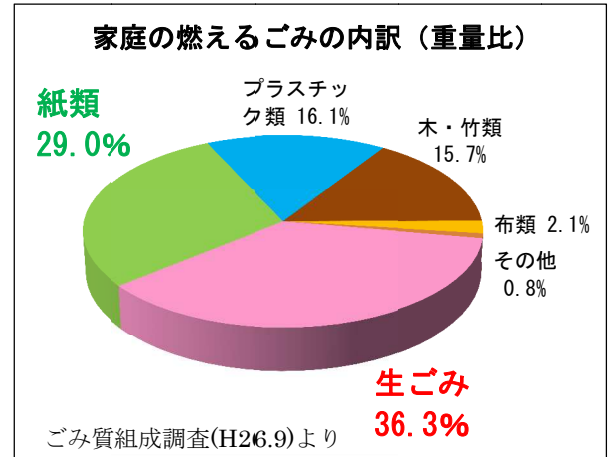


佐賀市のごみ全体のうち、85%が燃えるごみです。そのうち、生ごみの割合は 36%、紙ごみの割合は 29%を占めています。佐賀市では、特に割合の多い生ごみと紙ごみについて、重点的に減量を推進しています。



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、生ごみ減量の取り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』の取り組み

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：79回、1,788人参加

サポート：187回、206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、電動式のものは除く。

※ 諸富町、三瀬地区の方は、背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 28 年度実績

113 基に対し、15.2 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ります。

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よ。



調理風景



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。食べられる分だけ作り、食べ残しを減らすこともごみ減量につながります。

平成28年度はエコ料理教室を2回開催し、毎回30名程度が参加されています。

【エコ料理メニュー（第2回開催分）】

- ・混ぜごはん・和風ロールキャベツ・きのこ汁・だしがらの切り干し大根サラダ・しょうがミルクゼリーなど

「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ます。

ヘルスマイト要請講座、食生活改善推進協議会などでの各事業において、食べ残しや食品廃棄についての意識をもってもらうための講話・調理実習を行なっています。

④ 使用済み天ぷら油（廃食用油）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28年度は126,400リットルの油を回収し、再生した59,200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155トンの二酸化炭素削減効果にあたります。

