

一人ひとりの努力で ごみの減量化を！

〜食品ロスを削減しましょう！〜

家庭から出される ごみの内訳(重量割合)



出典：鳥取県ホームページ

家庭でできる食品ロス削減

食品ロスを減らすため、毎日の生活を見直してみよう。

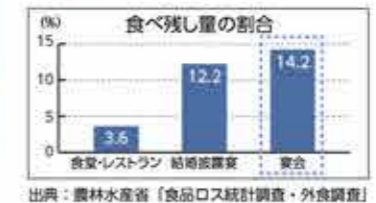
今日からできる食べきり10アクション

- 【買い物】** 買い物前に冷蔵庫の中身をチェックして、食品を買わずに済ませよう。
- 【調理】** 賞味期限や消費期限の残り期間が短いものを選んで早めに使い切る。
- 【料理】** 週に1回は「冷蔵庫一掃デー」(消費期限が近い食品を使い切る)。
- 【食生活】** 食べられる適量を作る。捨てていた野菜の皮や残った食品を他の料理に利用して使い切る。
- 【食事】** 好き嫌いを残さず食べる。
- 【食生活】** 早めに食べる(残った料理は適切に保存する)。
- 【食生活】** 外食は食べられる量を注文する(小盛りメニューの利用や宴会での食べきりを呼びかける)。
- 【食生活】** 少しでも出でしまっ食品ロスは、生ごみはコンポストなどで堆肥化して利用する。



外食の食品ロス削減

国が行った外食に関する調査では、外食の食べ残しのうち、最も多いのは「宴会」での料理の食べ残しでした。鳥取県では、外食、特に宴会での食べ残しの削減を図る「おいしい！とっとり30・10(さんまる・いちまる)食べきり運動」を実施中です。



おいしい！とっとり30・10食べきり運動

- 【注文】** 参加者に合わせた料理を適量注文しましょう。好みや食べ切れる量のメニューを選ぶ。
- 【はじめの30分】** 開始後30分間は、できたての料理をおいしく食べましょう。温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちにいただくのが一番おいしい。
- 【終わりの10分】** お開き前の10分間は、自分の席に戻り、出された料理を残さず食べましょう。
- 【歓迎タイム】** 参加者どうしで会話をしながら楽しく食べましょう。大皿料理や食べきれない料理はみんなで分け合って食べよう。

ごみ収集の現場からお願い

ごみは中身が確認できる袋で出してください

資源ごみを出すときは、「透明か半透明の袋」に入れて出していただくようお願いしていますが、出される袋の中に白色の不透明に近く、中身が確認できないものがあります。

- このような袋では、収集作業中、分別の確認や危険物の見分けができず、作業員の安全が図れないため、**収集しません。**
- 袋の中に入れた空き箱などの文字が見える程度の袋を使用してください。
- 【半透明】と表記して販売されているも、中身が確認できない袋は使用しないでください。
- 白色半透明の袋の使用は控えてください。



また、可燃ごみにおいても、中身が全て紙などで覆ってあるものがあります。中身の見分けが出来ず危険ですのでやめてください。

「都市鉱山からつくる！みんなのメダルプロジェクト」

2020年に東京で開催されるオリンピック・パラリンピック競技大会の入賞メダルに、不要になった小型家電に含まれるリサイクル材が活用されることになりました。

東京2020組織委員会が主催するこの取り組みに、全国の自治体が、小型家電の回収で協力することになり、伯耆町もプロジェクトに参加しています。この取り組みをととして、リサイクル意識を高め、資源の有効活用による持続可能な社会の実現につながることを期待されます。

伯耆町では、昨年8月から本庁舎と溝口分庁舎の2か所に、携帯電話・スマートフォン専用の回収ボックスを設置しています。ご協力をお願いします。



都市鉱山からつくる！ みんなのメダルプロジェクト

あなたの携帯電話や小型家電がメダルに生まれ変わる！

みんなの想いが集まって

携帯電話やパソコン等
小型家電を全国各地で回収

東京2020メダリストへ

小型家電から抽出した
リサイクル金属でメダルを製作

資源をより活かす社会に

資源の有効活用をより重視する
さらに持続可能な社会へ

みんなの想いがこもったメダルを東京2020オリンピック・パラリンピックのアスリートに届けよう！

プロジェクトの詳細は、プロジェクト公式ホームページ (www.toshi-kouzan.jp) をご確認ください。

2020 メダルプロジェクト [検索](#) 主催：東京2020組織委員会

問い合わせ先 地域整備課 TEL: 0859-16815539