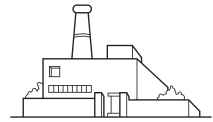


クリーンセンター建設に向けて

～クリーンセンター建設には、皆様のご理解とご協力が必要です～

クリーンセンターは、みなさんの日常生活に欠くことのできない施設です。
今月号では、平成23年10月におこなった、燃やすごみ組成調査結果を紹介します。



■ごみ処理の現況

現在、本市の燃やすごみ処理は、相楽郡西部塵埃処理組合の打越台環境センターで焼却処理しています。打越台環境センターは、稼働から32年目を迎え、施設の老朽化が相当進んでいます。また、関西文化学術研究都市の宅地開発による人口増に伴うごみ量の増加などにより、打越台環境センターだけでは処理しきれないため、緊急避難措置として民間事業者に約40%のごみを処理委託しています。このため、本市および精華町の燃やすごみを処理するクリーンセンターの1日も早い建設・稼働を目指しており、また、建設とあわせ、周辺環境負荷の軽減と、循環型社会の構築に向け、皆さんとともにごみの減量に取り組まなければなりません。

■循環型社会推進のため

皆さん一人ひとりが「限られた資源を無駄にせず、効率的に活用する—もったいない—」の考えのもと、ごみ減量化を推進していくことが大切です。そこで、現在、廃棄物減量等推進審議会に諮問し、ごみの減量施策について検討していますが、昨年10月に、ごみの減量施策の基礎データとするため、組成調査をおこないました。

■調査の概要

市内を地域や世帯数などから8地区に分け、128袋・325.23kgを対象に、調査をおこないました。

■ごみ組成の全体概要

燃やすごみ組成調査結果は次のとおりでした。

成分	重量比
厨芥類(流出水分除く)	47.61%
紙類	33.25%
プラスチック類	8.27%
繊維類	3.07%
草木類	1.84%
木片類	0.97%
ゴム・皮革類	0.40%
ガラス類	0.36%
金属類	0.27%
陶磁器類	0%
その他	3.96%
合計	100%

■厨芥類の排出状況

燃やすごみ中の厨芥類について、水分を調査したところ78.8%でした。

また、厨芥類のうち、手つかず食品(半分以上原型が残っている食料品)の割合は14%あり、賞味期限前に捨てられている食料品は、0.4%でした。

	割合	
手を付けていない食料品	賞味・消費期限超過	3.1%
	賞味・消費期限前	0.4%
	期限不明	1.7%
	野菜・果物などの生鮮食品	9.2%
中計	14.4%	
一般厨芥類	85.6%	
合計	100%	

■減量可能な品の割合

成分の紙類(33.25%)のうち、古紙・雑紙などリサイクル可能な紙類が約15%あり、プラスチック類(8.27%)のうち、ビニール・プラスチック製容器包装が約7%ありました。合計すると約22%あり、リサイクル可能である物が、燃やすごみとして出されています。古紙類の再資源化を促進するため、市民団体などによる古紙・古布類の集団回収に対し、回収実績に応じて補助金を交付していますので、古紙回収に、ぜひ協力ください。

■3Rを実践

生ごみは、どうしても出てしまうものではありますが、少しの工夫とアイデアで減らすことができます。3R(リデュース・リユース・リサイクル)を実践し、家族みんなでごみのダイエットに取り組みましょう。

■生ごみダイエット方法

- ・生ごみの水分をしぼる
ギュッとしぼってから、生ごみを捨てるようにしましょう
- ・生ごみになるものを濡らさない
濡れてしまった生ごみの水切りはやかいです。逆転の発想で、生ごみになるものは、水に濡らさないようにしましょう
- ・生ごみを乾かす
生ごみの乾燥は、減量化につながるだけでなく、腐敗や悪臭を防ぐ効果もあります

クリーンセンター建設に向け、
みなさんのご理解とご協力をお願いします。

問合せ まち美化推進課 清掃センター推進室
☎75-1215 Fax72-3900
E-mail: clean-center@city.kizugawa.lg.jp