

葉山発ゼロ・ウェイスト  
楽しくへらすごみ通信

編集 ごみへらし隊 発行 葉山町環境課

山て奇い  
葉れ好い  
葉まっばい  
葉生年っばい  
葉に9心い小学生

ハル太さん：母の祖へら  
葉でしこのみ達人。

ボトル(犬)：拾ったペットボトルを拾いも訓練中。

# すごいぞキエーロ！ 生ごみ処理機モニター 結果上々

8月～9月にかけて、葉山町に住む56世帯を対象に生ごみ処理機「ベランダdeキエーロ」のモニター事業が実施されました。



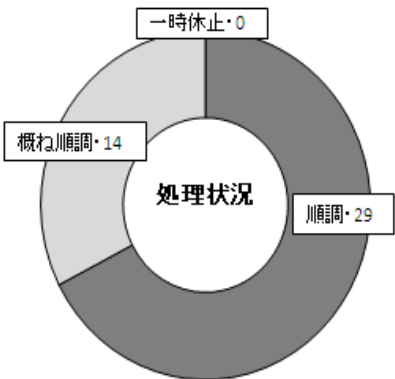
～ベランダdeキエーロ～  
箱の中に黒土を入れて使います。3～4日貯めた生ごみを穴を掘って土と混ぜて埋めると、土中の微生物が生ごみを分解します。葉山町にお住まいの方が考案された方法です！

「生ごみを土に還すことで循環生活を楽しんでます」 (一色・和知さん2人家族)

生ごみがでないように食べきるようにしていましたが、キエーロで処理できるようになって可燃ごみがとても減りました。掘る作業がリフレッシュになって環境にも良くて一石二鳥です。

「どうしたら生ごみが消えるのか？実験感覚で色々試しています」 (下山口・大島さん2人家族)

野菜を小さく刻むのがひと手間ですが、生ごみが消えてなくなるのが楽しいです。野菜の切れ端が残るとどうして残ってしまったのかと考えて色々試しています。



「風通しと日当たりの良さで多めの生ごみも順調に分解」 (上山口・Nさん2人家族)

カラスにごみステーションを荒らされて迷惑をかけるのが嫌で始めました。手軽さでは電動処理機が上だけど虫も臭いもなく使えて良かったです。

## 順調に継続中！！

モニターのほぼ全ての方が順調に使えたという結果でした。(有効回答43人中)  
町はこれを踏まえて、今後の普及やその方法を検討するそうです。

「ごみ処理費用の削減に貢献」 (一色・Mさん4人家族)

葉山町のごみ処理費用が高いのにビックリしてなんとかしたいと思い、モニターに応募しました。やり始めたら思ったより楽で可燃ごみが減ったのがうれしいです。

# やるな！まぜまぜ

26世帯のモニターさんが挑戦中です。

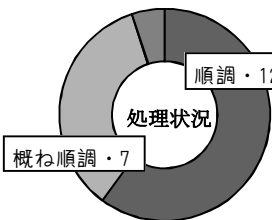


～まぜまぜ～

箱の中に専用のチップ（有機分解資材）を入れて使います。小さく刻んだ生ごみを入れてまぜまぜします。微生物が生ごみを減量・分解します。

一時休止・1

手軽で快適！！



(有効回答20人)

室内で使用できるので生ごみをすぐに処理出来る等なかなか好評なようです。



「食べ残しや調理くずを出さないようにこころがけてます」  
(長柄・Mさん6人家族)

家族が増えてごみの量も増えたので自家処理を始めてみました。食べ残しや調理くずが出ない料理をする気持ちが芽生えて、色々と工夫するようになりました。



「生ごみ処理機らしくないデザインが決め手」  
(堀内・Sさん4人家族)

生ごみの自家処理は手間がかかると思っていたのですが家の中で手軽に出来てうれしいです。インテリアにも合うデザインだったのが使ってみようと思った決め手です。

## 「モニターで使われたキエーロとまぜまぜについて」

■庭土の上に設置するタイプのキエーロは葉山町環境課（役場3F）にて1,000円で販売中です。モニターのみなさんが使った「ベランダdeキエーロ」の販売は現在検討中です。

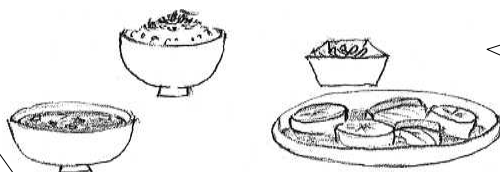
■まぜまぜの普及については現在検討中です。まぜまぜの処理能力の半分の「くるくる」は、本体の貸し出しをしています（チップ要購入。三千元）。お気軽にお問い合わせ下さい。

ハルごみの

ごみへらし心得「美味しく食べ尽くす」

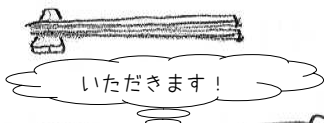
### 尽くし汁

- ①ネギとしょうがをごま油で香りが出るまで炒める。
- ②冷蔵庫に余っている半端な野菜を細かく刻んで①に加える。
- ③好みの「だし」を加えて塩で味付けをする。



### 炒りおかか

- ・「だし」を取ったかつおぶし
- ・ごま しょう油とみりんで炒りつける



### ピーマンの白ごま炒め

- ①ピーマンは千切り、種は捨てなくても大丈夫！
- ②①と白ごまを、ごま油で炒めて、しょう油または塩で味付けをする。

「ごみっぺらし通信」お問い合わせ先：環境課（876-1111内線451）

サイトはこちらから→[http://www.town.hayama.lg.jp/topics2/091104\\_info2.html](http://www.town.hayama.lg.jp/topics2/091104_info2.html)