

葉山ごみっぺらし通信



ハル太のママさん：
葉山で暮らすみんなの
ごみっぺらしのママさん。

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

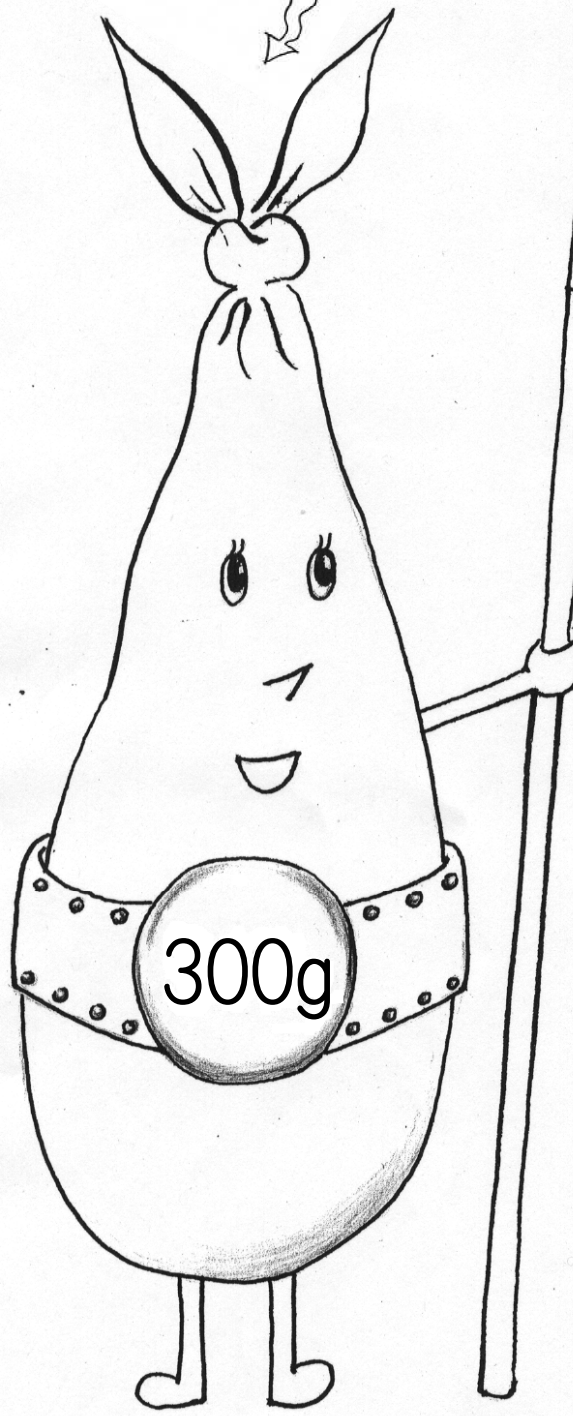


山で奇
山を好
まれば
葉山は
まよな
太生年
に9心
の小学
生。



ペット(犬)の
ボトルが特
べうの技だ
ン!拾いも
中。拾いも
訓練

2ヶ月前の
もやすごみ
約700g/1人1日

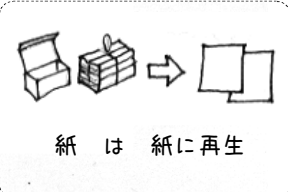
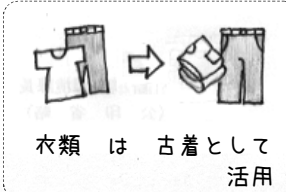


燃やすごみが半分に！ 牛ヶ谷戸地区の360世帯

来年度中に始まる予定のごみと資源物の新しい収集方式が、9月から一足先に牛ヶ谷戸地区で始まっています。

新方式を導入して2ヶ月で1人1日あたり約700gだった燃やすごみが約300gまでに減りました！なぜでしょう？

なぜ？ その1. 資源になるモノは燃やすずリサイクル。



なぜ？ その2. じぶんのゴミは自宅前に出します。

自宅前に出すことで、ミックスペーパーや容器包装プラスチックの混入が少なくなり分別が良くなり、燃やすゴミが減りました。

なぜ？ その3. 生ごみ、水切りのススメ

生ごみの約90%が水分なんです！その為、生ごみを燃やすにはたくさんのエネルギー（石油）が必要です。住民説明員の方が「生ごみ」の水切りを勧めたことで、水切りをする人が増えているようです。



牛ヶ谷戸町内会のみなさん
松本準備員、矢部環境担当理事、矢嶋会長



他地区に先駆けて新しい収集方式を導入した牛ヶ谷戸地区。苦労したことや良かった点をお聞きしました。

Q. モデル地区に名乗りをあげた動機は？

A. 矢嶋さん：高齢者の住民が多く、新しいごみ回収が始まった時にとまどわないため、事前の練習としてモデル地区に参加できないかと思いました。牛ヶ谷戸住民にアンケートを実施して、理事会の協議のうえ、

正式にモデル地区の参加の申請を行いました。

Q. 苦労した点、気遣った点は？

A. 松本さん：私と矢嶋会長とで住民が住民に説明するキャラバン説明会を36回開きました。「知らなかった」「わからない」という人がいないように気を遣いました。

Q. 良かった点がありますか？

A. 矢部さん：普段のごみ出しが楽になりました。衣類が資源ごみになって燃やすごみでなくなり嬉しいという声も聞きます。汚かったゴミステーションがなくなり、通りがスッキリしましたね。

A. 矢嶋さん：町はモデル地区の課題や成果を生かそうとしています。より良いものにしていただきたいと思います。



おいしく
食べ尽くすのじゃ

食べ物は「美味しく食べ尽くす」を信条にしているハルさん。でもみなさんはどうしてるのかしら？ちょっと調べてみました。

	食べる	食べない
大根・カブの葉っぱ	13人	1人
鯉節のだしがら	7人	5人
キャベツの芯	10人	3人
ブロッコリーの芯	12人	1人
長ネギの青いところ	11人	1人

♪葉山にお住まいのEさんは食材をムダなくおいしく調理する達人。そんなEさんにかつおぶしの「出汁がら」を使ったふりかけレシピを教わりました。



～出汁がらでおいしいふりかけ～

- ① かつおぶしの出汁がら2つかみを用意。(2つかみ分になるように前回の出汁がらは冷凍しておいても良いです)
- ② セロリの葉の部分を用意。(冷蔵庫の余り物を使う。大根の葉なども適しています)
- ③ ①と②を150度くらいのオーブンで5～10分乾かす。
- ④ フライパンに③を入れバラバラにほぐし、桜えびを入れて全体を混ぜあわせる。
- ⑤ 酒、しょうゆを加えて水気がなくなるまで炒りつける。
- ⑥ 火からおろして白ごまを手でひねりながら加える。

できあがり♪

このレシピはEさんのブログで紹介されています。

<http://d.hatena.ne.jp/hayama-slowlife/>

「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