

データで見る減らせる「燃やしてよいごみ」

郡山市一人一日当たりのごみ排出量の20%削減に向けて、一人ひとりが出来ることから取り組みましょう！

○一人一日当たりのR5排出量1,102 g

生活系ごみ 706.6 g	可燃	577.1 g
	不燃	27.8 g
	資源	93.0 g
	粗大	8.7 g
事業系ごみ 395.4 g	可燃	393.3
	不燃	0.7 g
	資源	1.4 g

可燃物の内訳は？

ちょっとした工夫で
減量できるんだね！

ごみ
20▼
koriyama

郡山市の取組は
こちらから→

○生活系可燃577.1 g の推計（組成調査3回平均）

組成調査とは、ごみ減量の施策の基礎資料等とする目的で、燃やしてよいごみの排出状況进行分析しています。調査の結果、燃やしてよいごみの中に28.1%の資源物が含まれていました。

種別		割合 %	重さ g	減量方法
可燃	生ごみ	14.32	82.6	生ごみの約80%は水分、水分を絞ると約20%減 電動生ごみ処理機で乾燥させると約80%減 コンポストでたい肥化すれば100%減
	草木	10.43	60.2	天日干しで約50%減
	繊維くず	4.80	27.7	ズボン（370 g）をリユースする
	廃プラ	1.20	6.9	使い捨てスプーン（2 g）などを貰わない
	その他	40.23	232.2	汚れた物は軽くすすぐなどのひと手間 正しい分別による資源化 ティッシュやキッチンペーパー等の紙類の節約
不燃物		0.92	5.4	正しい分別による資源化
資源物	びん	0.00	0	
	アルミ缶	0.32	1.8	500ml缶17 g、マイボトルで減量
	スチール缶	0.03	0.2	350ml缶25 g、マイボトルで減量
	ペットボトル	1.13	6.5	500mlの空ボトルが30 g、マイボトルで減量
	容器包装プラ	3.11	17.9	レジ袋一枚7 g、マイバッグで減量
	紙	23.51	135.7	A4用紙一枚5 g、民間事業者や市の回収スポットを活用

Point1：生ごみは水を切って減量

○捨てる前の水切り 三角コーナーや生ごみネットの水分を絞るだけで約20%の減量が可能です。

専用の水切り器でも、ペットボトルを加工したものでも簡単に水切り可能です。

生ごみ
ダイエット



Point2：草木等は乾燥で減量

○天日干しによる乾燥

数日程度、天日で干して乾燥させると約50%の減量が可能です。草木を広げなくても、袋の口を開けておくだけで乾燥可能です。天気が悪い場合等は、袋の口を下向きにして開けておけば乾燥可能です。

草木等の
処分方法

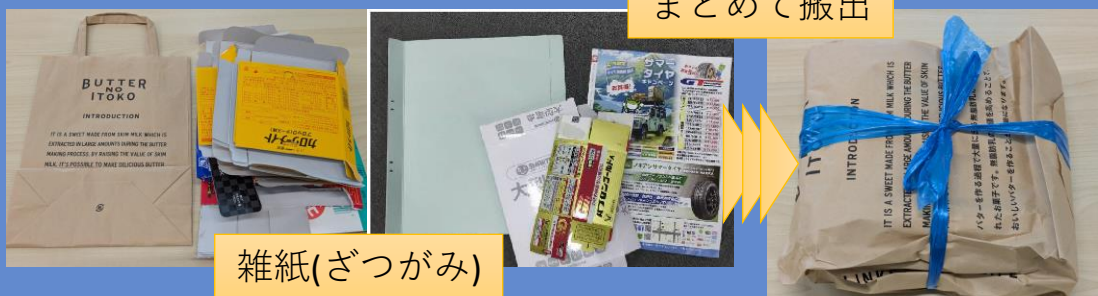


Point3:古紙、雑紙の正しい分別で減量

○分別して資源として回収スポットへ

『新聞や雑誌』『段ボール』『雑紙』等に分別してビニールひもでまとめて、資源回収Boxへ持ち込むことでリサイクルとごみの減量が可能です。

資源回収
スポットマップ



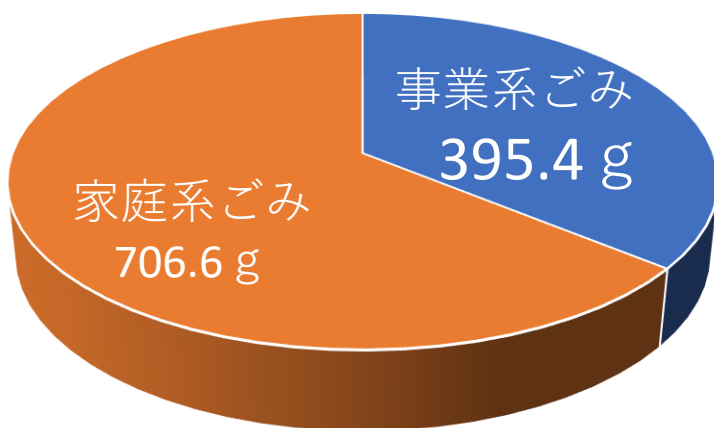
まとめて搬出

雑紙(ざつがみ)

事業系ごみの減量に取り組みましょう

事業活動から発生するごみの適切な管理と資源化は、持続可能な社会の実現に向けた重要な取り組みです。事業者の皆様が取り組むべき減量・資源化の方法やその意義などをご紹介します。

一人一日当たりのごみ排出量 **1,102 g**



Q なぜごみ減量が必要なのか？

A 事業系ごみの減量は、廃棄物の焼却や最終処分に伴う環境負荷の低減だけでなく、企業の経費削減や信頼性向上にもつながります。
特に、リサイクル可能な資源物を適切に分別することで、循環型社会の形成に貢献することができます。



事業系ごみの分別と資源化の

POINT



事業系ごみの中には、分別さえすればリサイクルできる資源が多く含まれています。

A4用紙1枚が約5gって知っていますか？

何気なく印刷するA4用紙ですが、**使う量を必要最低限に減らす、最後はきちんとリサイクルすることが大切です。**

事業者のみなさまができること

①裏面を利用しましょう

内部の打ち合わせ資料やチェック用文書などは、裏紙を利用しましょう

②こまめにシュレッダーしましょう

大量の紙をまとめて裁断するのは大変です。
日頃からこまめに裁断してリサイクルしましょう。

③溶解処理を検討しましょう

どうしても出てしまう大量の機密書類は、
専門業者へ溶解処理の依頼を検討しましょう。

④簡易包装を検討しましょう



日本の食品ロスの発生量は約464万トン

うち、事業系は約231万トン



R5環境省

Q そもそも食品ロスって？

A 食品ロスとは作りすぎて売れ残った食品、賞味期限が近いため廃棄される食品など「まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。

事業者のみなさまができること

①生ごみの重さを減らすにはまず「水分」

料理中に出る生ごみの約80%は水分です。

捨てる前にひと絞りするだけで約20%減量でき、

1日5kgの食品残渣が出る場合、1kgの減量になります。

また、残ったスープや汁物は必ず水切りカゴを使いましょう。



②食品ロスを減らす合言葉「適量」

「適量仕入れと適量製造」が大切です。

食品を廃棄することで仕入れや製造コストが無駄になり、廃棄コストや焼却に伴う温室効果ガスが発生してしまいます。

食べ残しを減らすための小盛メニューなども検討しましょう。

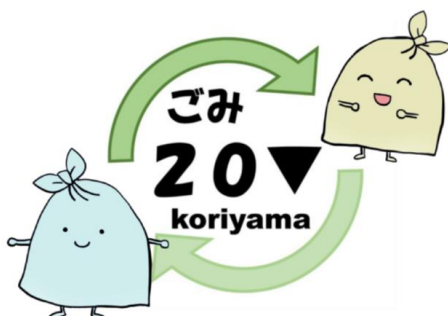


③究極のリサイクル「たい肥化」

生ごみや食品ロスのたい肥化は100%減量になります。

生ごみ等を燃やすのではなく資源として循環させることで、新たな食材に生まれ変わります。

たい肥化の専門業者の活用も検討しましょう。



郡山市の取組は
こちらから→

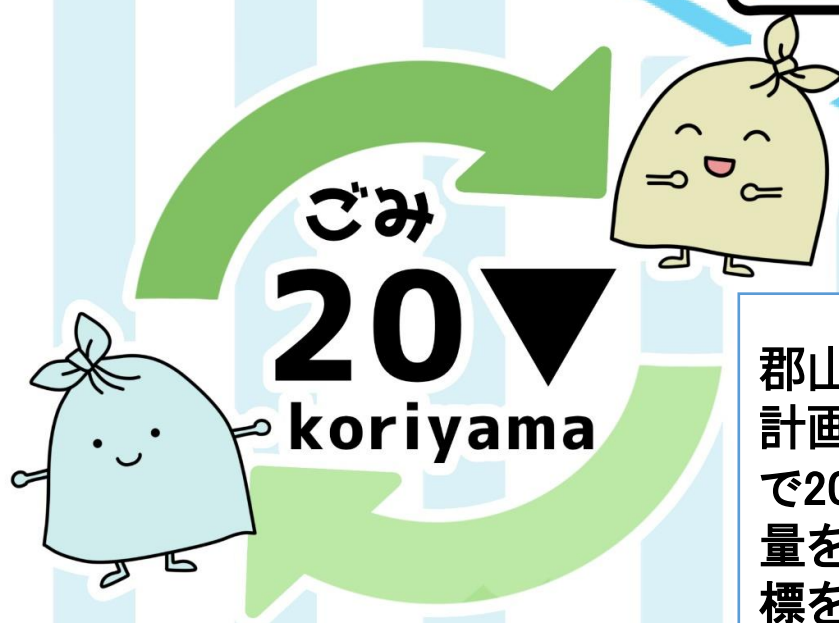


事業系ごみの
分け方出し方→



みんなで目指す

『郡山 ごみ減量 20%』



郡山市一般廃棄物処理基本計画において、「2016年度比で2027年度までにごみ排出量を20%削減する」という目標を掲げています

1人1人ができることから始めよう！

5 R 推進課
TEL : 024-924-2181

詳細は
こちら

