もっと減らせる家庭ごみ　学習会報告

1. もうムダにしない！食材の便利帳 ――冊子を編集された鎌倉市資源循環課安倍さん

＊ 生活していくうえでごみ問題は重要な課題です。鎌倉市では、「ゼロウェイスト鎌倉」をめざし、3R の普及に力を入れています。リデュース（ごみを発生させない）は、家庭ごみを減らす大切なポイントです。これを市民のみなさんに納得していただくために、種々の資料をもとに、買い物から保存、冷凍・冷蔵庫の活用、食品ロスについての情報等をこの冊子に掲載しました。
日常の忙しい中でも、できるだけエコに暮らすため、お役立ていただけたら何よりです。

『食材の便利帳』は資源循環課窓口にあります

2．収集の現場から ―― 鎌倉市のクリーンセンターで、ごみ収集業務歴 21 年の作業員

＊ 市の職員削減、退職者不補充の方針で、各クリーンセンターは入所時のほぼ半分の人員となり、その不足を民間業者で補う現状です。そんな中で鎌倉の環境が少しでもよくなるように微力を尽くしています。

＊ ごみ有料化で、燃やすごみは削減されていますが、他の排出量は増え、総排出量は減らず、「ゼロウェイスト鎌倉」にはまだ遠いようです。また多くの市民はルール通り排出していますが、有料袋を使わない方、有料袋だからと不適切なものを入れてしまう人もいて、困っています。分別ルールを守ることがふるさと鎌倉や地球環境を守ることにつながるのでよろしくお願いします。

3．生ごみを減らす実践 ―― リサイクル推進会議事務局から

＊ リサイクル推進会議では、鎌倉市資源循環課との協働事業として、生ごみ処理機の普及キャンペーンを行っています。センターで処理機を稼働展示し説明しています。 使い方について様々な相談が寄せられたので、実際に使用している会員の方たちから、使い方のコツやトラブル対処法を聞き、ホームページにまとめました。

＊ 助成金が市から出ても購入費は必要です。費用をかけずにできる、段ボールでの処理法や、庭に埋める法もあります。野菜など良い収穫を得たとの実践報告もありました。

◎編集後記◎

・「よく捨てられる手つかず食品」のワースト１は「納豆、油揚げ、豆腐」?!納豆、油揚げは冷凍保存できます！
・安倍さんの「消費者がお店で日付の新しい物から買いたがる傾向が食品ロスを増やす」とのご指摘に反省しました。「生姜の保存は水を入れた容器にひたして冷蔵庫で」とのお話も。ほんと！使いかけも長持ちしてます！
・人が生きて、暮らしていけば、ごみは出るものですが、できるだけ暮らしのムダを減らし、ゼロウェイストに近づきたいものです。また、その回収処理の業務に携わる人たちの働きで、日々の平穏な暮らしが保たれているのだなあと改めて思いました。
・庭の片隅で生ごみ処理、集合住宅のベランダのプランターで、という話も聞きました。究極のエコですね！ （S）

＊学習会は 2015 年 11 月 28 日開催しました

2016 年（平成 28 年 3 月 10 日）第 25 号　企画・運営・発行　特定非営利活動法人鎌倉リサイクル推進会議

鎌倉リサイクル通信　第25号

まわそう　みんなで　3R の輪！

牛乳パックの紙漉きではがき作り

珪藻土で壁のリフォーム

端布でつくるつるし飾り
「お手玉うさぎ」

《NPO 法人 鎌倉リサイクル推進会議の活動紹介と問合せ先》
環境問題をはじめ、Reduce（発生抑制）・Reuse（再使用）・Recycle（再利用）などについて研修し実践する「市民運営型の活動」をめざしています。　開館時間：平日　１０：００～１６：００

〒248-0027　鎌倉市笛田 1－11－34　笛田リサイクルセンター内
TEL　０４６７－３２－９０９４
ホームページ　http://rarara-kamakura.sakura.ne.jp/
メールアドレス　ra.ra.ra@jcom.zaq.ne.jp