

# 生ごみダイエットにご協力ください

家庭から出る燃やせるごみの約4割は生ごみです。さらに生ごみの成分の約8割は水分です。生ごみを軽量化するためには水分を減らすことが重要です。また、水分を減らす工夫をすることで悪臭の防止にもなり、台所まわりやごみステーションの環境改善につながります。

## 1 まずは水に濡らさない

- たまねぎやジャガイモ、ニンジンなど水分の少ない野菜の皮は剥いて濡らさずに捨てる。(ザルや食品トレイ、牛乳パックなどを使って水に濡らさない工夫を)
- 野菜の使わない部分(茄子のヘタ、キノコの石づき等)を切り落としてから洗う。

## 2 三角コーナーの使い方について

- 三角コーナーをシンク内に置かない。(水に濡れないところに置く。)
- 三角コーナーを傾けて設置する。(水を切りやすくする)
- 三角コーナーの脚をかさ上げする。(底が水に濡れないように)

## 3 水切りを行う

- 水切りネットを使って絞る。(使用済みのストッキングを水切りネットに再利用する。)
- 排水口受けにたまった生ごみを上から押して水分を絞る。(水を入れたペットボトルで上から押す。)
- 小さな穴をあけたビニール袋に生ごみを入れて絞る。

## 4 乾燥させる

- 果物(みかんやバナナ)や野菜の皮などは天日で干してから捨てる。
- スイカやメロンの皮など水分の多いものは細かく切ってから干す。
- ティーパックやコーヒーの豆がらなどは水分を絞り、自然乾燥させてから出す。(手で軽く絞ってベランダなど日当たりの良いところに放置するだけでOKです。)

### 【実験】水切りと乾燥の効果を試してみました。

①ティーパックの場合 (41g ⇒ 20g) ※乾燥後は重さが半分以下に!

【最初】41g 【水分を絞った後】27g (-14g) 【さらに乾燥後】20g (-21g)

②バナナの皮の場合 (67g ⇒ 47g) ※半日干すだけで20g減量!

【最初】67g 【乾燥後】47g (-20g)

皆さんも生ごみダイエットにご協力をお願いします。

【問合せ】 熊野市環境対策課 ☎89-2804