

野菜は皮まで使い切る

野菜や果物は無農薬のを選び、ダイコンの皮はきんぴらに、オレンジの皮はマーマレードにします。リンゴの皮は紅茶のフレーバーに使用します。(中央区・岡本麻子さん・40代)



↑調理も簡単な野菜の皮のきんぴらは、独特の歯応えがくせになるおいしさ

【野菜の皮のきんぴらの作り方】

- ①ニンジン、ダイコンなどの皮を千切りにし、ごま油でいためます。
- ②火が通ったら、しょう油、みりん、七味唐辛子で味を調えて出来上がり。



生ごみ

ミカンの皮はお風呂に入れて入浴剤の代わりとして使っています。その後、お風呂場で干しておく、香りもよく、皮の水分もなくなり、オススメですよ!(中央区・石本さゆりさん・29歳)

本誌2月号に掲載したごみ減量アイデア募集に対して、たくさんのお便りが寄せられました。

今回はそのアイデアの一部を紹介。すぐ実践できるものばかりですので、ぜひ試してみてください!

このページに関するお問い合わせは ごみ減量推進課 ☎211-2928

たくさんの応募

ありがとうございました!

はがき**48**通 ファクス**25**通

寄せられたアイデア **計73**通

堆肥化で生ごみが激減!

昨年、段ボール箱での生ごみ^{たいひ}堆肥化に挑戦し、その効果を実感しました。入れた生ごみが箱の中で消えていく感じで、臭いも気になりません。堆肥化を始めたおかげで、燃やせるごみの量が3分の1になりました。

(豊平区・女性)



←最も手軽な段ボール箱による生ごみ堆肥化。器材はホームセンターなどで販売されています

買った後のひと工夫

野菜をたくさん買ったときは、腐らせないようにすぐ細かく切って冷凍。冷凍したまま調理すると味が染みやすくなり、一石二鳥です。(厚別区・木村さん・34歳)

乾燥させてかさを減らそう

生ごみは水分を十分に切ってからポリ袋に入れ、空気を抜くと、とてもコンパクトになります。(西区・石井洋子さん・60代)

バナナや野菜の皮はよく乾かすと、量が半分以下に。卵の殻も同様に乾かして細かく砕くと、かさ^{かさ}がかなり減ります。(西区・磯野さん)

野菜は切ってから洗い、生ごみになる部分ができるだけ水分を含まないように心掛けています。(豊平区・女性・50代)

生ごみ減量・水切り宣言をしよう!

町内会やPTAなど地域で「生ごみ減量・水切り宣言」をして生ごみの減量に取り組みませんか? 宣言書を提出すると、先着1万世帯に生ごみの水切り器を進呈します。

・**団体(20世帯以上)**での宣言方法:5月17日(月)から清掃事務所などで配布する宣言書を、ごみ減量推進課(市役所内/1ページ)へ送付。

宣言書はホームページwww.city.sapporo.jp/seisoからも入手可。

・**個人(世帯単位)**での宣言方法:5月30日(日)から、リユースプラザ(厚別区厚別東3の1)、リサイクルプラザ宮の沢(西区宮の沢1の1)で配布する宣言書を提出。「環境広場さっぽろ※」などのイベント会場でも宣言の受け付けを行う予定です。

※7/30(金)~8/1(日)、アクセスサッポロ(白石区流通センター4)で開催



↑じょうごのような形で水がよく切れる水切り器。使わないときは平たく置めます(市販品)