



## 第9回 生ごみの水切りについて

～やむを得ず食べ残しなどの生ごみを捨てる際は工夫を～

食品ロスを含む生ごみは、多くの水分を含んでいます。水分を含んだまま排出すると、収集車の運搬効率や焼却施設の燃焼効率が低下し、地球温暖化の原因となる二酸化炭素などの排出量が増えることになります。

ちょっとした工夫をして「生ごみの水切り」をすることで、様々な効果が期待されます。ぜひ「生ごみの水切り」に取り組みましょう。

### 生ごみの水分が減ることによって…

- ①生ごみ独特の臭いが減る！（臭いの原因となる菌の増殖を抑える効果があります）
- ②ごみが軽くなり、ごみ出しが楽になる！ + 収集車の運搬効率が向上する！
- ③ごみが焼却炉で効率よく燃え、燃料費が減る！



### 水分を減らすポイント\*

#### ①濡らさない

- ・野菜の皮やへたを取り除くときは、水に濡らさないようにする工夫が必要です。ざるやごみ袋、使用済みの容器の上で作業をすると、濡らさずにそのまま捨てられます。



（例）食べ終わったカップ麺の容器にまとめたもの

#### ③乾かす

- ・お茶がらや使用後のティーバッグは、そのまま捨てずに乾かしてから捨てましょう。
- ・濡れた野菜くずなどは、風通しの良い場所で新聞紙の上に置くなどして、乾かしてから捨てましょう。

#### ②しぼる

水分を多く含んだ食べ残しなどの生ごみは、捨てる前にぎゅっとしぼりましょう。

水切り用の容器とネットを使うと、手をあまり汚さずに水切りができます。



ペットボトルを利用して作った水切り容器です。ボトルの先端部分をカッターで切り、切り口で指を切らないように、ビニールテープで保護します。

使うときは、ペットボトルの口のところにネットを通して手でぎゅっとしぼります。



★次回は最終回です。食品ロスに関するチェックを掲載します。