

3 一般廃棄物処理基本計画—ごみ減量への取り組み

③生ごみの水切り



※市販されている自立式の紙袋です。下部に穴が開いているので水が抜け落ちます。また、絞る際も手を汚さずに行えます。

生ごみを水切りをすると約10パーセントの減量ができます。

生ごみはギュッとしばってから捨てましょう。

また、生ごみの水分は悪臭を発生させ、カラスや猫にごみ袋を荒らされる原因になります。

その他

今日からできる！生ごみのおい対策

生ごみは腐ると、臭いが増します。
腐敗は「水分があること」「温度が高いこと」で進みます。
生ごみのおい対策に、ご協力をお願いします。

①水分をきる 難易度★

捨てる前に絞る。



濡らさずに調理できるものは、濡らさない。
(たまねぎの皮、きのこのへた、
かぼちゃのわた・・・など)

今日からできる！生ごみのおい対策

流しの中に三角コーナーを置かない。
(水を流すたびに、水分がかかります)



肉や魚のトレイ、納豆のパックなどは
洗って乾かす。
(容器に残った液体がにおいを出します)
肉や魚のトレイの下にある水分を吸着する
マットは、軽くすすいでから絞る。



今日からできる！生ごみのおい対策

②冷凍する 難易度★★

魚をさばいたものなどに効果的。新聞紙やチラシに包み、ビニールに入れ冷凍する。



③お酢・クエン酸 難易度★★★

酢や酸には抗菌作用がある。



今日からできる！生ごみのおい対策

④重曹 難易度★★★

重曹を直接ふりかけることで、水分が吸着される。



⑤新聞紙(チラシ) 難易度★★

新聞紙(またはチラシ)で生ごみを包む。
または、ごみ袋の下に敷き、水分を吸い
取らせる。

