

# エコけんニュース

No 34 2002. 5.

連絡先 NPO法人エコけん事務局 ☎ 092-943-0129 発行責任者 清水佳香

プラスチック回収日 **6/9 (日)**

7/14 (日) \*第2日曜日

舞の里1丁目集会所 8:30~10:00

舞の里小学校玄関前 9:00~11:00

※ 雨天：集会所内、舞小体育館にて回収。

内容物を取り出して、水気を切って持ってきて下さい。

**5月12日 (日) プラスチック回収報告** ご協力ありがとうございました。

参加世帯数							回収量	カンパ
281							84ふくろ (727kg)	21,497 円
1丁目	2丁目	3丁目	4丁目	5丁目	その他			
69世帯	20世帯	19世帯	53世帯	81世帯	39世帯			



## 回収参加の方の声



ちょっと楽になったエコけんプラ分別法。体験された方の声を拾ってみました。

◆ なんといっても紙のちよきちよきをしなくていいのが、ありがたいです。



◆ かた・やわを分けなくてよくなったので、保管が楽になりました。



◆ アルミ蒸着メッキがこんなにたくさんあるなんて... 回収に出せるようになったのはうれしいけれど、本当にアルミ張りが必要なのかなあと思うような袋もありますね。

「えっ、やり方が変わったんですか？」とおっしゃる方もたくさんおられました。詳しくは前号に掲載しています。疑問の点をご遠慮なく事務局にお問い合わせ下さい。

# 焼却の歴史

福間清掃工場でうかがったお話の中から、驚いた事を二つ紹介します。



## ① 我が町のごみ収集は、わずか30年前に始まった。



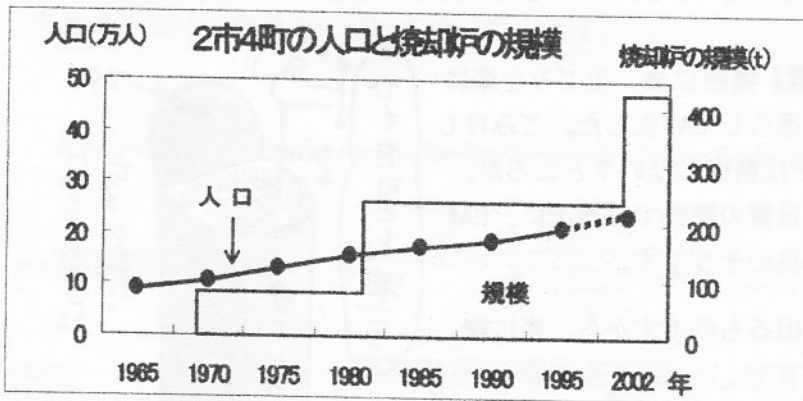
ごみ収集のない生活が想像できない私たちには、不思議でたまりませんでした。

### 『収集が始まる前、いったいどう処理していたのですか?』

「生ごみ」は鶏や犬が食べるし、「木切れ」や「紙」はお風呂のたきつけに。松葉（今や松林が荒れる元凶?）等は、火付きがいいので貴重品！プラスチック類はほとんどないので、灰は、畑の肥料や道路の補修用にとやっぱり貴重品。地場産のものを地場で消費できていた頃は、容器包装材としてのプラスチックに頼らなくてよかったです。



## ② 開始から人口は2倍、焼却規模は5倍に。



焼却炉の規模と人口の伸びを比較してみると、またまた、驚くことがありました。この30年間で人口は確かに2倍ほどに増えました。しかし焼却炉の規模は5倍近くにもなっているのです。

## なぜ?

そこで次号では、私たちなりにこの『なぜ?』を追いかけてみることにしました。

# 資源化台所生ごみを1年間計ってみました

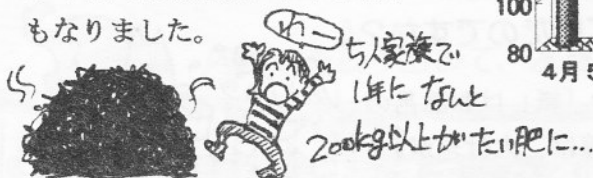
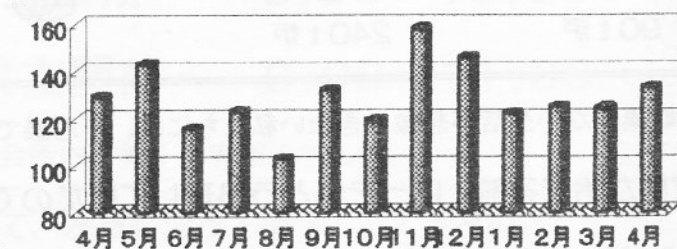
いったいわが家はどのくらい生ごみを出しているのか、興味本位でお菓子用ばかりで処理前に計ってみました。



5人家族 EMぼかし処理 (2001. 4. 17~2002. 4. 16)

その結果、月ごとの変化も少しありますが、平均すると「1日ひとりあたり128g」だということがわかりました。1年間では総量234kgにもなりました。

資源化生ごみデータ



## らくらくごみけし君登場!

◆新製品が出ました! 投入量600gを確保! 攪拌も、わずか数秒で終了! ◆

ごみけし君の従来品は、混ぜる手間と処理能力の不足が大きなネック。このたびその改善商品が発売されたそうです。さっそく、使っている方に見せてもらいました。

『ためしてがっつん、ごみけし君』掲載以来、生ごみを楽に循環させることについて思いを巡らしていました。ごみけし君の場合、消滅型。ということは循環しない?ところが、ごみけし君の使用済み基材は、良質の肥料である上に、EMぼかし処理と違って撒くだけで良いそうです。

なんといっても毎日たくさん出るものですから、楽に続けられるやり方がいいですね。



自分に合った処理方法が選べます。

らくらく  
ごみけし君

# エネナビくん日記

冷蔵庫、買い換えの前に使い方を見直してみました。

自称、賢い主婦としては安売りの時に買いためしたり、残り物が粗末にならないようにと思い、つい、冷蔵庫に押し込んでしまいます。すぐに使ってしまえばいいのですが、大事に大事にとって置いて、新しい物を買いつけていくと、いつの間にか忘れて冷蔵庫の隅に追いやっています。大掃除の時に冷蔵庫の奥からこんなものかと思うようなものが出てくることがあります。もちろん、もう食べれるようなものではありません。賢い主婦のはずだったのに...



詰め込みすぎは食べ物も無駄になるし、冷蔵庫の中の冷気の流れが悪くなり、エネルギーの無駄使いにもなります。

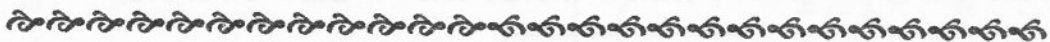


よく考えてみると、買ってきたばかりのピーマン、にんじん、なす、トマトなども冷蔵庫で保管しています。切れ端ならともかく、風通しのいい所なら常温で保管できるものでした。トマトなど冷やして食べたい時は、食べるちょっと前に冷蔵庫に入れば充分ですよ。これからは冷蔵庫を開ける前に、「ちょっと待て。本当に冷やす必要があるの?」と自問することにします。

当分、今の冷蔵庫と上手くつきあって、省エネできそうです。

来月は待機時消費電力について考えてみます。

スマートライフおばさん



## ～事務局より～

◆◆◆◆ 不要な制服の寄付をお願いします。 ◆◆◆◆

《中学制服、体操服、体育館シューズ・小学体操服・幼稚園制服、体操服など》

エコけんフリマで廉価販売します。ご寄付くださる方は、プラ回収場に直接お持ち下さるか、事務局にお電話ください。

