

新潟市ごみ減量
推進キャラクター
「サイチョウ」

新潟市の資源とごみの情報紙

サイチョウ PRESS

vol. 64
令和3年6月20日

3Rが進むまち
リデュース! リユース! リサイクル!

【発行者】新潟市環境部循環社会推進課
〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602-1
TEL: 025-226-1391
FAX: 025-222-7032

サイチョウプレス



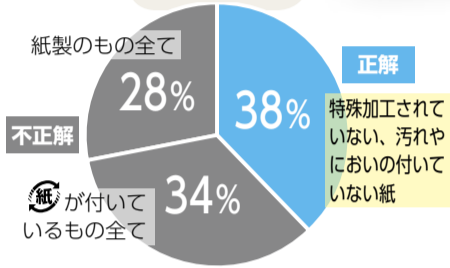
TOPIC

これって「雑がみ」?

特殊加工された紙・汚れた紙は「燃やすごみ」へ!



「雑がみ」として
出せるものの
市民認識



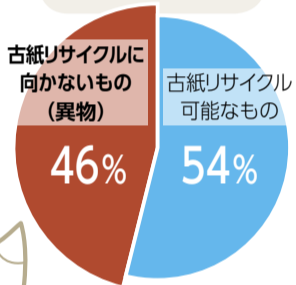
古 紙類の分類のひとつ「雑がみ」。新潟市で「雑がみ」として出せる紙がどのような紙か知っていますか?
 正解は「特殊加工されていない、汚れやにおいの付いていない紙」です。**紙マークの有無は関係ありません。**
 しかし、市が実施した調査*によると「紙が付いているもの全て」や「紙製のもの全て」と誤って認識している方が6割以上という結果になりました。
 ※令和2年度ごみ・資源に関する市民意識アンケート調査



牛乳パックなどのアルミ加工されていない紙パックは「雑がみ」ではなく「紙パック」で出してください。

実 際に令和2年7月から令和3年3月に市が回収した「雑がみ」のうち、**半分近くが古紙リサイクルに向かないもの(異物)**でした。

実際に回収された「雑がみ」の内訳



古紙リサイクルに向かないもの(異物)→「燃やすごみ」へ!

- 防水やワックス加工された紙**
紙コップ、アルミ加工紙(酒パックなど)、紙製のカップ麺容器、ヨーグルトやアイスの容器
- 特殊加工された紙**
レシート(感熱紙)、写真、伝票(カーボン用紙)、圧着はがき、粘着物の付いた封筒、金・銀箔の付いた紙など
- 汚れた紙**
食品などで汚れた紙、ティッシュ
- においの付いた紙**
洗剤の紙箱や包み紙



異物がこんなに...

最 近では、古紙にティッシュや不織布マスクなどの異物が混入しているケースも多くなっています。
 古紙関連事業者の新型コロナウイルス感染症対策のためにも絶対に古紙類には出さないでください。

ティッシュ、不織布マスクは「燃やすごみ」へ!

実際に「雑がみ」に混入していたマスクなどの異物▶



そして、異物が混入すると再生古紙はこんなことに...



凹凸ができる



汚れが浮き出る



黒い斑点が浮き出る

異物は、少量でも多くの古紙に影響を及ぼし、貴重な資源を無駄にしてしまいます。
異物(特殊加工された紙、汚れた紙、マスクなど)は「燃やすごみ」に出しましょう!

問い合わせ | 廃棄物対策課 ☎025-226-1407

食品ロス削減の情報発信コーナー

新潟市ロスヘラス通信

日本では、年間600万トン以上の「食品ロス」が発生しており、1人当たりで換算すると、毎日おにぎり約1個分の食べ物を捨てていることとなります。市では毎日約80万個のおにぎりを廃棄している計算に! このコーナーでは、家庭でできる食品ロス削減の取組を毎号紹介していきます。

食品ロス
を
なくそう!

もったいないレシピ

種ごと食べる肉詰めピーマン

レシピ監修 | にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 学園長 渡辺弘子さん

実は、ピーマンの種、取り除かなくても食べられることをご存知でしたか? 種もワタも使うことでピーマンの栄養をまるごといただきます!



材料(4人分)

- ピーマン..... 8個
- 豚ひき肉..... 200g
- 玉ねぎ..... 1個
- 卵..... 1個
- 塩..... 小さじ1
- こしょう..... 2~3ふり
- サラダ油..... 大さじ2

作り方

- ①ピーマンは洗って、ヘタの軸の固い部分をとって縦半分に切り、水気を切っておきます。
- ②ポウルに豚ひき肉、みじん切りにした玉ねぎ、卵、塩、こしょうを加えてよく混ぜ合わせ、出来上がった肉だねを、ピーマンに詰めます。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、肉だねの方を下にして弱火で5分ほど焼き、肉に火が通ってきたら、裏返してさらに2~3分焼いて出来上がりです。ケチャップをつけてもおいしいです。



冷蔵庫収納術と食品ロス削減に役立つレシピ集をまとめたパンフレットを食育・花育センターや市内62カ所の子育て施設に設置しているほか、市ホームページにも掲載しています。ぜひお手に取ってみてください。



問い合わせ | (食品ロスについては)循環社会推進課 ☎025-226-1391