

もっと知ろう!
びんの分別Q & A



分別の仕方は分かったけど、そもそもなんで色別に
分けなければならないの…?
皆さんから寄せられた、そんな疑問にお答えします。

A 資源化できないびんは最終処分場に埋め立てられます。最終処分場は埋め立てできる容量に限界があり、埋め立て終了前に新たな最終処分場を整備する必要があります。現在の最終処分場を少しでも長く使用するため、資源化を強く進めています。

Q 資源化できないびんはどうなるの?



A 茶びんに「その他びん」が混ざったまま資源化の処理をしても、新しいびんは茶色にならず、商品になりません。資源化には色分けが必要なのです。市が回収したびんは那須塩原クリーンセンターで手作業により色分けしていますが、色分けしきれず、資源化できないものが多くあります。皆さんの協力によりびんを色別回収できれば、より多くのびんを資源化できるようにになります。

Q 茶びんを色別回収するとなぜ資源化できるびんが増えるの?



「もったいない」だけじゃない
食品ロスを減らしましょう

まだ十分に食べられる食品がごみとして出されてしまう、いわゆる「食品ロス」が、世界的な問題になっています。市では、家庭から出されるものだけでも年間約4千トンもの食品ロスが発生していると推計されています。それらの処理費用は推計で約1億1千万円。残念ながら、税金やごみ処理手数料が使われています。食品ロスは単にもったいないだけではありません。「削減すれば、浮いた処理費用(=税金など)を有効に活用できる」ため、市民生活に直結しているのです。

食べ残し
十分食べられるのに、残り物が捨てられる

直接廃棄
食品が一度も食べられないまま捨てられる



過剰除去
食べられる部分も含め必要以上に取り除く

上の3つの食品ごみが、食品ロスです。

1 食品ロスは楽しく簡単に減らせます
【直接廃棄】や【食べ残し】を減らす方法

- 肉や魚を購入時に小分けにして冷凍保存し、使う分だけ解凍しましょう。
- 野菜は種類ごとに分けて冷蔵保存。古い物を手前に置くだけで使い忘れを防げます。
- 食べ残しや余った食材は透明なパックなどに入れて冷蔵保存。後でチェックが楽です。
- 月に1回は冷蔵庫の中身を点検。食べ残しや使い忘れの食品がないか要チェック!
- 冷蔵庫の中が整理されると食品ロス防止だけでなく、電気代も節約できて経済的です。

2 リメイク料理で美味しく変身
【食べ残し】や【過剰除去】を減らす方法

- 食べ残しや過剰除去は、捨てる前に別の料理にリメイクできないか、もう一度検討を!
- 普段捨てる皮や葉も立派な食材! 工夫や一時間で思わぬ美味しさに出会えます。
- 市のホームページでもレシピ集を公開中です。トップページから「リメイク料理」で検索!

リメイク料理の例
大根の葉とエノキのハム巻き

右の二次元コードからもアクセスできます。

ごみ減量推進員通信第18号

ごみ減量と資源化を目指して

地球の資源を有効に繰り返し使う循環型社会をつくるために欠かせない3R (Reduce(発生抑制)、Reuse(再利用)、Recycle(再生利用))の促進。市では、びんの資源化(リサイクル)率向上のため、4月から「びんの色別回収」をスタート。皆さんの協力により、資源化率を向上させることができました。また、近年世界的に課題となっているのが「食品ロス」の問題。食品ロスは、一人一人の取り組みで簡単に減量(リデュース)できます。環境への負荷を減らすため、ごみの減量と資源化に協力をお願いします。

違反ごみは回収しません
これまで、移行のための猶予期間とし茶びんの収集日に「その他びん」が混入していても回収していました。しかし、最近では色別回収が浸透し、多くの皆さんが正しい分別をしているため、違反ごみに対しては、10月から**ステッカーを貼り、回収しません**ので注意してください。



茶びんに紛れたその他びん(クリーンセンター)

びんの資源化を考えよう
4月から始まっている家庭から出されるびんの色別回収。皆さんの協力により、4月から6月にかけて那須塩原クリーンセンターへと運ばれたびんの内、約43%を資源化できました。平成29年度のびんの資源化率は、約36%でしたので、約7%向上しています。しかし、4月から6月までは、「その他びん」が茶びんの収集日に排出されていることがあり、資源化できない原因の1つとなっていました。その後は、改善してきていますが、資源化を進めるため更なる分別の徹底をお願いします。



4 透明の袋に入れ、それぞれのびんの収集日にごみステーションに出してください。



3 「茶びん」と「その他びん」に色分けしてください。
判別できないびんは「その他びん」として出してください。



2 ふたを取り、水で軽くすすいでください。
打栓式のふたは取る必要ありません。



1 飲料・食品・酒類・化粧品などのびんが対象です。
ほろびんなどの耐熱性のびんや農業・劇薬のびん、ガラス製品などは不燃ごみとして出してください。