

ごみの出し方教室



希望する各種団体に対して、ごみ収集業者や町職員が実物やチラシなどを活用しながら、ごみの出し方教室を実施します。実施を希望する団体は、生活環境課（☎582-2123）までご連絡ください。

できることから始めよう  
食べ残しゼロ推進運動



町では、食品残さの減少のため、飲食物を提供している21店舗が、来客者の希望に応じた量の調整や食材の仕入れを工夫するなどの「もったいない食べ残しゼロ推進運動」を実践しています。

小型家電リサイクル



小型家電（携帯電話やパソコン、カメラなど）に含まれる有用な金属を回収し、リサイクルします。町内7施設（イコーゼ、各地区公民館、やすらぎ園、伊達地方衛生処理組合）に回収ボックスを設置しています。

# 町内会で、自宅で—— みんなのできるエコ活動

桑折町には、気軽に取り組めるエコ活動がたくさんあります。まずは身近なところから、今より少しだけ無駄をなくして、物を大切にする気持ちを持ち、みんなできれいな町をつくりませんか。

## ごみのない町を目指して資源回収

町では、自主的に資源回収活動を実施する団体に対して、回収量に応じて報奨金を交付しています。対象となる団体は、子供会やPTA、婦人会、老人クラブ、町内会などの地域住民で構成する団体（営業目的は除く）です。主に古紙類・繊維類・ビン類などを回収し、回収業者に売却した量1kgにつき3円の報奨金を交付します。身近なところでリサイクルに取り組みながら、団体の活動資金としてもぜひご活用ください。



1、2\_町内では、年間延べ25団体が古紙や雑誌、ビン、缶類などを集める資源回収を行っています。興味のある人は生活環境課まで

ECO × Cooking

皮まで無駄なく使うレシピを紹介

## にんじんのポタージュ



■材料（4人分）

- |              |               |
|--------------|---------------|
| にんじん……………1本  | 牛乳……………400cc  |
| 玉ねぎ……………1/2個 | A こしょう……………少々 |
| ご飯……………大さじ2  | バター……………10g   |
| コンソメ……………1個  | パセリ……………少々    |

■作り方

- ① にんじんを洗い、皮のままちょう切りにする。玉ねぎは薄切り。
- ② 鍋に、①・かぶるくらいの水・ご飯・コンソメを加えて煮る。
- ③ ②をミキサーにかけて、鍋に戻す。
- ④ 弱火にかけて、Aとパセリのみじん切りを加える。

∥ Point ∥ にんじんの皮まで使い、残りごはんでとろみがつく。ビタミンAやカルシウムも取れて栄養価が高い。

自然の力でごみを減量

西上 佐藤 正寿さん

カラスや猫によるごみ荒らし被害に困っていた時に、コンポスターを購入しました。生ごみを捨てなくなったことで被害もなくなり、さらに、生ごみで栄養満点の堆肥ができるので、自家栽培に活用できて、まさに一石二鳥でした。野菜の葉っぱや残飯を専用の容器に入れて、定期的にかき混ぜるだけで、自然の力で発酵された質の良いふかふかの堆肥が出来上がります。なるべくごみを出さないように、コンポスターを活用したり、資源ごみとしてリサイクルに出したりなどして、できることからごみ減量化に取り組んでいきたいです。

Interview



Interview



仲間と楽しくリサイクル

桑島 菅野 たい子さん

約10年前、PTAによる資源回収活動が終了したのを機に、桑島朗人会が活動を受け継ぎました。毎年3月、7月、11月と3回に分けて実施。決められた日に、各家庭で自宅の前に新聞紙や缶類などを出してもらい、朗人会の会長らが一か所に集め、最終的に回収業者に引き取ってもらっています。町から交付された資金は、サロン運営のほか、体操や習字教室などの女性部活動において大切に使っています。この地区ですと続いていた資源回収活動の灯を消さないように、皆さんと協力しながら、これからも活動を続けていきたいです。



1\_コンポスターに野菜くずと土を入れて発酵させると、栄養豊富な堆肥が完成 2\_生ごみからできた自作の堆肥を自家栽培に有効活用

## 自宅で簡単に生ごみを堆肥に

町では、堆肥をつくる生ごみ処理容器を設置した人に対して、購入費を半額助成しています。コンポスターとは、家庭から出る生ごみや落ち葉などの有機物を、微生物の働きを活用して発酵・分解させるものです。生ごみを捨てる手間がなくなり、分解してできた栄養豊富な堆肥は、家庭菜園や花の栽培などに活用することができます。今年は、6月にあつせん販売をします。詳しくは、本日記布のお知らせ版をご確認ください。