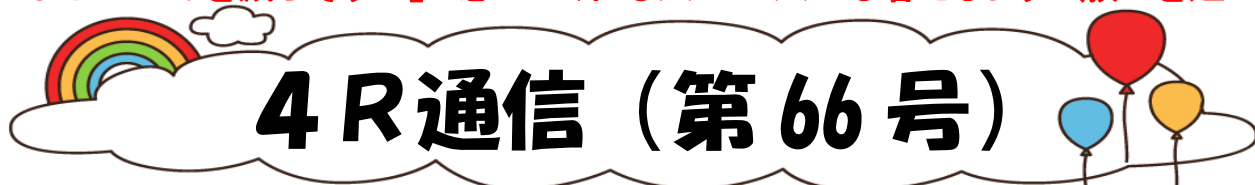


～「よし！ごみを減らそう！」と思ってくれる人が一人でも増えるように願いを込めて～



4R通信（第66号）

断わる 減らす 繰り返し使う 資源化する
『リフューズ♪リデュース♪リユース♪リサイクル』

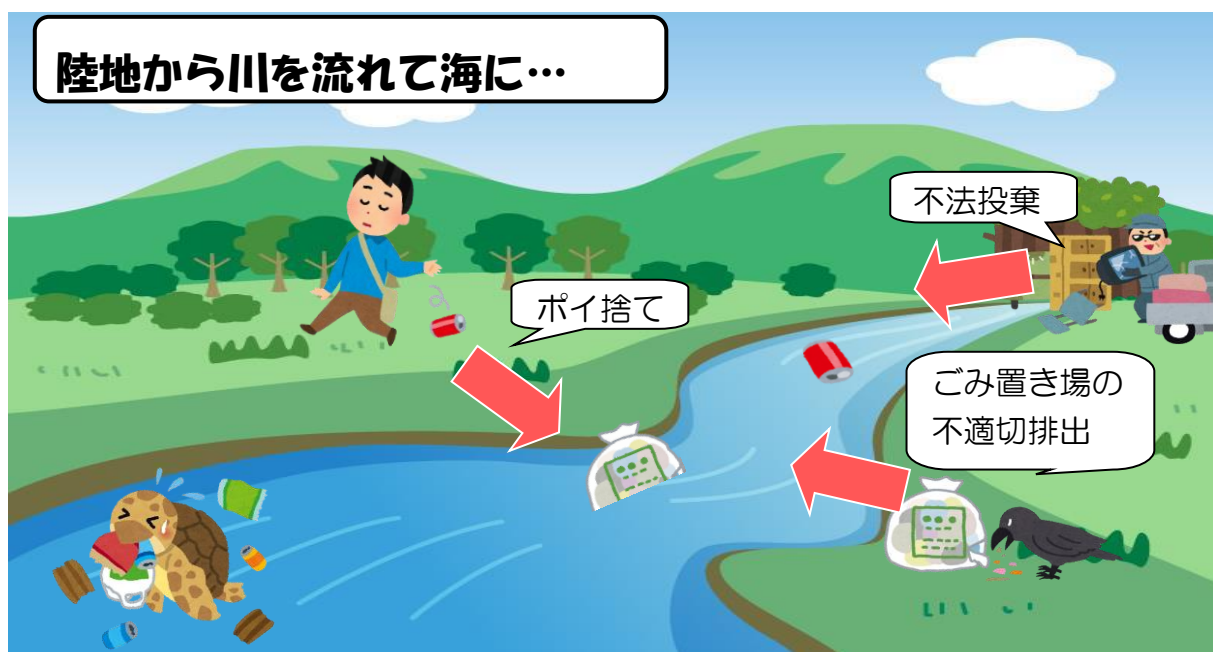
海洋プラスチック問題とは？

世界では、年間数百万トンを超えるプラスチックごみが海に流れ出ています。日本だけでも年間2～6万トンものプラスチックごみが流れ出ていますが、その約8割は陸由来とされています。雨風により川に流され、海へ流出したごみは波や紫外線の刺激を受け小さくなり、海の生物が誤って食べてしまったり、生態系に悪影響を及ぼしたりします。

実は自分も出してしまっているかも…？

ポイ捨てや不法投棄などはもちろんのこと、いつも使っているごみ集積場でも、カラスなどに荒らされた結果、海に流出している可能性があります。

収集日時や分別区分を守り、カラスなどに荒らされないようネットをきちんとかけるなど、自分でできる範囲から問題の解決に取り組んでみましょう！



断る勇氣、減らす努力、ごみを出さないエコな生活

常滑市では、1人1日当たりの家庭ごみ排出量**450g**を目標としています。

【お問い合わせ】生活環境課 0569-47-6115





減らそう！食品ロス！～その2～





食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
食品ロスは次の3つに分けられます。

- ①期限切れなどで手つかずのまま捨てられているもの
- ②野菜の皮など食べられる部分まで厚くむき捨てられているもの
- ③作りすぎ、食べきれないなどの食べ残し

今回は「②野菜の皮など食べられる部分まで厚くむき捨てられているもの」
を出さないための方法です！

じつは


そのまま食べられる野菜たち

<p>にんじん </p>	<p>ほうれんそう </p>
<p>よく洗えば、まるごと食べられます！</p>	<p>根元の赤い部分もよく洗えば食べられます！ じつは甘みが一番ある場所です。</p>
<p>豆知識： にんじんの皮はとても薄く膜のようで、 出荷時には、ほとんどむけています！ 皮と思っているところは乾燥した中身の ことが多いみたいです。</p>	<p>豆知識： 切れ目を入れ、もむように洗うと きれいになります。 さらに均一に火が通りやすくも なりますよ。</p>

これ以外にも、きのこの軸やピーマンの種など「捨てられがちだけど食べられるもの」は意外にあります。

うまく工夫しておいしく、ごみも少なくできるレシピを考えてみるのもいいかもしれません。

▶料理サイトレシピ「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」
にてリメイクレシピや使い切りレシピなど掲載されています。

 消費者庁 キッチン

