

袋の中を見てみよう

町では、ごみステーションに出された「もやせるごみの袋」からサンプルを抽出し、中のごみを種類ごとに分類。それぞれの重さの比率から、分別が正しくされているかなどを調べる「可燃ごみ質展開検査」を年一回行っています。

直近の検査結果では、もやせるごみとして、ごみステーションに出された袋の中身の約 50%が、間違っ

て分別されているという結果になりました。

また、その中で間違っ

ポイント/
何でもまとめて袋に入れない

ペットボトルやびん・缶などは、水で洗い、それぞれ別の袋に入れて出しましょう
右のようにペットボトルやびん・缶などが同じ袋に入っていると収集されません



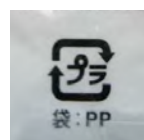
ポイント/
ふたは外して分別を

ペットボトルのふたはプラ製容器包装に、びんや缶の金属製のふたはもやせないごみに分別しましょう



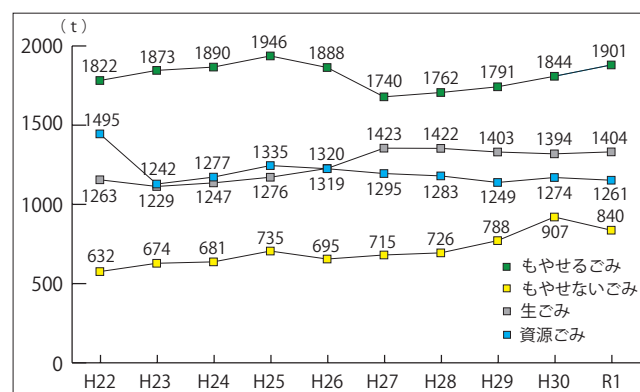
ポイント/
マークのないものは×

プラ製容器包装と紙製容器包装は、必ずマークがついているかで判断しましょう
プラスチックだからといってプラ製容器包装ではありません



増える ごみの量

倶知安町の家庭から出されているごみの総量は、年間 5,000 ～ 5,500 トンあり、令和元年度は約 5,406 トンでした。資源ごみを除き、それぞれのごみ量は近年増加傾向にあり、年間のごみ総量は 10 年前（平成 22 年度）の約 5,212 トンから 200 トン程度増加。また、収集と処理を合わせたごみ処理経費も、平成 22 年度の約 2 億 6 千万円から約 3 億円（平成 30 年度）に増加しています。



特集

ごみのルール 守れていますか

ごみは私たちが日常生活を送る上で必ず発生するものであり、長い間埋立や焼却によって処理されてきました。なお、現在ではペットボトルや新聞紙などのリサイクルが進み、倶知安町でも多くのごみがリサイクルされています。

ごみを正しく分別してリサイクルを進めることは、今ある環境を守り、未来の暮らしをより良くすることにつながります。今月号の特集を通して、ごみの分別がなぜ必要なのかあらためて考えてみましょう。

倶知安町のごみの分別ルールは、細かく区分されており、皆さんの中にも、ごみを捨てるときに一度ならず困ったことがある方がいるのではないのでしょうか。

家庭から出たごみは私たちの手で、もやせるごみや資源ごみなど 6 種類に分け、さらにペットボトルやびん・缶などの 23 区分に分別します。そしてそれを、それぞれ決められた収集日に、ごみステーションに出すことで、町によって収集されます。

このごみステーションは、アパートなどにある専用のものを除いて町内会が置く場所を決定し、その後の維持管理を行っています。町内の一部では、ルールが守られずに出された未分別ごみで、ごみステーションがあふれていることもあり、その整理などは、町内会や住民の負担になっています。日頃から管理を行っている方々の負担軽減のためには、一人一人が分別のルールを守ることが大切です。

ごみステーションの管理が一部住民の負担に

えっ！？燃やしていないの？

もやせるごみの固形燃料化処理（H27.3～）

倶知安町を含む羊蹄山麓 7 カ町村のもやせるごみは、平成 27 年 3 月からニセコ環境(株)のごみ処理施設で固形燃料化処理を行っています。

この固形燃料は、道内の製紙工場や熱供給会社などでボイラーの燃料として使用されています。



◀もやせるごみから作られた固形燃料

「もったいない」「少しの工夫」が ごみを減らす

地球環境に配慮したリサイクルを進めるには、地域ごとのごみに関するルールを、一人一人がしっかりと理解することが大切です。

一方で、そうした分別に加え、増加するごみの量を減らす努力も各家庭で必要とされており、日々の暮らしのちょっとした工夫で、家庭から出るごみの量を減らすことができます。町内会が行う資源回収や倶知安消費者協会が行うリサイクル市など、町内でも『4R』や『ごみの減量化』に関するさまざまな取り組みが行われています。

普段は捨てている野菜の皮も

食品ロスの約半分は家庭から出されており、その要因には、『食べ残し』や『消費期限切れ』の他、皮を厚くむいたり、肉の脂部分を取り除いたりする『過剰除去』が挙げられます。

また、捨ててしまいがちな野菜の皮などは食材や調理方法によっては食べられるため、食材を無駄にしないことを意識してみると、自然とごみの量も減ってきます。



食材を無駄にしないお料理を消費者協会会長の小野幸子さん（元学校栄養教諭）が教えます

リメイクで再利用

リメイクは、ごみを減らすだけではなく、愛着のあるものを再活用し、より大切にしようとする意識が芽生えます。

町内にも手ぬぐいやハンカチ、衣類などからマスクを自作する方はたくさんおり、自身もその一人である主婦の高山カズコさんは「使わないものを別の形で活用できれば良いと思い、マスクを作り始めました」と話しています。



皮を無駄にしない

ナスのおしゃれカップ焼き

材料：ナス3本、豚ひき肉100g^ア、ごま油・片栗粉・ごま・オイスターソース各大さじ1、高菜漬け大さじ2、粒トウモロコシ大さじ3
たれの材料：粒マスタード・酢・ごま油各大さじ1、生ショウガ・細ネギ各少々



- ①ナスは3～4カ所皮をむき、3～4等分に切り、片面をスプーンなどでくりぬき、カップのようにする。
- ②くりぬいたナスは皮と一緒にみじん切りにして、豚ひき肉・ごま油・ごま・オイスターソース・高菜漬けと混ぜる。
- ③①のくりぬいた面に片栗粉をまぶし、②を詰める。
- ④肉の面を下にして中火で1分、逆さまにしてもう1分焼き、水150^ミを入れて5分ほど蒸し、全体に火が通ったら器に盛り、トウモロコシのをせ、たれ（材料を混ぜておく）をかけて完成。

倶知安町では、もやせるごみの固形燃料化をはじめ、多くのごみを資源化していますが、分別ルールの徹底やごみの減量化など、まだ改善していかなければいけないことがたくさんあり、一人一人の意識次第で、良くも悪くも変わっていきます。今ある環境を守り、これからの暮らしをより良くするため、また、ごみステーションの維持管理などで一部の住民が負担に感じていることを改善するために、ごみの分別ルールをしっかりと守りましょう。

ごみの分別に困ったときは、広報7月号に折込した「分別・リサイクルガイドブック」を確認してください。

その他、わからないことは住民環境課環境対策室までお気軽にお問い合わせください。

■住民環境課環境対策室
☎ 56—8008

みんなが協力して キレイなまちに

キレイなまちを維持するために、日々のごみステーションの維持管理や町内会などが実施する「クリーン作戦」、ごみ拾いのボランティアなどのさまざまな活動が行われていますが、ごみステーションの維持管理では、未分別のごみが出されている現状もあり、日頃から管理を行う住民の協力があつてこそ、キレイな状態が保たれています。

町では、ごみのルールの浸透・徹底のため、広報紙の折込チラシでの啓発や転入者がごみの分別に困らないように、転入の手続きで役場を訪れた際に分別ルールを説明するなどしています。

転入してきたばかりの方は、倶知安町のごみの分別ルールについてどう受け止めているのか話を聞きました。

——どう捨てるのか 困った時は教えてもらう

これまでいくつかの市町村に住んでいましたが、倶知安町のごみの分別は、これまでの市町村と比べても種類が多く、最初のうちは「いつ」「どのように」捨てたら良いのか困ることが多かったです。

困った時は、職場の同僚や知り合いなどに教えてもらったり、ごみの分別・リサイクルガイドブックで調べたりすることで、少しずつごみの分別が分かってきましたが、今でもごみ箱の前で悩むことがあります。

——自分の都合に合わせて出せる 市街地にあるエコガレージ

まだ利用したことはないですが、エコガレージや清掃センターなど、ごみステーション以外にごみを持っていける場所があるのは、収集日に忙しかったり、家を長期間留守にしたりする場合などに良いと思います。

また、市街地の近くにそういう場所があるというのも助かります。

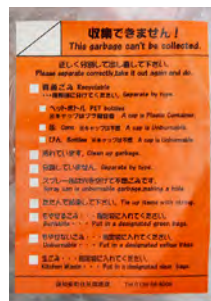
——分別をきちんと守る 一人一人が協力する

ごみをリサイクルするために、私たちが分別のルールをきちんと守るのは、この町で生活をする上で必要なことだと思います。

また、どんなことでも誰かがまとめてするより、みんなで協力する方が、負担を分け合うことで時間を掛けずにできます。大きな負担が誰か一人に掛からないために、一人一人がごみの分別に協力することが大切だと思います。

未分別のごみが 出されると…

間違つて分別されて出されたごみは、収集業者によって、ステッカーが貼られ、次の写真のように回収されずにごみステーションに残されます。自分の出したごみに、ステッカーが貼られて残されていたら、「誰かが片付けてくれるはず」ではなく、「自分で責任を持って」自宅に持ち帰り再分別して、次の収集日に出し直しましょう。



- ▲未分別ごみが残されているごみステーション
- ◆未分別ごみに貼られるステッカー