

ごみ減量のカギは、燃えるごみの39.14%（重量比）を占める生ごみ^{ちゅうかいぶつざんさ}（厨芥物残渣）を減らすことです。今回は、生ごみについて考えてみましょう。

◆ 日本の食品廃棄物の6割は家庭から排出

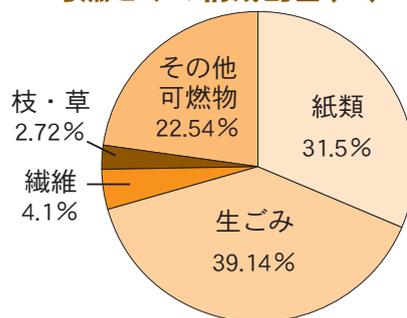
日本の食料自給率は41%（カロリーベース）と先進国の中では最も低く、その多くを輸入に依存しているのが現状です。農林水産省によれば、国内で年間1,900万トンもの食品が廃棄され、このうち約6割に当たる1,100万トンが家庭から廃棄されています。さらに廃棄された食品の中には、本来食べられるにもかかわらず、捨てられているものが約200から400万トン含まれていると報告されています。

◆ 生ごみ廃棄量は年間約6,500トン

市のごみ質分析結果によると、燃えるごみ中に生ごみは39.14%含まれていて、平成22年度の生ごみ量は約6,500トンと推定されます。これは1年間に市民1人が約80kgを捨てていることになります。

捨てられた生ごみの中には、未開封や未調理などの本来食べられるものが約1,750トン含まれ、食品ロス率は26.9%に上ります。この食品ロス分約1,750トンをダイエットすると、ごみ処理経費および焼却による温室効果ガス(CO₂)の発生量を約600トン削減できます（ごみ焼却1kg 当たり CO₂が0.34kg で換算）。また、家庭では購入した食品や食材を無駄に捨てているわけですから、食品ロスを削減することで家計の負担を低減することができます。

可燃ごみの構成割合(%)



◆ 家庭でできる生ごみダイエット

食材を捨てることのない買い物に心掛け、生ごみを極力出さない工夫（発生抑制）をしましょう。

表1 家庭でできること

チェック	ポイント
買うとき	「買い過ぎない」 買い物に行く前に冷蔵庫や保存食材をチェックし、一定期間の献立を考えた上で必要量を購入。メモを活用して計画的な買い物をしましょう。特売に釣られて、多く買い過ぎないようにしましょう。
作る時	「作り過ぎない」 食べられる量を調理しましょう。
	「食べ残さない」 食べ物に感謝し残さずに食べましょう。
捨てる時	「賞味期限・消費期限などの意味合いを理解し無駄に捨てない」 賞味期限：未開封で表示された方法で保存すれば、「おいしく」食べられる期間 消費期限：定められた方法により保存した場合において、「安全に」食べられる期間
	生ごみは約80%が水分です。水分を取ることで大幅に重量を減らせます。水切りネットや排水口にたまった生ごみを捨てる前にしっかり水切りをしてください。イヤな腐敗臭も抑えることができます。

◆ 生ごみもリサイクルする（生ごみを捨てるなんてもったいない！）

生ごみは、家庭菜園や草花を育てる堆肥に変身させることが可能です。なんといっても自分で育てた野菜は安心、新鮮、その上、生ごみは無駄なく有効に活用することができます。

生ごみ処理機は、コンポストやEM（有用微生物群）菌を使用する容器式、電気式・機械式などさまざまな機器が市販されています。価格は数千円から数万円のものまでありますが、市では生ごみの有効活用とごみ減量を目的に購入金額の一部を補助しています。平成22年度は94世帯（115基）のご利用がありました。ご家庭での生ごみリサイクルにぜひ、ご利用ください。

生ごみ堆肥化モデル事業参加者募集

刈谷行政区で実施している「生ごみ堆肥化モデル事業」は平成23年5月末現在、484世帯の参加をいただき、市では約22トンの生ごみを回収、堆肥化しています。市では、刈谷行政区の参加世帯を拡大したく、引き続き募集を行っています。申し込みは市廃棄物対策課までご連絡ください。