

発行／出雲市文化環境部環境政策課減量推進係

E-mail:kankyoseisaku@city.izumo.shimane.jp

〒693-8530 出雲市今市町70

☎0853-21-6988

FAX 0853-21-6597

出雲市では、市民の皆さんにごみの現状を知ってもらい、ごみ減量・資源化施策などをお知らせする「出雲ごみダイエット通信」を発行しています。なかなか減らないごみの問題について、いっしょに考えてみませんか。



ごみの現状について ～ごみの組成調査結果から～

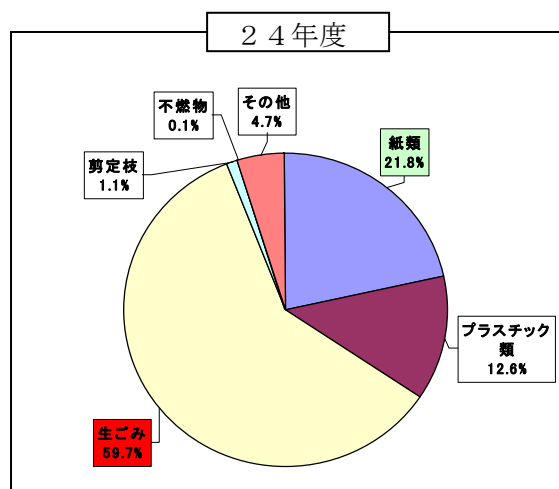
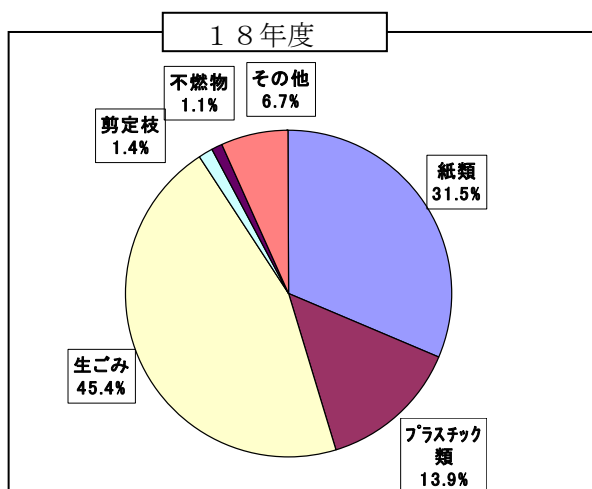
市ではごみを適正に処理する基本方針及び、ごみ処理の目標設定をした「出雲市ごみ処理基本計画」を平成19年に作成しており、今年度はその計画の見直しを行っています。

見直しを進める上での一つの取り組みとして、収集されるごみの調査（組成調査）を実施しました。この調査は、各家庭から出されるごみの分別状況や資源物の混入状況などを把握することを目的としています。その調査結果を前回（18年度）の結果とあわせてご紹介します。

★ごみの組成調査…

家庭用の指定袋（可燃・破砕・埋立）を7月～8月の間、市内4地域から無作為にピックアップして回収。ごみを細かく分類し、それぞれの重量（kg）、容量（m³）を計測し、全体に占める構成割合を算出し、ごみの分別排出実態を把握する。

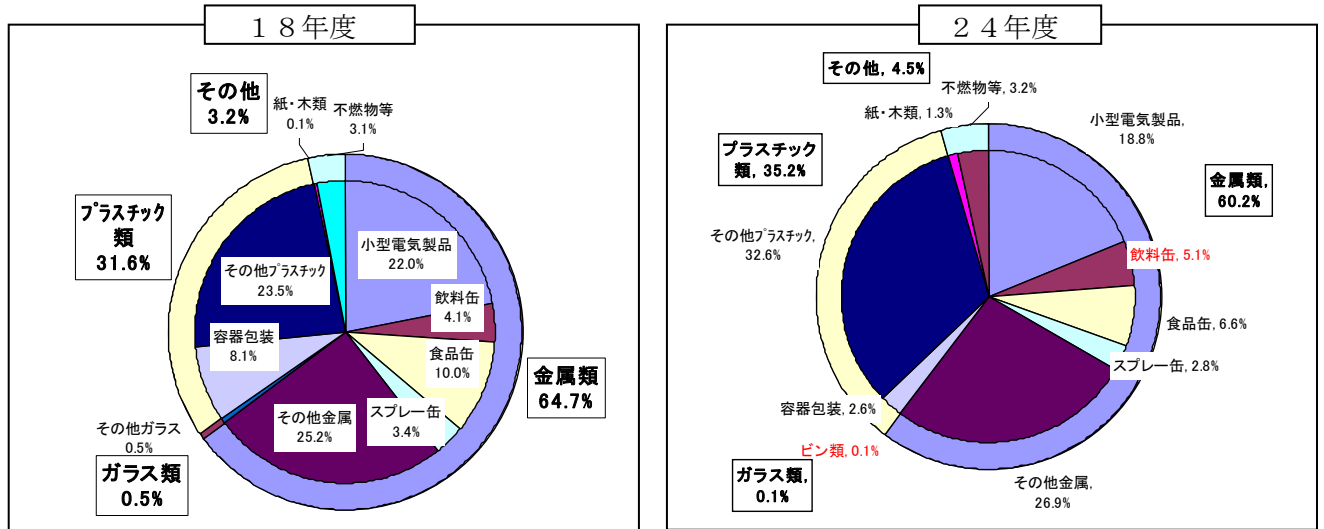
ごみの組成調査結果（可燃ごみ）



調査結果から

平成18年度に実施したごみ組成調査結果と比較して、紙類の割合が9.7%低くなっていますが、生ごみの割合が14.3%増加し59.7%でした。生ごみには、非常に多くの水分を含んでいました。可燃ごみの減量は、生ごみの減量が一番のカギとなります。

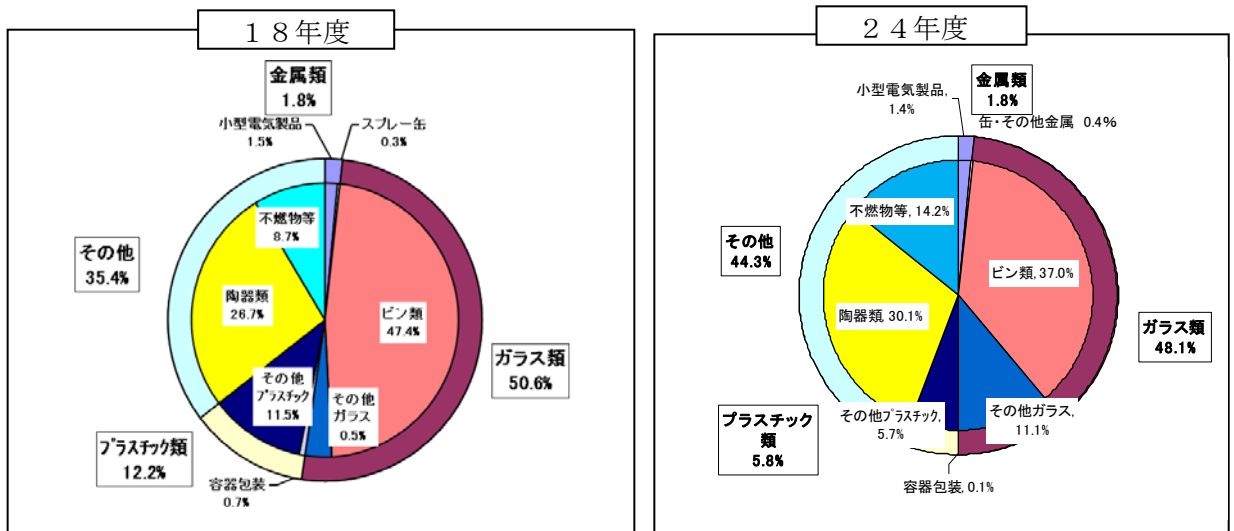
ごみの組成調査結果（破碎ごみ）



調査結果から

H18 年度に実施したごみ組成調査結果と比較して、大きな変化はないですが、依然として、リサイクル可能な飲料缶 5.1%・ビン類 0.1%が混入していました。

ごみの組成調査結果（埋立ごみ）



調査結果から

24年度の結果から、埋立ごみではガラス類のその他ガラス、その他の不燃物等が高い状況となっています。中でも、ビン類にリサイクル可能なものが、32.7%含まれていました。

以上の結果から、可燃ごみには減量可能なものが、不燃ごみには、リサイクル可能なものが多く含まれています。これは、市民一人ひとりの心がけでごみを減らすことが可能です。

そこで今回は、可燃ごみの中でも、生ごみの減量方法をいくつか紹介します。

生ごみ減量方法は？



生ごみの減量方法には、ギュッとひと絞りして水分をしっかりと切ることはもちろんですが、その他の方法について、出雲市ごみ減量化アドバイザー錦織文子さんから、Ⅰ：生ごみ処理容器 Ⅱ：米のとぎ汁発酵液について、ご紹介いただきます。生ごみを肥料化し、ごみとして出さない生活を実現しましょう。



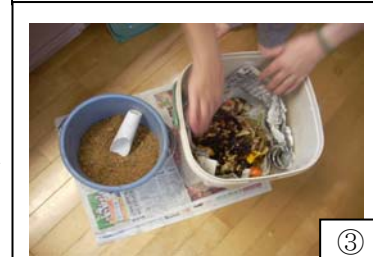
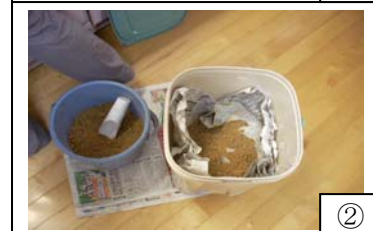
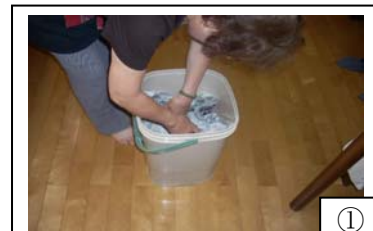
Ⅰ：生ごみ処理容器について



バケツ型の処理容器を使って、上質な堆肥をつくり、有効に活用することで、生ごみを土に還すという資源循環になります。

この処理容器の使い方を説明します。

- ①処理容器の底に、目皿がありますので、その小さな穴からごみが出ないように、新聞紙を1枚敷きます。
- ②EMボカシ(※)を底にまきます。
- ③水分をしっかりと切った生ごみを入れます。
- ④生ごみの上にぼかしを、生ごみが隠れる程度振りかけます。
ぼかしの量が少ないと臭いや虫がわいてしまいます。
- ⑤空気にふれないように中ふたをした後、密封した状態を保つよう中の空気を抜き、しっかりとふたをします。
- ⑥②～⑤を繰り返し行い、容器が一杯になれば、夏場であれば1週間、冬場は2週間発酵させましょう。
- ⑦発酵が進むと容器の下部に発酵液が溜まってくるので、こまめにとりだします。発酵液は、500～1000倍に薄めて肥料として使うことができます。また、発酵液をそのままトイレや排水口に流すことで、ぬめりや悪臭がなくなります。
- ⑧発酵が進み、表面に白い菌が発生すれば肥料の完成です。
畑がある方は、植物の根の直下ではなく、少し離し植物の周辺に埋めてください。直下に埋めると根腐れ等をしてしまいます。畑がない方は、プランター等に埋めてください。



白い菌が発生

⑧

II：米のとぎ汁発酵液

毎日、家庭から出るお米のとぎ汁。そのまま流すと川や海を汚す原因となります。そこで、とぎ汁を使って発酵液を作り、毎日の生ごみの処理や掃除・洗濯に活用することができます。

用意するもの

- 米のとぎ汁…2ℓ（とぎ始め1～2回目の濃いもの）
- EM1…20cc（※）
- 糖蜜…20cc
- ペットボトル
- ジョウゴ



【米のとぎ汁発酵液の作り方】

- ①ボールに米のとぎ汁・EM1・糖蜜を入れてよくかき混ぜましょう。
- ②①をジョウゴを使ってペットボトルに入れましょう。
- ③ペットボトルのふたをしっかりと閉めます。
- ④冷蔵庫の横などの温かいところに置いて、発酵が始まれば必ずガス抜きをし、4～7日で出来上がりです。

米のとぎ汁発酵液を使って次のようなことができます！



生ごみを肥料にする

- ①発砲スチロールを準備し、生ごみが入った三角コーナーをそのまま入れましょう。
- ②生ごみがしっかり浸るまで発酵液を入れ、しっかりとふたをし、発酵させます。
- ③翌日、生ごみのおいもなくなり、肥料になっているので、水分を切って畑などに埋めるか、コンポスターに入れて肥料にしましょう。（発酵液もコンポスターと一緒に入れたり、畑の野菜が植えてある場所から離れたところに500～1000倍に薄めて撒きましょう。）



生ごみを発酵液につけたもの



食器洗い時に使う

食器を洗う前に、たらいに水と米のとぎ汁発酵液を適量入れ、つけ置きしてから洗います。汚れのひどいものは、たわしに原液をつけて洗うとよいでしょう。

【用語の解説】

※EMポカシ：EM菌と米ぬかを混ぜ合わせたもの。

EM菌：発酵に有効な微生物群を集めたもの

EM1：好気性と嫌気性の微生物を複合培養したもの。濃い茶色の液体。