



地域の皆さまのご協力で、ごみの減量が進んでいます

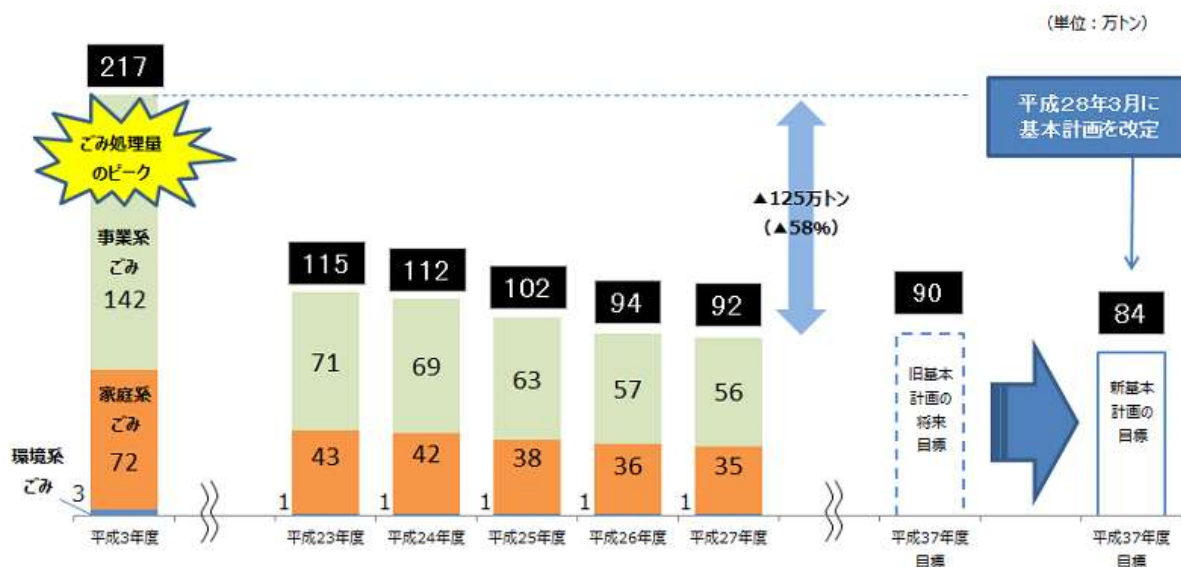
大阪市では、地域の皆さまにご協力をいただき、資源ごみ、容器包装プラスチック、古紙・衣類の分別収集を行うなど、ごみの減量やリサイクルの推進に取り組んでまいりました。

その結果、平成27年度のごみ処理量（焼却量）は92万トンとなり、前年度の94万トンから2万トンの減量となりました。

また、ピーク時である平成3年度の217万トンと比較すると、125万トン（▲58%）の減量となっています。

なお、大阪市では平成28年3月に一般廃棄物処理基本計画を改定し、前計画で将来目標としていた「平成37年度のごみ処理量：90万トン」とする減量目標を「84万トン」に見直すなど、これまでの減量施策に加え、市民・事業者・大阪市の連携のもと、ごみの発生抑制や再使用の取組をより一層進め、ごみ減量の流れを継続・発展させることとしております。

今後とも、高齢社会の進展など社会構造の変化や大規模災害時の対応も含め、安全かつ安定したごみの適正処理を着実に進めてまいります。



「生ごみ3きり運動」にご協力をお願いします

生ごみの減量のため、「3きり」運動にご協力をお願いします

家庭から出るごみの中で最も多いのが生ごみで、その量は平成28年度でなんと11万トン(平成28年度のごみ量からの推計値)にもものぼります。そのうち、約4割のおよそ年間約4万トンは食べ残しや手をつけていない食料品といった無駄にだされているもの、いわゆる食品ロスと呼ばれるものです。

これらの手をつけていない食料品の賞味期限・消費期限を調べてみると、なんと約3割が賞味期限・消費期限が切れる前のもの！！ これは「もったいない！！」

そこで大阪市では、生ごみの減量施策として生ごみ3きり運動を推進してまいります。3きりの取組みである生ごみの使いきり、食べきり、水きりにご協力をお願いします。

その1 使いきり

食材を必要な分だけ買い、正しく保存して無駄なく活用しましょう。

- ① 冷蔵庫を確認：定期的に冷蔵庫の食材を確認し、期限切れの前に使いきりましょう。
- ② 買いすぎない：買い物の前に冷蔵庫の在庫を確認し、必要な分だけ購入しましょう。
- ③ アレンジして使いきる：余ったおかずもアレンジして使いきりましょう。

その2 食べきり

必要な量だけ作るようにし、料理は食べきるようにしましょう。

- ① お家では：家族が食べる分量を把握し、作りすぎないようにしましょう。
食べきれなかったときは、冷蔵・冷凍保存して早めに食べきりましょう。
- ② 外出時は：食べきれぬ分だけ注文し、残さず食べましょう。

その3 水きり

生ごみの8割は水分です。水きりをするだけで生ごみを減らすことができます。

- ① 濡らさない：野菜などの使えない部分は洗う前に切り落としましょう。
- ② 水きりをする：生ごみを普通ごみに出す前にぎゅっと一絞りしましょう。
- ③ 乾燥させる：茶殻、コーヒーカス、果物の皮は一晩おいて乾燥させましょう。

《編集・発行》

大阪市 環境局 東北環境事業センター

大阪市 東淀川区上新庄1-2-20

TEL：06-6323-3511

FAX：06-6370-3951

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>

