

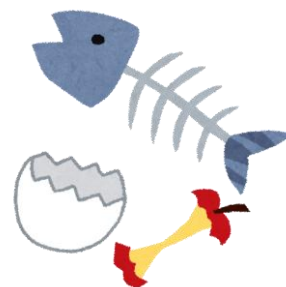
生ごみ「水切り」の工夫

～3切り運動「水切り・食べ切り・使い切り」の一つ 水切り～

生ごみの約80%は水分です

生ごみは水分を多く含むため重量があります。また、その水分が原因で、腐敗し悪臭を発生します。

生ごみの水切りをすると、悪臭防止に役立つとともに、ごみの減量やCO₂の発生抑制、省エネなどにも効果があります。



水切りの3つのポイント

ポイント
1

濡らさない

- 野菜などは、使えない部分を切落としてから洗う
- 野菜などのむいた皮や切り落とした使えない部分は、水のかかる三角コーナーに入れず、別の袋等に分ける

ポイント
2

しぼる

- 濡れた生ごみは、水切りネットを使い、水分をしぼり出す

ポイント
3

乾かす

- 三角コーナーに入れた生ごみは、一晩置いて水をしっかり切る
- 新聞紙等にのせ、天日干しし、乾燥させる

水切りの効果

- 腐敗や悪臭を防止する
- ごみの容量が減り、より経済的な小さなごみ袋（指定袋）にすることが出来る
- ごみの重量が減ることで、収集車の燃費が向上し、CO₂の発生が抑制される
- 焼却処理する際の燃焼効率が向上し補助燃料の削減、CO₂の発生抑制につながる

