

# 生ごみ

(茶色い袋)

●カニやエビの殻

●卵の殻 

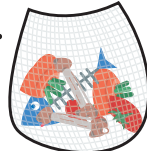
●乾燥麺・乾物 

●果物の皮や芯

●ペットのフン

●茶やコーヒーの粉

●薄い透明のポリ袋  
などに小分けに  
入れた生ごみ

●三角コーナー  
のネット 

●食べ残し 

●生花・生草 

●野菜などの調理くず 

●骨(直径3cm未満) 

パックやフィルター  
ごと捨てて良い

 レジ袋は  
不可

ネットごと  
捨てて良い

毎食のように残飯が  
出ていませんか？

・食べ残しを減らすために、調理  
する量を見直してみましょう。

・買い物の量を見直して  
みましょう。

草むしりの後、すぐに  
袋に入れていませんか？

・生草は、軽く乾燥させれば燃やせ  
るゴミ袋で出すことができます。  
しんなりさせれば体積も減る  
ので、ゴミ袋の節約にも  
なります。

食べられる部分も  
捨てていませんか？

・野菜のへたに近い部分も、細かく  
刻めばギョーザやコンソメ  
スープ、お味噌汁の具として  
おいしく食べられます。

ゴミ袋に  
入れる  
その前に！

1 かたくしぼって水分を落としましょう！

生ごみは、約8割が水分といわれます。しぼることで体積も減るので、ゴミ袋の節約にもなります。

2 生ごみ処理機器を活用しましょう！

コンポスト容器や電気式生ごみ処理機を利用して、家庭から出る生ごみをなくすることができます。(処理後は、たい肥になります。)

## 私たちの出した生ごみはどう処理されているの？

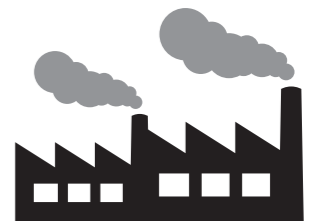
① 中空知衛生施設組合の施設(リサイクリーン)に運ばれた後、施設内のメタン発酵施設に投入されます。

② 発酵の過程で発生するメタンガスを利用し、**電気**や**熱エネルギー**として取り出します。

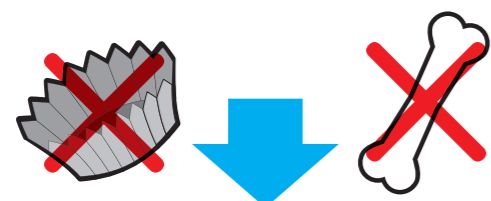
・電気→施設の電力として使用し、余った分は電力会社に販売

・熱 →施設の冷暖房やロードヒーティングに利用

③ メタン発酵後の生ごみは、「脱水→乾燥→熟成」の工程を経て、良質な**たい肥**として販売(1袋15kg入り 400円)🌱



×直径3cm以上の骨  
×弁当の仕分けカップ(アルミ製)



燃やせないごみ

×食用油 ×枯れ草 ×貝殻  
×とうもろこしの皮や芯  
×弁当の仕分けカップ  
(プラスチック製・紙製)



燃やせるごみ

！  
これらは、  
生ごみでは  
ありません。