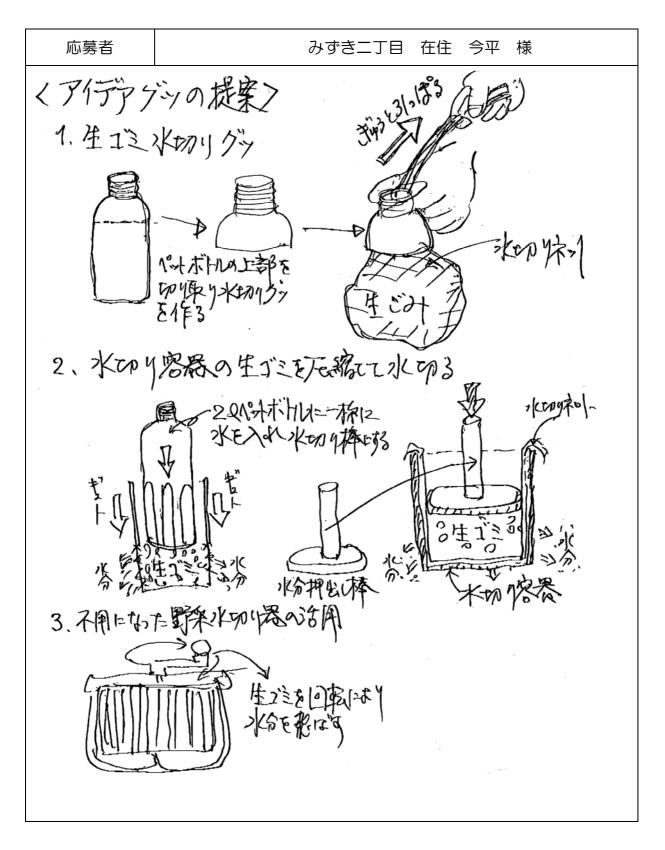
応 募 者	中根在住坂様
応募内容区分	水切りアイデア
	<ul> <li>○用意するもの</li> <li>①ポリ容器20L蓋付き(廃品利用・漬物に使用していた)</li> <li>②市販のポリ袋・スーパーのポリ袋</li> <li>③古新聞・セロテープ・輪ゴム</li> <li>○生ゴミ処理方法について</li> <li>①水分の多い野菜は(スイカ・トマト・メロン等の皮)ポリ容器に入れて処理する。</li> </ul>
アイデア	※堆肥になる。 ②水分の少ない野菜は、充分水切りして ③ビニール袋に入れて充分空気を抜き ④古新聞に包み、セロテープまたは輪ゴムで止める。
	下20cl 下20cl
ねらい	①臭い・水分が殆ど出ない。 ※完璧ですよ。 ②ゴミ袋について ・ゴミ出しは週1回です。 ・1カ月4枚使用して年間48枚使用。

応 募 者	みずき二丁目 在住 今平 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	生ごみは、水分が80%含んでいるので水切りの3ポイントの実践  1. 濡らさない・・・三角コーナーやシンク排水口の水切りかごには水分をたくさん吸うので入れない。 2. 乾かす・・・茶殻、ティーパック、野菜皮等絞って乾かす(天日干し又はエアコン室外機の前に置いて乾かす)。 3. 絞る・・・水分を含んでいる生ごみは、アイデア水切りグッズ等で「ぎゅうと」絞る。 アイデアグッズの提案→別紙イラスト 3点
ねらい	生ごみの水分が切れて生ごみの減量化につながり、処理コストの削減となる。



応 募 者	七光台 在住  西村 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ul> <li>・水切り</li> <li>生ごみは、全て新聞紙に包み、ガムテープで端を止め捨てる。(これだけで水分、臭いも結構防げます。)</li> <li>・減量</li> <li>買い過ぎない!作り過ぎない!古い順に食べる!(残り物は、お腹の空いている時に食べる)(これだけで家では食べ物を捨てるという事は、ほとんどありません)</li> </ul>
ねらい	めんどうな事は続かないので簡単が一番です。新聞紙のみ!!

応 募 者	清水在住高橋様(小学生)
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ol> <li>生ゴミはネット等で一晩水切りしてからビニール袋等に入れ、空気を抜いて、出来るだけコンパクトにして捨てる。</li> <li>伝線したストッキングを使って、水切りネットに!!(1足で数回分は作れる)</li> <li>賞味期限が近く、使い切れない時は冷凍する。</li> <li>※豆腐・こんにゃくは、食感が変わっておもしろい。</li> <li>今ある食材を確認してから買い物に行く。</li> <li>安いからといって、使い切れない量を買わない。</li> <li>飲み終わったお茶の葉を生ゴミに振りかけると、臭いを取り除いてくれる。</li> <li>(2. 伝線ストッキングのイメージ図)</li> </ol>
ねらい	地球は、人間だけのものではありません。動物も、虫も、花も、み〜んな同じ命を持った仲間です。 環境を破壊しているのは、人間なので、逆に環境を守ることも出来るはず!!

応 募 者	岩名一丁目 在住  山本 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ol> <li>皮をむいて調理する野菜、ジャガイモ、人参などは皮をむいてから洗う。</li> <li>野菜などのゴミは、庭の植木のそばに埋めると肥料になると思う。</li> <li>台所の流しの排水力ゴにたまったゴミは、手で固く絞ってから捨てる。</li> </ol>
ねらい	ゴミの減量になると思います。

応 募 者	桜木三丁目 在住 今井 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	生ゴミを天日干しします。(一年中) ・全ての生ゴミを園芸用のふるいに拡げ、竿2本の上に乗せる。(朝から夕方まで置く)
ねらい	<ul><li>・スイカ、魚のアラ等は、重さや量も激減する。</li><li>・燃えるゴミは、2週間に1回程度出すが、その間、生ゴミ特有の悪臭はほとんど無く、コバエも発生しません。</li></ul>

応 募 者	中野台鹿島町 在住 遠藤 様
応募内容 区分	水切りアイデア
アイデア	水切りカゴの使い方 一①~⑥まで一  スペークンでは、 スペークングを とのイランタ上に るを とのイランタ上に るのでして なののでの よって なって なって なって なって なって なって なって なって なって な
ねらい	水分が少量の為、作業がスムーズに

応 募 者	みずき二丁目 在住 佐伯 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	容器=ホームセンターに売っている目の粗い塩ビの箱型 新聞紙を敷き、野菜・果物クズを入れ、天日干しをする。 ※魚、肉の内臓(イカ、腹わら等)は別にして、冷凍する。 ※ネットでふたも用意(ネコ対策)
ねらい	1週間分のゴミは、カラカラに乾いて少量になります。 (雨続きで干せない時は重み、臭い等が発生) ※台所で調理する時に野菜、果物クズ、魚介クズを分ける事 世帯毎に減量すれば、焼却炉にも良いし、他市町村にも迷惑かけないで済む。

応 募 者	堤 台 在住 岩元 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ol> <li>汁気があるゴミは、庭の花壇や畑に埋める(生ゴミ)</li> <li>流しについているゴミかごをその都度汁気を切って、捨てる。</li> <li>ゴミかごを高さがあるところに置いて汁気を切る。</li> <li>ゴミかごにぬるぬるしない様にある程度洗っておく。</li> </ol>
ねらい	

応 募 者	三ツ堀 在住 名和 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ol> <li>生ゴミ入れ(いわゆる三角形のカゴ)を流しの中に置かない。</li> <li>チラシで折った紙箱を調理台に置き、出たゴミを直接捨てています。夏場はハエが来るので適当にふたをかぶせています。</li> <li>野菜クズ、肉、魚の廃棄分は広げたチラシに包み、そのままゴミ箱へ直行</li> <li>お茶殻は水気を絞って床に撒き、ほうきで掃き取ります。ホコリも立たず、(ホコリを吸い取ってくれるので)さっぱりします。</li> <li>ゴミ箱の底に重曹を撒いておく。紙ゴミと生ゴミを交互に捨てる。</li> </ol>
ねらい	ゴミを絶対に濡らさないという意識が肝心だと思うのですが、新婚の頃から結構楽しくやっています。 濡れると臭うので濡らしたくないですね。野田市の大切な税金を節約する為にも、色々なアイデアを取り入れようと思います。チラシの折箱は、昔は子供達・・・・今は私が折っています。

応 募 者	岩名一丁目 在住  豊澤 様
応募内容区分	水切りアイデア
	<ol> <li>肉の入っていた発泡スチロールトレイを料理の前に準備しておく。</li> <li>野菜の皮等、水分のつかないようトレイに入れる。</li> <li>人参は、皮をむかず、そのまま使用する。</li> <li>流しのゴミ入れに野菜くずが入らないようすべて「1」のトレイに入れ、これをビニール袋に入れて処理する。</li> </ol>
アイデア	The state of the s
ねらい	<ul><li>・流しのゴミ入れに入れるものを極力減らすことで水切りにつながる。</li><li>・野菜を皮ごと食べることで、生ゴミの量を減らす。</li></ul>

	小切りののOエCの例象室/J/Mでファーファ
応募者 	岩名一丁目 在住  笹木 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	野田市は、30,517 トン(平成 22 年度の可燃ごみ)ごみを排出しております。ごみの半分以上が水分です(54.4%)。この水分のほとんどが生ごみからの水分でどの年度も傾向は変わりません。焼却場は、ごみの半分を占める水を蒸発させるために多量の灯油等エネルギー消費しています。 では、水切り生ごみを減らすアイデアを説明します。 1. 食事を作る時や食後で出る生ごみを水気の少ないものと水気の多いものに分別する。・水気の少ない玉ねぎ、人参、ジャガイモ、野菜の端切り、筋取り、果物等の皮等は、ざるやトレーに取る。虫よけのネットを掛けて風通しの良い場所に保存し、乾燥したらごみとして出す。・水気が少ない焼き魚や食事の残渣などは、新聞紙に軽く包んで一般ごみとして出す。・スイカやメロン等の食べた後の皮は、水気の少ない所と多い所に分け、水気の少ない皮の部分は、小さく切って上記トレーに入れ乾燥させる。・水気のある料理残渣、食後の残渣は、台所の三角ごみ入れに水切りごみ袋を取り付けた中に入れた後、廃コンパクトディスク(写真ア参照)に置き、その上に水を入れたベットボトルを乗せ、更に、ゴムバンドで圧力をかけ、一晩電くことで(写真イ参照)40%から50%の水切りが可能です。水切りした生ごみは新聞紙に包んで通常ごみと一緒に出す。(市注釈)なお、新聞紙は資源物となりますので、極力乾かしてから資源物としてお出しください。 2. 生ごみを出さない工夫(その1)・食べる分だけ買う ・残した料理は器に移し、冷蔵庫に保管する。・食事は、食べられる分量だけ作り残さない工夫。 3. 生ごみを出さない工夫(その1)・市は、コンボスト堆肥や再生土の拡大推進と活用方法の計画を立てる。・自家用で余ったコンボスト堆肥や再生土は、現在の剪定枝の回収と同様の方法で市が回収する。 ・回収したコンボスト堆肥や再生土と更に熟成させ、完全な堆肥として農家に支給する。・コンボストは肥や再生土の品質確保のため、生ごみには、生ごみ以外の混入がないよう責任と自覚を持って活用していただく。
ねらい	な食生活社会と文化を実現させましょう。

別紙

応募者

岩名一丁目 在住 笹木 様

ア



1



応募者	尾崎在住爺木様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	用意する物 ①水切りネット ②ヘアーゴム  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
ねらい	①水切れが良い。②逆さにするとすぐ捨てられる。③大した事ではないが何年もこうしています。バケツに入れてから庭に埋めています。

応 募 者	岩名一丁目 在住  宮崎 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	市販のゴムネットに入れ、チラシなどで包んで捨てる。 シンクの排水溝にセットする。ストッキングタイプとする。 (現在取組中)
ねらい	<ul><li>・目の細かいゴムネットを使うことにより排水溝にごみが流れないように心掛けている。</li><li>・水漏れ対応としてチラシなどを活用している。</li></ul>

応 募 者	谷 津 在住 野呂 様
応募内容区分	水切りアイデア
アイデア	<ol> <li>じゃがいも、人参、玉ネギ他の皮むきする野菜は流しへ入れず、水分を吸いとる新聞紙を用意しておきます。</li> <li>魚を調理する時も頭、腹わた等も同様にします。</li> <li>油分のついたフライパン、なべ、お皿等はボロ布でふきとります。</li> <li>流しに入ったくず物は、新聞紙に包んで捨てます。</li> </ol>
ねらい	これをする事によって流しの中に入る物が少なくなります。又これらを流しに入れると全部水分を吸ってしまいます。 新聞紙を使う事で水分をしっかり吸ってくれます。