

「省エネナビ」を使って節電に取り組んでみませんか。自由研究のテーマにもピッタリです。

夏休みには、お子さんと一緒に「省エネナビ」を使って節電に取り組んでみませんか。自由研究のテーマにもピッタリです。

電力使用量を「見える化」

省エネナビで出来ること

省エネナビをご家庭の分電盤に測定器を取り付けるだけで、電力使用量やCO₂排出量がリアルタイムで表示されます。

「テレビやエアコンを使っている時の電力使用量を実感しながら節電出来たので、電気料金が安くなった」など好評です。

夏休みには、お子さんと一緒に「省エネナビ」を使って節電に取り組んでみませんか。自由研究のテーマにもピッタリです。



取付方法

付属の説明書に従って、ご自身で付けて下さい。

*家の電気契約等の条件により、取り付けられない場合があります。

●取付方法

付属の説明書に従って、ご自身で付けて下さい。

*家の電気契約等の条件により、取り付けられない場合があります。

●取付方法

付属の説明書に従って、ご自身で付けて下さい。

*家の電気契約等の条件により、取り付けられない場合があります。



「夏休み！親子バス施設見学会」の参加者募集(無料)

日時 8月21日(木) 午前8時15分～午後5時(予定)

対象 区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

*中学生以下の方は保護者同伴で参加。区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

*中学生以下の方は保護者同伴で参加。区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

●取付方法

付属の説明書に従って、ご自身で付けて下さい。

*家の電気契約等の条件により、取り付けられない場合があります。

「夏休み！親子バス施設見学会」の参加者募集(無料)

日時 8月21日(木) 午前8時15分～午後5時(予定)

対象 区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

*中学生以下の方は保護者同伴で参加。区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

*中学生以下の方は保護者同伴で参加。区内在住・在学・在勤の方40人(抽選)

家庭用生ごみ処理機等購入費助成制度のご案内

生ごみには水分が多く含まれており、家庭用生ごみ処理機を使用することで、生ごみを大幅に減量することが出来ます。

生ごみ処理機にはさまざまな種類があり、スイッチを押すだけで手軽に生ごみの減量出来るものもあります。ごみの減量だけではなく、特に暑くなる季節に気になる生ごみの嫌な臭いを軽減することも出来ます。

助成制度を利用する場合は、購入前に申請が必要です。

助成対象 生ごみ処理機(乾燥型)電動の生ごみ処理機など(ディスプレイ式の機器を除く)

助成金額 購入金額の2分の1相当額(上限は2万円)

家庭用生ごみ処理機等購入費助成制度のご案内

生ごみには水分が多く含まれており、家庭用生ごみ処理機を使用することで、生ごみを大幅に減量することが出来ます。

生ごみ処理機にはさまざまな種類があり、スイッチを押すだけで手軽に生ごみの減量出来るものもあります。ごみの減量だけではなく、特に暑くなる季節に気になる生ごみの嫌な臭いを軽減することも出来ます。

助成制度を利用する場合は、購入前に申請が必要です。

助成対象 生ごみ処理機(乾燥型)電動の生ごみ処理機など(ディスプレイ式の機器を除く)

助成金額 購入金額の2分の1相当額(上限は2万円)

助成対象となる機器などの例

▲電動型生ごみ処理機(乾燥型の例)

*電動生ごみ処理機(乾燥型)の処理結果

処理前 1500グラム

処理後 250グラム

申請 問合せ 荒川清掃事務所3階

区内線449

家庭用生ごみ処理機等購入費助成制度のご案内

生ごみには水分が多く含まれており、家庭用生ごみ処理機を使用することで、生ごみを大幅に減量することが出来ます。

生ごみ処理機にはさまざまな種類があり、スイッチを押すだけで手軽に生ごみの減量出来るものもあります。ごみの減量だけではなく、特に暑くなる季節に気になる生ごみの嫌な臭いを軽減することも出来ます。

助成制度を利用する場合は、購入前に申請が必要です。

助成対象 生ごみ処理機(乾燥型)電動の生ごみ処理機など(ディスプレイ式の機器を除く)

助成金額 購入金額の2分の1相当額(上限は2万円)

助成対象となる機器などの例

▲電動型生ごみ処理機(乾燥型の例)

*電動生ごみ処理機(乾燥型)の処理結果

処理前 1500グラム

処理後 250グラム

申請 問合せ 荒川清掃事務所3階

区内線449

携帯電話等の使用済小型家電のリサイクル

携帯電話等の小型家電には、金や銀などの貴金属、パラジウムなどのレアメタルが含まれています。区では、これらの資源のリサイクルを促進するため、専用の回収ボックスを設置し、小型家電の回収を行っています。また、フリーマーケット等の区の催しでも回収します。

回収ボックスは、区役所本庁舎、あらかわエコセンター、アクト21、各ふれあい館に設置しています。

回収品目は下記の9品目です



＜＜ご注意下さい＞＞

*回収品目以外の製品は回収していません

*30センチ角以上の製品は粗大ごみとして出して下さい

*一度回収ボックスに入れた物の返却は、一切出来ません

*携帯電話等のメモリーカード類は必ず取り除いて下さい

25年度の回収量

皆様のご協力により、25年度は、ボックス回収とイベント回収で、合わせて約244キログラム(下表参照)の小型家電が集まりました。今後も更なる資源の回収とごみの減量に取り組んでいきますので、ご協力をお願いします。

	小型家電回収量 単位:キログラム		合計
	ボックス回収量 (25年10月～26年3月)	イベント回収量 (全8回)	
携帯電話	41.8 (個数:449台)	12.8 (個数:134台)	54.6 (個数:583台)
その他家電	162.6	27.2	189.8
合計	204.4	40.0	244.4

問合せ 清掃リサイクル課 区内線470

資源はレジ袋などから出して専用の容器に入れて下さい



資源回収場所には、専用コンテナやネットが用意されています。

びん・缶・ペットボトルなどを、レジ袋などに入れて回収場所まで持ち運んだ際は、必ずレジ袋などから出して、直接回収の容器に資源だけを入れて下さい(レジ袋は必ず持ち帰って下さい)。

皆さんのご協力をお願いします。

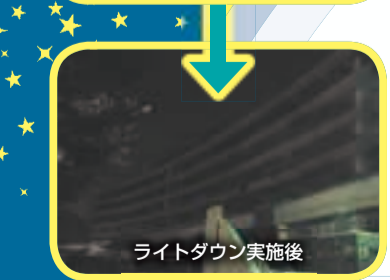
*回収場所の容器が不足している場合は、清掃リサイクル課までご連絡下さい



問合せ 清掃リサイクル課 区内線449

「あらかわセタライトダウンキャンペーン」を実施しました

区施設においても執務室の消灯に取り組みました(区役所本庁舎の実施の様子)



荒川区低炭素地域づくり協議会が呼び掛けて、「あらかわセタライトダウンキャンペーン」を実施しました。7月7日の夜8時～10時の2時間、消灯することで、日頃からどれだけ照明を使っているかを実感し、節電や省エネルギー、地球温暖化問題について考えるきっかけとなることを目的として行っています。

当日は、多数の区民・事業者の皆さんが参加し、「手作りキャンドルを灯して、親子の時間をいつもよりもゆったりと過ごしました」などの声が寄せられました。

問合せ 環境課 区内線482

もったいない ～食品ロスを無くそう

●意外と多い食品ロス

日本では、年間約1700万トンの食品廃棄物が出されており、そのうち食品ロスの量は、年間で500～800万トンと試算されています(出典:農林水産省による22年度推計)。これは、日本の主食用とされるお米の年間収穫量約820万トンと同量に当たります。

区で毎年実施しているごみ組成調査でも未使用の食品がたくさん出てきます。(写真右)

また、食品ロスは、食品メーカー、スーパーなどの小売店、レストランなどの飲食店、家庭など、「食」に関連するさまざまな場所で発生していますが、食品ロスの約半分の量が家庭から出ていると言われています。家庭における1人当たりの食品ロス量は、1年間で約15キログラムと試算され、ご飯1食を250グラムとした場合、60回分の食事に相当します。(出典:消費者庁26年作成啓発用パンフレット)

●食品ロスはなぜ出来る

食品を食べずに捨ててしまう理由としては、「食品が腐ってしまった、カビが生えてしまった」、「食品の消費期限・賞味期限が過ぎてしまった」などが多くあげられます。これらは、食品を必要以上に買い過ぎて使い切れなかったり、料理した量が多すぎて余ってしまったことが原因と考えられます。また、野菜の皮を厚くむいたり、食べられる部分まで過剰に捨ててしまうことも原因の一つです(表1)。

●食品ロスをもったいない

日本には「もったいない」という言葉があります。料理も食材も無駄なく食べ切るという心掛けで、食品ロスを減らすことが出来ます。皆さんも「もったいない」を合言葉に出来ることからご協力をお願いします。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられている食品のことです。私たちは多くの食品を輸入しながら、大量に捨てています。「もったいない」を合言葉に、大切な食品を無駄なく消費し、食品ロスを減らして環境面や家計面にもプラスになるよう、ご協力をお願いします。

問合せ 清掃リサイクル課 区内線470



▲集積所に出土された未使用の食材

食品を使用せず廃棄した理由

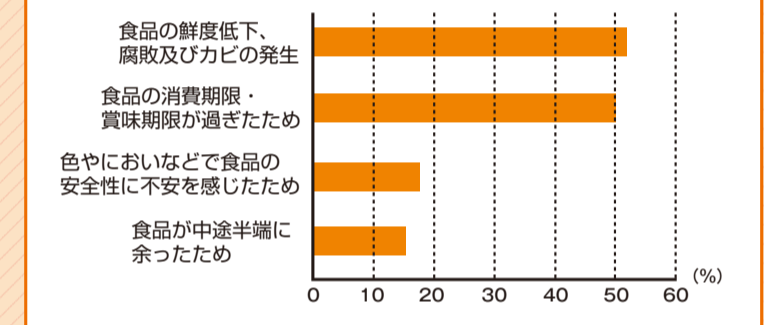


表1 農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査(世帯調査)」(複数回答による)

食品ロスを減らすために

●計画的に買い物をしよう

安いからと食材を必要以上に購入したり、買い置きがあるのを忘れてまた同じ食材を買ってしまうと無駄になってしまふ可能性があります。買い物をする前に冷蔵庫などの食材を確認して、必要な分だけ買いましょう。量り売り・ばら売りなども活用しましょう。

●食材を使い切ろう

普段から食材の賞味期限や消費期限を意識して、期限切れで捨てる前に使い切りましょう。食べられる部分を過剰に捨てたり、余った食材を捨てたりせず、工夫しておいしく食べ切りましょう。

●残さず食べよう

食品が皆さんの元に届くには、水、肥料・飼料、生産するための人手や運搬するためのエネルギーなど資源をたくさん使っています。野菜・肉類等の生産者や料理を作ってくれた人達への感謝の気持ちを込めて、残さず食べましょう。外食の時は、注文時に料理のボリュームや食べられない食材が入っていないかあらかじめ確認をして、食べ切れる分を頼みましょう。

開封した日付や期限を食材が入った袋に書いておくことも使い切るために有効だよ。



▲荒川区リサイクルキャラクター・りっくる



賞味期限と消費期限の違いはご存知ですか

砂糖・塩などの一部の商品を除き、加工食品には、「賞味期限」または「消費期限」が記されています。どちらの期限表示についても、未開封の状態、適切な方法で保存されていることが前提です。

●賞味期限……比較的品質が劣化しにくい食品に表示されています。期限を過ぎて必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

●消費期限……品質の劣化が早い食品に表示されています。期限を過ぎたら食べないようにして下さい。(図2)

開封した物は、期限にかかわらず早めに食べましょう

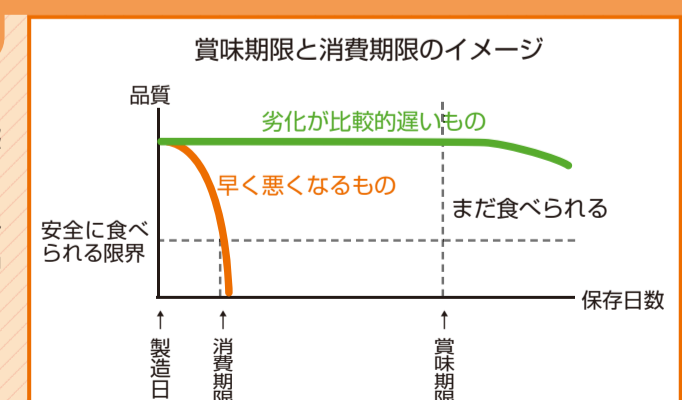


図2 農林水産省資料