

ごみ減量・もったいないねット山形

ニュース

平成21年3月発行

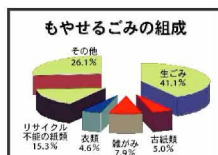
会員提案・支援事業部会 (部会長 長瀬洋子)

会員提案・支援事業の支援を受け、
会員のごみ減量活動が形となりました。

内容 全編10'58

Chapter 1

ごみを減らす
ヒント



Chapter 2

紙のリサイクル



Chapter 3

布のリサイクル



Chapter 4

ごみを減らすと...

私たちが出した資源ごみ（紙類や布類）は、どのような作業を経て、どのようなものにリサイクルされるのでしょうか？
その想いが原点の映像です。ぜひご覧ください。

制作 有限会社 TVC企画 【本会員】

山形市小姓町7番10号 ☎023-623-0166
<http://www.tvc-kikaku.jp/>

私たちの資源ごみ
どんなものになっちゃうの？



お貸します！

勉強会や会合などでの、ご利用はいかがですか？
ご予約は、事務局まで！

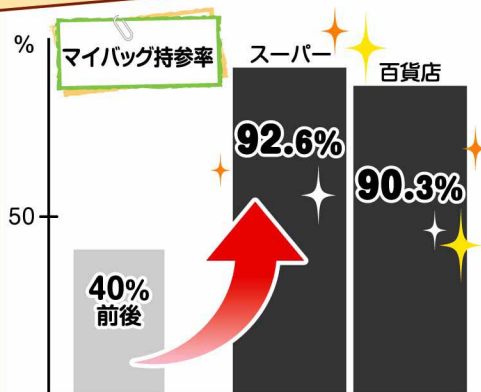
貸出DVD：2枚 貸出VHS：2本



社会科授業での教材として、
市内小学校へDVDを贈りました。
子どもも大人も、みんなでごみ減量！

映像は、本会ホームページ (<http://www.mottainai-yamagata.net>) でもご覧いただけます。

買い物袋持参運動部会 (部会長 高橋和子)



レジ袋無料配布時

2月平均

資料提供：山形市ごみ減量推進課

全国初！百貨店での レジ袋無料配布中止

昨年7月1日から市内スーパー7社・全31店舗で始まった“レジ袋無料配布中止”

その後、新たなスーパーでの取り組みへと拡大。そして、今年2月1日からは、百貨店の(株)大沼山形本店と(株)中合十字屋山形店での取り組み※へと発展し、レジ袋削減の輪が広がっています。

※両店とも地階食品売り場の集中レジが対象です

大沼は楽しいお買い物の散歩道

ONUMA

山形本店



JUYIYA

ごみ減量学習部会 (部会長 佐藤吉子)

大好評！

12月3日

エコクッキング教室

136名の多くの方から応募いただいた“圧力鍋を使ったエコクッキング教室”（定員：40名）。

自然食コーディネーターの五十雅子【本会員】さんを招き、

『野菜丸ごと！食材を無駄なく使うコツ』

『省エネルギーのコツや調理の工夫』

などについて学習しました。



参加者の声

- ・野菜の皮をむかずに使用すること、勉強になりました。
- ・『さんまの丸ごと煮』栄養もとれ、しかも美味しかった。



まずは作り方の勉強です

広報部会 (部会長 大滝和子)

ホームページには 旬な情報が満載！



会のイベント情報や、フリーマーケット情報などの旬な情報！

“楽しく！”“役に立つ！”ごみ減量情報が満載です。是非、ご覧ください。

<http://www.mottainai-yamagata.net> もしくは『もったいない 山形』で検索

アルミ付の紙バック回収
ラジオ番組発のエコ活動

『ap bank radio！・テトラバックリサイクル便』

アルミ付紙バック（内側にアルミ箔が貼られているもの）を無料で回収するシステムがあります。
回収後はもちろん、リサイクル！

〈回収方法〉

- ①専用封筒で送付する
- ②FM山形（松山3-14-69 625-0804）へ持参する

詳しくは、
<http://www.recycle-bin.jp/tfm>

HP内 ごみ減量
なんでも広場
より
(一部抜粋)

事業者会員拡大部会 (部会長 鈴木隆男)



大活躍!! もったいないマップ

山形市の「家庭系ごみの有料化」市民説明会において、活用された“もったいないマップ”。
ごみ減量に向けて、リサイクルショップやスーパーの店頭回収情報が紹介されました。



説明会での様子

ごみ減量の取組みを 山形から全国へ

10月24日
～26日

～3R推進全国大会やまがた環境展に参加しました～



ごみの減量を広く
呼びかけるために、
“もったいないマップ”
や“情報紙”の配布、
活動内容の展示等を行いました。



風呂敷の
便利な使い方

会員より、丁寧にお伝えしました

マイバッグに
お絵がき

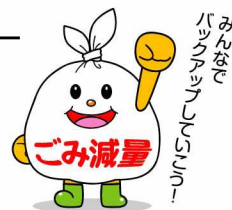


世界でひとつだけのマイバッグを作りました

菅野会長 3R推進マイスターへ就任



1月15～16日の2日間東京にて、3R推進マイスター研修会への参加並びに委嘱状をいただいて参りました。
大きな役割をいただき、大変責任深く感じております。
十分に役割を果たせるようがんばって参ります。



3R推進マイスターとは？



レジ袋などの容器包装廃棄物の排出抑制について啓発を図るために、平成19年5月30日環境省が設置しました。
オリンピックメダリスト有森裕子さんや元NHKキャスター宮崎緑さんらがマイスターとして、全国で活躍しています。

会員情報

会員数（平成21年3月15日現在）

個人：178名 団体：24団体 事業者：99事業者

新たに入会いただいた団体・事業者（H20.9～現在）

ありがとうございます
ご協力します



リサイクルショップ

- ・お宝中古市場 【深町】
- ・トゥワーネ・ソール 【七日町】

小売業

- ・木下自転車店 【高堂】
- ・(株)天盛堂 【本町】

サービス業

- ・(株)山本産業 【鋳物町】
- 西部工業団地支店

建設業

- ・富樫管工建設(株) 【深町】
- (五十音順)

今夜は

圧力鍋を使って エコクッキング!!

HPIにて、他メニュー公開中!

「豆乳雑穀入り・
野菜丸ごと重ね煮シチュー」
「黒砂糖のぶるぶる(わらび餅風菓子)」

きのこの玄米炊き込みごはん

材料(4人分)

玄米	2.5合	調味料	
しめじ・舞茸	各1/4房	醤油	大さじ1
にんじん	中1/4本	みりん	大さじ1/2
ごぼう	5~7cm	塩	適量
油揚げ	1/2枚	日本酒	小さじ1/2
焼きのり	適量	塩	小さじ1/2
		ごま油	小さじ1/4
		だし汁	450cc

作り方

- ① 玄米は軽く洗い、水気をきる(冬は1時間程度浸水)
- ② 材料を食べやすい形に切る
- ③ 圧力鍋に、玄米を入れ、その上に焼きのり以外の材料・調味料を入れ、きっちり蓋をし30分間火にかける
- ④ 圧が下がったら蓋を開け、かき混ぜ、焼きのりを散らして完成

ワンポイント

- ・玄米は優しく洗う
- ・だし汁は野菜の水分を考慮して加減する

さんま丸ごと柔らか煮(つくだ煮)

材料(4人分)

さんま	2尾	調味料	
しょうが	ひとかけ	砂糖	大さじ2
		醤油	大さじ2

作り方

- ① さんまを洗い、6~8等分に切る
- ② 圧力鍋に、材料・調味料を全て入れ、25分間火にかける
- ③ 圧が下がったら蓋を開け、好みの濃さに煮詰めて出来上がり

ワンポイント

- ・お好みで、みりん、日本酒等を入れても良い
- ・焦げないように火を強くかけない

ごみの分別方法

④

家庭で不要になった紙類(新聞・雑誌・雑がみ・段ボール)は、

- ・地域で行われている『集団資源回収』
- ・ごみ集積所(ペットボトルの収集曜日)

に出すことにより、リサイクルされます。

もやせるごみには混ぜないで、分別し、リサイクルにご協力ください。

出し方



新聞

折込チラシも一緒にOK



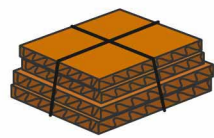
雑誌

付録のCD・DVDなど、紙以外のものは除いて



雑がみ

紙袋に入れて



段ボール

つぶして折りたたんで

品目別に分別し、“ガムテープ”を使用せず“紙ひも”でしばり出してください。

(紙ひもがない場合は、ビニールひもでも可)

→ “ガムテープ”は、はっ水加工されているため、リサイクルできません。

→ “紙ひも”は紙類と一緒にリサイクルされるため、“ビニールひも”に比べリサイクルに最適!

問い合わせ

「ごみ減量・もったいないねっと山形」事務局
山形市ごみ減量推進課内(市役所10階)

〒990-8540 山形市旅籠町二丁目3番25号
Tel 641-1212(内線699) Fax 624-9928
Eメール gomigen@city.yamagata.yamagata.jp
URL <http://www.mottainai-yamagata.net>

