

ごみ出しルールを 確認してください

ごみをきちんと収集し、清潔を保つためには、みなさんのご協力が欠かせません。ごみを出さずに生活することはできません。狛江市から出たごみは、市内で処理することができないため、焼却は稲城市に、最終処分は日の出町にお願いしています。

また、出されたごみは一つひとつすべて手で収集しています。みなさんがいやだなと思うことは、収集している側にとってもいやなことです。今まで以上にルールを守っていただき、お互いに気持ちよくすごせるようにご協力をお願いいたします。

1 収集日、当日の朝8時までに出してください

ごみの収集時間は、ごみの量や道路状況等により一定にすることができません。そのため、市内全域どこでも収集日当日の朝8時までに出していただくようお願いいたします。地域によっては、ごみ出しから収集までに時間がかかる場合もあります。清掃課では、ゴルフ練習場のネットを再利用したものをカラスよけネットとして無料で貸し出ししています。必要な方は取りに来てください。

また、収集日以外の日に出不せると、カラスや猫などの動物によって荒らされたり、不法投棄や放火等の犯罪被害にあうこともありますので、必ず収集日当日に出すようにお願いいたします。

2 1回に出せるごみの量は限度があります

これからの時期は、引越など多量のごみが出てしまうこともあるかと思えます。家庭から出る可燃・不燃ごみは袋の大きさにかわらず、1回の収集で出せる量は5袋までです。それ以上出る場合は、料金がかかる場合があります。計画的に出していただくようお願いいたします。

3 分別をして出しましょう

市では、できるだけ経費がかからず効率的にごみを処理できるよう12種類に分別して出してください。

また、安全性の面から見ても、この分け方をいただければ収集するときに作業員が怪我をする危険性が減ります。

きちんと分けていただくことは清掃課ではできません。みなさんのご家庭から出されるときに分けていただかないと、その先の収集や焼却の際に重大な事故につながってしまうこともあります。みなさまのご協力をお願いいたします。

4 事業者の方は

事業にともなう出るごみは、家庭用の指定袋で出すことはできません。事業系のごみ袋を使用してください。また、1回の収集で4袋以上出る場合は市の収集に出すことができません。各事業所で一般廃棄物収集・運搬の許可を持つ業者と契約をして出してください。

ごみにするより前にみなさんをお願いします。

ハチドリのごみ減量

みなさんは「ハチドリのひとすく」というお話を知っていますか？

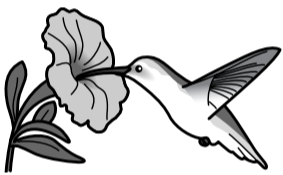
これは、南米エクアドルに伝わる物語です。

あるとき、森が火事になりました。動物たちはわれ先にと逃げていきます。その中で、一羽のハチドリだけが何度も何度もその小さくちびばしで水を運び、森の上にかげました。

動物たちは「そんなことをして何になるんだ」と言いました。ハチドリは答えました。「私は私にできることをしているだけです」と。

それを聞いた動物たちは、協力して水を運び無事に火事を消すことができました。

ごみ減量もこれと似ています。「自分ひとりがやったところでどうしようもないのでは」「こんなことをしても何も変わらないのかな」と思ってしまうこともあるかもしれません。しかし、ごみを出すみなさん一人ひとりに努力していただいていることで、毎年狛江市のごみが減っています。これからも、ごみ減量にご協力いただきますようお願いいたします。



必要とする人に渡す

飲み終わったリターナブルびんは購入したお店に戻す

リターナブルびんとは、ビールびんや牛乳びんなどのように回収し、洗浄して何度も再使用するびん。小売店にびんを戻せば、何度も繰り返し使うことができる。



不要なものはフリーマーケットやリサイクルショップに出す

着なくなった服や使わなくなった日用品はフリーマーケットに出すと、売る側も買う側もどちらも再使用したことになる。また自分で商品売るのが大変であれば、リサイクルショップを利用する方法もある。



POINT 1 断る

ごみを増やさないために、不要なものはもらわないよう、断る勇気も必要です。



本のカバーや不要な包装は断る。



買い物をするときは、ビニール袋ではなく持参した袋(マイバック)を利用する。

POINT 2 選ぶ

ごみが余分に増えないように用途を考えて、ものを選びましょう。



トレイにパックされた商品より、ばら売りされたものを選ぶ。



洗剤、調味料、ボールペンなどは詰め替えのきく商品を選ぶ。

POINT 3 調べる

「もったいない」という心を大切に、捨てない工夫をしましょう。

長く使いたいと思えるもので丈夫な商品か調べる。



POINT 4 捨てない

「もったいない」という心を大切に、捨てない工夫をしましょう。

作りすぎた料理は近所におすそわけしたり、冷凍庫でフリージングする。



ごみとして処理するにしても、リサイクルをするにしても環境に負担をかけ、多額の費用がかかることには変わりありません。それならば全部をまとめて処理した方が、手間もお金もかかりません。

しかし、地球上にある資源には限りがあります。これらは次の世代に引き継いでいかなければいけません。そのためには一人ひとりができることをやっていくことが必要です。