

「生ごみ」は腐りやすく、いやな「悪臭」で困っている人も多いでしょう。

実は、生ごみの悪臭や腐敗は、生ごみに含まれる水分が主な原因だといわれています。水分をよく切ることで、生ごみの悪臭や腐敗防止に役立ち、減量化にもつながります。調理の際に出る生ごみをなるべく水にぬらさずに処理する方法を紹介します。

### ○水にぬらさない



1

- ・玉ねぎの皮など、初めから乾いている野菜などは、水分を含んでいる生ごみと別にして。
- ・野菜は洗う前に皮をむきます。洗う前なので、水分を吸うことはありません。



2

- ・ざるなどに入れて、水に濡らさないようにします。

### ○乾かす工夫



3

- ・野菜くずや果物の皮は三角コーナーに捨てず、食品トレイの上に乗せて乾かしてから生ごみとして出します。
- ・野菜くずは腐りにくく自然乾燥しても、悪臭が発生しにくいため、新聞の上に置いて天日干してから生ごみとして出します。



4

- ・お茶がらは軽くしぼり乾燥させてから生ごみとして出します。
- ・ティーバッグは軽くしぼり乾燥させ、中身だけ生ごみとして出します。

平成25年4月1日からごみ袋が変わります!

現在使っている指定ごみ袋は、新しい指定ごみ袋と交換ができません。

計画的な購入をお願いします。

新しい指定ごみ袋については、平成25年3月下旬から販売する予定です。

美・サイクル館

☎46-1600

(藤山町)