

LINE 恵庭市公式LINE講座

ごみの日通知機能編

今日は何ごみの日...?
通知機能でもう安心!



「ごみの日通知設定」を選択します。

「はい」を選択すると通知の設定、「いいえ」を押すと設定の解除ができます。



「お住まいの地区」、「ごみの種別」、「通知時間（前日19時又は 当日6時）」を選択し、通知設定完了です。



友だち追加は [こちら](#)

LINEで [恵庭市](#) [検索](#)



粗大ごみのLINE申込・電子決済が始まります！

粗大ごみの申込について、これまでの電話申込に加え、**「令和6年10月1日」**からLINEでの申込が始まります。電話のように繋がりにくいこともなく、24時間いつでも申込可能です。

市の公式LINEを友だち追加のうえ、ぜひご利用ください！
なお、ごみ減量大作戦12月号で詳細についてお知らせします。



発行：令和6年9月

お問い合わせ先

恵庭市役所生活環境部ゼロカーボン推進室廃棄物管理課
☎33-3131（内線1133・1134・1137）
Mail：haikibutsu@city.eniwa.hokkaido.jp

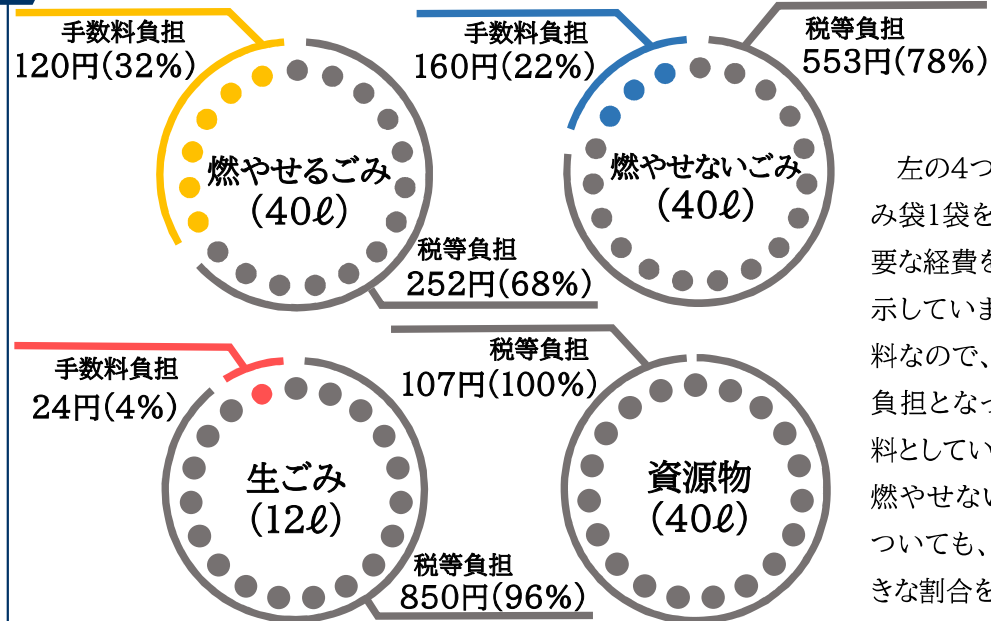


ごみ減量大作戦！！

ごみ処理経費は市民のみなさんからいただくごみ処理手数料(有料指定ごみ袋)と税金などで賄われています。昨今の物価高騰や施設の老朽化に伴う修繕費や管理運営に係る人件費の上昇など、今後のごみ処理経費はさらに増加していくと推測されます。

そのような状況の中、今回は現状のごみ処理にどれくらい費用がかかっているのかを知っていただくために、ごみ処理の経費についてご紹介します。

① ごみ袋1袋あたりの処理経費について(R5年度)



左の4つの円グラフは、ごみ袋1袋を処理する際に必要な経費をごみの区分別に示しています。資源物は無料なので、100%税等での負担となっていますが、有料としている燃やせるごみ・燃やせないごみ・生ごみについても、税等の負担が大きな割合を占めています。

② 家庭ごみ全体の処理経費(概算)について(R5年度)

支 出		収 入	
ごみ収集費(ごみ袋製造費含む)	4億8,200万円	バイオガス売払い収入	2,300万円
生ごみ処理施設運営管理費	3,200万円	資源物の売払い収入	3,600万円
焼却施設運営管理費	4億4,800万円	収入合計	5,900万円
リサイクルセンター運営管理費	1億1,800万円	処理経費の合計(支出 - 収入)	
ごみ処理場運営管理費	1億1,400万円	11億9,100万円	
その他管理費 (集団資源回収奨励金、ボランティア袋回収・不法投棄パトロール費、職員人件費等)	5,600万円	家庭ごみ全体の処理経費は11億9,100万円で恵庭市民(約7万人)1人当たりの負担額は年間約1万7千円になります。また、全体の処理経費からごみ袋の売上等の手数料収入2億4,500万円を差し引いた、9億4,600万円が「税等負担」となります。	
支出合計	12億5,000万円		

食品ロスを考える。

北海道文教大学食育アイドルプロジェクト

『推せる食育』をテーマに、もっと手軽に、もっとカジュアルに食育を広めていきたいという思いから発足した北海道文教大学食育アイドルプロジェクト。えにわっ娘.、IX-ALICE(イザリス)の2グループで、ライブ活動やイベントへの出演、講話を通した食育推進を行っています。

大きな社会問題となっている食品ロス。食品ロスとは、売れ残りや食べ残しなどで、本来食べられるにもかかわらず、廃棄されることを指します。恵庭市の調査（令和4年度恵庭市組成分析）では、令和4年度の市内の家庭から発生する食品ロス量は年間で推計**426トン**となっており、これは手つかずの食品を市民1人あたり年間で約**6キロ**捨てていることになります。

恵庭市では食品ロスをさらに削減するため、令和5年度に「**食品ロス削減推進計画**」を新たに策定。令和6年度は北海道文教大学食育アイドルプロジェクトとタイアップし、ポスターの制作をはじめ、食品ロス削減に向けた様々な啓発を行っています。

出来ることを、一緒に考えてみませんか？

→市内飲食店で掲示されているポスター



食べきり運動



飲食店でお腹が減ってついつい頼みすぎたり、宴会でついお話が盛り上がりすぎて料理がたくさん余ってしまった・・・なんてことはありませんか。複数人で集まる食事会では最初の30分と最後の10分間は料理を楽しむ『**3010（さんまるいちまる）運動**』を意識しましょう。幹事は『食べきり』のためのお声がけをお忘れなく。

てまえどり



買い物をするとき、陳列棚の手前から商品を購入するだけで食品ロス削減に貢献できることをご存知ですか。それが「てまえどり」です。賞味期限がまだ残っている商品でも、販売期限を過ぎると店頭から撤去され、廃棄処分の対象となってしまいます。そのため販売期限が迫った手前の商品を積極的に選ぶことで、食品ロスを減らすことができます。すぐに食べる商品であれば、必要以上に賞味期限が長いものを買う必要はありません。



←市内小売店で掲示されているポスター

→公共施設等で掲示されているポスター



食品ロス削減



買い物に行く前は、冷蔵庫の中身を確認する。使う分、食べられる量だけを購入する。調理をするときは、食材を適切に保存したり、残っている食材から使う。宴会等のときは、食事と交流の区切りをつけ、食べ残しをなくす。など、少し意識するだけで食品ロスを防げる取り組みがたくさんあります。みんなで『**食品を、大切に。ロスを、ゼロに。**』

作成したポスターの
撮影現場に潜入し、裏側を撮影！
さらに彼女たちのインタビュー
も公開しています。



IX-ALICEが食べ残された
食品の気持ちを歌った
ミュージックビデオを公開！
焼却施設で撮影しています。



予告 ガーデンシティえにわ FOOD BAG 始まります。

恵庭市内の飲食店（対象店舗）でご利用いただける、食べ残した商品用のお持ち帰り容器を恵庭市で作成しました。10月から配布予定となっておりますので、ぜひご利用ください。対象店舗は恵庭市ホームページからご確認ください。