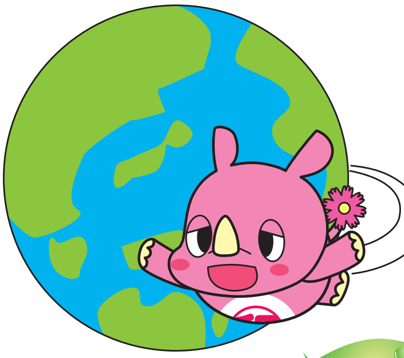
ごみの減量にご協力ください



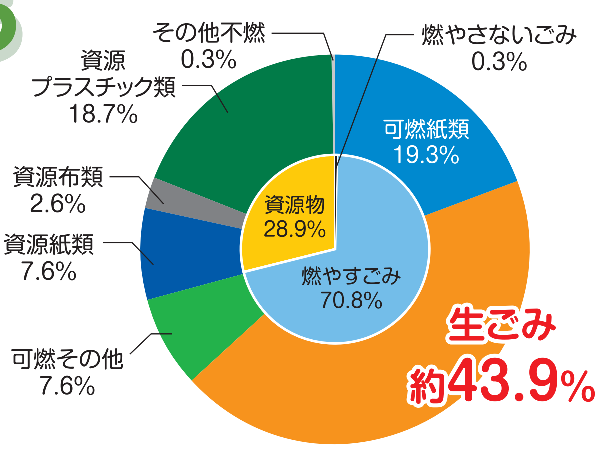
　印西市内の各家庭や事業所から排出される可燃系の一般廃棄物は、印西クリーンセンターにおいて焼却され、最終処分場で埋め立て処理されています。
　ごみの処理には、多大な経費が掛かっており、ごみの処理量を減らすことで、行政経費を抑えられ、最終処分場の延命化にも繋がります。
　ごみの減量や資源化の向上は、市民一人ひとりのちょっとした工夫や心掛けで大きく変わります。

ぜひ、日頃から環境にやさしい生活を心がけ、持続可能な「循環型社会」を築いていきましょう。

生ごみを減らそう

　家庭から排出される「燃やすごみ」のうち、「調理くず」や「食べ残し」などの「生ごみ」が約4割を占めています。
　また「生ごみ」は、約8割が水分と言われています。
　このようなことから、「生ごみ」を減らすことが、全体量を減らす一番の取組みとなります。

家庭から出る「燃やすごみ」の内訳（重量比）



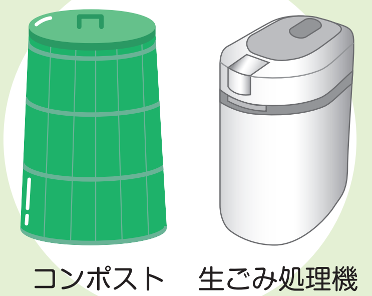
出典：令和7年度 印西市内組成分析結果

≪コンポストや生ごみ処理機等の購入者への補助金≫

印西市では、「生ごみ処理容器（コンポスト・EM容器など）」「生ごみ処理機」「せん定枝粉砕機」を購入した方に補助金を交付しています。

〔補助内容〕

補助対象	補助率	限度額	備考
生ごみ処理容器（コンポスト、EM容器など）	補助率２分の１	3,000円	１世帯２容器まで
生ごみ処理機	補助率２分の１	40,000円	１世帯１基まで
剪定枝粉砕機	補助率２分の１	40,000円	１世帯１基まで



コンポスト（例）　生ごみ処理機（例）

＊補助金制度の詳細は、印西市ホームページ参照　印西市　ごみ減量　補助金

家庭でできる！

生ごみ減量のコツ

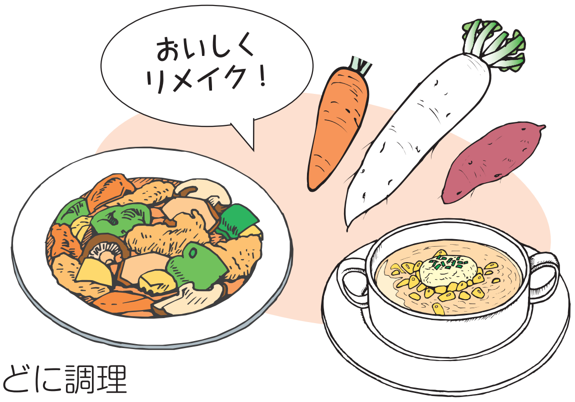
日本では、本来食べられるのに捨てられる食品、いわゆる「食品ロス」が年間500万トン程度発生しています。毎日、国民全体で、おにぎり約1.2億個分の食品を廃棄している計算です。

まずは、「水分をしっかり切る」、「食べきれる量だけ作る」、「食材を使い切る」を意識してみましょう。

1 買い方・保存の工夫

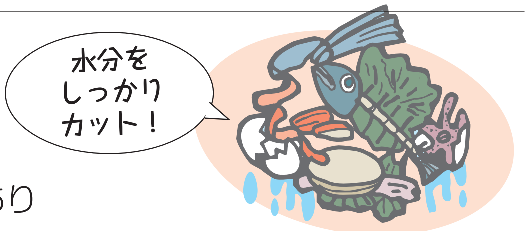
- ☑ **必要な分だけ買う。**
  まとめ買いを控え、食べきれる量を意識
- ☑ **冷蔵庫を見える化する。**
  食材は手前に古いものを置く（先入れ先出し）
- ☑ **食材を適切に保存する。（冷蔵・冷凍）**
  使い切れないものは早めに冷凍したり、下処理して保存（刻む・茹でる）したり

2 調理の工夫



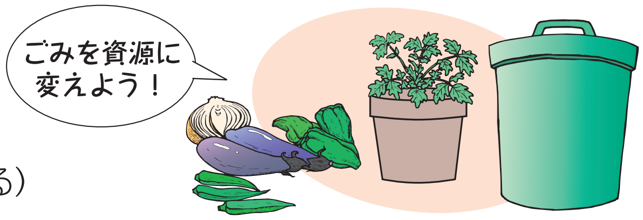
- ☑ **皮ごと使う。**
  皮ごと食べられる食材は、よく洗ってそのまま調理
- ☑ **食べきれる量だけ作る。**
  作りすぎを防ぐのが重要
- ☑ **残った料理をリメイクする。**
  食べきれなかった料理や余り食材をスープ・炒め物などに調理

3 捨てる際の工夫（生ごみの水切り）



- ☑ **捨てる前にぎゅっと絞る、または一晩乾燥させる。**
  水分を減らすことで、臭い対策や虫の発生抑制にも効果あり

4 利活用の工夫（生ごみの資源化）



- ☑ **コンポスト／電気式生ごみ処理機を利用する。**
  生ごみを堆肥化して家庭菜園に（ベランダでもできる）

5 余っている未開封食品の有効活用の工夫（食品寄付）

- ☑ **余っている未開封食品を寄付する。**
  企業や家庭から引き取った食品･食材を、食べ物を必要としている人たちや施設へ無償で届けるフードバンクや食品寄付の取組フードドライブを通じた寄付の活用

※フードバンク･フードドライブの詳細は、印西ホームページ参照

小さな工夫の積み重ねが、
環境を変える大きな一歩に！

「もったいない」を減らして、
地球にも家計にもやさしいエコライフを！

問い合わせ先　印西市クリーン推進課　0476-33-4504