

“生ごみの水切り”で、ごみ減量！

～ “水切り方法” を紹介します～

目黒区では、燃やすごみの中の約40%が、生ごみです。

生ごみは、約80%が水分と言われています。水分があると微生物が働き、生ごみの腐敗が起こります。生ごみの水きりをする事で、腐敗や悪臭を防ぐだけでなく、『ごみの減量』にもなります。生ごみの“水切り方法”をいくつかご紹介します。「できるところから、ぜひ始めてみてください。」

Step 1

料理くずは、“水にぬらさない”

野菜や果物は、洗う前に皮をむいて、皮はそのまま新聞紙や食品トレイに入れる（三角コーナーに入れないのがコツ！）



Step 2

むいた野菜や果物の皮を、“乾燥させる”

平らにして、半日ほど天日干しする（臭いもなくなります）

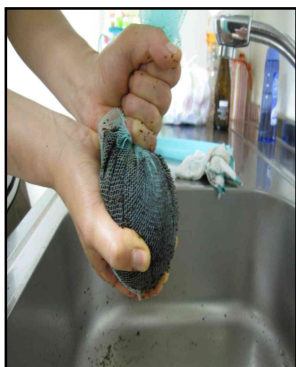


～～ 新聞紙を有効活用！ ～～

Step 3

三角コーナーや排水溝にたまった生ごみは、“ギューツ”としぼって、水分カット！

3つの“ギューツ”を紹介します。



手で“ギューツ”としぼる



ビンの底を使って“ギューツ”と、おす



水きりグッズを使って“ギューツ”

ご協力をお願いします