



片付けごみ・引っ越しごみ・粗大ごみは正しく捨てましょう

青森地区では粗大ごみはごみ収集場に出せません!

一度に大量の片付けごみや引っ越しごみが、ごみ収集場に出されると、他のかたがごみを出せないなどの問題が発生します。

- ①少量ずつ何回かに分けて出す
 - ②リサイクルショップなどを利用する
 - ③清掃施設へ直接搬入する
 - ④収集運搬許可業者に依頼する(有料)
- のいずれかの方法で処理しましょう。

【青森地区】
一辺が60cm以上のものは原則、粗大ごみです。収集の申込みは、事前に粗大ごみ受付センター(☎017-718-1184)へ。

※浪岡地区のかたは、「家庭ごみの正しい出し方」と「収集曜日表」をご覧ください。



可燃ごみ・不燃ごみに出せないもの

※この時期に、収集場に出されがちなものを抜粋しています。

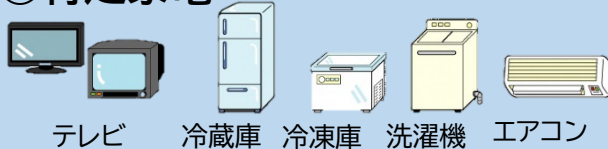
①粗大ごみ



市で処理できないもの

②特定家電

※法律でリサイクルが義務付けられています。



③パソコン



粗大ごみの出し方やごみの分別方法が分からないときは、市ホームページや青森地区は「清掃ごみ」、浪岡地区は「家庭ごみの正しい出し方」を見てね♪



青森市 ごみの分別

検索

【不法投棄されないように土地の管理をしよう!】

ごみの不法投棄を行った者が不明な場合、土地の管理者がごみを片付けることとなります。不法投棄されないように、土地の管理をしましょう。

具体的には、

- ・ 柵やロープ等の設置
- ・ 定期的な草刈りや見回り など

ごみを捨てにくい環境を整えよう!!



●問合せ先 青森市役所廃棄物対策課(駅前庁舎3階 017-723-5371)

不法投棄と思われるごみを発見した場合もご連絡を!

回覧																			

ごみ出しルール講習会を開催しました

地域におけるごみ出しルールの周知及びマナーの向上を推進する人材を育成することを目的に、市職員が講師となり、市内2か所で講習会を開催しました。

当日は、ごみの種類ごとに、収集場所への出し方等を説明しました。

今後とも、ごみ出しルールの遵守とマナー向上に御協力いただきますようお願いいたします。



10/4(水) 東部市民センター

10/5(木) 中央市民センター

参加者 44名(東部・中部対象)

あおもい素材まるごと！ エコごはん料理教室を開催しました

「皮ごとごぼうと豚肉の春菊サラダ」、「皮ごと大根と豚肉のにんにく塩炒め」、を作ることで、生ごみの減量につながる「3つの“きる”」や「食品ロス削減」についても学びました。



10/21(土) 西部市民センター
参加者 11名

当日レシピ紹介！「皮ごとごぼうと豚肉の春菊サラダ」

材料

ごぼう 50g
豚ロース薄切り 150g
にんにく 1片
(チューブ状なら2~3cm)
シュンギク 100g
カイワレ 1P
カレー粉 小さじ1
サラダ油 大さじ1/2
A 醤油:大さじ1.5
砂糖:大さじ1
酢:大さじ1/2

作り方

- ① ごぼうを皮ごと洗って泥を落とし、幅2mm、長さ4cm程度の斜め薄切りにする。
- ② にんにくはタテ半分に切って芯を除いて2mm幅の薄切りにする。
- ③ シュンギクは葉と茎に分け、茎は小口切りに、葉はざく切りにする。
- ④ カイワレは根元を落とし、豚肉は長さ4~5cmに切る。
- ⑤ ボウルにシュンギクの葉とカイワレを入れておく。
- ⑥ フライパンにニンニクと油を入れて火にかけて、ごぼうと豚肉とシュンギクの茎を順に入れて炒める。
- ⑦ カレー粉を入れて馴染んだら、Aを加えて調味する。
- ⑧ 炒めた具を野菜のボウルに入れてざっと混ぜる。



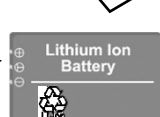
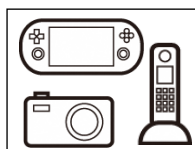
発熱・発火等の危険性があるため 電池等は適正に捨てましょう！

機器から取り外した小型充電式電池は、端子部分をテープで覆い絶縁してから家電量販店等の回収協力店へ。

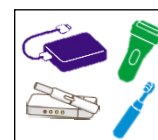
リサイクルマークがあるもの



家電量販店等の回収協力店



○電池を取り外せないものは・・・分解せずに本体ごと「使用済み小型家電回収ボックス」へ。
(配置場所:市役所本庁舎、駅前庁舎、浪岡庁舎、中央市民センターなど計16か所)



食品ロスを削減！！食品ロスダイアリーを実施しました

ボランティア清掃等を行っている団体に御協力をいただき、268人(97世帯)の方に食品ロスの発生を記録する食品ロスダイアリーを実施していただきました。今年度の実施結果は、「食べ残し」、「手つかず食品」について、食べ残しの重量は5.0gとなり、全国平均の23gよりも少なく、その理由として「食べきれなかった」ためが多数でした。

また、手つかず食品の重量は6.0gとなり、全国平均の23gよりも少なく、その理由としては「賞味期限切れ」、品目としては「野菜・果物」でした。

実施した多くの方から、「食品ロスについて考える良い機会になった」とおっしゃっていただきました。



区分	食べ残し		手つかず食品		
	1人1日当たりの廃棄量	最も多かった廃棄理由	1人1日当たりの廃棄量	最も多かった廃棄理由	最も多かった廃棄品目
全国平均	23g	-	23g	賞味期限切れ	-
実施者 97世帯 268人	5.0g	食べきれなかった	6.0g	賞味期限切れ	野菜・果物



登録はこちらから！！

青森市 LINE 公式アカウントで

ごみのお問い合わせができるようになります！！

①

①を押すと、
**家庭ごみの出し方
ごみの処理施設を
調べることができるよ！**

家庭ごみの分け方・出し方
家庭ごみの収集曜日や分別方法の検索ができます。

② 家庭ごみ収集曜日
③ 家庭ごみの分別
粗大・危険・資源ごみ

家庭ごみの処理施設
家庭ごみの処理施設の情報を確認できます。

青森地区
浪岡地区
自己搬入される方へ

②を押すとこんなことがわかるよ！！

③を押すとこんなことがわかるよ！！

家庭ごみ収集曜日
地区毎の収集曜日の確認や収集日の通知設定ができます。

青森地区
浪岡地区
ごみ収集日の通知設定

収集曜日
・清掃ごよみ(青森地区)
・家庭ごみの出し方ポスター(浪岡地区)
の確認ができます。

家庭ごみの分別
地区毎のごみの分別の検索ができます。

青森地区
浪岡地区
ごみの出し方分別事典

**ごみの出し方分別事典や、
キーワード検索で
ごみの捨て方の
確認ができます。**

収集曜日の通知設定もできるよ！

食材使いきりで
食品ロス削減

あおもり素材

まるごと



ごはん

食品ロスが多かった食品を使ったエコレシピを紹介！

以下のレシピは、令和5年12月2日(土)、ゲストに料理研究家のきじまりゆうたさんを迎え、食材をまるごと使ったエコな料理を実演するイベントで使用したものです。ぜひ参考にしてください。

● 豚肉のりんご漬け生姜焼き(4人分)



豚切り落とし・・・200g
玉ねぎ・・・1/2個
りんご・・・1/2個
生姜・・・2片
サラダ油・・・大さじ1/2
【A】しょうゆ・・・大さじ1.5
みりん・・・大さじ1/2

- ① りんごの1/6量を3mm幅の細切りにする。
- ② 残りのりんごと生姜をすりおろし、肉と混ぜておく。
- ③ 玉ねぎは1cm幅のくしがたに切る。
- ④ フライパンに油を入れて玉ねぎを入れて塩を振って、サッと炒めて取り出す。
- ⑤ 空いたフライパンに、豚肉をつけ汁ごと入れて炒める。
- ⑥ 肉に火が通ったら【A】を加えて煮絡める。
- ⑦ 玉ねぎを戻し入れる。
- ⑧ 汁気が少なくなったら器に盛り、細切りりんごを載せる。

エコポイント りんごは皮ごと！

りんごはすりおろしてタレに、細切りにして具に。おろしりんごと一緒に炒めた豚肉はしっとりジューシー！

● カレーソパ・デ・アホ(4人分)



ソーセージ・・・4本
にんにく・・・2片
ごぼう・・・50g
パセリ・・・2枝分
バゲット・・・50g(10cm)
卵・・・1個
オリーブオイル・・・小さじ2
カレー粉・・・小さじ1
【A】野菜ジュース・・・100ml
水・・・400ml
塩・・・小さじ1/3

- ① にんにくは2~3mmの薄切りに、ソーセージは斜め4等分に切る。
- ② ごぼうは縦半分に切って2mm幅の斜め薄切りにする。
- ③ 鍋にオイル：小さじ2とにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたら、ごぼうとソーセージを加える。
- ④ カレー粉を入れて馴染んだら【A】を注ぐ。
- ⑤ 煮立ってから3分煮る。
- ⑥ パセリは葉を摘み取って、枝は小口切りにする。枝を鍋に入れる。
- ⑦ パンをちぎって混ぜ、パセリの葉をいれて、溶き卵を流し入れて箸先で軽くほぐし、卵が固まるまで煮る。
- ⑧ 器に盛る。

エコポイント スペインのパン入りスープをカレー味でアレンジ！

乾燥して固くなったパンで作る。
ごぼうは皮ごと！パセリは枝も！

● 皮ごと大根とりんごの浅漬け(2人分)



りんごの皮・・・1/4個分
大根・・・200g
塩・・・小さじ1/2
【A】しょうゆ・・・大さじ1
砂糖・・・小さじ2
酢・・・小さじ1

- ① 大根は皮ごと3mm幅のいちよう切りにして袋に入れ、塩を絡めて15分ほど置く。
- ② りんごの皮は3mm幅の細切りにする。
- ③ 大根の水気を袋の上から絞り出す。袋にりんごと【A】をいれて30分以上漬ける。

エコポイント 大根は皮ごと、りんごは皮のみ。皮からもりんごの風味が出るので爽やかな漬物！



エコルのあとがき

引越シーズンに入ると、大きい家具や家電を捨てる人が多くなるけど、青森地区の「粗大ごみ」や「特定家電」などの詳しい捨て方は、見落としがちな「清掃ごよみ」の裏面に記載してあるから、注意しよう！



ごみの分別方法は、インターネットでも御覧いただけます。

青森市 ごみの分別

検索