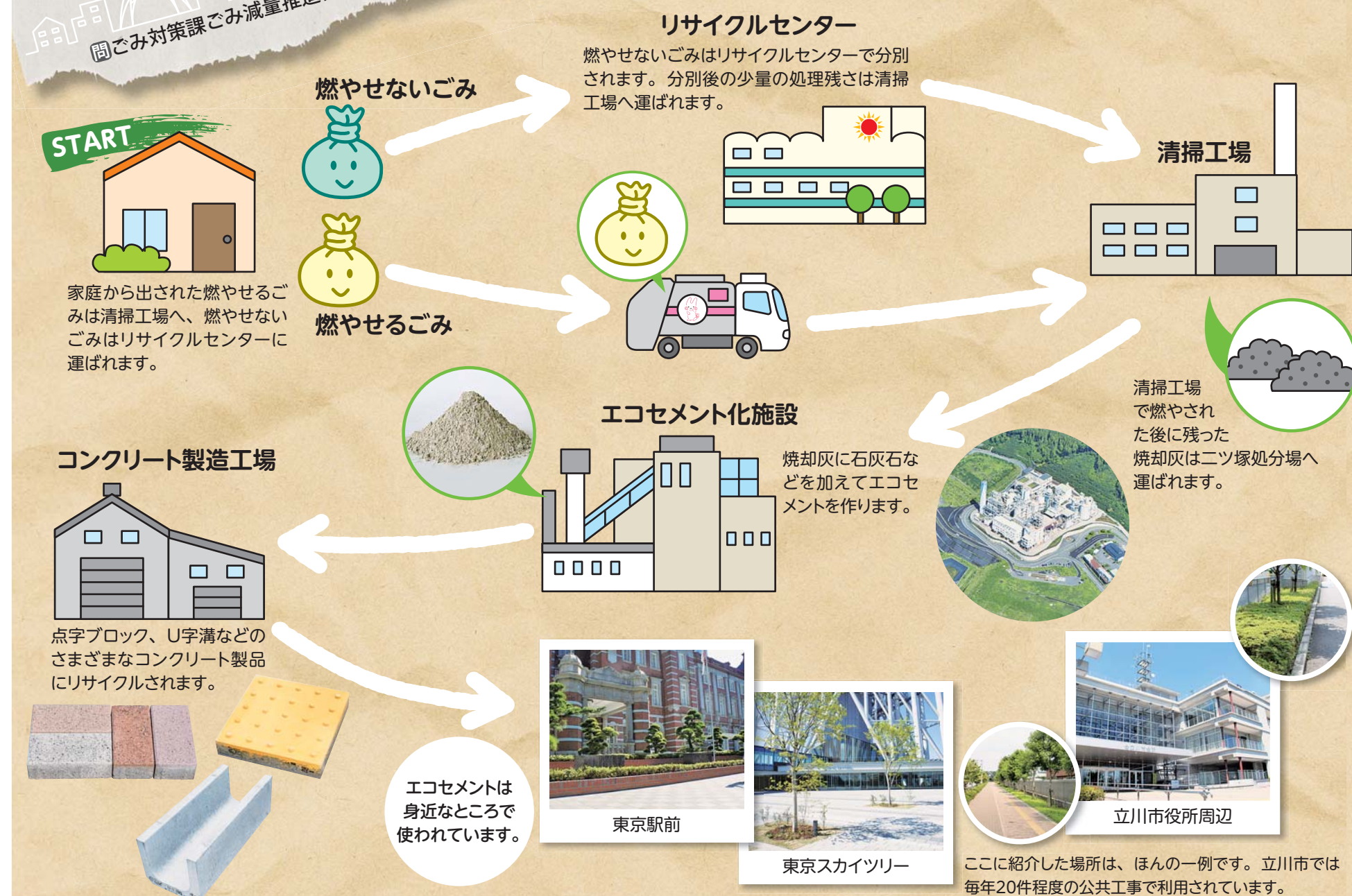




## みんなのごみが大変身!? エコセメントができるまで

エコセメントは、ごみの焼却灰から作られるセメントです。家庭から出された燃やせるごみなどは、清掃工場で燃やされて焼却灰になったのち、二ツ塚処分場のエコセメント化施設で石灰石などを加えてエコセメントに加工されます。



### TOPIC

## 皆さんのごみの減量・分別のおかげで 燃やせないごみの埋め立て量がゼロに

平成26年度までは燃やせないごみの処理残さを二ツ塚処分場に埋め立てていました。市民の皆さんのごみ減量に対するご協力や分別作業の効率化などによって処理残さが大幅に減り、

平成27年度から処理残さの焼却を行っています。焼却灰はエコセメントの材料になるため、現在は埋め立てを行っていません。

### 1 家庭ごみ戸別収集・有料化などにより燃やせないごみが減量



### 2 資源ごみの分別効率アップ

ごみの排出量が減ったことにより資源分別が効率化され、残量が大幅に減りました。



まだ使える家具等は修理してリサイクルショップ西砂(総合リサイクルセンター内)で販売しています。

### 3 残さの焼却処理が可能に

処理残さは埋め立て処分をせずに清掃工場で焼却しています。



焼却灰はもちろんエコセメントに

## 二ツ塚処分場のある 日の出町に 感謝の気持ちを

日の出町の住民の皆さんのご理解・ご協力があるからこそ、二ツ塚処分場は安全な管理運営がされ、私たちはごみを処分することができています。今後、多摩地域で新たな処分場を作ることとは不可能といわれています。エコセメント事業で処分場の使用期間を延長することができましたが、多摩地域全体のごみの埋立量はゼロではなく、今後も最終処分場の長期使用に向けて、ごみ減量の努力が必要です。

ごみ減量は私たちの未来につながります



## 考えてみよう! 私たちにできること

二ツ塚処分場をより長く使うためには私たち一人ひとりのごみ減量がとても大切です。私たちの未来のためにも、毎日の生活に「3R」を取り入れてみませんか。



## 家庭でできるごみ減量

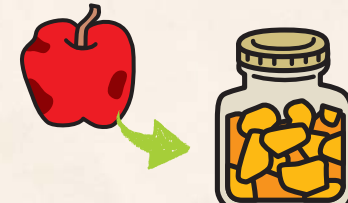
### 生ごみ減量レシピ

#### ● 野菜の皮をきんぴらに



細切りにして、油で炒め、しょうゆ、砂糖で味付けすればきんぴらに

#### ● 熟れすぎた果物をジャムに



傷んだ部分を取り除き、砂糖を加えて煮詰めれば、自家製ジャムの完成

### 水切りをしましょう

生ごみは捨てる前によく絞るだけで減量になります。



生ごみの約70%は水分です

## 大山自治会の取り組み

市は大山自治会と協働で生ごみのたい肥化に取り組んでいます。約900世帯の方の協力で、年40トンほどの生ごみからたい肥を作り、自治会内や地域の小・中学校などで花や野菜を作るのに活用されています。取り組みの内容(平成28年度)は立川市動画チャンネルでもご覧になれます(右2次元コードからアクセス可)。



### 生ごみ分別・資源化事業の様子



いろいろと苦勞も多いですが、ごみ減量や地域貢献につながると思うとやりがいがあります。

自治会長・橋本さん

## 食べきり協力店のご利用を

協力店は随時募集しています!

### 食べきり協力店 一覧

カフェ&バー ガレージ(曙町)  
ごはんcafé パンプリット(曙町)  
居酒屋キッチン BLACK・POT(高松町)  
素料理と手打ちそば あかつき(高松町)  
百嘉園(高松町)  
IL COVO(錦町)  
ガーデン&クラフツ カフェ(錦町)  
立風(錦町)  
中国料理 五十番(錦町)  
和食 すぎむら(錦町)  
やきとり 三原(西砂町)  
なごみたま(羽衣町)  
武蔵庵(羽衣町)  
喫茶・ハンドメイドたんぽぽ立川店(富士見町)  
Adam's awesome PIE(緑町)  
KIT BOX KOTOBUKIYA CAFE & DINER(緑町)  
カフェレストラン てくたく(若葉町)

Bonga's Curry & Dining(柴崎町)  
居酒屋キッチン BLACK・POT(高松町)  
素料理と手打ちそば あかつき(高松町)  
百嘉園(高松町)  
IL COVO(錦町)  
ガーデン&クラフツ カフェ(錦町)  
立風(錦町)  
中国料理 五十番(錦町)  
和食 すぎむら(錦町)  
やきとり 三原(西砂町)  
なごみたま(羽衣町)  
武蔵庵(羽衣町)  
喫茶・ハンドメイドたんぽぽ立川店(富士見町)  
Adam's awesome PIE(緑町)  
KIT BOX KOTOBUKIYA CAFE & DINER(緑町)  
カフェレストラン てくたく(若葉町)

市は、小盛りメニューや持ち帰り対応など、食べ残し(食品ロス)の削減に取り組む飲食店を「食べきり協力店」として認定し、各店舗の取組内容やマップ等を市ホームページで紹介しています(右下2次元コードからアクセス可)。どの店舗もおいしく食べきれぬメニューを提供していますので、ぜひご利用ください。



### 小盛りメニュー



### 食べ残しの持ち帰り



ご飯小盛り