

かんきょう立山

環境に配慮した「エコライフ」で
地球温暖化防止に努めましょう！！

第 1 9 号

発行: 平成31年 2月
編集: 立山町環境保健衛生協会
住所: 立山町上金剛寺210
ホームページ: kankyotateyama.jp

「かんきょう立山」は、当協会の会員である町民の皆様には協会の取り組みについてお知らせし、ご理解いただくために発行しています。
地域住民全員で、快適な生活環境づくりを進めましょう。



◇ リサイクルについて

知っておこう！立山方式

立山町では、現在「立山方式」と呼ばれるリサイクル収集を行っております。

住民の皆さんによって、きれいに洗浄し分別されたリサイクル物は、回収量によってリサイクル還元金という形で還元され、各集落の収入になります。この還元金は各集落の住民の皆さんのために使われます。

つまり、住民の皆さんの協力によって、住民の皆さんの地域が潤うというシステムです。

リサイクル還元金

- ◆ アルミ・・・ 80 円/kg
- ◆ スチール・・・ 5.5 円/kg
- ◆ ペットボトル・10 円/kg
- ◆ ビール瓶・・・ 5 円/本



2. 環境衛生活動について

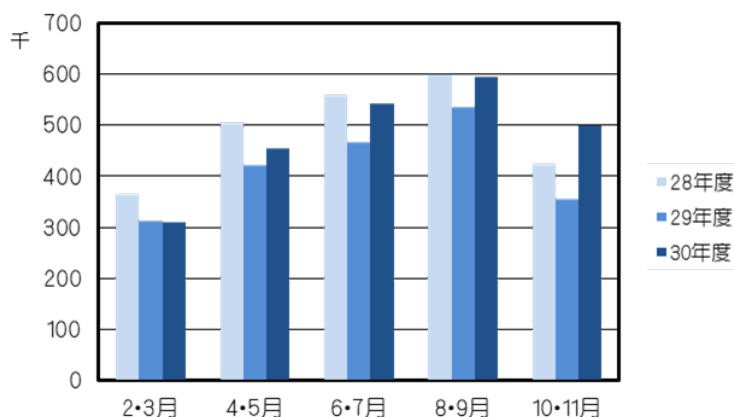
■ 衛生害虫駆除

- ・ 町内の全地区を対象に、散布機の貸し出し及び薬剤の配布を行い、6月～10月に10地区5,082世帯で実施しました。
- ・ 家庭用ねずみ駆除剤を、平成30年度は五百石地区560世帯に配布しました。最近、ねずみ駆除剤を必要としない家庭も増えてきたため、希望の地域のみへの配布としました。

■ 川をきれいにする運動

町内の河川の内11河川を指定し、該当集落ごとに実施しました。387名の方に参加していただきました。

リサイクル還元金 年度比較 (円)



今年の4月～12月のアルミ缶・ペットボトル・ビン等の売却収益は約200万円でした。毎年下がりが続いていたリサイクル回収量でしたが、今年度は去年を上回る結果となりました。回収量が減るとお渡しできる還元金も減ってしまいます。今後とも、リサイクル活動・再資源化にご協力をお願いします。

ゴミも分ければ
資源じゃよ！



■ 環境巡視活動

広嶋会長はじめ役員・各地区代表理事の方々が定期的に環境巡視活動を行い、一般廃棄物等の不法投棄を早期に発見するなど、環境美化に努めました。環境巡視活動で拾ったゴミは、2,454個で、アルミ缶、ナイロン袋や食品トレイ類、紙類、ペットボトルが多く捨ててありました。車からのポイ捨てが多く、ドライバーのマナーの悪さが目立ちました。

◇ 地区活動紹介



地域の環境美化を図り、美しいまちづくりを推進することを再認識してもらえる良い機会でもあります。
(堀 記)

< 下段地区 >

～ 下段地区 一斉クリーン作戦 ～

下段地区は7月の第2日曜日（今年は8日）をクリーン作戦の日として13集落が一斉にごみ拾いを行うことになっています。開始時間は朝6時からで地区によってはその後公園の除草をしている所もあります。今年は昨日まで雨がひどく順延と考えていましたが、天候が持ち直し無事実施する事が出来ました。ゴミ量は昨年に比べると少なくなったように思えます。少しずつですが、ポイ捨て禁止の町というスローガンが浸透してきたのではないのでしょうか！また、一斉にごみ拾いをする事は住民のみなさんが

◇ お知らせ

10月27日に富山市婦中ふれあい館で開催された第63回富山県環境保健衛生大会にて「地球温暖化防止ポスター・壁新聞」の優秀作品の表彰式があり、次の方々が受賞されました。



【 壁新聞の部 】

- 👑 最優秀賞 利田小学校 6年 板倉 世菜さん
- 👑 優秀賞 高野小学校 6年 中川 誠顕さん
- 利田小学校 5年 河野 真衣さん・森 美智さん
- 北部小学校 4年 大野 世奈さん



エコ堆肥販売について

当協会では、町内の学校給食等の生ゴミを再利用した安心・安全な「エコ堆肥」を販売しております。農繁期の前は売り切れる場合がありますので、どうぞお早めにお求めください。
価格：1袋（20kg）300円
販売日：平日 9～15時
場所：立山町環境保健衛生協会（上金剛寺 210）

エコライフのススメ

野菜の葉や皮、必要ないと思ってすぐに生ごみとして捨てていませんか？実は、可食部分よりも栄養がたっぷり含まれていることが多いのです。捨てずに一緒に摂ることで、栄養アップ&生ごみの減量に！

ピーマン

ピーマンに含まれるピラジンは、血液をサラサラにして血栓や脳梗塞、心筋梗塞などの予防や、薄毛予防、美肌効果なども期待できます。ピラジンはほとんどが種とワタに含まれているので、丸ごと調理しましょう。

セロリ

捨ててしまいがちな葉は茎よりも栄養が豊富。栄養だけでなく、便秘解消や精神安定効果もあります。

トウモロコシ

トウモロコシを食べると、残ってしまう大きな芯。しかし、この芯には栄養と甘みがたっぷり含まれています。コーンスープやとうもろこしご飯を作るときは、芯も一緒に炊きこんで汁をとると、ワンランク上の料理ができます。

大根

大根の主な栄養素は、カリウムとビタミンC。ビタミンCは中心より外側の皮付近に豊富なので、煮込み料理も大根おろしも皮ごと使いましょう。

ホウレン草

根の赤い部分には、鉄分や骨をつくるのに大切なマンガンが豊富。根元部分はミネラルが含まれているほか、甘みもたくわえているので、きれいに洗って一緒に摂りましょう。

ブロッコリー

ブロッコリーの茎には、花蕾（からい）と同等のビタミンCやβカロテンが含まれている上、食物繊維も豊富。茎の固い周囲をむいて薄切りに。蒸し料理やレンジでチンして。

ショウガ

生のショウガに含まれるジンゲロールには殺菌効果・免疫力アップ効果が。皮付近に多く含まれるので、皮はむかずに使いましょう。

カブ

カブの栄養価は、根より葉！葉にはβカロテン、ビタミンB群・C等が豊富で二日酔いに効くナイアシンも！

ゴボウ

ゴボウの皮には、糖尿病や脂肪の蓄積を予防するクロロゲン酸がたっぷり。皮を乾燥させたゴボウ茶もおススメです。ゴボウは皮むきもアク抜きもしなくてOK。せっかくのクロロゲン酸や水溶性の食物繊維が流出してしまいます。たわしでこすって洗うだけにしましょう。