

ごみ減量
大作戦



10月から「ごみ減量」の収集日を一部変更します

シリーズ「ごみ減量をいかにして成功させるか」②

市は資源物を毎月1回収集していますが、10月から紙類とプラスチック類に分けて、月に2回ずつ収集します。このため、燃えるごみの収集日が水曜と土曜日の地区は、10月から月曜と木曜日、または火曜と金曜日に変更します。

【問】市廃棄物対策課（☎72・1334）

資源物は紙類とプラスチック類に分けて月2回ずつ収集

市民の皆さんから「ごみをプラスチック類や紙類に分別すると、プラスチック類などの収集日が少ないので置き場所に困る。1カ月も置いておけない」という意見をよく耳にします。ペットボトルなどは重さこそ軽いですが、ごみ袋いっぱい詰めると大きくなり場所をとってしまいます。

そこで、収集日を①紙類（紙パック、新聞紙、チラシ、段ボール、雑紙、雑誌など）と②プラスチック類・ペットボトルに分け、10月から月に2回ずつ、水曜または土曜日に収集します（表1）。それぞれの地区の収集日は、別途配布しているチラシや市公式サイト、ごみ分別アプリで確認してください。

【表1】資源物収集日の変更

現在の収集日	10月からの収集日	
 月1回  第1日曜日 または 第3日曜日	①紙類  月2回  第1・3水曜日 または 第1・3土曜日	②プラスチック類 ・ペットボトル  月2回  第2・4水曜日 または 第2・4土曜日

【表2】可燃ごみ収集日の変更

現在の収集日	10月からの収集日
月曜・木曜日	月曜・木曜日
火曜・金曜日	火曜・金曜日
水曜・土曜日	月曜・木曜日 火曜・金曜日

資源物の収集を月に2回ずつに変更するため、可燃ごみの収集日が水曜と土曜日の地区は、月曜と木曜日または火曜と金曜日に変更します（表2）。詳しくは、別途配布しているチラシなどで確認してください。

水曜と土曜日の燃えるごみ収集日が変わります

衣類や毛布の回収を一時中断しています

衣類や毛布を資源物に出しても回収できません。おさがりやリサイクルショップに持ち込むなど再利用を検討してください。やむを得ずごみに出すときは、青い「可燃ごみ指定袋」に入れて可燃ごみ収集日に出すか、クリーンセンターに直接持ち込んでください。



ひとを結ぶ。まちを結ぶ。 column No.71 地域おこし協力隊

▼両開保育園の園児とピザ作り体験



地元の食材を使ってピザ作りに園児が挑戦

新年度がスタートしてはや5カ月が過ぎました。振り返ってみると生活スタイルをはじめ、変わったことがとても多く、また元通りの生活に戻ってほしいと願うばかりです。

この状況が少しでも改善され、人の往来が戻ってきたときに向け、少しずつ動き始めています。その一環として、柳川むつごろうランドに置いてあるピザ窯を活用した企画を実施しました。

7月末に、両開保育園の園児を迎えてのピザ作り体験を実施。昨年度、食の学校でお世話になった石橋尚幸シェフから、指導を受けてのピザ作りです。ピザソースには海苔の佃煮を使うなど、柳川らしさを取り入れました。出来上がったピザを笑顔で食べていた園児たちを見て、やってよかったと思いました。

地域おこし協力隊としての任期も残りわずか。地域の皆さんに可愛がっていただき、柳川に来てよかったと思います。少しでも柳川の力になれるよう尽力していきたいと思っています。



遠藤 大輔 (24歳)

【プロフィール】市観光課に所属。柳川観光の未来を担うマルチプレーヤーを担当

大都市圏から地方へ人の流れを作り、将来の定住を目指しながら、地方の活性化への貢献を目指すプログラム「地域おこし協力隊」。市で活動する8人の隊員たちの活動を紹介します。

【問】市観光課（☎77・8563）、市水産振興課（☎77・8752）

おいしいナスのレシピ

ナスのおいしい季節がやってきました。柳川で生産が盛んなナスを今年もたくさん食べたいです。そこで今回は、昨年の10月にやながわ食の学校料理講座で三堂学校長から教わったナスのレシピを紹介します。



ナスのミートソース

【材料】
 ナス1本、合いびき肉100g、ホールトマト缶(400g入り)1缶、玉ねぎ60g、にんにく5g、赤ワイン50g、固形コンソメ1/2個、カレー粉1g、パルメザンチーズ5g、小麦粉少々、小ねぎ1本、オリーブオイル適宜、塩適宜

【作り方】
 ①ナスは、しま目になるように皮をむき、幅1.5cmの輪切りにする。塩少々を振って10分ほどおく。玉ねぎとにんにくはみじん切りに、小ねぎは小口切りにする。トマト缶の果肉と汁を分けておく。
 ②ナスの水気をふき、小麦粉をまぶしつける。オリーブオイル大さじ1を熱したフライパンで色よく焼いて取り出す。
 ③鍋にオリーブオイル小さじ2を入れ、玉ねぎ・にんにく・合いびき肉・トマト缶の果肉を炒める。トマト缶の汁・赤ワイン・固形コンソメを加えて煮詰める。
 ④カレー粉・パルメザンチーズ・塩少々を加えて味を調える。ナスとソースを器に盛りつけて完成。

ポイントはナスを別に焼いておくこと。煮崩れを防ぎつつ、トロンとまるやかな口あたりを楽しめますよ。三堂学校長のおすすめはバターライスとの組み合わせ。ミートソースとしっかり絡めて頬張ってください。おうちでおいしく過ごす、この時期おすすめの一品です。



齊藤 千絵 (32歳)

【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当