

コワケ丸が伝授 『買い物はコワケ買い』の術



コワケ丸
ワケ丸の分だが、本当は一体？今はワケ丸夫婦と共に暮らしている。「ごみ分けの術」「へらしの術」「袋返しの術」「コワケの術」に長けている。最近では生ごみ減量の術の習得に励んでいる。昨年、大好きだったまちこちゃんにフラれたので恋の修業も始めたところ。

特売で、踊る心は踊って解消



特売のチラシを見ると無性に心踊るものである。すぐに飛び出していき、買に行きたい衝動にかられがちです。そんな気持ちを抑えるためにはダンス、ダンス、ダンス！踊りのほうが楽しくなって、きっと買い物へ行って余計なものを買いたい気持ちが消えていくはずだよ。

あるもの買うな、ムダの始まり

特売で安かったからと買いこんでも結局、使い切れず、賞味期限や消費期限が過ぎてしまい、捨ててしまうこともあるのでは？家にあるものは事前にチェック。あるものは買っちゃいけない、フォー。



家族で、話せば減らせる重ね買い



「あ、また同じもの買ってきちゃったわ！なんてこないでござるか？家族は偶然にも同じものが食べなくなる時が多い。なので、買い物へ出かける前には必ず相談。何を買ってくるか話してあげれば、重ね買いのムダは絶対に減らせるよ。

ちよいモチおやじは、ちよい買い実践



町田のちよいモチおやじは「ちよい買い」上手で有名だ。何でもちよこちよこ買う。その買い物、節約のしかたがセコイはずなのに、なぜかキマっている。カッコいいのだ。あんな「ちよい買い」がカッコいい、おとなになりたいとござる。

ステナイ蔵
ワケ丸の師匠。程やかな人柄だが、ごみ減量に関してモノ申したい時はズバツと言いつつ、最近では妻に奪って町へ出てからは、車の根拠のごみ減量活動も実践。しかし、ちまたに「ごみワケの術」に長けた市民が増えてきたため、喜びながらも、自身の術にさらに磨きをかけなければならないと決意を新たにしている。

おふれが 御触書



ステナイ蔵からマメ知識 「こんな『ワケ』があったんだ」 食品の賞味期限&消費期限のワケ

【賞味期限（品質保持期限）】
表示された保存方法に従って保存された場合、作ったメーカーが「おいしく食べられる」と認める期限。おにも、品質の劣化が比較的遅い食品に使われており、期限が過ぎたから即食べられなくなるワケではないのじゃ。

【消費期限】
表示された保存方法に従って保存された場合、期限までに消費してほしい食品に表示されている期限。期限が過ぎると、腐敗などで品質が悪くなり、安全性を欠く恐れがある。買った時点で期限を確認。そして、食べ残さないよう気を付けるのじゃよ。

- 例）ラム、ソーセージ、牛乳、かまぼこ、冷凍食品、即席めん、レトルト、乾燥食品、味噌、しょうゆなど。
- 例）弁当、惣菜、調理パン、豆腐、ヨーグルト、納豆など。

『生ごみダイエットの心得』

★生ごみは心がけて
かなり減らせるごみなので「グン」★

生ごみは、「燃やせるごみ」として焼却されておる。しかし、実はたい肥化すれば、有効な資源として活用できる。また、買い物や料理のときにちょっと気をを使うだけで、生ごみの量をグンと減らすこともできるのだ。ぜひ、町田市の皆さんに実践してほしいものでござる。

生ごみ減量を実践している 市民団体を紹介します！

EM産平
生ごみ（たい肥）をキープアップしないで、楽しく続けよう！が会のモットーです。EM（有用微生物群）による生ごみ（たい肥）とカンを使って無農薬、無化学肥料での野菜づくりをはじめ、栗やタケノコの収穫、竹炭づくりなども行っています。産平という名称は、活動の中心となっている、真光寺町西方のおくらの地産です。会は、4年半前発足し、現在83家族です。生ごみのたい肥化についての普及活動を行っています。

エコキャットの会
衣装ケースを使って各家庭で生ごみを発酵させ、さらに完熟させるため、それを持ち寄ってたい肥にしています。たい肥は、家庭や公園の花の肥料にしています。会の名称は、このたい肥で作った人参の出来栄の素晴らしいに感動し、名付けました。会は、1年前に発足し、現在、志生地区の20家族で楽しく活動しています。この活動はじめてから、燃やせるごみが減ったのを実感しています。

団体に関する問い合わせは、ごみ減量課まで。

おりさが伝授 『台所の生ごみ征伐』の術



おりさ
ワケ丸との出会いには、人には言葉がないワケがある。ワケ丸女房。「使い回しの術」に長けている。繰り返し同じものを使うだけでなく、不用となったものももうまくりサイクルするので「アイデアのおりさ」と評判。

芯や皮まで愛して愛情料理



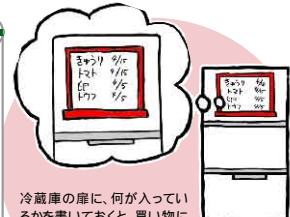
レタスの芯には安眠効果のあるラクコピロンがあり、にんじんの皮にはカロチンがたっぷり。野菜の芯や皮には、実は栄養がいっぱいなんだから、野菜くずにしちゃいけないのよ。もっと大切に使い切ってね。ジューサーにかけたり、煮物やぬか漬けにすれば、とっても美味しく食べられるのよ！

作りすぎ、美容と地球に不健康



料理を作りすぎると、食べすぎてしまいます。あけく果てに残ってしまい、そのまま処分...。ああ、もったいない話でござります。捨てるくらいなら、作りすぎないように量を調節して料理しなくちゃね。

冷蔵庫、中身多すぎ、ごみの素



冷蔵庫の扉に、何が入っているかを書いておくと、買い物に行く前にチェックできて便利。また、買い置きを忘れてしまったら、腐らせてしまっただけでござる。用心！

ワケ丸が伝授 『生ごみ処理機器活用』の術



ワケ丸
ごみダイエツト忍。ひたすら町田市を愛し、ごみダイエツトに命をかける。「ごみ分けの術」「ごみ回りの術」を得意とする。便利屋クリーニングの社員。最近、おりさが「町田のちよいモチおやじ」のちよい買いイベントに魅了され、心中穏やかではない様子。

たい肥化すれば、生ごみ消費をグンと減らす

生ごみを微生物や電気の方でたい肥に変えてくれる、生ごみ処理機器という強い味方がある。土の上に置いて使う地上型たい肥化容器、土に埋めて使う地中型たい肥化容器、密閉型のバケツ式容器を使って、たい肥化させるタイプ、さらに電動式の生ごみ処理機など種類も豊富。生ごみを土に返し、その土でまた植物の命を育てていく、しかも、生ごみ回収や焼却の必要がなくなる。まさにこの術は、地球環境にやさしい行いなのでござる。



特別伝授 コワケ丸&おりさの 『水切り』の術

「生ごみの80%が実は水分。水はごみではないけれど、水切りをしないとごみの腐敗が早くなる。何より焼却場の燃焼効率が悪くなるよ。だから、みんな、ごみはできる限り水切りをしてね」



野菜の皮むきははじめから濡らさないのがいちばん。
水切り（上から下へ）でござるよ。