

第11回家庭ごみ有料化Q&A

平成30年4月から
家庭ごみを
有料化します



**有料化まで
あと1カ月**

くわしくは
廃棄物対策課廃棄物対策係 ☎21-5138

有料化まで、
あと1カ月に
なりました。
5月号からス
タートした「家
庭ごみ有料化Q
& A」も今回で
連載最終回にな
ります。

Q35

雑がみをまとめるように
なったら、古紙の資源物が
増えました。古紙の収集日
は増えませんか？

A 4月から古紙の資源化を促進
するため、月1回から月2回に収
集日を増やします。これにより、
古紙収集日が今までと変更になる
地区(今市地域の一部)があります
ので、ご注意ください。

収集日について
は、環境にっこう
(号外)でお知ら
せする他、3月中
に配布する新しい
「ごみの分け方・
出し方」にごみ収
集日一覧表が付い
ていますので、ご
確認ください。



Q36

プラスチック製の衣装ケー
スを処分したいのですが、
どうすればいいですか？

A プラスチック製で指定ごみ袋
に入らない大きさのものは、直接
クリーンセンターへ持ち込んでく
ださい。10kgあたり150円の処
理手数料がかかります。

大きさなどに制限がありますの
で、持ち込む前にクリーンセン
ターにご確認ください。

Q37

中宮祠、足尾、日向、川俣、
湯西川にストックヤードが
ありますが、燃えるごみを
直接持ち込むことができます
か？

A 今までは事業者ごみを受け入
れていましたが、4月からは、家
庭ごみの燃えるごみと資源物を持
ち込むことができます。

ただし、持ち込みができる日時
が決まっていますので、ご注意く
ださい。なお、燃えるごみ(有料
化対象外のごみは除く)を指定ご
み袋に入らずに持ち込む場合に
は、クリーンセンターと同じく10
kgあたり150円の処理手数料が
かかります。

4月1日から家庭ごみの有料化がスタートします



あと1カ月で、家庭ごみ
有料化が始まります！

有料になるごみ

家庭ごみのうち、燃えるご
みが有料化の対象になりま
す。燃えるごみ以外の燃えな
いごみ、資源物、粗大ごみに
ついては、これまで通りで
す。

有料になるごみの出し方

燃えるごみは指定ごみ袋に
入れて、必ず袋の口を縛って、
収集日の午前8時30分までに
決められたごみステーション
に出してください。収集日の
変更はありません。

4月1日からは、指定ごみ
袋を使わずに出されたごみ
や、ルール違
反のごみにつ
いては、注意
を促すシール
を貼り、収集
をしませんの
で、ご注意く
ださい。



指定ごみ袋

指定ごみ袋は、指定ごみ袋
取扱店で購入してください。
各サイズ10枚1組で、販売価
格は次のとおりです。消費税
はかかりません。

表：指定ごみ袋の価格

サイズ	販売価格 (10枚1組)	1枚単価
10ℓ	100円	10円
20ℓ	200円	20円
30ℓ	300円	30円
45ℓ	450円	45円

有料化対象外のごみ

燃えるごみのうち、有料化
対象外のごみもあります。指
定ごみ袋を使わずに、透明ま
たは半透明の袋か、ひもで
縛って出すことができます。

- ・ せん定枝
- ・ 刈草、落葉
- ・ 紙おむつ(ペット用は除く)
- ・ ふとん

※くわしくは、3月中旬に配布
する「ごみの分け方・出し
方」をご覧ください



個性豊かな足尾焼の作品

今月の日光ブランドは「足尾焼」

足尾焼は、足尾地域で作られている焼き物の総称です。昭和37年頃、旧足尾町で、地域資源を活用した地域振興を目的に、銅山から採掘された銅鉱石の副産物である鉱泥を素材として焼き物の民芸品を制作したのが始まりです。

最盛期は10軒の窯元がありましたが、人口減少や観光客の減少などに伴い、現在活動をしている窯元は4軒となっています。

現在の足尾焼は、銅山の閉山などにより、素材に鉱泥が使われなくなりましたが、足尾の山々に自生する草花をモチーフにした焼き物や、表面に銅を表現した細かいヒビの文様を施した焼き物など、足尾らしい焼き物を窯元それぞれの作風により制作しています。カップや皿、花瓶など普段使いの焼き物が多いのも特徴です。

また、窯元での陶芸教室も行われており、足尾に体験植樹など環境学習に訪れる小中学生たちも、足尾焼を体験しています。最近では、地域の産業として持続していくことが課題となっている中で、市や学生と連携したプロジェクトなども行われています。

お気に入りの焼き物を探しに、足尾の窯元を訪れてみてはいかがでしょうか？

くわしくは
秘書広報課

シティプロモーション推進室

☎(21) 5135

ぶらり日光 ブランド探訪 vol.47

提供：日光市農村生活研究グループ協議会



旬

のレシピ 23

今月の注目食材は「キャベツ」



キャベツとジャガイモのサラダ

キャベツには、風邪予防に効果的なビタミンC、食物繊維などが豊富に含まれています。特徴的なのはキャベジンという成分で、胃腸の粘膜の修復を助け、胃潰瘍の予防に有効です。

食卓に一品、追加してみてもいかがでしょうか？

●材料／4人分

キャベツ…3枚、ジャガイモ…中1個、にんじん…1/4本、玉ねぎ…中1/2個、シーチキン…1缶(小)
④…マヨネーズ…大さじ2、ヨーグルト…大さじ1、粒マスタード…小さじ1/2、塩コショウ…少々

●作り方

- ①キャベツは食べやすい大きさに切る。ジャガイモは皮をむき、スライサーまたはピーラーで薄くスライスし、水洗いする。
- ②にんじんは千切りにし、玉ねぎはスライスしておく。
- ③鍋にたっぷりのお湯を沸かし、一つまみの塩を入れ、①のキャベツ、②のにんじんを2～3分茹でて、手つ

きザルなどですくい、冷ましておく。①のジャガイモは4～5分茹で、水にさらしてから水気を切る。

- ④④をよく混ぜてボウルに入れ、③の茹でた野菜、玉ねぎ、シーチキンを入れ、さらによく混ぜる。塩コショウを入れ、味を整えたらできあがり。

●ポイント

温野菜を使うことで、一度にたくさんの野菜が食べられます。また、マヨネーズにヨーグルトを入れることで、カロリーが控えめになります。

●今回のレシピは

99kcal (1人分)

- ・たんぱく質…4.5g
- ・脂質…5.0g
- ・塩分…0.3g