

参加者募集 緑のカーテンコンクール

私たちにできる
地球温暖化防止・省エネ対策

問い合わせ
公衆衛生推進協議会事務局(リサイクルセンター内) ☎59-2112



地球温暖化防止や省エネの取り組みとして、市民(個人や団体)が自宅などでゴーヤーや朝顔などを育て、緑のカーテンとする活動のコンクールを行います。希望者にはゴーヤーの苗を無償で配布します。またコンクールの優秀者には記念品を贈呈します。自慢の緑のカーテンを、アピールしてみませんか。

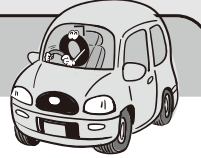
- ## ゴーヤー苗の配布
- 申請期間
4月6日(火)～23日(金)
 - 配布数、時期
ゴーヤーの苗は、生育面積にに応じて配布しますが、個人の場合、10ポット、団体の場合、30ポットが上限です。5月中旬に公衆衛生推進協議会事務局で配布します。
 - 配布要件
 - ①地球温暖化防止活動の趣旨を理解し、自宅または公共施設などで「緑のカーテン」として育て、適切な維持・管理が可能であること
 - ②公共施設などを利用して取り組む場合、施設管理者の許可を受けていること
 - ③野菜などとして収穫し、販売するなどの営利目的でないこと
 - ④申請書受理後の審査で、現地調査、必要な情報の提供などが生じた場合、協力が得られること
 - ⑤8月末までに「実績報告書」が提出できること
 - ⑥コンクールでの審査、活動記録と広報啓発のための現地調査、写真撮影や活用に関して同意が得られること
 - ⑦生育活動終了後の植物の処分を自らの責任で適切に行うこと
 - 申請方法
リサイクルセンター、環境整備

毎月第一土曜日は「ひろしま環境の日」です。

「ひろしま環境の日」一斉行動

4月のテーマ

やってみようエコドライブ!
～ふんわりアクセル(発進時に5秒間で20km/h)～



家庭で、職場で、できることから始めましょう。
環境整備課 ☎59-2154

コンクールへの参加

苗を配布した個人または団体は、「緑のカーテンコンクール」参加申込書兼実績報告書を8月末までに提出してください。



課、各支所、総合市民会館、栄公民館にある申請書に記入して、公衆衛生推進協議会事務局へ。
※申請者が多数の場合、募集期間中でも受け付けを中断する場合があります。

水環境を守るために 浄化槽は法定検査が必要ですよー

問い合わせ
環境整備課 ☎59-2154

浄化槽は、微生物の働きを利用して、水洗トイレや台所などから出る汚水をきれいにし、川や海に流す設備です。

浄化槽には、水洗トイレの汚水だけを処理する単独処理浄化槽と、台所や風呂などの生活雑排水も併せて処理する合併処理浄化槽があり、公共下水道施設の代わりをなすものです。

浄化槽の機能を正常に保つため、管理(設置)者には、保守点検と清掃の実施、法定検査の受検など、適切に維持管理する義務があります。

きれいな水環境を守るため、浄化槽の保守点検と清掃を行い、必ず法定検査を受けてください。

- 保守点検
浄化槽を正常に機能させるための点検や調整など
- 清掃
たまった汚泥の引き抜きや機器の洗浄など
- 法定検査
保守点検と清掃の実施状況の確認や、浄化槽排水の水質検査など

※法定検査は県が指定した機関が行います。

既設の浄化槽を新しくする場合も補助対象です

公共下水道や集落排水処理施設の計画区域外に位置する個人の住宅に、小型合併処理浄化槽を設置する場合に、予算の範囲内で補助金を交付する制度を設けています。

くみ取り・単独処理浄化槽からの転換や新築の際の設置に加えて、既設の小型合併処理浄化槽を更新する場合も補助対象になります。詳しくは環境整備課へ。



広島県浄化槽維持管理啓発事業キャラクター

おおたけ・ごみ事情 No.33

合言葉は、「もったいない」 減らそう食品ロス!

問い合わせ
環境整備課リサイクルセンター ☎52-5101

食品ロスとは

「食品ロス」とは、手つかずの食品や食べ残しなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

食品ロスの現状

農林水産省および環境省の平成29年度の推計では、全国で年間約2550万トンの食品廃棄物などが捨てられ、そのうち約612万トンが食品ロスとなっています。

年間の食品ロスの量を国民1人あたりに換算すると、毎日、お茶わん1杯分(132g)のご飯の量が捨て

食品ロスを減らそう!

食品ロスは、一人一人が「もったいない」という意識を持ち、日常生活のちょっとした行動で削減できます。

みんなで食品ロスの削減に取り組みましょう。

- ◇家庭でも、外食時でも食べ切れる量を心がけ、残さず食べましょう。
- ◇買い物の前に冷蔵庫の中をチェックし、買い過ぎないようにしましょう。
- ◇消費期限や賞味期限をこまめにチェックしましょう。
- ◇食材は上手に使い、無駄なく使い切りましょう。
- ◇食べ切れる量を考えて調理しましょう。また、食べ切れなかった場合は、冷凍するなど、保存方法を工夫しましょう。
- ◇嫌いな物でも、残さず食べる習慣をつけましょう。
- ◇生ごみは、しっかり水切りし、ごみの減量に取り組みましょう。

いられていることとなります。

このため、令和元年10月、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、国や自治体、事業者などが、それぞれ食品ロスの削減に取り組んでいます。