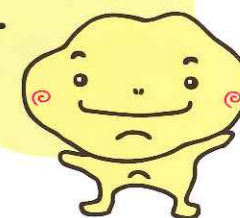


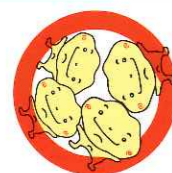
これまで廃棄物として処理してきた生ごみ等を微生物（メタン菌）の力で資源化します。

生ごみは、メタン菌のたべものです



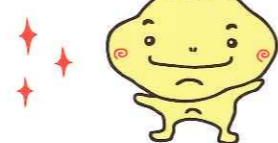
南三陸町の生ごみの出し方

メタン菌は生き物です。メタン菌の食べものになるのは「人が食べられる物とやわらかい動植物」と覚えてください。正しい分別にご協力ください。



出せる

メタン菌の食べ物になるもの



●十分に水を切ってください。●大きなものは、小さく切ってください（10cm未満を目安）。

- 残飯 ○調理生ごみ 野菜、果物などのカットくず ○海藻
- 菓子 ○ペットフード ○※乳製品 ○※生花
- ※茶葉・コーヒーかす コーヒーフィルター、ティーバッグ（紅茶等）の袋は外して中身のみを生ごみとして捨ててください。
- 魚介の皮や骨 10cm以上の魚の頭（骨）は、小さく切るか可燃ごみとして排出してください。
- 小エビの殻

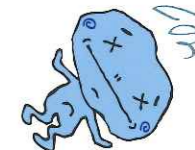
●詳しくは裏面の分別辞典をご参照ください

事業所の方は、※のごみは、出せません。



×出せない

メタン菌の食べ物にならないもの



卵の殻

食す部分は○



カルシウムが溶出し、施設の配管の閉塞原因となるため出せません。

塩分の高い物

×醤油・塩・味噌など

調理残し、食べ残しに含まれるものは○



塩分の高いものは、肥料に適さないため出せません。

硬いもの

×カニ・伊勢エビの殻 小エビは○ ×ウニ・ホヤの殻 ×貝がら

×めかぶの芯や茎 食す部分は○ ×大型の骨・肉類の骨 牛・豚・鳥などの大きな骨

×タネ類 梅干し・野菜・果物 ×そば殻 ×落ち葉 ×草 ×剪定枝



破碎しにくく、処理機械を損傷させる恐れがあるものは出せません。

液体

少量なら○
(全量が500mL程度)

×酒類・ジュース
×牛乳・豆乳など



大量の液体は、その重量で運搬に支障が出るため出せません。

食品ではないもの

×包装・容器

ビニール袋、トレー、ラップ類、アルミホイル、チューブ・ボトル類



×割りばし・串・爪楊枝
×水切りネット
×ティーバッグ
×コーヒーフィルター

中味の茶葉・コーヒーかすは○

紙、プラスチック、金属、木材、陶器、ガラス等食品以外のものは出せません。

その他

×医薬品（くすりなど）
×たばこの吸殻 ×ガム
×歯磨き粉 ×食用油（液体、凝固）



メタン菌が死滅する恐れがあり、農地に有害となる恐れがあるため出せません。



生ごみの活用（家庭・事業所）

メタン菌によってつくられる液体の肥料（発酵液肥）は、次の用途に利活用します。

- ①周辺農家の農業利用
 - ②液肥タンクサービスによる町民利用
- ※良い液肥をつくるために正しい分別をお願いします。

↓ 生ごみ分別のお問合せ
環境対策課 ☎46-5528

↓ 液肥利用のお問合せ
産業振興課 ☎46-1378

生ごみ分別辞典

分類

品目



←出す

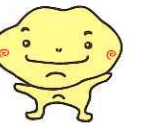
分類

品目



←出せない

○のうち、大きな物は10cm未満にして出してください。
 ×は、これまで通り可燃ごみとして出してください。



分類	品目	出す	分類	品目	出す	分類	品目	出す	分類	品目	出す		
一般食品 加工食品	あ 油揚げ	○	一般食品 加工食品	ま もち	○	海産物	あ ウニの殻	×	肉類 卵	た 鶏がら	×		
	あんこ・きなこ	○		や 野菜のくず・皮・芯	○		ウニの身	○		な 肉(牛、豚、鶏など)	○		
	梅干しの種	×		野菜のタネ	×		エビの身・殻(小さいもの)	○		肉の骨(牛、豚、鶏など)	×		
	か カレー・シチューなど	○		ら 冷凍食品	○		か 貝の殻	×		は ハム・生ハム・ベーコン	○		
	乾パン(保存食)	○		調味料類	か カレー・シチューなどのルー		○	貝の身		○	飲料類 ※液体飲料類は原則として× 500ml以下なら○		
	菌類(きのこ)	○			ケチャップ・こしょう・ごま		○	かつお節(削り節)		○	あ インスタントコーヒーの粉粒	○	
	果物のくず・皮・芯	○			香辛料		○	かつお節(本節)		×	か 牛乳(500ml以下なら○)	×	
	果物のタネ	×			さ 砂糖		○	カニの殻		×	クリームパウダー	○	
	クルミの殻	×			塩・醤油・酢・ソース		×	カニの身		○	コーヒーかす	○	
	麴・酵母	○			ジャム		○	かまぼこ・ちくわ・はんぺん		○	さ 酒(500ml以下なら○)	×	
	粉類(小麦粉・パン粉・片栗粉など)	○			食用油(液体・凝固)		×	寒天・ところてん		○	た 茶葉・茶殻	○	
	ごはん・おかゆ	○			ゼラチン		○	昆布		○	ティーバッグ	×	
	こんにゃく・しらたき	○			た たれ(濃い粘液状の合わせ調味料)		×	さ 魚の骨・頭(10cm以下)		○	豆乳(500ml以下なら○)	×	
	さ 酒粕	○			は バター・マーガリン・ラード		○	魚の身・内蔵・皮・魚卵		○	は ビール・炭酸飲料(500ml以下なら○)	×	
	た たけのこの皮	×			はちみつ		○	するめ		○	食品以外	あ 落ち葉・草・剪定枝	×
	調理物の食べ残し	○			ま マヨネーズ		○	なまこ		○		オブラート	○
	漬物	○			味噌		×	のり・のりの佃煮		○		か くすり(医薬品)	×
	天ぷら	○			みりん		○	は ホヤの殻		×		コーヒーフィルター・水切りネット	×
	な 納豆・豆腐・湯葉・おから	○			わ わさび・からし		○	ホヤの身		○		さ そば殻	×
	生米・ぬか	○			乳製品 菓子類		あ アイスクリーム	○		ま めかぶ		○	た たばこの吸い殻
は パン・パン生地	○	か 菓子パン	○			めかぶの芯・茎	×	包み紙	×				
ピーナッツの殻	○	ガム	×			わかめ	○	な 生ごみ処理機で処理した物	×				
麩	○	粉ミルク	○			その他の魚介類・海藻類	○	は 花(土のついたものは×)	○				
腐敗した食べ物	○	さ スナック菓子・せんべい	○			肉類 卵	さ ソーセージ	○	歯磨き粉	×			
ふりかけ	○	た チーズ・粉チーズ	○	た 卵の中味			○	ペットフード	○				
ベビーフード・離乳食	○	チョコレート	○	卵の殻			×	わ 割り箸・爪楊枝	×				
ま マカロニ	○	な 生クリーム	○										
豆・豆の皮	○	は プリン	○										
味噌汁(500ml以下なら○)	×	や 洋菓子・和菓子	○										
味噌汁の具	○	ようかん	○										
麺類(うどん・そば・ラーメンなど)	○	ヨーグルト	○										
麺類の汁(500ml以下なら○)	×	ら ラムネ菓子(粒状)・あめ	○										

ごみの出し方

- ◎分別した生ごみは、各集積所の生ごみ収集用バケツに中身のみを排出してください。
- ◎収集日の朝6時から8時30分までに、決められた集積所に出してください。
- ◎事業活動に伴って排出されるごみは、集積所に出すことができませんので、注意してください。
- ◎事業活動に伴って排出されるごみは、直接施設に持ち込むか、許可業者に委託してください。
- ◎食品加工場からの加工残さは受けることができません。

監修：南三陸町 液肥利用推進協議会 ※このポスターは、再生可能エネルギー推進地域協議会形成支援事業補助金を活用してつくりました。

