



## ◎あき地の適切な管理をお願いします！



例年、春から秋にかけて、あき地に雑草が繁茂しているというご相談が多数寄せられています。適切な管理が行われず、雑草が繁茂した状態のあき地は、害虫等の発生や不法投棄を誘発するなど、周辺の生活環境に大きな影響を及ぼす場合があります。

「山鹿市あき地に繁茂した雑草等の除去に関する条例」に基づき、あき地の所有者又は管理者は、定期的に雑草や樹木を剪定・伐採するなど、あき地の適切な管理をお願いします。刈り取った草については、そのままにしておくことと風による飛散や火事の原因となりますので、撤去処分するようにお願いします。

また、あき地の所有者又は管理者は、あらかじめ、あき地のご近所の方や自治会などに連絡先を伝えておくことで、何か問題が発生したときはすぐに対応できるとともに、良好な関係の構築に繋がり、無用なトラブル等の発生を予防できます。

## 🔪除草剤の使用に注意🔪

住宅地などで除草剤を散布すると、一般には影響のない散布量でも、飛散した薬剤が子どもや妊婦、感受性の強い人に対して悪影響を及ぼすことがあります。

雑草を抜く・刈る、チップ・砂利を敷いて雑草が生えるのを抑制するなど農薬に頼らない管理を心がけましょう

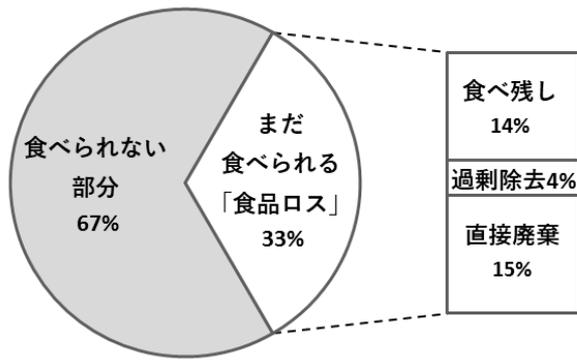
農薬を使用する際は最小限の使用にとどめ、使用方法や注意事項に従い正しく使いましょう。

また、やむを得ず農薬を散布するときは、風のない時や子どもがいない時間帯を選ぶなど配慮をし、散布前後には周囲への周知を行いましょう。



# ◎食べ物大切に！ごみも削減！

生ごみに含まれる「食品ロス」の割合

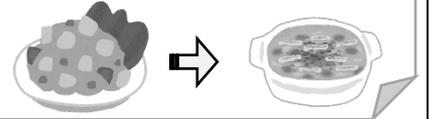


環境省の推計によると、家庭から発生する食品廃棄物（生ごみ）の約3割はまだ食べられるのに捨てられてしまった“食品ロス”とされています。原因は、「食べ残し」のほか、野菜の皮や芯など食べられるところまで切って捨ててしまう「過剰除去」、未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」です。それぞれの削減方法を紹介します。

## 1. 「食べ残し」を削減 🍴

- 食材の買いすぎや料理の作りすぎに注意しましょう。使い切れない食材は下処理だけして冷凍保存しておけば、すぐに使えて便利です。
- 作りすぎた料理は、取り分けておいて翌日食べたり、違う料理にアレンジする工夫をしてみましょう。

例：ポテトサラダをグラタンにリメイク



## 2. 「過剰除去」を削減 ✂️



- ブロッコリーの芯やネギの青い部分、キャベツの外葉など、工夫次第でおいしく食べられます。



- 消費者庁ではインターネット上で「消費者庁のキッチン」と題した食品ロス削減レシピを公開しています。

## 3. 「直接廃棄」を削減 🗑️

- 冷蔵庫や食品庫の中身をチェックしてから買い物に行きましょう。
- 家にある食材を定期的にチェックし、家にあるものだけで食事を作る在庫一掃の日を作ってみましょう。

## 家庭だけでなく、お店の食品ロス削減にも貢献！

- スーパーなどでは、棚の手前に置いてある“賞味期限の近いもの”から購入する「てまえどり」に協力しましょう。
- 歓送迎会など、宴会の最初の30分と最後の10分は自分の席で食事するよう「3010（さんまるいちまる）運動」を呼びかけて、食べ残しを減らしましょう。