

和気町 生ごみ たい肥化事業



岡山県和気町

生ごみの分け方・出し方

ご家庭で… ① 生ごみを分別し収集日まで保管してください。

※十分に水切りをしてください。

※生ごみ以外のものが入らないように注意してください。

※大きい生ごみ(キャベツ・大根・白菜など)は細かく切り刻んで出してください。

収集日は… ② 可燃ごみ収集場所に設置している生ごみ専用タルに移してください。

※可燃ごみと同じ収集指定日の **朝 8 時まで**に出してください。

※**ゴミ袋や三角コーナーのネットなどに入れたまま出すことはできません。**

※生ごみの排出は**無料**です。

回収は… ③ 生ごみ回収車がタルごと回収します。次回の回収用タルを置いて行きます。

出せるものの例



調理くず・残飯



貝がら・エビ・カニのから



切り花



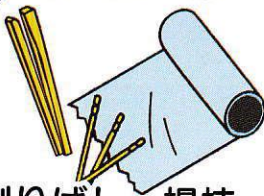
冷凍食品・インスタント食品
(袋・容器から出して)



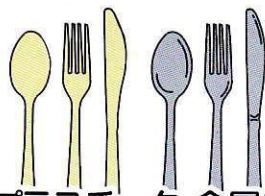
賞味期限切れの食品
(袋・容器から出して)



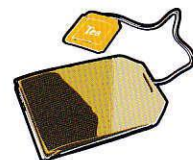
出せないものの例



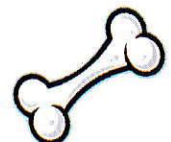
割りばし・楊枝
ラップ



プラスチック・金属製
スプーン・フォーク



ティーバッグ
(中身だけは○)



大きな骨



くすり



バター・マーガリン
マヨネーズ・ケチャップ



栽培した
野菜・果物・花



ビニール袋
ネット



迷いやすい生ごみの分別一覧

○は出せるもの、×は出してはいけないもの

品 目	○/×	理 由
アイスクリーム	×	水分
油	×	油分
あめ	○	
あんこ	○	
インスタントコーヒー	○	
牛の骨	×	小さくくだいたものは○
うどんの麺	○	
梅干しの種	○	
えびのから	○	
王冠	×	金属
お菓子	○	
おかゆ	○	
剪定枝	×	別ルートで処理
お茶がら	○	
オブラート	○	
貝がら	○	
片栗粉	○	
かつおぶし	○	
カニのこうら	○	
ガム	×	発酵しない
からし	○	
カレー	○	
寒天	○	
乾パン（保存食）	○	
乾物	○	
切花	○	
牛乳	×	水分
草・落ち葉	×	可燃ごみへ
くすり類	×	たい肥に悪影響
果物の皮	○	
くるみのから	○	
ケーキ	○	
コーヒーかす	○	
コーヒー豆	○	
粉チーズ	○	
粉ミルク	○	
ごま	○	
米ぬか	○	
小麦粉	○	
コロッケ	○	
こんにゃく	○	
魚の頭	○	
魚の内臓	○	
魚の骨	○	
塩	×	塩分
シチュー	○	
ジャム	○	
しょうゆ	×	水分・塩分
スイカの皮	○	
スパゲティの麺	○	
ゼラチン	○	
ゼリー	○	
ソース	×	塩分
そうめん	○	
そばの麺	○	
そら豆の皮	○	
たけのこの皮	×	発酵が遅い
だし昆布	○	

品 目	○/×	理 由
たばこの吸いがら	×	フィルター等がたい肥に悪影響
たね類	○	
たまごの殻	○	
玉ねぎの皮	○	
チーズ	○	
チョコレート	○	
漬物	○	
ティーバッグ	×	糸・紙・ホチキス。中身だけなら○
天ぷら	○	大量の天かすは×
天ぷら油	×	油分
とうふ	○	
とうもろこしの芯	×	発酵が遅い
トマトケチャップ	×	塩分
鳥の骨	○	
生クリーム	○	
生米	○	
肉	○	大量の脂身は×
ぬか床	×	塩分
飲み物	×	水分
のり（佃煮）	○	
のり（焼きのり）	○	
パイナップルの皮	○	
バター	×	塩分・油分
はちみつ	○	
パン	○	
パン生地	○	
ピーナッツの殻	○	
ビーフン	○	
ピザ	○	
袋・容器	×	分解できない。可燃ごみへ
豚の骨	○	
プラスチック類	×	分解できない。可燃ごみへ
ふりかけ	○	
プリン	○	
ペットフード	○	
ベビーフード	○	
マーガリン	×	塩分・油分
マカロニ	○	
マヨネーズ	×	油分
みかんの皮	○	
味噌	×	塩分
味噌汁の具	○	
メリケン粉	○	
麺類（乾麺）	○	
もち	○	
もみがら	×	発酵が遅い
薬品	×	たい肥に悪影響
野菜くず	○	
やしの実の殻	×	発酵が遅い
ようかん	○	
楊枝	×	木質
ヨーグルト	○	
ラーメンの麺	○	
離乳食	○	
冷凍食品	○	
わかめ	○	
わさび	○	
わりばし	×	木質

生ごみ たい肥化のサイクル

1. 生ごみの分別



生ごみ以外のものを取り除き、水切りバケツに入れ収集日まで保管してください。



2. ごみ出し

可燃ごみと同じ日に収集場所に設置している回収専用タルに移しかえます。



3. 回収

タルごと回収し処理場に運搬します。



4. 減容化处理

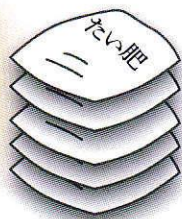
コロニー（菌床）に投入された生ごみは、微生物の働きにより分解され減容化されます。

※コロニー（菌床）：
微生物を多く含む
木片チップ



5. たい肥化

数か月寝かせたコロニーは、「ふるい」にかけると良質なたい肥になります。



6. たい肥を米や野菜などの栽培へ

田畑の土づくりにたい肥を活用し、栽培します。



7. 食卓へ

たい肥を使った田畑で収穫された野菜、お米などが食卓へ並びます。



和気町生ごみ たい肥化事業

微生物を利用した生ごみの減容たい肥処理を行うことで、焼却ごみの減量化と循環型社会の形成を目指します。

お問い合わせ先

和気町生ごみ資源化センター TEL (0869) 88-1217
和気町クリーンセンター TEL (0869) 92-0809