

3R

「使い捨て社会」から「循環型社会」へ 3Rにつながる 暮らしのアイデア集 パート2

発生抑制 Reduce 再利用 Reuse 再生利用 Recycle

3Rにつながり節約にもなる、暮らしのちょっとしたアイデアを紹介します。できることから実践してみませんか。

●牛乳パックで冷凍保存

牛乳パックは、カレーやミートソースなどの液状の食品を冷凍するときに使えます。まず、冷凍する量に合わせて牛乳パックをカットし、食品を流し込みます。四隅に切り込みを入れて、内側に折るようにしてふたをし、輪ゴムで留めます。

こうして冷凍すれば、容器に色やにおいが移ってダメにしてしまうこともなく、冷凍庫の中でも整理しやすくなります。

使うときには少し周りを温めるか、しばらく常温に置くと簡単に中身が出るので、電子レンジなどで解凍してください。使用後の牛乳パックは洗って乾かし、リサイクルへ。



●防虫剤は専用の物を買わない

衣類の虫食い予防に欠かせない防虫剤ですが、クローゼット用として売られているものはポールにかけられて便利な半面、値段も高く、ごみもかさばります。

クローゼットには専用の防虫剤を買わず、不織布でできたお茶パックに普通の衣類用防虫剤を入れて、ハンガーに直接吊るしてみましょう。中身の交換も容易にできるので経済的です。

●新聞紙でお掃除

水で湿らせた新聞紙を使って窓ガラスの拭き掃除をすると、タオルなどで拭くのと違い拭き跡が残らず、新聞のインクの油分でガラスもピカピカになります。

そして使用後の新聞紙は、細かくちぎってから玄関のたたきやベランダにまいて掃き掃除をすると、ほこりが立ちにくく細かいチリまできれいに取れます。



●冷凍食品は自作で

冷凍食品は便利ですが、買うとお金もかかるし、ごみも出るので、自作しましょう。作り方は大きめの氷が作れる製氷皿にアルミカップを敷き、お総菜を入れて冷凍するだけ。使うときはアルミカップで凍ったままお弁当箱に入れれば、食べるころには解凍されてちょうど良い状態に。

煮物などの和総菜や、スパゲティなどお弁当の隙間にちょっと便利なおかずまで、アイデア次第でいろんな自作冷凍食品ができます。



「マイバック」の準備はOK？ あとひと月でレジ袋の無料配布が中止になります

4月1日から、滋賀県内の多くのスーパーマーケットの食品売場等で、レジ袋の無料配布が一斉に中止されます。レジ袋の削減はごみの減量だけでなく、省資源や地球温暖化の防止につながります。マイバックを持って買い物に出かけましょう。

お問い合わせ 経済環境部 環境保全課(伊吹庁舎) ☎58-2230 📠58-1630