

## ごみを出さないアイデア・リサイクル部門

入賞



**野菜くずや果物の皮を乾燥してふりかけや味噌汁に入れる。  
みかんの皮をお風呂に、芋は皮付きで煮る。  
ごみはできるだけ嵩を小さくして出す。**

### ■工夫ポイント■

ゴミを少なくする。

### ■アイデア■

①野菜や果物など皮をむいたら細かく切り、人参などは皮を天日干しにして、粉になるよう乾燥してふりかけ式にし、味噌汁に入れたり、パンを焼くときに入れます。みかんの皮は乾かして湯に入れます。よい香りがして体が温まります。

②他の野菜、じゃが芋等はよく洗って皮をつけたまま煮ます。食べる時一寸面倒ですが皮をおきます。芋類はふっくらした感じがします。煮る前に皮の処理をするとかさばりますが、煮ることによって本当に少なくなります。

③とにかく細かく切る事に精を出しています。納豆やプラスチックも出る度にためないで、その都度細かく切って市のゴミ袋に入れます。角が出来るので袋を破らない様気を使います。



### ■一言コメント■

長年生活の知恵としてごみを減らす工夫をされていることがわかります。生活習慣として見習いたいですね。