

福岡市のごみ出しQ&A



Q 福岡市の家庭ごみの分別について教えてください。

A 家庭ごみは「燃えるごみ」、「燃えないごみ」、「空きびん・ペットボトル」、「粗大ごみ」の4分別です。

Q ごみはどのようにして出したらよいですか？

A 福岡市指定袋に入れて、口をしっかり結んで出してください。指定袋は指定袋取扱店で種類・大きさごとに10枚セットで販売しています。

Q ごみを出す日はいつですか？

A 「燃えるごみ」が週2回、「燃えないごみ」と「空きびん・ペットボトル」は月1回です。ごみ出し日はお住まいの地域によって異なります。福岡市環境局のホームページで確認するか、各区生活環境課または環境局収集管理課へお問い合わせください。

Q ごみを出す時間について教えてください。

A 夜間に収集しますので、決められた日の日没から(暗くなってから)夜12時までに出してください。



Q ごみを出す場所について教えてください。

A 一戸建ての場合は家の前、集合住宅の場合は決められた集積場、収集車両が通れない一戸建て・集合住宅の場合は自治会等が指定した場所に出してください。

Q 「粗大ごみ」とはどんな物ですか？

A 家具や家電製品などで、指定袋に入らない大きさの物です。詳しくは、粗大ごみ受付センター[092-731-1153]にお問い合わせください。(1回につき10個まで)

Q ペットボトルの捨て方を教えてください。

A キャップとラベルをはずして、中を軽くすすぎ、横に平たくつぶして「空きびん・ペットボトル用」指定袋に入れて出してください。(キャップとラベルは「燃えるごみ」へ) ペットボトルを回収しているスーパーマーケットなどの資源物回収店もあります。

Q 古紙などの資源物を出すときは？

A 家庭から出る古紙(新聞・段ボール・雑がみ)などの資源物は、ごみとして捨てないで、お住まいの地域で行われている子ども会などの地域集団回収や最寄りの回収拠点に出しましょう。

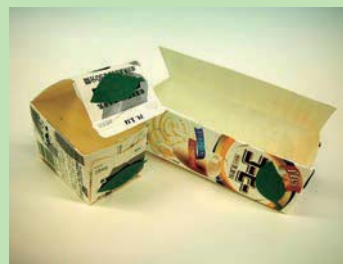


家庭ごみルールブックと簡易版の家庭ごみガイドを各区役所や臨海3Rステーションで配布しています。家庭ごみルールブックは英語版・中国語版・韓国語版もあります。福岡市環境局のホームページからデータをダウンロードすることもできます。

ごみを減らしましょう お弁当でひと工夫

春の行楽シーズン、海に山に良い季節ですね。天気の良い日に屋外でお弁当を食べると一段と美味しく感じませんか？ 食事の後は「すっきりきれい」を心掛けたいものです。

弁当箱は使い捨て容器ではなく、飲料用の紙パックを利用すると軽くて便利、持ち帰る時も負担になりません。使い終わった紙パックは資源回収に出すとリサイクルできます。自然の葉蘭や竹の皮を使っておにぎりを持って行くのも殺菌作用もあり、見た目にも優しくエコですね。



空の紙パック

紙パックを
使ってみよう!

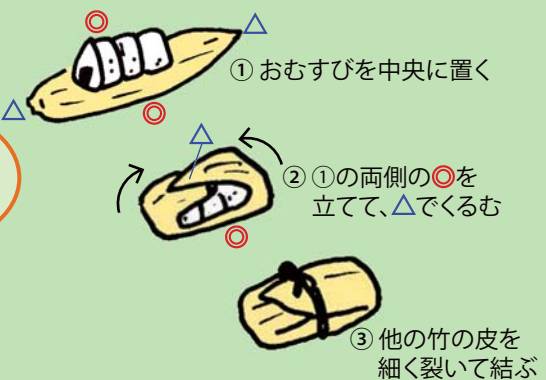


紙パックの弁当箱



葉蘭(はらん)と竹の皮

竹の皮で
おむすびを
包んでみよう!



ごみを
減らそう!

ティッシュペーパー → 濡れたおしぼりに
使い捨て容器の弁当箱 → 手づくり容器の弁当箱に
ペットボトル飲料 → 水筒に
割りばし → マイはしに

3R豆ちしき リターナブルびんを使おう!

リターナブルびんとは、繰り返し使用(リユース)できるびんのことです。日本における主なリターナブルびんは、一升びんやビールびん、牛乳びんなどがあります。

リターナブルびんは回収後、きれいに洗浄され、再び中身を詰めて商品化されます。使用後はガラスびん製造時の原料となり、エネルギーの節約にもなるため、環境にもっとも優しい容器として注目されています。

※リターナブルびんは、販売店に返すか地域集団回収(回収品目としている場合のみ)に出してください。



Rマーク: このマークは、日本ガラスびん協会が統一規格びんとして認定したリターナブルびんに刻印されています。

(参考: 日本ガラスびん協会ホームページ)

コラム「愛縁機縁」 貝掘り大好き

博多湾は、鳥が羽を広げたような形をしている。湾の中ほどに位置する能古島を卵に見たてるなら、まるで母鳥が両方の羽をいっぱい広げて卵を守っているように見える。

湾内の埋め立てが進むにつれて海が市民の暮らしから遠ざかっていき、そのうちに海辺に行く事さえなくなったが、今から50年前頃までの博多湾岸沿いは、東部は名島から中央部は百道浜、西部は姪浜とアサリ貝掘りの名所に事欠かなかった。アサリ貝が獲れる季節になると、市民は手に手に小さなバケツと熊手を持ち、首にはタオル、頭には麦わら帽子のいでたちでチンチン電車に乗って海辺をめざしたものだ。『今晚のおかずは旬のものを少しだけいただきに』ぐらいの気持ちだった。

西区の長垂海岸で貝掘りしていた時のこと、アサリ貝がやたらたくさん獲れたことがあった。“やったあ、今夜はアサリのバター焼きをたっぶりだ”と意気揚々と家路に着いた。家人にアサリがこんなに獲れたと見せたところ「これは馬鹿貝だ。この貝は砂を吐ききらんけん、いつまでも砂がジャリジャリして食べられん」と。ああ、何という事だ。夕暮れまで腰の痛みも我慢して獲って来たのに。本当の馬鹿貝は別名「青柳」と言われ、お寿司屋さんでは高級ネタであり、私が獲って来たのは潮吹貝と言われるものだった。

時が経ち、西区今津の浜にアサリ貝掘りに行った時、料金を取るシステムになっていたことに驚いた。先年、能古島に貝掘りに行き、有料制度には驚かなかったが、アサリ貝を両腕で持てない程大量に獲った人を見て、別の驚きを味わった。本来、潮干狩りといえば、紅葉狩りやホタル狩りと同様、自然やその佇まいを愛で、心豊かになって自然の恵みに感謝するというものではなかったろうか。

今も忘れない思い出に残るアサリ貝掘りがある。有明海は干満の差が6メートルという日本一の干潟の恩恵にあずかっていて、ここでの貝掘りはまことに豪快だった。潮の干満の時刻を読んで港を出発した漁船の乗客は20名ぐらい。船は10分も走ったところで停船。見渡せばあたり一面海ばかりの中にボツリ、ボツリと漁船が浮かんでいる。待つことしばし、海水が恐ろしい速さで引いていくとそれまで海だった場所に広大な干潟が現れた。難破した船から救助される人々のような格好で恐る恐る干潟へ降り立った。すでにあちこちで熊手片手に干潟を掘っている姿が見受けられる。負けじと貝掘りに興じること1時間ほどであったろうか。夢中で貝を掘っている間に、こんなに獲れたかと自分でもびっくりするほどたくさんのアサリ貝の収穫があった。赤貝、ハマグリも入っている。早く、早くと急ぎ立てられて潮が満ちて来る前に漁船に乗り込んでやれやれほっと一息ついたのだったが、船が動き出すには未だ潮が満ち足りない。この間にアサリの貝汁やアサリ飯のお弁当をいただく。潮風に包まれて、ほどよい屈伸運動を続けたおかげでお腹はペコペコ、のどはカラカラ。潮風に吹かれながら波が押し寄せてくるさまを見ながら食べるお弁当は、言葉にならない感激だった。

私の好きな貝掘りは、日本の豊かな自然に感謝しつつ、一定の場所に育っている自然の生物をほんの少しおすそわけにいただくこと。たとえば野山に生えているツクシやノビル、フキノトウ、タラの芽、山ウド、山椒の芽などを、目を皿のようにして探し回って採るのが好き。アサリ貝が自然に生息できる環境は、山の水が川を伝って海へ出ていく三角州のような砂地にあった。たっぶり山や川の栄養を含んだ淡水が流れ出る海岸の砂地がなくなって淋しがっているのはアサリ貝だけだろうか。(鮎)