



【発行者】新潟市環境部循環社会推進課
〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602-1
TEL: 025-226-1391

サイチョウプレス

紙面内容は発行日に市ホームページに掲載されます。



ご感想募集中心!
ハガキでもどうぞ

TOPIC

市内の古布・古着
取扱い事業者と
協働し、

古布・古着の回収を再開します。

令和6年4月から

令和2年5月以降休止していた古布・古着の回収を再開します。今回は、協力事業者の一つである、(有)鈴木商店の鈴木さんに古布・古着の出し方についてお聞きしました。

「古布・古着」の出し方は?



洗濯をした清潔な状態で、中身が見えるように透明・半透明のビニール袋に入れるか、ひもで十字に縛って出してください。中身が分かるようにしてもらう理由は、再生できないごみが混ざっていることがあるからです。鈴木商店では、皆さんが利用しやすい回収方法を目指し、春には24時間いつでも立ち寄れる無人の資源回収コーナーを設置します。ぜひ活用してください!



集まった古着は選別後にまとめて必要とする人の元へ運ばれます。

どのようなものが「古布・古着」として出せますか?

不要な服は「次の人が着てくれるといいな」と思える状態で出してください。集まった古着は国内含めて世界各国の人たちに服としてリユースしてもらいますので、汚れている服、破れている服、濡れている服ほか下着や靴下は受け付けていません。汚れた服は「燃やすごみ」ですが、不要な服は再生できる資源です。少量でもごみにしないで再生利用しましょう!

新潟市資源リサイクル協同組合 副理事長
有限会社 鈴木商店 鈴木 淑之 さん

出せるもの

- 衣類(汚れや破れのあるものは不可)
- 肌着(パンツ、靴下除く)
- ダウンジャケット
- ウインドブレーカー
- 和服(帯含む)
- スカーフ
- ネクタイ
- 帽子
- ハンカチ
- 毛布
- シーツ(布団は不可)
- カーテン(レース含む) など

毛布やカーテンは反毛材や工業用雑巾として活用できる場合もあるので、対象となります。

出せないもの

- パンツ、靴下
- 靴、スリッパ
- バッグ
- ペット用に使った毛布やタオル
- 虫食い、破れがあるもの
- 洗濯やクリーニングされていないもの
- 黄ばみや油じみなど汚れがあるもの
- じゅうたん
- カーペット
- ぬいぐるみ
- 中身の綿など、再生に向かないものが含まれるのでお断りしています。
- 濡れているもの
- かびているもの
- 匂いがついていているもの など

古着として着られないものは回収できません

1 汚れ、破れ、匂いなど、「出せないもの」に該当しないか確認

2 洗濯をしてしっかりと干し、きれいにする

未洗濯のものは出せません。

3 ひもで縛るまたは透明な袋に入れる

紙袋や段ボールは中身が見えないのでやめてください。

4 回収場所に出す

今一度、汚れ、破れ、匂いなど、「出せないもの」に該当しないか確認ください。

問い合わせ | 廃棄物対策課 ☎025-226-1407

市内の回収拠点を紹介します!

帆刈商店 北陽倉庫
北陽2丁目802-1 ●毎日 9時～18時

信越リサイクル
下木戸1-18-17 ●月曜～土曜 9時～17時

鈴木商店
美咲町2-3-7 ●月曜～土曜 24時間

市陸上競技場
一番堀通町3-1
●不定休(イベント時休止) 9時～17時

亀田一般廃棄物処理場
亀田1870-1
●月曜～土曜 9時～16時(土曜は15時まで)

秋葉区 新津クリーンセンター
小口1289-1
●月曜～土曜 9時～16時(土曜は15時まで)

南区 白根環境事業所
白井2135-1
●月曜～土曜 9時～16時(土曜は15時まで)

西区 清掃事務所
小新2028-1
●月曜～土曜 9時～17時(土曜は16時まで)

西蒲区 鏡淵クリーンセンター
鏡淵12618
●月曜～土曜 9時～16時(土曜は15時まで)

※いずれの拠点も12月29日～1月3日は回収休止となります。

みんなで作ろう 食品ロス

残り物のリメイクレシピから
食材まるごと使い切りレシピまで!

にいがた市 エコレシピ コンテスト

コンテスト入賞作品を
前回に引き続きご紹介!

令和5年度にいがた市エコレシピ入賞作品

**餃子の具を使った
ふわふわオムレツ**

●レシピ考案者 ●
にいがた製菓・調理専門学校えぶろん1年
田口 智弥 さん

具と皮の分量が合わずに余りがちな餃子の具をオムレツにリメイク! 冷蔵庫に余りがちな豆腐もあわせて使ってふわふわ食感に!

- 審査員講評
- オムレツはエコレシピに使いやすいアイデアで味の広がりにもつながる。
 - 残った材料の分量に合わせておかずとして作れるので、お弁当用の料理としても合う。
 - 餃子の具ということを感じさせない、全く別のメニューになっている。
 - 豆腐が入っていてヘルシー。年配の方でも食べやすい。

新潟市公式クックパッドにて
エコレシピ公開中



備蓄品もチェックしよう!

災害用の備蓄品を確認したら期限が切れていて食品ロスになってしまった、なんてことはありませんか。そんなときは「ローリングストック法」。

- ✓ 専用を買うのではなく普段食べているインスタント食品などを少し多めに買い置く
- ✓ 賞味期限の近いものから普段の食事で食べる
- ✓ 食べた分を買い足す



普段から食べることで、期限切れを防ぎ、災害時に備蓄食料が口に合わない、作り方が分からないということも防げます。