



新潟市の資源とごみの情報紙

サイチョPRESS

vol. 86
令和7年3月2日

3Rが進むまち
リデュース! リユース! リサイクル!

【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!

ハガキでも
どうぞ

TOPIC

きれいな
新潟市を守る

クリーンにいがた 推進員ってどんな人?

クリーンにいがた推進員とは? ごみ減量制度を円滑に実施するため、ごみの分別・排出や3Rの啓発、地域の環境美化を担うリーダーとして、「クリーンにいがた推進員(以下、推進員)」が市内で約5,500人活動しています。主な活動内容や今後の課題について、中央区、東区、江南区で活動する推進員の皆さんに話を聞きました。



左から

【東区】空港西自治会 推進員 椎野 正志さん

【江南区】五月町自治会 自治会長・推進員 魅澤 富雄さん

【中央区】下所島二丁目町内会 推進員代表 三木 信芳さん

Q 主な取り組みは?

同じ地域で暮らす皆さんと当番制でゴミステーションの管理をしています。みんなで協力しながら町内をきれいにしています。



町内一斉清掃の様子

三木さん



5月に行う町内一斉清掃では、若い世代も積極的に参加しながら側溝清掃を行っています。古紙回収や公園清掃などは、町内のさまざまなグループが助け合いながら実施しています。



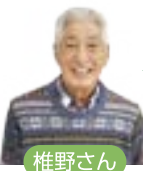
町内一斉清掃の様子

魅澤さん

町内の人が1週間ごとにゴミステーションの掃除を行います。月に一度の公園掃除や、段ボール・古紙を回収する集団資源回収の小屋の整頓にも力を入れています。

椎野さん

Q 違反ごみにはどのような対応を?



椎野さん

1週間ほど置いておくと、捨てた人が持ち帰ってくれることがあります。1週間経ってもそのままのときは、撮影して区役所に報告します。春になると、転居した人が出したと思われる家電や机などの違反ごみが特に増えるので、注意が必要です。



違反ごみ

私たちが違反ごみは1週間ほど置いておきます。また、**町内だよりに掲載して注意喚起をしています。出し方の誤りとして、特に間違いが多いのがプラマーク容器包装。**マヨネーズなどのチューブは汚れていたら燃やすごみに分別しなければいけないけれど、理解していない人がまだまだ多い印象です。



魅澤さん

Check!

プラマーク容器包装は
きれいにしてから出しましょう!

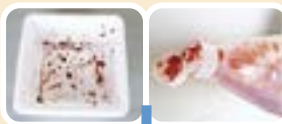
汚れが残っていると、他のものまで汚れてリサイクルできなくなります。中身は使い切り、軽く洗ってきれいにしてから出しましょう。



汚れているものは
きれいにしてから出さないとね!

汚れが落ちないものは **燃やすごみへ**

汚れがひどいもの



不法投棄や放置自転車も後を絶ちません。
警察や土地の管理者に連絡して対応しました。

三木さん



Q 皆さんにお伝えしたいこと

指定袋以外の袋で燃やすごみや燃やさないごみを捨てる人がいます。**回収されなかった違反ごみは推進員や地域のごみ当番の人が後片付けをしているということを知ってほしいです。**



三木さん



椎野さん

15年ほどで空港西は世帯数が倍ぐらいに増えましたが、ゴミステーションの管理をする人が足りていません。私は85歳で、まだまだがんばっていますが、そろそろ後任の人が現れるといいな、と思っています(笑)。

引っ越してきた人による違反ごみの事例があります。ごみ分別百科事典やごみカレンダーをチェックしてみてください。分別のある人は、分別もちゃんとしています。



魅澤さん

Check!

ごみカレンダーやごみ分別百科事典などを読んで、正しいごみ出しルールを確認しましょう。
ごみ分別アプリさんあ〜るやチャットボットも活用してください。



ごみ
カレンダー



ごみ分別
百科事典

さんあ〜る、チャットボットについては裏面をご覧ください!

クリーンにいがた推進員をはじめ、地域の皆さんの協力がごみ減量制度を支えています。一人一人がルールを守って正しいごみの分別を心がけましょう!

ごみを正しく出すと、
みんなが気持ちよく
過ごせるね!

問い合わせ | 廃棄物対策課 ☎025-226-1405



みんなで減らそう

食品ロス

food loss

にいがた市
エコレシ
ピ
コンテスト

令和6年度の

レシピ集ができました!



入賞作品のレシピが掲載されているリーフレットを区役所等で配布しています。野菜ソムリエの清野朱美さんによる、レシピで使う野菜の豆知識も掲載しています。内容はHPからもご覧になれます。



「なんだか難しそう。」と思われがちな食品ロスの削減ですが、少しでも意識を変えることで節約ができたり、新たな美味しさに出会うことができます。まずは、コンテストで選ばれたエコレシピから気軽に始めてみませんか?

日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ上級プロ
清野 朱美さん



冊子の閲覧は
こちらから

エコレシ
ピ
公開中

入賞作品のほか、一次審査通過作品のレシピはクックパッドにて掲載しています



クックパッド 新潟市のキッチン 検索