



新潟市
地球温暖化防止
キャラクター
とめドキくん

「デコ活」とは？ デコ活とは二酸化炭素を減らす「decarbonization」の「de」とエコ活動の「co」を合わせた新しい言葉で、デコ活を暮らしに取り入れることで、より豊かで快適・健康な生活を実現するものです。

不要な品物は

リユースショップに
持ち込んでみましょう！

リユースショップでは、状態や使用年数などの条件が合えばご家庭で使わなくなった品物を中古品として買い取っています。
あなたも「リユース生活」で環境にもお財布にも優しい生活をしてみませんか。



市では、市内のリユースショップをまとめた冊子を作成・配布しています

リユースショップ情報は市HPでも掲載しています



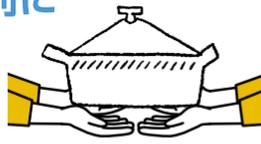
「使い続ける」ことが究極のデコ活。 リユースでモノをつなぐ暮らしが地球の未来を変える

日々の暮らしの中で、「まだ使えるけれど、もう使わないもの」はありませんか。ごみとして手放すのは簡単ですが、リユースして次の人へモノをつなぐことで、製造時と廃棄のエネルギー消費を抑えることができ、デコ活につながります。リユースは、リサイクルのように作り直すプロセスさえ必要ありません。今ある姿のまま次の人へつなぐことは最もエネルギー消費を抑えられる究極のデコ活です。デコ活は、二酸化炭素の排出を減らすために我慢することではありません。良いモノを大切に使い、次の方へつなぐ。心地よいデコ活ライフを、リユースから始めてみませんか。

買う前に
中古で
探してみる



捨てる前に
譲り先を
探してみる



使って
いない物は
次の使い道を
探してみる



リユース品の衣類をオンライン(フリマアプリ等)で購入した場合

新品を実店舗で
購入する場合と比べて

1着
当たり 9.5kg-CO₂削減≒



500mlのペットボトル
約 9,700本分
の容量のCO₂に相当

「デコ活ウェブサイト
デコ活データベース」より

問い合わせ | 環境政策課 ☎025-226-1365

この小さな一歩が脱炭素社会への
大きな貢献につながります。

その回収業者、許可はありますか？

不要になった家電製品を処分する際、知らないうちに、市の許可を得ていない回収業者に渡してしまうことがあります。

「無料回収」などの呼びかけに応じて家電製品を引き渡した結果、あとから高額な料金を請求されるなど、金銭的なトラブルにつながるケースも確認されています。このような回収は、許可を受けていない業者による違法な行為です。

トラブルを防ぐためにも、家電製品の処理は必ず許可のある業者や販売店の引き取りなどを利用しましょう。回収を依頼する前に、許可の有無や料金を確認すると安心です。

詳細は
市HPに掲載
しています



こんな場合は要注意



チラシを配布



空き地で回収



街中を大音量で巡回

なんでも
回収します



インターネットで広告

問い合わせ | 廃棄物対策課

許可業者及び事業系廃棄物について
廃棄物指導室 ☎025-226-1411

家庭ごみの処分方法について
分別グループ ☎025-226-1407

新潟市のお米(資源米)を使った指定ごみ袋(20L)を販売します

令和8年4月から、市内各店舗で順次発売を予定しています。バイオマスプラスチック製燃やすごみ指定袋には、新潟市で作られたお米が10%配合されており、従来のごみ袋と比較して焼却時のCO₂排出を10%抑制することができます。

詳細は
市HPに掲載
しています



令和8年6月1日(月)から清掃センターへの 家庭ごみ持ち込み手数料が 変わります

【改定内容】

改定前
60円
/10kg

改定後
100円
/10kg

どうして手数料を改定するの？

現在の手数料を実際のごみ処理にかかっている費用に近づけ、費用負担の適正化を図るため見直します。

みんなで減らそう

食品ロス
FOOD LOSS

いしかた市
エコレシビ
コンテスト

結果発表

コンテスト入賞作品を前回に引き続きご紹介いたします。



●レシビ考案者 ●主婦
堀内 ももこさん

令和7年度
にいがた市
エコレシビ
入賞作品



フライパンで簡単！
残り野菜でケーキサレ

レシピ集
公開中！



材料(2人分)

キャベツ …………… 60g
にんじん …………… 1/3本
ピーマン …………… 1個
ウインナー …………… 3本
卵 …………… 1個
牛乳 …………… 60cc
マヨネーズ……………大さじ1
ホットケーキミックス… 150g
粉チーズ……………大さじ3
オリーブ油……………大さじ1

作り方

① キャベツ、にんじん、ピーマンをみじん切りにする。耐熱ボウルに入れ、電子レンジ(600W)で2分半加熱する。
② ①のボウルに1cm幅に切ったウインナー、卵、牛乳、マヨネーズを入れて泡立て器で混ぜ合わせ、ホットケーキミックスと粉チーズも加えてよく混ぜる。
③ フライパンにオリーブ油を入れ弱火で熱し、②を流し入れる。蓋をして4~5分加熱後、ひっくり返し再び蓋をして4分焼く。