

# レジ袋有料化に伴うアンケート調査

市内の事業者さんにレジ袋有料化に伴うアンケートを9月に実施しました。

レジ袋 いりません  
レジ袋 いりません



## アンケート

- 事業者さんの業種割合
 

①コンビニ等 18%	②スーパー等 14%	③ ①と②以外の小売店 68%
---------------	---------------	--------------------
- レジ袋の有料化以前の、レジ袋を辞退する割合は?
 

①7割以上 0%	②5~6割 14%	③3~4割 10%	④2割以下 76%
-------------	--------------	--------------	--------------
- レジ袋の有料化に伴いレジ袋を辞退する割合は?
 

①7割以上 76%	②5~6割 10%	③3~4割 4%	④2割以下 10%
--------------	--------------	-------------	--------------
- お客様がマイバックを出された時に、お店側で商品を入れてありますか?
 

①入れている 38%	②原則お客様本人に入れてもらう 62%
---------------	------------------------

(54件中22件回答)

## レジ袋有料化に伴う事業者さんからのご意見等

レジ袋の経費節減となり、ごみの減量にもつながるため良かった。



レジ袋利用の確認や袋詰めするスペースが狭いなどで混雑し、手間や時間がかかってしまう。



## EM菌を利用した生ごみの堆肥化

市では資源循環型社会の構築を目指し、生ごみの減量及び堆肥化(再資源化)を推進しています。

生ごみをEM菌の働きで発酵させて、良質な肥料を作ることにより、安全、安心で美味しい野菜ができます。

それは免疫力の向上にも繋がり、コロナ禍の中で、生活を見直し園芸を始める人も増えていると聞きます。

市では、生ごみ処理堆肥化講習会を年に数回実施しています。

どうぞ、ご参加ください。

問合せ・申込み先：生活環境課042-558-1830 (K.M)



対象・・・市内在住の方  
内容・・・1世帯2基まで。2年間の貸与期間。終了後は譲渡。  
申請・・・はんごを生活環境課まで持参し、申請 ○EMポカシは自己負担



## 使い方

- 市へ申請して、貸与されるごみ処理容器に、水切りした生ごみを入れます。
- EMポカシを購入し振りかけます。(10~20g/生ごみ1kg)
- フタをしっかりと閉めます。
- 発酵液が底に溜まったら、蛇口を開けて取り出します。
- 1~4を繰り返し、生ごみが容器の8分目ほどになったら、密封して1~2週間ほど発酵させましょう。

### 発酵液の活用

配水管の浄化、悪臭対策・・・トイレや台所、風呂場の排水口に直接流します。

植物の活性化・・・500~1000倍に希釈して散布します。濃すぎると栄養過多で枯れてしまう恐れがあります。

### 発酵した生ごみの活用

プランターでの植物栽培・・・プランターの下に培養土を入れ、その上に発酵した生ごみを入れます。最後に、培養土を入れ、1~2週間後に苗を植えて完成です。

不用になった折りたたみ傘でエコバッグを作ってみました。  
(子どもの傘でも可)



## 作り方

(お弁当用エコバッグ)



- 骨からはずして洗濯し、縫い目を全部ほどく。
- 三角形に分かれた布4枚を使って作ります。
- 三角形を交互に合わせ筒状に縫う。(縫い目は伏せて二重) 四角になるように切り開く。
- 二つに折って両端を縫い合わせる。ここも二重縫いにする。
- 開放部を三つ折りにして縫う。
- 大きさを決めたら底が四角になるように縫う。
- 気になる人は、三角部分を縫い付ける。
- 持ち手を残りの布で作って付ける。
- 布6枚で大きいバッグもできます。



(C・S)