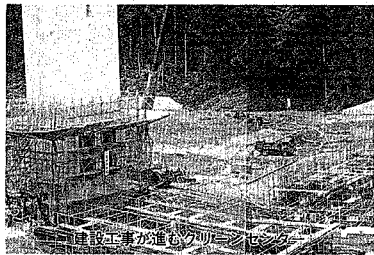


快適な環境をめざして。

○廃棄物減量等推進員



煙突と地下部分がほぼ完成 クリーンセンター建設工事

クリーンセンター（ごみ焼却などの施設）建設工事は、昨年度に着工され、平成7年12月の完成を目指し、急ピッチで進められています。今号では、その進展状況をお知らせします。

現在、煙突の外筒（高さ58m）とごみピット（地下15m）部分がほぼ完成し、9月からは地上部分の建屋工事に取掛かっています。

主要な処理機器設備は、現在工場で作製されています。今後、建屋工事の進展に合わせて現地に運び込まれ、順次据え付けられます。

今年度の事業費は、全体事業費65億1400万円のうち、約40%の26億2700万円を予定しています。そして今年度末には、昨年度に完成した約30%を含め、約70%が完成することになります。

市民から親しまれる クリーンセンターを

クリーンセンターの建設場所は、小口地内の山間地で自然環境に恵まれた所です。そこで、建設にあたっては、建物の形や色などを周辺の景観に合わせるなど、自然との調和を十分に考慮しています。また、焼却余熱を有効に利用するための付帯施設も検討が進められています。

これまでのごみ処理施設は、処理方式や能力などの不備から、市民から嫌われる傾向がありましたが、新しい施設はイメージを一新し、市民から親しまれる施設を目指し、建設を進めています。

お買物、ご用命は市内で

9月1日から 正しくごみ 廃棄物

3年続けて ごみの減量に成功

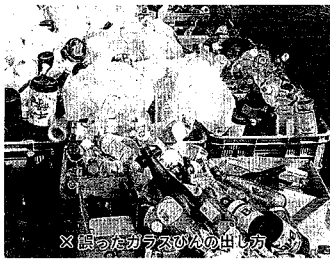
平成五年度に出されたごみの量は年間二万二千二百一トで、前年度に比べ二・七%の減少になりました。減量したごみの量は、五百八十五ト、これを一人当たりに換算すると、一日約二十四トとなります。一人当たりに換算すれば、わずかな量ですが、平成三年度から三年続けての減量と、ごみのダイエント作戦は少しずつ成果をあげてきています。

生活を見直して ごみを減らす工夫を

市では、ごみの少ない、住み良いまちづくりのために、「有価物の回収」のほかに、「生ごみ処理

器のあつせん」や「有価物集団回収奨励金」など、さまざまなごみ減量化施策を実施してきました。さらに、EMポカシによる生ごみの堆肥化、食用廃油からの手作りせっけんなど、ごみ減量化やリサイクルの新しい方法も動き出し

ています。もはや使い捨ての時代は終わりました。皆さんの家庭でも、少し不便を感じるかもしれませんが、「使い捨て商品はなるべく買わない」など、できることから始めてみてはいかがでしょうか。



を出して快適な環境づくりを 減量等推進員制度がスタート

市では、ごみの減量化や再資源化を推進するため、「廃棄物減量等推進員制度」を設けました。廃棄物減量等推進員は、「ごみステーションで正しいごみの出し方の助言や指導を市民と行政とのパイプ役になります。

廃棄物減量等推進員 八百名を委嘱

九月一日から、廃棄物減量等推進員制度がスタートします。

廃棄物減量等推進員は、各町内や地域から推薦された方で、ごみステーションごとに一名ずつ、市全体で八百名が委嘱されています。推進員はボランティアで、その任期は二年です。

推進員の仕事は、ごみステーションで正しいごみの出し方を指導することや、ごみ減量化や再資源化を推進するため市民と市役所とのパイプ役を果たすことです。推進員が仕事をするときには、身分証明



書を携帯し、腕章を着用します。市民全体で快適な環境づくりに取り組むうえで、中心的な役割を担うのが、廃棄物減量等推進員です。皆さんのご協力をお願いします。



ごみの出し方を 確認しましょう

ごみ収集日には、ごみステーションに廃棄物減量等推進員が

立って、正しいごみの出し方を指導します。ごみの出し方で分らないことがありましたら、お気軽に推進員にお尋ねください。

- 正しいごみの出し方
- ・黒いポリ袋でゴミを出さないでください。ごみは丈夫な透明、または乳白色のポリ袋に入れて、口をしつかり締めて出してください。
- ・燃えるゴミを紙袋や段ボール箱に入れて出さないでください。（段ボールなどの古紙は、資源の日にしてください）
- ・破損していないガラスびんは、資源の日にしてください。
- ・ガラスびんは、ポリ袋や段ボール箱に入れず、むき出しのままコンテナの中に入れてください。出す前に中身を捨て、軽く水洗いしてください。

正しくごみを出すことが、ごみ減量化への第一歩となります。皆さんのご理解、ご協力をお願いします。



お買物、ご用命は市内で

見やすいところに保存して下さい 便利です

住まいの不便・不安・不満を解消

ちょっと手を入れてより快適生活を!!

トイレ	内装模様替え
浴室	機器交換
キッチン	サービス

応援します

見積無料



快適住宅リフォーム工事専門店

増改築のさと

新津市古田580-1 ☎24-4333

和洋レストラン

さん
とらっふ

新津市古津駅前(朝日)

☎0250(23)0310

地方発送承ります

新潟名産

幸水

みずみずしい秋の味覚、サクッと甘い
果汁たっぷりのおいしい梨です。フルーツ
&ギフト

やまいし

本町2(新光商店街)
TEL 23-0397