



新潟市の資源とごみの情報紙

# サイチヨ PRESS

vol.  
81

令和6年5月19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

サイチヨプレス

ご感想  
募集中!  
ハガキでも  
どうぞ紙面内容は発行日に  
市ホームページに掲載されます。

## TOPIC

## バイオマス プラスチックを知ろう！

市では燃やすごみの指定ごみ袋の一部に、市産のお米を原料に加えたバイオマスプラスチック由来のごみ袋を導入しました。

原料となる資源米の栽培について、生産者の方にお話を聞いてみました。

## 資源米の生産者に話を聞いてみた

A1 国内のお米の消費量は減ってきており、海外への輸出量は増えるなど、取り組み次第で新たな需要も見込まれます。そのため、お米農家の一人として未来の可能性を感じ、一度トライしてみたいと思ったからです。



Q2 これからは  
どのように栽培して  
いきたいですか？

農事組合法人  
あけぼのクラブ  
立川さん

Q1 どうして  
資源米を作ろうと  
思ったんですか？



A2 今後は、田んぼに直に種まきする農法や一度に多くの穂をつける多収穫米の活用など生産にかかるコスト削減を目指していきたいです。資源米を作ることは、生産調整や耕作放棄地の有効活用につながるため、経営する上での選択肢の一つになると思います。

Q3 資源米って  
食べるお米と  
何が違うの？



A3 食用ではない資源米は、食味や品質にこだわる必要があります。

そのため、トラクターで田んぼの固まった土を掘り起こす作業やその後の田んぼに水を入れて稻を植えるための下地作りなどが不要になり、農作業時間は大幅に減りました。

農地所有適格法人  
株式会社やまがら  
吉崎さん



バイオマスの指定袋ができるまで

## 1 原料の製造



資源米の稲刈り（環境学習として地域の小学生と一緒に）

## 2 袋の製造



資源米とポリエチレンを混合  
お米由来のプラスチックの製造

## 3 ごみ袋の完成



ごみ袋の製造①



一緒に稲刈りをした小学校で完成品のお披露目

問い合わせ | 循環社会推進課 ☎ 025-226-1391

### みんなで減らそう 食品ロス



### 冷蔵庫の中を記録してから買い物に出かけよう！

冷蔵庫や食品庫を整理していく、  
「使いかけの同じような食品がいっぱいある…」  
「冷蔵庫の奥から乾燥した野菜が出てきた…」  
「まとめ買いした食材の消費期限が切っていた…」  
なんてことはありませんか。

食品を捨てるということは、もったいない上に、家計にも優しくないですよね。また、食品は水分量が多いため、ごみとして焼却するにはとてもやっかい。含まれる水分を一度蒸発させる必要があり、焼却するために多くのエネルギーを消費するごみなのです。

食品ロスを減らすために、  
買い物の前のひと手間で  
上手に買い物をしましょう。

#### 買い物リストをつくる

お腹が空いているとつい余分なものを買ってしまったり、何を買うか決めていないと衝動買いをしやすくなったりします。必要なものだけを計画的に買いましょう。

#### 冷蔵庫を確認する



スマートフォンで冷蔵庫内を撮影すると便利です。

