

埋め立てごみは、中野市にある民間の最終処分場に運ばれ埋め立てられています。しかし「自分たちが出したごみは自分たちで処分する」ことがごみについての原則

## 埋め立てごみは自分で行く

安曇野市と周辺1町4村から穂高クリーンセンターに搬入されるもえるごみのうち、約8割程度が市内から排出されています。このうち一般家庭から排出されるもえるごみの量は年間約1万3000ト。1人当たりでは140kgになります。焼却炉に投入されたもえるごみは約950度で焼却され、非常に粒子の細かい「飛灰」になります。燃やす前の7%程度の重量になります。その後、飛灰は飛散・流出を防ぐため溶剤で固められ、「固化灰」というものにします。これら固化灰に、不燃物として分別して出されたガラス・陶器類などを合わせると、毎日10トほどの埋め立てごみが発生しています。



## 環境ナビ

### 1人当たり140kgこれって何の数字？

〔隔月連載⑥〕ごみ・資源物のゆくえ

です。この原則に基づき、まずは、管内で最も多くのごみを出している安曇野市に、最終処分場を造ることとなり、その整備が課題となっています。

### 不燃物を混ぜないで！年間600トが混入

もえるごみの中には、不燃物が混じっていることがあります。これら不燃物の大半は、ガラス、石、陶器、飲料缶などで、平成20年度では約600トが混入していました。不燃物は、もえるごみの中に混入することで、焼却炉などの装置を故障させる場合があります。また、分別すれば資源として有効利用できるものもあります。

最終処分場に埋め立てることができるごみの量には限りがあります。一人一人がごみの分別を心掛け、限りある資源の有効活用とごみの減量に努めましょう。

環境課廃棄物処理対策担当

TEL 82・3131 FAX 82・6622

もえるごみに混入していた不燃物。年間600トにもなります。



困ったものね。もえるごみだけに。



年間140kgですって！減量してみせるわ～

## お知らせ

### ごみカレンダーをお配りします

平成22年度家庭ごみ・資源物収集カレンダーを、豊科地域は2月18日以降、その他の地域は3月3日以降に各家庭へお届けする予定です。また、各総合支所窓口にも設置します。



ひめこぶしの家ではおまんじゅう作りが行われていました。(1月22日)

## 毎日すこやか健康づくり

### 参加してよかった。ここへ来てよかった

精神障害者の家族の集い 家族で抱え込まないで

今、心の病気を訴え精神科を受診する人が増えています。自立支援医療（精神通院）を受けている人数を見ても、平成17年と平成21年を比較すると約1.3倍となり、現在1100人くらいに増加しています。

家族の多くは、なぜ自分の身内がと思いつつ、何が悪かったのかと自分を責め、誰にも相談できずに抱え込んでしまう人が多いのも現状です。家族会は、家族同士が交流し、それぞれの悩みを打ちあけています。また、福祉制度や病気の学習や視察研修をしています。

### 《市精神障害者家族会あづみ会》

**概要** 南安曇郡家族会として昭和40年代に設立された歴史ある家族会です。合併後は全市の家族会となり、市内のどの地域の人でも参加できます。定例会で相談や情報交換を行うほか、新年会などの交流会をしています。

**定例会** 毎月第4月曜日から火曜日 午後1時30分～3時

**会場** 豊科公民館または豊科保健センター

**連絡先** 丸山会長宅 (TEL 73・4775)

### 《豊科地域精神障害者家族会》

**概要** 平成4年に発足。定例会では日ごろの悩みや不安などを話し合い、お互いの思いを共感し支え合っています。憩いの家をつくりたいと、以前は「ひめこぶしの家」の運営を行ってきました。

**定例会** 奇数月（曜日は未定） 午前10時～11時30分

**会場・連絡先** 豊科保健センター (TEL 72・9970 FAX 72・9044)

### 《三郷地域精神障害者家族会》

**概要** 平成19年に発足。精神障害者を抱えた家族が集まり、座談会や学習会、相談をしながら語り合い、より良いかかわりが持てるよう集まっています。同時発足した三郷デイケアとの交流事業も行っています。

**定例会** 偶数月の第2火曜日 午後1時30分～3時

**会場・連絡先** 三郷保健センター (TEL 77・9111 FAX 77・9113)

※いずれの家族会も日程や会場を変更する場合があります。お出掛け前に必ずお問い合わせください。

**社会福祉課障害福祉係** (TEL 81・0724 FAX 81・0703)

TEL 81・0724 FAX 81・0703

2010 2月 安曇野の味 おすすめレシピ

カルシウムたっぷり！アツアツの出来たてを召し上がれ。

## イワシのさつま揚げ



今月の料理人 あきこ 森岡 彰子さん (豊科南穂高)

### ～レシピ～

#### ●材料（4人分）

イワシ8～10匹(すり身にして400gくらい) ゴボウ100g ニンジン50g 干しシイタケ2枚 A(卵1個、砂糖大1、酒大2、かたくり粉大2、塩小1) 油小1

#### ●作り方

- ①：イワシをすり身にしてからAを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②：ゴボウはささがきにして水にさらす。ニンジンはみじん切り。シイタケは戻してからみじん切りにする。
- ③：①と②をよく混ぜ合わせ厚さ1センチ程度の小判形にする。
- ④：170℃くらいに熱した油に③を入れ、少しづつ火を強めながら香ばしく揚げる。
- ⑤：揚げたてをショウガじょうゆ、酢からしなどでいただく。