

暮らし疑問
一問一答！

家電リサイクル法がスタートしたことで、製品を長く大切に使うことや、捨てる前に修理や再利用を考える生活スタイルに見直すことが必要とされています。

市内の小売店や収集運搬業者により回収された製品は、メーカーごとA・Bのグループに分けられ、松本市内2カ所の指定取引所に集められます。一方は、富山県へ、もう一方は静岡県の共同再資源工場へ運ばれます。

処理方法は家電ごと違って、テレビは手作業で外側のプラスチックをはずし、ブラウン管を取り除き再利用。冷蔵庫は冷媒にフロンが使われていれば取り除く。コンプレッサーなども再度、鋳物鉄に鋳造して再利用。エアコンは使われていた銅やアルミを室内機などの熱交換器に使用。洗濯機の水槽は、再び水槽の原材料になり、プラスチック部品は、洗濯機の台座に生まれ変わります。

回収した家電製品はどっへ



家電4品目は、粗大ごみではありません

「家電4品目」といわれるエアコン・テレビ・冷蔵庫・冷凍庫(含む)洗濯機の処分方法について聞きました。

Q 家電4品目の処分をしたいのですが。

A 買い替えをする小売店に引き取りを依頼する、または過去に購入した小売店や、収集運搬許可業者に引き取りを依頼するか、指定引き取り場所へ自己搬入する方法もあります。

Q 消費者の負担する料金は。

A 収集運搬料は小売店収集運搬許可業者が設定します。また、リサイクル料金はメーカーごとに異なります。引き取り依頼時に業者へご確認ください。

Q なぜ、一部の家電だけがリサイクル対象なのでしょう。

A 金属・ガラスなど、有用な資源が多く含まれていること、大型で重いなどの理由で、4品目が定められました。

Q 回収された家電製品のリサイクル率は。

A 昨年度、家電4品目のリサイクル率は、テレビが77%、冷蔵庫が71%、エアコンが86%、洗濯機が79%でした。

Q パソコンの処分方法は。

A メーカーにリサイクルが義務付けられていますので、メーカーのホームページでご確認ください。

▼ 引き取り・リサイクル料金などの問い合わせは左記まで。
☎0120・793・530
または、市民環境部環境課
☎82・3131 FAX82・6622
各総合支所生活環境係

お知らせ

4月から11月まで行っている「緑のリサイクル」の受入日時などが変わります。

▶▶ 曜日の変更

豊科・三郷・堀金
(第2・4土曜日・日曜日)
穂高(毎週 土曜・日曜日)
明科(第1・3土曜・日曜日)

▶▶ 時間の変更

午前9時～午後4時

▶▶ 期間の延長

12月の第1・2土曜・日曜日
豊科南部公園に限り受け入れ可能

▶▶ 場所の変更(一部地域)

三郷(みさとプレジジョン(株)西側
黒沢右岸の残土置き場)

数字で探る
私たちの健康

死因の第1位は「がん」

悪性新生物(がん)による死亡者は年々増加していて、市の人口10万人に対する死亡率を見ると、死因の第1位を占めています。増加傾向にあるのは、大腸・気管支・肺・乳房のがんです。

がんの受診者数は、多い順に男性では、胃・大腸、女性では乳房・胃・大腸の順です。特に女性の乳房の受診者数は、県・国と比較すると多い現状にあります。(下図参照)

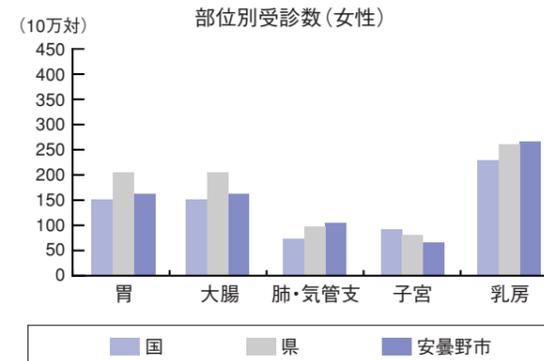
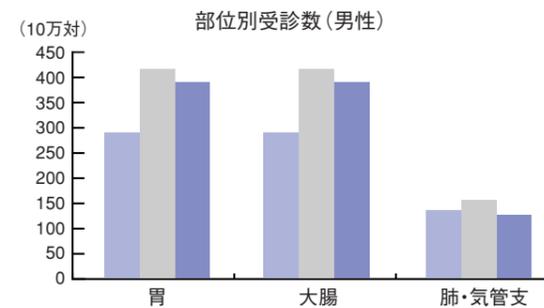
がんは、まずかからないように未然に防いでいくことが大切です。がんの要因となるようなことを避ける生活を心がけましょう。

年1回は検診を

がんは早く見つけて治療すれば怖い病気ではありません。症状がないからといって安心は禁物。症状がなくても年1回は検診を受けましょう。また、気になる症状があれば早めに医療機関で検査を受けましょう。

がんの受診者状況

(H15~H17の平均 部位別受診数)



4月1日~30日
休日当番医

6日・日	古川医院	[穂高]	82-4385
	前角整形外科医院	[穂高]	82-1478
	鶴見医院	[豊科]	72-4500
13日・日	ちかぞえ歯科医院	[豊科]	88-7770
	小田切医院	[穂高]	83-6025
	高橋医院	[穂高]	82-2561
	土屋クリニック	[豊科]	71-1811
	堀金歯科医院	[堀金]	72-6975
20日・日	追分クリニック	[穂高]	82-2129
	中田医院	[穂高]	82-2339
	木暮医院	[三郷]	77-2119
27日・日	山田歯科医院	[豊科]	73-7575
	清沢医院	[穂高]	82-7600
	神谷小児科医院	[豊科]	72-5162
	こうの内科循環器科	[豊科]	71-5881
	松村歯科医院	[明科]	62-2048
29日・祝	古川整形外科医院	[穂高]	82-8880
	百瀬医院	[穂高]	82-2205
	白木医院	[三郷]	77-2134
	山本歯科医院	[豊科]	72-5748

※変更になることがあります。ご利用前に医療情報案内(☎0120-890-423)で確認してください。

覚えておきたい
安曇野の味



バラの花寿司

入学式など、お祝いごとが多いこれからの季節におすすめ。中を切るときれいなバラの花が咲きます。

材料

<1本分>すし飯(白)250g、すし飯(桃色)100g、のり(全形)1枚、のり1/4を4枚、うす焼卵(卵2個)、梅漬けシソと汁(または紅しょうが)少々、野沢菜少々

作り方

- ①: 卵をわりほぐし、うす焼卵を2枚焼く。
- ②: 4分の1枚ののりと全形ののり1枚をご飯粒でつなげて大きいのりにしておく。
- ③: すし飯は100gに梅漬けの汁とみじん切りのシソを混ぜ桃色にし、2等分しておく。
- ④: 巻きす上に①のうす焼卵1枚をしき、その上にすし飯(桃色)半量を均等に広げ、手前から巻き込む。
- ⑤: 別の巻きすの上に残りのうす焼卵をしき、残りのすし飯(桃色)を均等に広げ、④をしんにして巻き込む。
- ⑥: 巻きすの上に②ののりを縦長におき、すし飯(白)200gを平均に広げる。菜ばしで3カ所に溝をつくり、それぞれに4分の1ののり3枚をはめ込み、その上に野沢菜を入れる
- ⑦: ⑥の上に卵で巻いたものを中心に寄せ、巻きすごと持ち上げ、残り50gのすし飯(白)を補い、巻き込む。等分に切り分ける。

今月の料理人

丸山 小代子さん
堀金三田

