

南陽市自分ごと化会議 2025 「ゴミ問題」意見まとめ

目指す姿		南陽市のごみの排出量を減らす
現状と課題		南陽市の令和5年度家庭系1人1日当たりのごみの排出量は515gであり、置賜地域3市5町の中でワースト1位。山形県平均512g、全国平均475gと比較しても、南陽市のごみの排出量が多い。
実現に 向けて できる こと	個人	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみの水分を絞って量を少なくする。 ・家庭用生ごみ処理機を導入する（検討する）。 ・生ごみとそれ以外のごみと分けておく。 ・必要のないものは購入しない。 ・使い切れる分だけ購入する。 ・捨てる前に本当に不要なものなのか、別の使い道はないか考える。 ・ゴミ収集所に持っていく前に圧縮・減量に努める。 ・お下がりを積極的に使う・あげる。 ・行政発行書類はしっかり確認する。周りの人にも情報を広める。
	地域	<ul style="list-style-type: none"> ・いつでも捨てることのできるゴミステーションを確保する。 ・ゴミ箱を設置する。 ・家庭内の不要なものを回収し、バザーを開催する。 ・定期的にゴミ拾いをする。 ・地域間での声掛け。 ・お祭りやマルシェ等でのイベントで発生したごみは種類ごとにまとめられるようにする。 ・回覧板のバイインダー本体に主な注意点を明記する。
	行政	<ul style="list-style-type: none"> ・全市民のごみ問題への意識向上のための事業実施。 ・南陽市のごみ処理の現状を住民に対して市報やSNS等で周知する。（べからず集にはならないよう留意する必要有） ・明確な目標設定及び公表。月次推移の公表。 ・地元企業と協働で仕組みを作る。（説明会の実施等） ・置賜地域で1番ごみの排出量が多いことの事実を伝える。 ・動画を用いた周知。動画編集者は住民や学生から募り費用を抑える。 ・玄関前にいつでも特殊ごみを入れられるコンテナを設置する。 ・ゴミ袋のサイズを小さくする。 ・「ごみを考える日（仮称）」を制定することで、市民への意識付けをする。 ・小中学生を対象としたコンクールを開催する。「ゴミを減らそう」等の抽象的なものを避けるため、予め現状や課題、問題点等を提示する。
	その他 (民間等)	<ul style="list-style-type: none"> ・過剰包装・過剰提供を避け、簡易的な梱包にする。 ・生ごみ処理機等の商品のメリット・デメリットの表示。利用者へのアンケートの実施・公表、利用者の口コミを促すための工夫。

目指す姿		ごみの分別の徹底化、リサイクル率の向上
現状と課題		分別方法を理解している住民が少なく、分別すべきごみも可燃ごみとして捨てている現状がある。それに伴い、南陽市のリサイクル率は8.8%と、山形県平均13.4%、全国平均19.5%に比べて顕著に低い。
実現に向けてできること	個人	<ul style="list-style-type: none"> ・ごみの種類を分けて置く。 ・リサイクルできないか、一度よく考えてから捨てる。 ・分別ガイドブックを確認する。インターネットで調べる。 ・未使用品はすぐに捨てる。 ・いらないものは、フリマアプリなどのリユースプラットフォームを活用する。 ・汚れているものは洗って分別する。
	地域	<ul style="list-style-type: none"> ・公民館で回収する等、地域が主体になって取り組む。 ・定期的にペットボトルキャップを集める企画を実施する。 ・地域行事での周知。
	行政	<ul style="list-style-type: none"> ・住民への分別やリサイクル ・子どもから高齢者まですべての世代が理解できるようなごみの分け方のポスターなどを一家に1枚渡す。 ・過去の市報を回収してリサイクルする。 ・ごみの袋に絵や写真を印刷する。 ・見やすい分かりやすい分別ガイドブックの作成。(曖昧な表現は使用しない) ・アプリを活用するなど、ターゲットに応じて様々な手法を取り入れる。 ・ジャージ・制服バンクの開設。
	その他 (民間等)	<ul style="list-style-type: none"> ・企業広告等で周知に協力してもらう。 ・分別しやすい容器や包装にし、分かりやすい分別標記にする。 ・ゴミ処理業者は、分別しないことで起きる問題や困りごとをSNSを活用して発信する。

目指す姿		食品ロスがないまちにする
現状と課題		可燃ごみの約3割が食品系廃棄物。多くの家庭で、買いすぎて調理する前に傷んでしまったり、賞味期限や消費期限が切れてしまって捨ててしまったりすることがある。また、地域特性として、おもてなし料理やいただき物等の廃棄処分が多い。
実現に向けてできること	個人	<ul style="list-style-type: none"> ・普段奥にしまいがちないただき物（普段使っていない調味料やレトルト食品）を常に目に付くところに置く。 ・食べきれる量・必要な分だけを購入する。 ・食べれないものをフードドライブできるように早めに食品棚の整理をする。 ・贈答者は相手の生活様式や人数を考えて贈答品を選定する。食べ

	<p>物ではなくカタログギフトにするなど、食品ロスを発生させないよう考慮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個人消費や来客対応において、過不足のない適切な量を調理する。 過剰なおもてなしはしない。
地域	<ul style="list-style-type: none"> ・地域間で食品を融通する。 ・食品ロスをテーマにした料理教室を開催する。(普段野菜の捨てる部分を使用するなど) ・こども食堂でのフード回収。
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・フードドライブ用の回収BOXを設置する。 ・食品ロス問題を広く周知する。 ・商店等の活性化につながるような取り組みをする。 ・どの種類の廃棄が多いのか、スーパー等での食品廃棄の現状を調査し、データを収集する。 ・食品ロスになりにくい料理教室などを開催する。 ・学校給食の量を減らす。
その他 (民間等)	<ul style="list-style-type: none"> ・フードドライブ等のイベントを開催する。 ・必要な分だけ販売する。 ・カタログギフトの充実。