



# ゴミ出しのルールやマナー

湯浅町から出るごみの量は年々減少傾向ではありますが、今よりもっとごみの量を減らすのに有効な「気軽にできるごみ出しのテクニック」をご紹介します。

## ①生ごみはしっかり水切りしよう！

生ごみの約80%は水分でできています。生ごみの水切りをしっかりとすることにより、燃えるごみの重さが大幅に軽くなります。



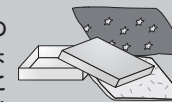
## ②洗えるものは洗おう！

牛乳パックやビン、カン、ペットボトルなど洗えるものは洗いましょう。汚れたままではごみになりますが、きちんと洗えば「資源」になります。



## ③お菓子等の箱類は燃えるごみではありません！

お菓子等の箱や包装紙は燃えるごみではなく、毎週火曜日の資源ごみの日に出すようにしましょう。紙ごみを分別することにより「資源」となりごみの減量に繋がります。



## ④店頭回収を利用しよう！

食品トレーや牛乳パックなどスーパーでおこなっている店頭回収を利用しましょう。買い物ついでに店頭回収を利用すれば普段のごみ出しが楽になります。



## ⑤食品ロスを減らそう！

食べられるのに捨ててしまう食品（食品ロス）は大きく分けて3つです。

1. 野菜などの皮を多く剥いてしまう（過剰除去）
  2. 作りすぎた食品が残ってしまう（食べ残し）
  3. 食材を買いすぎてしまい、手をつけずに廃棄してしまう（直接廃棄）
- 食品ロスは日々の心がけで減らすことができます。



お問合せ▶住民生活課環境係（5番窓口）☎64-1102

## 人も、会社も、元気にしよう！

### 中退共の退職金制度

「中退共」は国がサポートする中小企業のための退職金制度です。

- 安全** 国の制度だから安心  
掛金の一部を国が助成します。
- 有利** 掛金は全額非課税  
手数料もかかりません。
- 簡単** 社外積立で管理が簡単  
退職金試算額などもお知らせ。

○パートタイマーさんも加入できます。  
○他の退職金・企業年金制度等とのポータビリティも可能です。

詳しくはホームページをご覧ください [中退共](http://chutaikygo.taisyokukin.go.jp/) 検索 <http://chutaikygo.taisyokukin.go.jp/>

独立行政法人勤労者退職金共済機構 中小企業退職金共済事業本部 TEL (03)6907-1234

## 町長メッセージ

### 町民の皆様へ 湯浅町長 上山 章彦



厳しい暑さも本格的になり、夏本番を迎えました。各地で花火大会などの夏の催しが開催されています。今年の湯浅まつり花火大会は、9月14日④に開催します。町民の皆様とともに、湯浅まつり花火大会を盛り上げていきたいと思っておりますので、ご協力よろしくお願いいたします。

さて、8月24日④に湯浅駅前なぎ広場において、盆踊り大会を開催することとなりました。昔は、盆踊りが各地でも行われ、地域の世代を超えた交流の場ともなっていました。近年は、盆踊りを実施する地区も減り、湯浅の盆踊りを継承する機会も少なく

なっています。そこで、今回は、「おいでよ節」や「北条盆踊り」を中心に湯浅の盆踊りを保存し、継承するとともに、町民の皆様の世代を超えた交流の機会にしたいと考えています。（詳細は、18ページの記事をご覧ください。）  
また、湯浅まつりの9月14日から16日までの3日間、伝建地区において行灯によるライトアップを計画していただいています。また、その他湯浅まつりを盛り上げるためのイベントを考えています。  
湯浅まつり花火大会を盛り上げるため、町民の皆様のご参加とご協力をよろしくお願いいたします。

## 図書館 来てみて!

### 利用案内

- 開館時間：平日 9:30～19:00  
土・日曜日 9:30～18:00
- 休館日：月曜日、祝日、毎月月末の金曜日
- お問合せ：湯浅町立図書館 ☎62-2280

### 児童書

『おばけおばけおばけ!!』  
おざわよしひさ／岩崎書店



ティッシュを散らかす、たんすの洋服を引っ張りだす、押し入れに入る、障子をやぶる…。いろいろないたずらをする子どもに現れたのは？ 楽しくてちょっぴりこわいおばけの本。（対象：0～5歳）

『オニのサラリーマン じごくの盆やすみ』  
大島妙子／福音館書店



赤鬼のオニガワラ・ケンとは、地獄カンパニーのサラリーマン。お盆になり、亡者たちが里帰りしてからっぽになった地獄では、年に一度の大掃除をします。地獄の釜も、針山も、こころを込めてみがきます。（対象：3歳～小学2年生）

### 新着図書のご案内

『にっぽん醤油蔵めぐり』  
高橋万太郎／東海教育研究所



訪ね歩いた醤油蔵は全国400蔵以上！セレクトショップ「職人醤油」を運営する著者が、45歳の「この1本」を、個性豊かな造り手の素顔とともに紹介する。醤油の違いがわかるシンプルレシピ付き。

『とっておき手づくり果実酒』  
大和富美子／創森社



ウメやサクランボなど季節を漬け込む果実酒、コーヒーやシソを使った1年中楽しめる果実酒、アロエやクちなシといった体に優しい薬酒など、果実酒・薬酒の作り方をイラストや写真を交えて紹介する。

『エクステリア&ガーデン成功事例百科全330例』 ブティック社  
『むらさきのスカートの女』 今村夏子／朝日新聞出版  
『滅びの掟』 安萬純一／南雲堂  
『とむらい屋嵐太』 梶よう子／徳間書店 など

\*おはなし会（子ども向け）次回は9/14④です！