



# 環境衛生情報



町民課環境衛生係 (32)3111 (内線47・74)

## 御代田町ごみ事情

ごみの減量化・再資源化を進めることは、私たちの生活にとって重要な課題です。

町民の皆さまには、日ごろからごみの分別に協力していただいておりますが、残念ながら御代田町の廃棄物の総量は近年増加傾向です。特に可燃ごみは4年連続で増加しています。ごみが増えると環境への負荷となり、また処理するためには多額の費用が必要になります。

### 平成24年度 ごみの総排出量の概要

平成24年度中の総排出量は、3,068.3t(前年度比2.83%増加)と増加傾向でした。収集区分別排出量では、可燃ごみが前年比2.75%増で、1,421.0t、資源物が前年比3.72%増加で、1,484.7tでした。**可燃ごみは4年連続で増加傾向です。**

この統計を、町民一人当たりの年間排出量で見ると、前年の194.6kgに対し197.7kgと、町内の人口増加もありますが、**一人当たりの排出量が増えている**ことが、ごみの総量増加に影響していることがわかります。

スリーアール

## 3Rを実践しましょう

3Rとは…

### Reduce(リデュース)

できるだけごみが出ないように製造・販売・消費すること。  
買い物は計画的に行い、マイバックを持参してレジ袋を削減しましょう。

### Reuse(リユース)

使用済みになったものをごみとして捨てずに再利用すること。  
物を大切に使い、不要になったものは捨てるのではなく、必要な人に譲りましょう。

### Recycle(リサイクル)

使用済みになったものを原料として、再利用すること。  
リサイクルマークを確認して分別収集を徹底しましょう。

- ※無記名の町指定ごみ袋は回収できません。
- ※プラスチック製容器包装において、レジ袋などに入れてあり、中身の確認できないものは、リサイクル時の品質低下につながるため回収することができません。再度ごみの出し方のルールを徹底をよろしくお願いします。



問い合わせ先 町民課環境衛生係(内線47)

問い合わせ先

(家庭菜園使用のものに限る)。  
の又は、**☑**マークの標記が無い商品については可燃ごみで出してください。

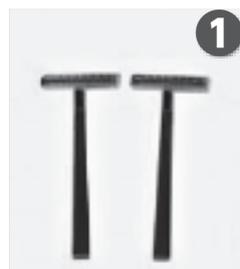
**☑** 誤 可燃ごみ  
**☑** プラスチック容器包装



肥料の袋  
(家庭菜園用)

プラスチック製でも**☑**マークのあるプラスチック容器包装ではありません。不燃ごみとして出してください。

**☑** 誤 プラスチック製容器包装  
**☑** 不燃ごみ



T字カミソリ



町民課環境衛生係(内線47)

# ふれあい調理実習

「地元の食材を使って」

農村女性ネットワーク御代田  
(事務局 産業経済課農政係 (内線64))



調理実習風景

農村女性ネットワーク御代田は、町内の農家の女性たちのグループで、日ごろから伝統食や地元産食材を生かしたレシピ集の作成、町の食育、地産地消活動を行っています。子どもたちに御代田町の特産が何かを知ってほしいと考え、平成21年度から中学校の家庭科の授業の一環として一年生を対象に御代田町特産のレタスを使用した「レタスビンバ」と「レタススープ」の調理実習を行っており、今回は5月14日に開催しました。



レタスビンバとレタススープ

佐久農業改良普及センターの普及員から御代田町のレタスは全国でもトップレベルであると説明がありました。家で包丁を持ったことのない子どもや手慣れた手つきで野菜を刻んでいく子どもなど様々ですが、おいしい食事ができあがり楽しく過ごすことができました。

この調理実習で使われた野菜はすべて御代田町で採れたものです。

農村女性ネットワーク御代田ではこの他に、きなんしまつりで野菜や玉ねぎの苗の販売等も行っています。

## レタスビンバ(4人分)

### 材料

ご飯3合 レタス1個 玉ねぎ1/2個  
人参1/2本 しめじ1株 わけぎ2~3本  
卵黄2個 豚バラ肉150g  
醤油大さじ3 塩小さじ1 水1/2カップ  
ごま油・白ごま・コチュジャン 各適量  
塩コショウ 少々

### 作り方

- ①レタスは芯を抜き外葉3枚を残してちぎる。玉ねぎ・人参は細切り、しめじは小房にする。豚バラ肉は塩コショウをしておく。
- ②やや深めのフライパンに水を沸騰させて塩を加え、①の野菜を入れて豚バラ肉をレタスの上のせる。ごま油を加え外葉でふたをする。(中火で2分)
- ③②をザルに上げ汁気をとる。ボールに戻し醤油と白ごまを入れ味付けをする。
- ④ごま油をフライパンに敷いてご飯を平らに入れ、焦げ目が付くまで2~3分中火で焼く。
- ⑤③を④のご飯の上にのせ、卵黄をまわりに、小口に切ったわけぎを全体に散らす。好みでコチュジャンを入れ、全体を混ぜたら出来上がり。

## ごんごんには農業委員会です

町農業委員会事務局(32)3111 (内線64・27)

農地の転用には許可が必要です!

農地は、国民の食料を生産する基盤であり、かけがえのないものです。生産性の高い優良な農地を大切に守っていく必要があります。土地を合理的に利用するため、農地の転用には一定の規制がかけられており、転用する場合には農地法の許可が必要となります。

悪質な場合には、懲罰や罰金などの適用もあります。

転用の申請は：  
農地転用許可申請は、町農業委員会を経て県知事等が許可します。

### 審査の内容は：

- ① 転用目的の適正性
- ② 転用面積の適正性
- ③ 付近の営農条件に与える影響
- ④ 転用の実現性
- ⑤ 他の法令による許可の見込み等

農地転用とは、農地に区画形質の変更を加えて住宅用地や倉庫・駐車場・山林など農地以外に用途を転換することです。

許可を受けずに転用したり、許可どおりに転用しなかったら：

農地転用許可を受けないで転用した場合や、転用許可された計画どおりに転用していない場合には、農地法に違反することになり、工事の中止や原状回復の命令を受ける場合があります。

なお、転用許可後の計画変更については、変更に至った経緯・理由などが必要になります。

申請書の受付は毎月5日から15日です。ただし、15日が土・日曜日などの場合は直前の平日となります。

農地の転用を計画したときは、事前に地元の農業委員または農業委員会事務局にご相談ください。