

乾燥野菜くず資源化事業※事前登録制

家庭から排出される「乾燥野菜くず」をイトーヨーカドー幕張店で回収し資源として活用します

家庭から出た生ごみを生ごみ減量処理機（乾燥減量型）で処理した「乾燥野菜くず」をイトーヨーカドー幕張店に設置する専用ボックスで回収します。回収した「乾燥野菜くず」は、みどり産業のリサイクル施設にて堆肥化し、資源として活用します。

回収時に、1kg毎に10リサイクルポイントが付与され、500リサイクルポイント貯まると50nanacoと交換することができます。

乾燥野菜くず資源化事業の流れ



対象となる方

生ごみ減量処理機（乾燥減量型）をお持ちの千葉市民の方で、事前登録した方が対象です。

※事前登録していただくことで、本事業にご参加いただけます。事前登録をされた方には次のグッズをプレゼントいたします。

- ①へらそうくんまな板【先着100名】
- ②みどり産業紙ファイル【先着100名】
- ③イトーヨーカドーオリジナルハト柄ランチセット【抽選10名（2月末までにお申し込みいただいた方）】

①



②



③



生ごみ減量処理機（乾燥減量型）をお持ちでない方

本事業は、生ごみ減量処理機（乾燥減量型）をお持ちの方が対象です。購入される場合は、生ごみ減量機器購入費補助制度がありますので、ぜひご利用ください。

補助対象は、本体価格（税込）の2分の1で上限は35,000円です。

詳しくは、千葉市生ごみ減量機器購入費補助金制度のホームページをご覧ください。

回収場所

イトーヨーカドー幕張店（花見川区幕張町4-417-25）

リサイクルステーション内専用ボックス（平面駐車場側入口前）

回収できる品目、回収できない品目

注意：店舗・事業所から排出されるものは対象外です。

○回収できる品目	×回収できない品目
野菜くず、果物くず 肉、魚 パン類、麺類、ご飯類	貝殻、卵の殻、トウモロコシの皮、パイナップルの皮・芯 砂糖・塩など調味料、塩漬けされたもの、パンなどの生地 プラスチックや紙、木くずなど食品以外のもの 生ごみ処理機（乾燥減量型）で処理していないもの
総菜類、プリン・ゼリー お茶殻、コーヒー殻	「ソフト乾燥モード」等の利用など、乾燥が不十分なもの 異臭・腐敗があるもの

回収方法

透明または半透明のビニール袋に乾燥野菜くずを1kg単位に詰めて密封し、リサイクルステーション内の専用ボックスに投入してください。

専用ボックスは施錠し、事前登録した方に開錠番号等をお知らせします。

事業のスキーム

この事業は、脱炭素社会および循環型社会の実現を目指し、さらなるごみの減量・再資源化を推進するため、株式会社イトーヨーカ堂、みどり産業株式会社、トムラ・ジャパン株式会社と連携協定を締結し、各社との緊密な連携と協力により実施するものです。

（各主体の役割）

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| <千葉市> | 事業の周知、乾燥処理物（乾燥野菜くず）の回収促進 |
| <株式会社イトーヨーカ堂> | イトーヨーカドー幕張店にて乾燥野菜くず用回収ボックスの拠点 |
| <みどり産業株式会社> | 乾燥野菜くずの堆肥リサイクル |
| <トムラ・ジャパン株式会社> | インセンティブ付与に係るポイントシステムの提供 |

堆肥化工場のご紹介：みどり産業株式会社長柄工場

みどり産業では循環型社会の形成のため廃棄物の資源循環に取り組んでいます。その中で小売店や外食企業等から発生する食品残渣を同社の堆肥化施設で受入れて発酵処理を行い、「みどりのちから」という食品リサイクル堆肥を製造しています。この堆肥は、千葉県内の生産者に土壌改良剤として出荷をしています。また、同社の農場においても土づくりに活用し、生産した野菜を地域の小売店等に出荷するなどの食品リサイクルループの構築に注力しています。



捨てない+燃やさない+埋め立てないをコンセプトに、回収してきた生ごみを発酵槽へ投入



投入した生ごみの3倍にあたる量の千葉県産の剪定枝などを投入し、24時間365日休むことなく攪拌と通気を行いながら約3週間かけて、堆肥へと



複合発酵を繰り返し、90日以上かけて熟成堆肥へ



化学的な処理や化学物質の混入など一切ないため、有機栽培などでも利用できる堆肥に生まれ変わりました。

みどりのちからの使い方

(1)混ぜ込み

春と秋に土と「みどりのちから」を混ぜ込みます

(2)なじみ期間

2週間後に植え付けができます。

(3)使用量

3坪当たり15kg（1袋）が目安です