



南クリーンセンター展望台

松山市清掃施設課 南クリーンセンター

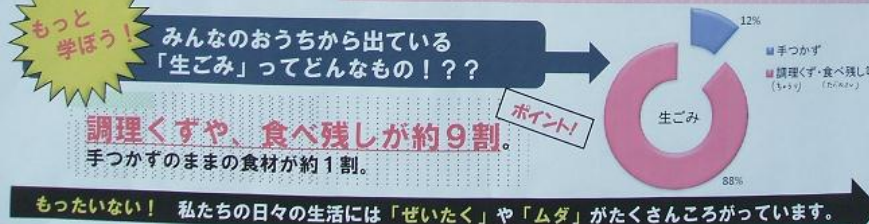
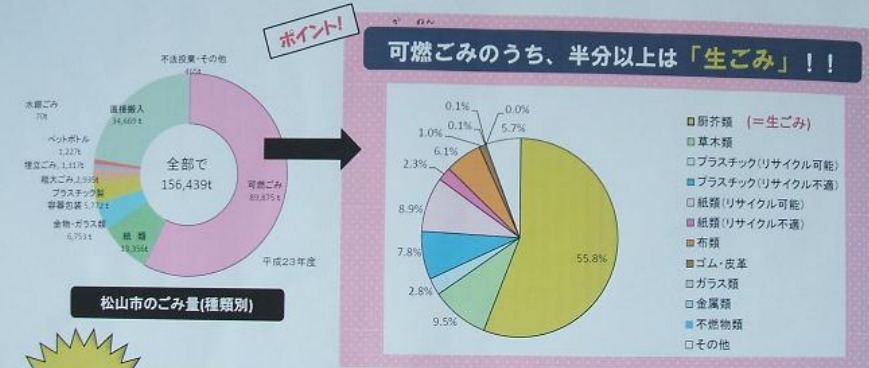
南グリーンセンター展望台について



- 施設のシンボルとして煙突に設置しており、施設見学者にご案内をしております。
- 展望台は高さ33mの地点にあり松山市内を望むことができます。
- 展望台内にはごみ行政に関する展示物を多数展示しています。

展示物の紹介1(ごみ減量コーナー)

「生ごみ」ってどんなもの??



我が家の「生ごみ減量策」

さあ、できることから実践しよう!

賢肉も ごみもしぼって エコライフ

～決め手は「ごみのもと」の減量!～

「生ごみ」との戦いは購入時から!?

□食材を買い過ぎた結果、使わないまま「ごみ」になっていませんか?

□冷蔵庫内の食材、賞味期限や在庫を把握していますか?

□大量に料理を作り過ぎた結果、「食べ残しのごみ」になっていませんか?

2 料理の腕で勝負!!

野菜の切り方や保存方法の見直しや皮や茎を使った料理などにチャレンジ。

料理を楽しみながら生ごみを減らすのも、方法のひとつ。

5 ～番外編：自然に還す・補助金活用～

「生ごみ」もリサイクル!

□畑に埋める
□コンポスト、EM容器でたい肥にする
□生ごみ処理機を使う

3 ～発生した「生ごみ」の減量～

「水切り」によるごみの軽量化

□できるだけ濡らさない
→三角コーンを横ける、足高くなる
→野菜くずは別のゴミ箱や新聞紙の手作り箱に

□細かく切る

□きっちり最後までぎゅっ、としぼる

4 意外と効果の大きい「日干し」

一度お試しあれ。たった1日でも構いません。天候のよい日に干してみましょう。

干す場所は、窓際でもベランダでもOK。野菜くずや果物の皮に、特に効果を発揮します。

チャレンジ!

調理を楽しむながら生ごみを減らすのも、方法のひとつ。

チャレンジ!

調理を楽しむながら生ごみを減らすのも、方法のひとつ。

5 ～番外編：自然に還す・補助金活用～


「生ごみ」もリサイクル!

□畑に埋める
□コンポスト、EM容器でたい肥にする
□生ごみ処理機を使う

● ごみ減量に関する掲示を行っています。

展示物の紹介3(体験コーナー)




持ち上げてみよう 

1世帯(4人家族)から出る**1ヶ月**のごみの重さは

約90kg

棒のはしを持って、4人で持ち上げてみましょう!
松山市では、1世帯あたり平均して、1ヶ月に
これだけの重さのごみを出しています。

※持ち上げる時は、あぶないので、まわりに注意して、
無理をしないようにしましょう!



- **1世帯(4人家族)から1ヵ月に出るごみの量(約90kg)を体験することができます。**

展望台からの風景1



- **競輪場や坊ちゃん球場を見ることができ、松山の市街地も広く見渡せます。**

展望台からの風景2



- 瀬戸内海に沈む夕日を見ることができます。