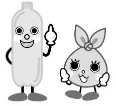
飛騨市のゴミ処理

第2回「リサイクルセンターの搬入経路について」



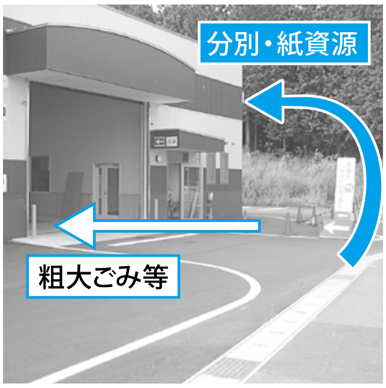
今回は「搬入経路」についてご紹介します。

リサイクルセンターでは春、お盆前後、年末が最も混雑します。

また第1、第3日曜日は無料で受け入れができる分別品目、紙資源物の利用が多く、場合によっては入口にてお待ちいただく場合があります。

少しでもスムーズに、安全に利用できるよう皆さんご協力ください。

リサイクルセンターへは正面から向かって左側の建物に沿って直進してください。



建物奥の左にある入口から施設内へ入ることができます。

緑に着色されたトラックスケール（計量機）上に停止し右側にある窓口で受付後、施設職員の指示に従いごみを処分してください。

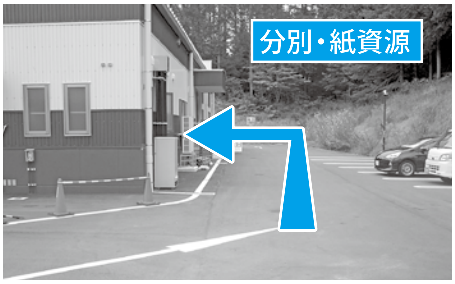
場内は左回りの一方通行です。徐行厳守をお願いします。

角々や見通しの悪い場所では一旦停止し、安全を確認してください。

可燃ごみ以外で収集に出すことが出来るもの（缶・ビン・ペットボトル等）と紙類（段ボール、新聞、雑誌等）は無料で持ち込みができます。

ただし、しっかり分別をお願いします。

分別・紙資源の持ち込みは粗大ごみ等の受入口とは別になっています。



問 ・クリーンセンター TEL 0577-75-3069
・リサイクルセンター TEL 0577-75-2121
・環境課 TEL 0577-73-7482

みんなで活かして楽しい毎日！

飛騨の薬草を学ぶ教養講座

ナツメ

ナツメの実がなりはじめました。果実が少し赤みを帯びた頃のものは青リンゴのようでとてもおいしいですね。調子にのって食べて、ナツメによく居る蛾の幼虫に触ってしまい、とても痛かった思い出があります。

飛騨では家の近くや畑に植えられていることが多く、ナツメを煮たものが食卓に出るので、身近な木や食材として知られています。あまりに身近すぎて、有り難味がないかもしれませんが、実は大棗（たいそう）という生薬名があり、利尿、鎮静、解熱、滋養強壮、知覚過敏緩和、咳止め、体の痛み、腹痛、眼病、夜泣き、胃痙攣、不眠症、ヒステリーなどに効果があるとされています。

元気のもとであり、痛みや気持ちが落ち着くということですね。少し前には花粉症に効くという話が出て、大人気になったこともあったようです。

そんなナツメが飛騨では生活にとても身近で、おかずとして食卓に出てくるというのは、先人の素晴らしい生活の知恵なのです。

活用方法は飛騨の定番、ナツメの甘煮が一番身近ですね。食べる際は、ぜひ煮汁も一緒にとるようにしてください。また、蒸したナツメを天日干しにし、ホワイトリカーに3ヶ月以上漬けておいて飲むのもおいしいです。これは他のあまり風味のない薬草の焼酎漬けにブレンドし、風味をアップすることにも使えます。

ナツメは効能そのまま生命力も非常に強く、植えるとグングン育ちます。植えて4年目くらいから実もなりはじめます。もしナツメが身近になくても、将来の健康を考え、ナツメの木を植えてみるのはどうでしょう。

これから夏の疲れが出てくる時期です。上手にミネラルを取って季節の変わり目を元気にすごしましょう!!

（村上光太郎「薬草を食べる」より）

問 企画課 TEL 0577-73-6558