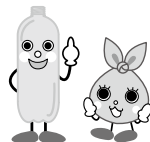


## 飛騨市の ゴミ処理

### 第11回 「分別が分かりにくい ごみの出し方について partⅡ」



正しい分別で「ごみの減量化」  
にご協力ください。

前回に引き続き、市民の皆さんからのお問い合わせで、主に市の施設では処理が困難なものについて紹介します。

【タイヤ】(自動車やオートバイの廃タイヤ)タイヤ販売店、ガソリンスタンド等

【消火器】飛騨防災協会(株)、高原防災協会(有)(特定窓口)

【プロパンガスボンベ】LPガス販売店

【農業用廃プラスチック】(業務用ではなく一般家庭からのものに限ります)。家庭菜園などで不用となったプランター・苗ポット・マルチ・ハウス用ビニールなどは、可燃ごみ指定袋に入れ、口元を十字にしっかりと縛ることが出来れば収集に出せます。大きなものは粗大ごみとなるので、リサイクルセンターにお持込みください。50kg未満に切断できれば、クリーンセンターでも処分ができます。

【エンジン付き機器】刈払機(草刈り機) 程度の小さなものは機器類として、リサイクルセンターに持ち込み処理できます。ただし、収集(ステーション)には出せません。

オートバイや農機具などの車両は市の施設では受入できません。ナンバープレートのあるものは正規の手続きを経て適正に処理してください。

【劇物・毒物・薬物・爆発物】製造メーカー、医療機関、危険物取扱店、など各々の専門分野にご相談、ご確認ください。



問・クリーンセンター 0577-753069  
・リサイクルセンター 0577-752121  
・環境課 0577-737482

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

ウド

山々は柔らかな新緑に覆われ、見る目を楽しませてくれる季節ですね。  
この季節のさまざまな山菜、加工の過程ではそれぞれの独特の香りが漂い、それは季節を感じる香りでもあります。  
その山菜の中でも今回はウドについてお伝えします。

ウドはスーパーでも売っていますが、山から取ってきたものは荒々しく毛が生え、刺激のある味と強烈な香りが特徴で、それだけに病み付きになる濃厚な美味しさです。このウド、実は千八百年前の書物に載るほど、古くから薬用植物として使用されています。それを季節の食文化として生活に取り入れていることはとても素晴らしいことです。

ウドは食物繊維が多く、マグネシウム、亜鉛、銅などのミネラルを含み、その効能は煎じて飲むことで頭痛、風邪、神経痛、リウマチ、腎臓病、肝臓病、化膿止めに、茎根の絞り汁を飲めば強壮効果が、そして近年発見された効果は、むち打ちや頭がぼんやりとする事にも効くというもので、生薬でなくても、

山菜としても、薬酒にしても効果があり、ウドを体に取り入れることのメリットは本当に多くあります。そのため、採ったもので食べきれない分は缶詰にするなどして、常に食べられるようにしたいものです。

ウドの若芽や若葉は天ぷら、酢の物、和え物、サラダなど、どんな料理法でも美味しいですし、早春の若芽を生で味噌を付けて食べると、季節を感じる逸品になります。初夏になると葉茎は固く、苦味は強くなりますが、そんな時でも天ぷらにして熱いうちに食べれば驚くほど柔らかく苦味が抜けて美味しく食べられますし、花や実も衣をつけて食べられます。

酢水にさらすとアクが抜けて変色も防げますし、酢味噌和えならアクをあまり感じず、変色もみませんので、サラダ、和え物にする際にはお試しください。

春の味覚として食べていたウドが持つ様々な効能。ぜひ美味しく食べて元気な毎日を過ごしてください。



(村上光太郎「薬草を食べる」より)

問 企画課 ☎ 0577-73-6558