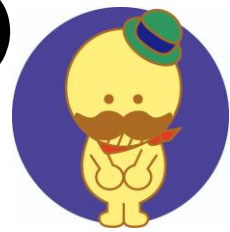


貝塚市の廃食用油回収の 取り組みへの協力をお願い



国内における廃食用油の資源としての活用は、事業系は既に95%が回収・再利用されているものの、家庭系は多くが廃棄されている状況にあります。

地球規模の脱炭素化に向けた資源循環の促進は、公・民が一体となって推し進めていく必要があります。

市では、令和7年12月15日から市役所や中央・山手・浜手地区公民館において家庭から出る廃食用油の回収を開始し、環境に配慮したバイオディーゼル燃料（BDF）への資源活用する取り組み出したところです。（3年後をめどにSAF〔持続可能な航空燃料〕にも活用予定です。）

市民のみなさんに目に見える形で環境保全・資源循環について啓発をし、一人でも多くのかたに理解していただくためにも、この廃食用油の回収は、有効な事業と考えております。『一人ひとりの「少し」の力がゴミを「資源」に変え、資源が「新しいエネルギー」に変わること』、『捨てればゴミ、活かせば資源。一人ひとりの小さな一歩が、地球を守る大きな力になること』の意識啓発を、この事業を通じて展開していきたいと考えております。

そのためにも、市民のみなさんが廃食用油の出しやすい環境の確保のために回収拠点の拡充が必要であり、市民のみなさんが生活の中で一番身近でよく利用されるお買い物等で訪れる施設への回収ボックスの設置が、望ましいと考えています。

是非この事業にご賛同いただき、廃食用油の回収ボックスの設置にご協力いただきますよう、何卒よろしく願いいたします。

【お問い合わせ先】

- ・貝塚市 市民生活部 廃棄物対策課
TEL：072-433-7009
Fax：072-433-7039
E-Mail：haikibutsutaisaku@city.kaizuka.lg.jp
- ・植田油脂株式会社 営業部 営業課
TEL：072-870-3555(代)
Fax：072-870-3557
E-Mail：r-kumai@uedayushi.co.jp



お店のかたに、極力ご負担、ご迷惑のかからない ご対応をさせていただきます！

◇ どういうものを対象に回収するのですか？

回収対象：家庭から出る 使用済み や 消費期限切れ の食用油

(注 意)

回収できない物：灯油、エンジンオイルなどの鉱物油

肉汁、脂身、ドレッシング、マヨネーズなど

は回収不可です。

◇ 発火などの安全性の面で大丈夫ですか？

食用油の引火点は **250℃以上** です。

※ 引火点とは、油が蒸気が発生させ、それが火源に触れて点火する温度で、**250℃に達しても火種がなければ発火しません。**



◇ 臭いはしないのですか？

これまでいろいろな施設（市役所・消防署・ドラッグストア・ショッピングセンターなど）に設置・運用するなか、そのような苦情はありません。

万が一そのようなことがあれば、表面の【お問い合わせ先】の植田油脂㈱にご連絡いただきましたらご対応します。

◇ 置き場所が汚れたりしないですか？

ペットボトルでそのまま専用の回収ボックスに入れますので、基本こぼれることはありません。

また、回収ボックス内は、内容器のある構造ですので、万が一こぼれても周囲は汚れません。

◇ 回収はちゃんとしてくれるのですか？

回収は、基本的にボックスが溢れないように定期的に回収をします。

※ 回収頻度も状況を見て、相談のうえ対応します。

※ 臨時的にボックスが溢れるようなことがあれば、ご連絡をいただければ、遅くとも2週間以内に回収に伺います。その間、お渡しする予備の容器に入れ保管をお願いします。

(※ 緊急を要する場合には、表面の【お問い合わせ先】の廃棄物対策課にご連絡ください。)

◇ その他のお問い合わせ

回収に関する基本的なこと：植田油脂 株式会社 TEL：072-870-3555(代)

緊急を要する対応：貝塚市 廃棄物対策課 TEL：072-433-7009

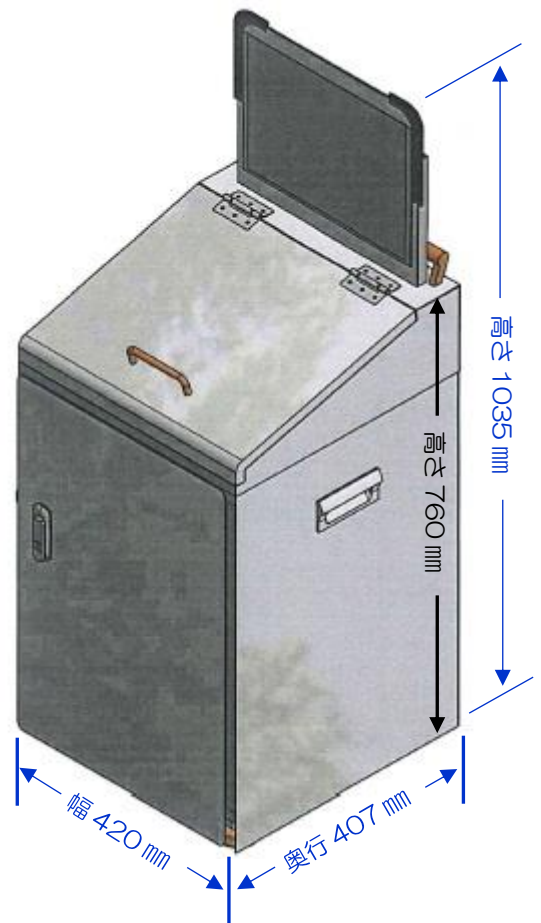


《 廃食用油回収ボックス 》

回収ボックスは次のようなボックスになりますが、面積的に場所が取れない場合は、簡易なボックス(予備ボックス)を提供しますので、そこに入れていただければ、それを回収いたします。



貝塚市第二別館入口設置状況



回収ボックスサイズ

簡易なボックス (予備ボックス)




回収ボックスが、万が一満杯になるようなことがあれば、この予備ボックスに移しかえるなどでご利用ください。

油をご持参いただくための方法

地球のきれいをお手伝い!!!

ここやでえん 廃食油リサイクルスポット

持続可能な社会、未来世代のために！
廃棄されている食用油をパートナーシップで集めて
バイオ燃料に活用し
脱炭素社会を共創します




ご持参いただくための4つのポイント

ポイント1

灯油、エンジンオイルなどの鉱物油、肉汁、脂身、ドレッシングなどは回収不可


食用油、揚げ油に限ります



ポイント2

しっかり閉まるネジ式ペットボトルを推奨。油漏れのない容器を選んでください。PETのサイズ、種類は問いません


空容器のチェック



ポイント3

上戸などを利用して7～8分目までを目安に入れてください。油ギリギリまで入れないように


使用済み天ぷら油を空のペットボトルに入れる






ポイント4

QRコードからお近くの回収スポットを確認できます

最寄りの回収スポットへ持って行く!



詳しい廃食油のリサイクル方法は  **こちらからの動画から** 



ポイント1: 家庭から出る食用油、揚げ油に限ります。

- ・ 網目を通してしまう程度であれば、揚げカスは混入していても構いません。
- ・ 賞味期限が切れていても問題ありません。(未開封も可。)

※灯油・エンジンオイルなどの鉱物油、肉汁・脂身・ドレッシング・マヨネーズなどは回収不可。

ポイント2: 空容器のチェック

- ・ しっかり蓋が閉まるネジ式ペットボトルを推奨します。油漏れのしない容器を選んでください。ペットボトルのサイズ(500 mlを推奨)・種類は問いません。
- ・ ペットボトルは水洗いして乾かしてから使用してください。

※サラダ油等のボトルは、ふたが開きやすいので使用不可。

ポイント3: 温度が低くなった食用油を上戸などを利用して、7～8分目までを目安に空のペットボトルに入れてください。

ポイント4: 回収スポットに持参し、ペットボトルのままボックスに投函してください。

* 回収後に残ったペットボトルもリサイクルされます。