

“음식물쓰레기”
이렇게 하면 줄일 수 있습니다.

물기 제거하는 방법 안내



1. 양파자루 활용한 물기제거통 만들어 사용하기

물기제거통은 시장에서 구입할 수 있으나 굳이 구입하지 않고 가정에서도 쉽게 만들어 사용할 수 있습니다. 양파자루를 활용하여 만든 물기제거통을 싱크대에 걸어두고 사용하면 남은 음식물의 물기를 효과적으로 제거할 수 있습니다.



- 시장에서 흔히 구할 수 있는 양파자루를 준비합니다.
- 입구를 옷걸이나 철사로 둘러 음식물을 쉽게 담을 수 있도록 합니다.
- 완성된 물기제거통은 싱크대에 걸어두고 사용합니다.

2. 신문지를 사용하여 물기제거 하기

음식물쓰레기를 신문지 위에 놓으면 신문지가 수분을 흡수하여 빠르게 물기를 제거할 수 있습니다. 물기를 제거한 음식물쓰레기는 부피가 크게 줄어들고 악취도 막을 수 있습니다.



〈물기 제거 전〉



〈물기 제거 후〉

“음식물쓰레기” 이렇게 자원화 해보는 건 어떨까요?



음식물쓰레기 퇴비통으로 자원화하기

최근 환경문제에 대한 인식이 변화하고 있고, 그 방법 중 하나로 음식물쓰레기 퇴비통 활용법을 소개하고자 합니다. 특히 옥상에 텃밭이 있을 경우 시장에서 구할 수 있는 고무통과 톱밥, 혹은 낙엽만 있으면 집에서 배출되는 음식물쓰레기를 퇴비로 활용할 수 있습니다.

퇴비통 활용 방법



1 음식물쓰레기와 톱밥을 1:2의 비율로 섞는다.



2 톱밥과 섞인 음식물쓰레기를 퇴비통에 공기가 잘 통하도록 담는다.



3 3개월 정도 발효 기간을 거쳐 음식물쓰레기가 퇴비로 만들어졌다.



4 주일에 한 통씩 퇴비통을 설치하여 운영하면 약 3개월 주기로 매주 퇴비를 한 통씩 만들어낼 수 있다.

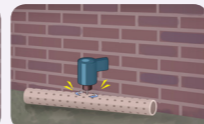
퇴비통 만드는 법



1 고무통 뚜껑과 바닥에 공기순환용 파이프를 꽂을 구멍을 직경 15cm 정도로 뚫는다.



2 고무통 바닥에 드릴로 구멍을 조심하게 뚫는다. 이 구멍으로 산소가 공급된다.



3 퇴비통 가운데 부분에 심어 놓을 공기순환용 파이프에도 구멍을 뚫는다. 부숙 과정에서 발생하는 가스가 이 파이프를 통해서 배출된다.



4 퇴비통 바닥면 구멍에 파이프를 놓고 철사로 단단히 고정시킨다.



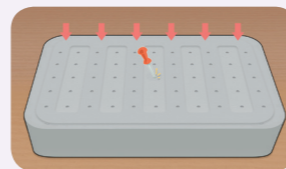
5 톱밥이나 낙엽과 섞은 음식물쓰레기를 담는다.



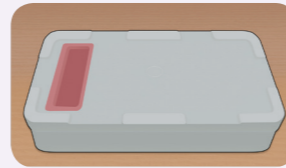
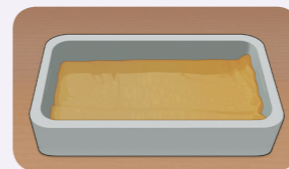
6 완성된 퇴비통의 모습이다. 벌레나 빛물이 스며들지 않도록 뚜껑을 꼭 닫아준다.

※ 참고 : 음식물쓰레기 파이프 없이도 퇴비화 가능합니다.

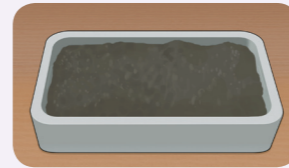
음식물쓰레기 지렁이로 자원화하기



1 주변에서 쉽게 구할 수 있는 스티로폼 상자를 밑 부분에 구멍을 뚫어 망·수건·자루 등으로 갈아주세요.



2 뚜껑에도 공기가 순환될 수 있도록 구멍을 뚫고 그늘진 옥상과 같이 햇빛이 잘 들지 않는 곳으로 습기가 있는 곳으로 두세요.



3 지렁이가 새로운 환경에 적응할 수 있도록 3~4일 정도 시간을 둔 후에 수분조절을 위해 종이와 함께 음식물을 제공합니다.

4 지렁이가 먹이로는 여러 가지를 섞어서 주면 좋습니다.
• 지렁이가 좋아하는 음식 : 채소류, 사과껍질, 수박, 토마토, 아재갓질, 버섯, 밥, 국수류 등
• 지렁이가 싫어하는 음식 : 인스턴트 식품, 염분, 고춧가루가 들어간 음식, 꿀, 오렌지 등



5 지렁이를 위한 휴식공간을 두는 것도 중요합니다. 지렁이도 쉴 공간이 필요 합니다.



6 지렁이가 먹고 뱉어낸 배설물을 '분변토'라고 하며, 화분의 식물 등을 키울 때 유용합니다.

음식물쓰레기 우리 함께 줄여요!

노원구 음식물쓰레기 줄이기 길라잡이

음식물쓰레기 감량 안내

음식물쓰레기 줄이기는
환경과 경제를 위한 우리의 작은 실천입니다.



노원구 음식물쓰레기 제로화에 많은 참여 부탁드립니다.
음식물쓰레기 제로화와 관련된 문의사항은
노원구청 자원순환과(02-2116-3811, 3813, 3821)로
연락주시기 바랍니다.

서울시 노원구 노해로 437(상계동 701-1)

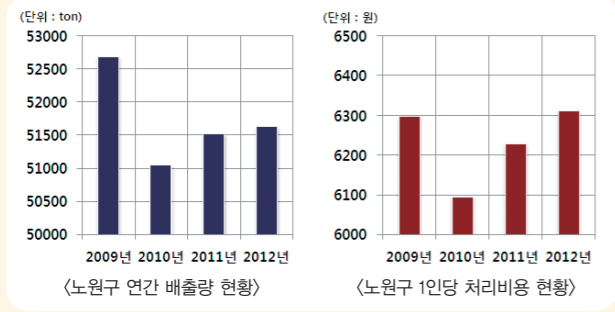
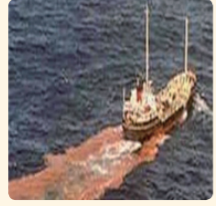
“음식물쓰레기” 왜! 줄여야 할까요?

음식물쓰레기 문제는 남의 일이 아닙니다!

음식물쓰레기로 낭비되는 가치 연간 25조원

우리나라에서 하루에 버려지는 음식물쓰레기가 무려 만7천여톤, 이로 인해 낭비되는 경제적 가치는 연간 25조원입니다. 노원구 역시 예외가 아닙니다. 노원구에서 버려지는 음식물쓰레기는 하루 140여톤이고 이를 처리하는 비용은 연간 55억원입니다.

또한 런던협약에 의해 2013년부터 음폐수 해양배출이 금지되면서 음식물 쓰레기 처리비용이 상승하였고, 이는 결국 주민들의 음식물쓰레기 배출비용 상승으로 이어지고 있습니다.



음식물쓰레기,
이제는 우리 모두가 고민해야 할 문제입니다!!

“음식물쓰레기” 이렇게 하면 줄일 수 있습니다.

이렇게 관리해 주세요!!

가정에서 ...

- 최소한의 식재료만 구입하세요.
- 소포장, 갈끔포장, 반가공 식재료를 구매하세요.
- 투명용기를 이용해서 식재료를 보관하세요.
- 냉장고는 정기적으로 정리하세요.
- 자투리 식재료는 따로 모아 보관하세요.



음식점에서 ...

- 손님과 잔반량 고려하여 식재료를 구매해 주세요.
- 메뉴 사이즈를 다양화 해주세요
- 소형 찬기 및 덜어 먹을 수 있는 복합 찬기를 준비하세요.
- 손님이 원하실 경우 먹다 남은 음식은 포장해 드려세요.



급식소에서 ...

- 시간차를 두어 조리하세요.
- 배식되지 않는 음식 최소화
- 선호 메뉴를 반영해 식단을 구성하세요.
- 소형식판이나 뷔페형 접시를 사용하세요.
- 음식의 염도, 칼로리 등 식품영양성분을 게시해 적정량을 담도록 유도하세요.



이렇게 버려주세요!!

1. 철저한 분리배출을 해주세요!

동물의 뼈, 옥수수대, 견과류의 껍데기, 양파·옥수수 껍질, 조개 및 갑각류의 껍데기, 말린 과일껍질, 1회용 차 티백 등은 생활쓰레기 종량제봉투로 버릴 수 있도록 안내하여 주시기 바랍니다. 분리배출만 철저히 하여도 10% 이상 감량이 가능합니다.

이런쓰레기는 음식물 쓰레기가 아닙니다.
종량제 봉투에 버려주세요.

양파, 마늘, 생강, 옥수수 등의 껍질

견과류 껍데기, 과실류 "씨"

1회용 티백, 한약재 찌꺼기

말린 과일껍질

채소·뿌리, 줄기 옥수수대

조개·게 껍데기, 게란 껍데기

동물털, 뼈다귀·생선뼈

2. 물기를 짰! 짰! 짜서 배출해 주세요!

음식물쓰레기의 물기를 짜서 배출하면 짜는 과정에서 음식물쓰레기의 부피가 작아져 더 많은 쓰레기를 배출할 수 있습니다. 음식물쓰레기의 물기제거는 가장 효과가 크면서 쉽게 실천할 수 있는 감량 방법입니다.

음식물쓰레기의 수분을 제거하면 음식물쓰레기의 악취도 없애고 동절기 수거용기 파손도 막을 수 있습니다.



3. 과일껍질은 말려서 배출해 주세요!

과일껍질은 신문지 위에 바삭하게 말린 후 종량제봉투에 배출하시면 됩니다. 또한 말린 과일껍질은 집에서 키우는 화분에 휴과 함께 섞어 주면 좋은 거름이 됩니다.



남은 식재료를 활용해 보세요!

>> 명절음식 활용하기

명절에 남은 음식으로 색다른 음식을 만들어 보세요.



>> 자투리 식재료 활용하기

가족들을 위해 요리하다가 남은 식재료로 특별 요리를 만드세요.

>> 남은 음식 및 과일껍질 활용하기

남은 음식이나 과일을 먹고 남은 껍질을 버리지 말고, 새로운 음식으로 재탄생시켜 보세요.



‘음식물쓰레기 줄이기 (www.zero-foodwaste.or.kr)’ 홈페이지 혹은 스마트 앱 ‘우리집 냉장고’에 접속해서 다양한 레시피를 활용해 보세요!!

