

# おちゃわん通信

第 25 号 20170427

## こだわりの食器選び



食器リサイクル全国ネットワーク  
代表 江尻京子

食器リサイクルの活動に携わるようになり、我が家でもっとも変化したことは食器の数が減ったこと。理由は、和洋中の献立ごとにこだわって使っていた食器類をどんな料理にも合うオールマイティーな食器に入れ替えたためです。

オールマイティーとは言っても、便利に使いまわしができるというだけでなく、どこかにこだわりを持ちたいものです。そのこだわり、私の場合は回収した食器を原料の一部に使った「Re 食器」ということ。好きな作家の器を揃えたり、シリーズの食器セットを好んで使うと同様に、私は Re 食器というこだわりを食器棚の中で実現することにしました。

一時は、数が欲しいと思っても「生産を中止した」とか「販売をやめた」など、本気で売る気があるのだろうかと思うようなことが度々の事業者の方々でしたが、近ごろは関わるデザイナーやメーカーも増えてきて、安定供給ができるようになってきたようです

さて、おすすめの食器ですが、家族構成や食の好みによって必要アイテムが異なるとは思いますが、まずはお皿。「ポケラ」というシリーズの楕円形のものがとても使いやすい。肉も魚もチャーハンもカレーも OK というすぐれもの。ケーキやフルーツを盛るのにもとても便利です。長い方のサイズは、サンマー匹載せると頭としっぽが少しはみ出してしまう程度です。

もう一つは、「みのり」というシリーズのボウル L。「みのり」は回収食器の含有量が 50%(ポケラは 20%)の商品群です。ボウルには S と M もありますが、L はシリアルやサラダを食べるのにぴったり。具たくさん汁物やスープ、煮物にも重宝するし、イチゴやおかきやピーナッツを入れたりもしています。

食器リサイクルへの関わり方はいろいろ。Re 食器を使うというこだわりもそのひとつなのだと思います。

## おちゃわん通信第25号掲載記事一覧

- ・ 食器リサイクルのゆくえは
- ・ 武蔵野市のお茶わんリサイクル
- ・ こうさくの時間“陶芸”のお知らせ
- ・ リユース食器を喫茶店で使う資源買取りの店
- ・ 西東京市「おちゃわんリサイクル」情報
- ・ 食器リサイクル全国ネットワーク会員募集