

おちゃん通信

第 22 号 20150727

食器で食卓を豊かに

食器リサイクル全国ネットワーク

代表 江尻京子

スーパー、コンビニ、デパチカなど、おいしいお惣菜が容易に手に入るこのごろ。便利ですよ。でも、私が気になるのはお惣菜そのものではなく、容器なのです。しゃれた容器が多い。捨ててしまうのはもったいないと思うようなデザインをよくみかけます。

私はごみ問題に関わりはじめて 25 年ほどになりますが、その何年も前からスーパーなどでの簡易包装を推進するために調査活動を行っている消費者団体の皆さんがいらっしゃいました。その活動が、裸売りや量り売り、対面販売の復活、店舗による容器類の回収が行われるきっかけの一つになったと私は確信しています。実は私もほんの少し調査に同行したり、お手伝いをさせてもらったことがあります。そうした中で、食品トレイの使用についてお店の人と情報交換する事がありました。私が気になったのは、お刺身。しその葉のもよう、海をイメージした波のもよう、高級感のある金色のラインが入ったステキなトレイなどが目についていたからです。たしかに、おいしそうと思える販売方法は大事で、私たち消費者が食べたい、買いたいと思うような陳列をしなければならないこともよく理解できました。でも、なぜ、たった 1 回しか使わないトレイにそれほどこだわるのか。お店の人に聞いたところ、そのまま食卓に出せるからとの回答でした。実は、お刺身だけではなく、パックして販売しているお惣菜は、フタやラップをはずせば、そのまま食卓に出せるという心遣いだったとは・・・と驚いたことを思い出します。

あらためて、現在の状況。容器への心遣いを知ってから早 20 年近くがたちました。店舗によっては、一部、白色の発泡トレイを使用しているお刺身ですが、いまも立派なトレイが主流です。中食ということばが生まれて以来、わくわくするほどお惣菜の種類も増え、容器もさまざまです。デザイン性のあるものばかりではなく、シンプルな円形のものも目にします。

さて、ここで提案です。家庭に持ち帰ったお惣菜。お刺身はもちろんですが、サラダも煮物もお皿や鉢に移してから食卓に出すようにしませんか。私たちが回収したり、使うことにこだわっている食器をもっと活用することを考えたいのです。食器に移すというちょっとした手間が食卓にほんの小さな豊かさをプラスすることになるのでは・・・。みなさんはどう思いますか。

全国ネットでは、食器の周辺にあるさまざまな事例を見つけながら、モノの豊かさとは異なる価値観を提案していく役割も果たしていきたいと思うこの頃です。

おちゃわん通信第 22 号掲載記事一覧

- 長野県での不用食器回収の近況報告
- 武蔵野市のおちゃわんリサイクル
- NPO 法人関西ワンディッシュエイド協会
- 食器リサイクルの活動報告(静岡市)
- 産地の近況～グリーンライフ 21 の視点から～
- 食器リサイクルフォーラムのお知らせ
- 食器リサイクル全国ネットワーク会員募集