



弊社『カラフル大豆のうつわ』

## 野菜カップでごみ減、廃プラ

プラスチックごみによる海洋汚染が問題化するなど、廃プラスチックに対する関心の高まりを受けて、「食べられる食器」が注目を集める中、弊社の「食べれるうつわ」シリーズも販路が拡大しつつあります。

### 飯を食らわば皿まで

プラスチックごみによる海洋汚染が問題化するなど、廃プラスチックに対する関心の高まりを受けて、「食べられる食器」が注目を集めている。緑葉用の器やトレー、お箸、ストロー、コーヒーカップなどさまざまな商品が登場し、販路も拡大しつつある。



- ①食べられる食器「イートレイ」
- ②イグサを使った「食べられるお箸」  
=いずれも丸葉製菓提供
- ③大豆からできた緑、赤、白のカラフルなカップ=木村アルミ提供

愛知県碧南市の丸葉製菓は、「イートレイ」と銘付いた食器を販売している。やきそばやたこ焼きなどの緑葉を入れる容器で、「イクアウ」などで使われている。「可食性」を意味する英語「エディブル」のEや、「食べる」の英語「イート」など、トレーをにかけて名付けた。同社はもともと、アイスクリームを盛るコーンやもなかの製造と販売が本業だ。神戸證券専務(48)によると、同社で開かれた地域おこしのグループイベントで皿やコップなどの廃棄物の山を目にしたのをきっかけに、ごみ対策になる食器を開発したらビジネスになると開発を始めた。横濱さんは「食品としてのやわらかさと、食器としての硬さの両立に苦心した。パレ

イショでんぷんを使うことで解決した。カレーなどの汁物も入れられる」と話す。そのまま捨てられた場合でも数日〜1カ月で土にかえるという。生分解性プラスチックの分解速度よりはるかに速い。8年ほど前に販路開始。プラスチックごみの社会問題化とともに注目され始め、引き合いが急増。この2年で売り上げは3倍に伸びた。食用のイクサを使った「食べられるお箸」も販売するほか、小麦製のスプーンも近く売り出す。食べられるコップも開発中だ。

### でんぷんトレーや野菜カップでごみ減

お節でできたもののほか、大根やニンジン、大豆を使ったカラフルな商品もあり、海外のすし店でも人気だという。同社は成形加工の自社技術を生かし、アルミ製や樹脂製のカップ容器を製造し、コンビニで広く利用されてきた。ごみ問題への貢献を考慮して生分解性の容器を開発したが、分解に時間がかかる問題が、分解に時間がかかる問題

### 廃プラリサイクルに課題

家庭から出るプラスチックごみは、容器包装プラスチックと製品プラスチックに大別される。容器包装プラスチックはペットボトルやレジ袋、食品トレイなどの食品容器や発泡スチロールなどで、プラスチックごみ全体の約7割を占める。プラスチック循環利用協会によると、2017年の日本の廃プラスチックの総量は、家庭用と産業用を含めて約900万トン。このうち約780万トンがリサイクルされているが、その約7割は焼却した際の熱を発電などに利用する「熱リサイクル」で、再びプラスチックとして利用する割合は少ない。熱リサイクル

があり、「食べれるうつわ」に行き着いた。木村裕一社長(68)は「時間が経つと水分を吸って広がってしまつたため、コンビニでこの点を解消すべく新たな商品を開発している」と話す。米国では海苔を原料とした食べられるストローが登場し、ニュージーランドではクッキー製のコーヒーカップが開発され、ニュージーランド航空が一部路線に導入するなど広がりがつつある。