



「海洋ごみ」と向き合う飲食店を応援

海洋ごみ問題の現状と削減に向けたメッセージの発信

海洋ごみになり得るペットボトルやプラスチック容器などを扱うことの多い飲食店に向けて、有識者の講演が行われた。基調講演では、海洋ごみ問題に精通する(株)重化学工業通信社の古郡弘氏が登壇。世界のプラスチック年間生産量は約4億トン(2015年時点)に達するなか、古郡氏によれば「このうちリサイクルされるのは推計で14〜18%のみ。約60%は不法に投棄・焼却されている」。一方、日本では、発生するプラスチックの86%(2017年時点)はリサイクルなど有効に処理されているという。古郡氏は「この優秀な処理システムを活かし、家庭も飲食店も正しく分別、正しく捨てるのが基本。プラスチックは海に流出すると漂い続けるため、流出させないこと、流出しってしまったら回収すること、そしてプラスチック自体の量を減らすことが重要」と語った。



古郡 弘氏
(株)重化学工業通信社・石油化学新報編集部長



飲食店に向けて、多様な角度からの情報を伝えた登壇者

2月28日、全国の飲食店に向けて海洋ごみ削減への理解を促す「海洋ごみ対策シンポジウム」(主催「飲食店海ごみ削減プロジェクト」実行委員会)が渋谷ソラスタ(東京都渋谷区)において開催された。当日は深刻な海洋ごみ問題の現状や、飲食店におけるごみ削減対策など、有益な情報を発信した。

「飲食店海ごみ削減プロジェクト」

同プロジェクトは、豊かな海を未来に引き継ぐためにアクションの輪を広げる、日本財団「海と日本PROJECT」の一環として始動。飲食店における海洋ごみ削減を目的に、さまざまな情報発信を行うほか、飲食個店や中小チェーンに対して、飲食店向け海洋ごみ対策マニュアルの配布や、ごみ拾いのような手軽な参加機会を提案する。これらの取り組みは、飲食店に関わる各個人に対しての海洋ごみ削減に向けた啓蒙にも繋がっている。

特別講演には服部学園教務部長の志賀元清氏が登壇した。志賀氏は商品パッケージや料理のテイクアウト容器を重要なメディアと捉えた施策の有効性を伝えた。服部栄養専門学校では、授業の一環として東京都檜原村の木材を使用した折箱の弁当を考案。その際、パッケージに「木材を利用することは森林の循環につながる」とのメッセージを添えたという。消費者も社会貢献を重視した購買行動があるため、「パッケージを通して海洋ごみ対策の活動内容を消費者の方に伝えることは、海洋ごみの削減だけにとどまらず、さらなる環境問題の解決につながる」と力を込めた。



志賀 元清氏
学校法人服部学園 教務部長

未来の海のためにできること 新素材の活用事例

海洋ごみ対策に実際に取り組む企業として、(株)雅の専務取締役竹内美樹氏が登壇した。同社では、弁当のパッケージやトレーなどに「PLA」を使用する。PLAとは、植物由来の生分解性プラスチック。土に還る素材のため、海洋プラスチック問題の抑制に寄ると考えられる。



竹内 美樹氏
(株)雅 専務取締役

もちろん課題もある。竹内氏は「現在のPLAは熱に弱い。また通常の容器よりもコストがかかってしまう」。しかし、周囲の反響や関心は高く、新たな販路拡大につながっていると語り、竹内氏は「末永く美しい海を守っていくために、このような取り組みが広く伝わってほしい」と思いを伝えた。



PLAや紙のトレーを使用した
(株)雅 / 神田明神下
みやびの「エコ弁」

シンポジウムの最後は、同プロジェクトの実行委員長佐藤裕一氏より、2019年度の活動報告が行われた。海洋ごみの問題を身近に感じてもらったためのごみ拾い活動の実施や、飲食店に向けて環境配慮型容器(ペルプラスチック)の配布、各店舗とのシールドメニューの開発など多様な取り組み内容が述べられた。佐藤氏は「海洋ごみの削減は、飲食店として持続的な海産物の提供につながる。さらに飲食業界の意識を高めていきたい」と展望を語った。飲食店に向けたシンポジウムは、豊かな海を次世代につなげる貴重な時間となった。



佐藤 裕一氏
飲食店海ごみ削減プロジェクト
実行委員長