# リユース食器ネットワークの取り組みについて



2024年9月9日 第35回廃棄物資源循環学会「市民フォーラム」

(一財) 地球・人間環境フォーラムリユース食器ネットワーク事務局天野 路子

## リユース食器、リユースカップとは

- ▶使い捨て容器に替えて使用する、再使用(リユース)する容器の総称
- ▶1990年代からドイツで利用開始。日本では2000年代初めから利用が始まる。
- ▶2002年環境省主催NGO/NPO・企業環境政策提言フォーラムで当財団の提案が優秀提言に。
- ▶安価な使い捨て容器の代替として利用されること、鋭角的に割れず、軽く、安価でマテリアルリサイクル可能なポリプロピレン(PP)製が主流。
- ▶使い捨てプラスチックカップよりも肉厚で、かさばらない・洗いやすい工夫が施されている。
- ▶丁寧に扱えば、200回以上繰り返し使用可能 (使用状況により異なる)。
- ▶学校給食を更新する際にまだ使える食器をリユース食器とする例も





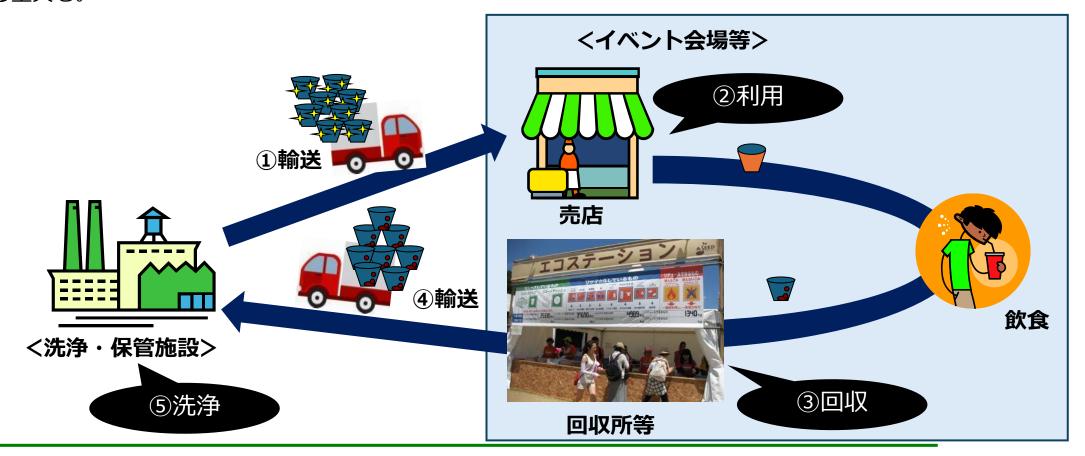






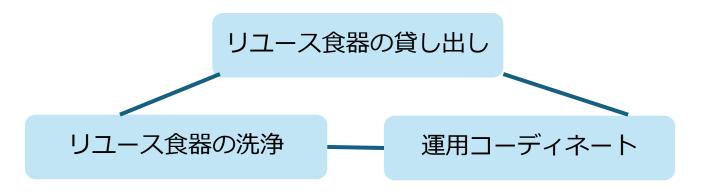
### リユース食器のフロー

- ①洗浄済の食器を会場等に運び、②リユース食器で飲食物を提供、③使用済のリユース食器を回収※、
- ④洗浄施設に輸送、⑤洗浄して、次回利用時まで保管。
- ※デポジット(預り金)方式、くじ引きなどのインセンティブの付与や、エコステーションなどを設けて利用者からの回収率を 高める工夫も。



#### リユース食器ネットワーク

- > 2005年設立。リユース食器の普及啓発に取り組むNPO/NGO、企業約40団体が参加。
- ➤ リユース食器に関する情報交換・webサイトでの情報発信
- ▶ リユースカップの共同購入や大口の注文に対する共同貸出
- ▶ 社会福祉施設が洗浄・保管を担う例も。福祉にも貢献。
- ▶ 地震等の災害発生時に非常用の食器としても活用





www.reuse-network.jp

#### リユース食器の衛生管理

食品衛生法には**「営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない**」と記述があるが、**清潔さ の指標や数値的な基準は法律上定められていない。** 

リユース食器ネットワークでは、自主的な衛生ガイドラインを作成。ガイドラインに即した衛生管理を行っている。











写真:きょうされんリサイクル洗びんセンター

#### 導入効果

#### ◆ごみの減量

- ・使い捨てカップのごみを削減
- ・同じリユースカップでおかわりすると、その分の使い捨て容器削減に

#### ◆環境負荷の低減

・使い捨て紙コップを切り替え

CO2削減効果: 48.0g/個

・使い捨てプラカップを切り替え

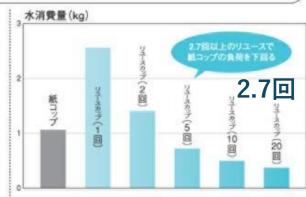
CO2削減効果: 153.4g/個

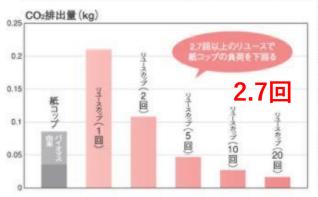
環境省「3 R行動見える化ツール」より

輸送距離や方法、運 用個数に応じた低減 効果の算出を準備中

#### リユースの回数に応じた環境負荷(使い捨て紙コップと比較)









東京大学安井研究室実施のLCA※分析をもとに作成

※ライフ・サイクル・アセスメント (Life Cycle Assessment)

原料採掘段階から生産・使用・輸送・廃棄段階に至るまで、製品の一生 (ライフサイクル)を通じた環境への影響を定量的に分析、評価する手法。











## ご清聴ありがとうございました。



一般財団法人地球・人間環境フォーラム リユース食器ネットワーク事務局

〒111-0051 東京都台東区蔵前3-17-3

蔵前インテリジェントビル8階

TEL: 03-5825-9735/FAX: 03-5825-9737

Mail:amano@gef.or.jp