

ハピラピ☆

ファーストフードの包装について

日日
Hapi Lapi☆

コンセプト

あなたは月に何回ファーストフードを利用しますか？

そして、その度に出るゴミの量を知っていますか？

食事を選ぶ時、環境問題を配慮する人は少數だと思います。

ファーストフードは手軽で便利な反面売り手側にかかる総合的なコストを減らすため、使い捨てのものが多くゴミの扱いがおろそかになっているのではないかと考えました。

着眼点を「買い手」「売り手」の両方にし、

両者が納得出来るようなファーストフードの包装について提案したいと思います。

一例として、普段私達が利用しているファーストフード店ではどれくらいのゴミが出ているのでしょうか？

A店
店内



B店
店内



10g

10g

持ち帰り



39.5g

持ち帰り



30g

用途を考える



ハンバーガーの包み紙

中の具やタレが出てこないような包装紙を使っているファーストフード店がほとんどである。店内で食べる場合は何度も使える皿などでよいのでは？

ポテトの入れ物

どこのファーストフード店でも対油紙を使っている。これも上記同様何回も使える入れ物にはできないのか？

ジュースの容器

フタにはプラスチックが使われている。コップの部分は表面にフィルタ加工がされている。これは、持ち歩く時こぼれるのを防ぐためであると考える。店内ではガラスやプラスチックのコップで十分では？

持ちかえり時の袋

冷たい物、暖かいものを別々に袋に入れ、その分を袋をさらにビニール袋に入れる。全部を一つにまとめる為にはどうすれば良いのだろうか？

新たな取り組み

○大手のチェーン店では
生分解生包装材という新素材
を使用するという試みがある。

※生分解生包装材
→トウモロコシなどの
植物性の粉で出来ていて
地球にやさしい素材。

近隣の国では

○韓国
紙コップ…別回収
容器…持ち帰り以外
使いまわし

○アメリカ
ファーストフード発祥の地だけ
あり、たくさんの店舗が存在する。
多いからこそ、環境に考慮している
店舗が増えてきている。

○非木材紙を使用しているところも
あり、地球環境を考えている。
これは現在使われている取り組みである。

※非木材紙
→木材を使わない紙。
生分解生包装材である。

現在の様々な ファースト フード 包装事情

消費者が求める ファーストフード

「食べやすい」「待ち時間がからない」
「手軽に利用できる」「安い」など…
消費者が求める事に『環境問題』という項目は
多いとはけして言えません。
確かに、気軽ということは良いことですが、
もう少し消費者が環境について考える機会を
持たせることも売り手として必要なことでは
ないでしょうか？

今までの点をふまえて

提案

(1) 使い道がなくなってしまったものを利用する (ex.ホタテの貝殻など)

使いようがなく、処分するにも手間と金額がかかる。どうせ手間と金額がかかるのであれば、捨てるよりは再利用としてファーストフードの食器として加工してはどうだろうか?

→だが加工工場の手配や消費者の意見を取り入れるなど、現状にはかなりの問題点が有りそうだ。

(2) ゴミの量を減らすために

持ち帰りのジュースを紙コップから持ち運びが便利で、消費者が一番リサイクルしやすいと認識している缶にしてはどうだろうか?

→これは、店に缶の回収ボックスを置き、入れる度に幾らか金額が返ってくるなどの特典をつけるようすればたくさん的人が利用出来るのでは?

(3) 買い手の私達ができる事

店側のゴミの分別法を必ず守り、ポイ捨ては絶対にしない。

→これは私達の根本的な問題である。そもそもゴミを捨てる事によってどのような事態が起ころうかをよく私達自身が理解しなければならない。

この課題研究を通して感じた私達なりの解決策

ゴミを減らすためには売り手側の責任にするだけでなく、

相手側の私達も今の現状をよく理解し、

少しでもゴミを減らそうという心掛けを持つ事が何よりの解決策ではないでしょうか。

終