



Topic 01

なぜ食べられるお皿を？ その理由はゴミ問題に！？

12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



14 海の豊かさを
守ろう



お皿や陶器などが原因となる環境問題は思いのほか様々な環境問題と繋がっているのです。具体的には使い捨て食器の廃棄によるごみ問題や海洋汚染、製造・廃棄過程での温室効果ガス排出などその素材とライフサイクル全体に関わっています。その中でもプラスチックゴミ問題は、毎年約4億トンのプラスチックが生産されており、多くが適切に処理されず環境に流出しており、特に海洋プラスチックゴミは深刻で年間800万トンが海に流れ、海洋生物や生態系に悪影響を及ぼしています。



一方、紙皿はプラスチックより環境に優しいと思われがちですが多くはポリエチレンでコーティングされており、リサイクルが難しくなります。そのため廃棄物の多くが埋め立てや焼却に回され環境への影響が懸念されています。さらに紙皿がリサイクル可能であっても、油や食べ物の汚れが付着しているとリサイクルが難しくなります。ですが今回作った食べられるお皿を使うと食後にそのまま食べられるためゴミが出ず、脱プラスチックにつながり、持続的な開発目標「SDGs」の「つくる責任、つかう責任」や「気候変動に具体的な対策を」「海の豊かさを守ろう」の主眼に三つの目標解決に繋がります。

Topic 02

今回使ってみたもの 食べられる 器メーカー

Toffyという会社の「食べられる器メーカー」を使ってみました！
食べられる器メーカーはなんと、タルト生地や食パン、お餅、パスタや餃子の皮までも使って器にすることができます。アイスやお菓子を盛り付けるスイーツ皿や食事やおつまみを入れる料理皿にすることもでき、7月13日[日]と20日[日]の二回に分けられた調理実習では、お米やスパゲッティの麺、餃子の皮をお皿にしました！



Topic 03

思ったより不便かも...？ 作ってわかった課題



今回食べられるお皿を作ってみてわかった課題は、水分に弱く油を吸うと柔らかくなるなど弱点が明確で大きさも手のひら程で割と小さく、作る過程によって少々形が歪になる欠点もあり、日常的に使うとなるとあまり実用的ではないなと思いました。



Topic 04

欠点を補うために考える もっとよりよく、改善点



先ほどの提示した課題を解決する方法は様々な材料や製法を試し、改良を重ねて最適なレシピを見つけることが重要です。例えば異なる種類の粉や添加物を組み合わせたり、油分を含む成分を加えることで水分や油に対する耐久性を上げることができます。また、形が歪になることに関しては成形時に均一な圧力をかけることや、隙間を作らないように生地を配置することも大切です。





Topic
05

他にもこんなエコ食器が！？
他のエコ食器を探してみた



食べれるお皿以外の使いやすいエコ食器があるだろうと思い調べてみたところ、食べないエコ食器では成長が早く再生可能な資源として注目されている竹で作った竹製食器や、自然素材であり適切に管理された森林からの木材を使用することで持続可能性が高まる木製食器、また微生物によって分解される素材で作られており、土壌中で肥料としても機能する生分解性食器などがあります。今回作った食べれるお皿のように食べれる食器を探してみると、もぐカップというビールや炭酸飲料を注いで食べられるコップや、イートレイという愛知県の株式会社丸繁製菓が

開発した食べられるトレーで、焼きそばやたこ焼きなどの容器として使用でき、えびせん味や紫いも味など、さまざまな味の種類があり、見た目も楽しめるエコ食器など、日本や海外でもこれだけでない沢山のエコ食器が作られています。

SCROLL
▽

お菓子でできた
食べられるコップ

美味しく食べてみれば口！
もぐカップは「使い捨て」コップです。
お湯や水もしっかりあって、アウトドア、BBQ、イベント、ホームパーティーなど様々な場面で活躍します。洗い物がなくなるので水の使用量も減らすことができます。



Topic
07

発見！
スプーン菓子



ダイソーで買い物をしているとこの「スプーンチョコ菓子」という名前の通りスプーンの形をしたチョコレートを発見しました！

早速買って見てコーヒーと一緒に母に食べさせてみると、「ミルクや砂糖を混ぜる時にマドラーを使う必要がなく、溶けかかったチョコが美味しいコーヒー時間に最適なオヤツ」という感想をいただきました。

中はホワイトチョコレートと通常のチョコレート味の二種類が二つつつ入っていました。



Topic
06

さらに詳しく
具体的な削減効果



エコ食器が実際に使用され活躍している記事だと、リユース食器ネットワークの参加団体では6年間で約950万個のリユース食器が貸し出され、使い捨てごみの削減に貢献しました。他にも地域フェスティバル（大阪の天神祭など）において、飲食ブースでリユース食器を導入し使い捨てごみを90%以上削減している事例があります。

Topic
08

最後に
まとめと感想

今回のまとめ3つあります。食べれる食器は「SDGsに貢献できる」「美味しく食べれるが水に弱く日常的にはあまり使えないことが多い」「改良すると使えるようになる」です。エコ食器は器まで美味しく食べれるのもっと使ってみたいと思いました。個人的に調べた中でもぐカップは水分に強く、今回の食べられる皿の弱点を克服できるので使ってみたいと思いました。

