

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「真空パックは冷蔵を、常温だと菌繁殖の恐れ」
 - 2) 「廃ペットボトル山積み、リサイクル黄信号」
 - 3) 「六本木のITベンチャー企業、物々交換で“社員食堂”募集」
-

1) 「真空パックは冷蔵を、常温だと菌繁殖の恐れ」

コンビニやスーパーで販売されている真空パック詰めのお惣菜などを、レトルト食品と混同して常温保存するとボツリヌス菌が繁殖する恐れがあるとして、厚生労働省は20日までに、購入後はきちんと冷蔵するよう消費者に注意を呼び掛けた。リーフレットを作成し、自治体を通じて配布する。「最強の自然毒素」といわれるボツリヌス菌は、酸素が少ない密閉状態だと繁殖しやすい。食中毒を起こすとまひや呼吸困難の症状が出ることもある。

同省によると、カレーなどのレトルト食品の場合は、菌を死滅させるため「120度で4分以上の加熱」などが義務付けられており、常温で保存できる。これに対し、真空パック詰め食品は、密閉式の包装形態がレトルト食品と似ており、要冷蔵なのに常温保存できると誤解されることがあるという。

PBのパウチ商品が増え、パック詰め食品を目にすることが多くなった。売られる際に冷蔵で陳列されているので大半の人はそれが冷蔵品であると気付くとは思いますが、家に持ち帰って勘違いするという場面もきっとあるだろう。成分や商品の特徴など文字情報が多いため「要冷蔵」という文字に気付きにくいかもしれない。リーフレットを配るよりもパッケージの規格を統一するなど、「商品だけを見て」わかるようにすることが必要だと思う。

2) 「廃ペットボトル山積み、リサイクル黄信号」

使用済みペットボトルの在庫が急増し、リサイクル事業に暗雲が漂ってきた。衣類などの原料になる再生プラスチックの価格が年初に比べて4割も下がったことでリサイクル事業会社の採算が大幅に悪化し、使用済みボトルの引き取りを拒否するケースが続出している。業界団体の日本容器包装リサイクル協会（容リ協）は補助金支給などの対応を急いでいる。

リサイクル事業会社が販売する使用済みペットボトルを再生したプラスチックの国内価格は現在1キロ67円程度。年初の110円前後から39%も下がった。アジアのプラスチック価格が下落したうえ、今夏の猛暑で使用済みボトルが増えたためだ。一方、事業会社の使用済みボトルの仕入れ価格は年初に落札した割高な価格で固定され、採算が大幅に悪化している。

この影響で容リ協が2012年度に契約した全国56の事業会社のうち、3割強の19社が市町村からの引き取りを辞退。全国で今年10月から来年3月までに予定していた処理量の約半分の4万トンが受け皿を失い、使用済みペットボトルの在庫が急増している。

業界の見通しでは、使用済みペットボトルの全国在庫は10月までの4ヵ月で2倍に急増した。関東のある事業会社は「猛暑の影響もあって昨夏の倍の1日500万本が工場に流れ込み、処理すればするほど赤字が膨らむ状態」と話す。別の事業会社は「保管能力の3倍のボトルを抱え、一時的に処理を休止せざるを得なくなった」という。

容リ協によると、11年度は全国の市町村が容リ協に19万トン（約50億本）のペットボトルを引き渡し、事業会社が8割相当の15万トンをプラスチックなどに再生して販売した。1995年に施行した容器包装リサイクル法（容リ法）に基づき自動車の天井材、卵パック、ユニホームなどの原料として再利用されている。こうした状況を受け容リ協も対応に追われている。11月中旬までに新たに複数の事業会社を指名。引き受け手が少ない地域では、最大で1トン10万円程度の補助金を出すことを決定している。

事業会社がボトルを買い取った金額の一部は容リ協を通じて市町村に再分配され、11年度には過去最高の84億円にのぼっていた。今回の事態で事業会社の買い取りが減り、容リ協が逆に補助金を支払えば市町村の収入は減少する。容リ法に基づいて最終的に補助金は飲料メーカーが負担することになるため、今後は飲料メーカーが使用済みボトルの利用拡大を迫られそうだ。

消費者にとってリサイクルの代表とも言えるペットボトルだけに、何とか良い循環が生まれるようにして欲しい。ペットボトルを流通させる飲料メーカーの対応も必要だが、他にもたとえば、店頭で回収する際にシュレッダーのように粉碎までできる機械を置いてかさを減らしリサイクルコストの削減で原価にも影響したりしないだろうか。せっかく根付いてきているのに、「お手上げ」にならないようにしなければならぬと思う。

3) 「六本木のITベンチャー企業、物々交換で“社員食堂”募集」

国立新美術館近くに事務所を構えるベンチャー企業が11月14日、ホームページ作成などの代わりに賄いを食べさせてくれる飲食店を募集する「まかないプロジェクト」の募集を始めた。

博報堂出身の高橋才将社長ら3人が今年5月に創業した同社。カップル向けのスマートフォンアプリ「Pairy」の運営などの事業を手掛けている。同社COOの田和晃一郎さんは「六本木に事務所を構えているながら地域のコミュニティーに目を向けることがなかったので、何か接点を持つ方法を考えた時に、普段食へに行っている店にアイデアや技術を提供して代わりに仮の社員食堂として一定期間使わせてもらえないかというアイデアが出た」と企画のきっかけを説明する。

具体的には、同社がホームページ制作（またはリニューアル）を行う代わりに、半年間基本的に毎日賄いを無償で提供してくれる六本木近辺の飲食店を募集するもの。

田和さんは「物々交換だけを求めているわけではなく、ある種の実験であることを理解していただき、一緒に盛り上げていただける人たちを求めている」とも。高橋さんも「募集というのはあくまで告知であり、実際には相談しながらその飲食店を盛り上げるためにもいろいろなことを決めていきたい」と話す。

高橋さんは「会社の理念として古くからあるものの価値を新しい時代に置き換えていくことを大事にしようというのがあり、その一つとして『物々交換』という慣習を現代にやってみたらどうなるかという実験でもある。『面白いな』と思ってくれる人が増え勝手に広まっていってくれば」とも。

飲食店の募集は12月10日まで。条件などの詳細はホームページで確認できる。

飲食店を決める時でも、ネット上の口コミサイトやHPを見る機会が多い今、しっかりしたHPを作れる飲食店と言うとやはり大手のイメージがある。

ただ、HP製作を外注するとなるとコスト的な面で厳しいと言う人も多そうだ。

まかないとHP製作という、お互いの出来ることを最大限に生かせるだけでなく「面白い取り組みをやっているお店」という印象でもPR出来、ベンチャー企業だからこそできる新しいビジネスのカタチとして良い企画だと思った。