

## 丸紅、弁当容器プラ6割減 環境配慮の需要開拓

2021/05/29 02:00 日本経済新聞電子版 1124文字

総合商社が食品容器の「脱プラスチック」や「減プラスチック」の取り組みを加速している。丸紅グループはこのほど、ユーカリの木を主原料とした弁当容器を開発した。仕切り付きで耐水性や耐油性に優れ、総菜店や飲食店での需要を見込む。住友商事も出資を通じ、完全植物由来の容器を販売する。新型コロナウイルス禍で持ち帰り需要が増加するなか、食品業界のプラ削減を後押しする。

### ユーカリの木で国際認証

丸紅子会社の丸紅ブラックスが開発したのは、ユーカリの木を使った食品容器「EUCALP」。適切に管理された森林から調達した木材に与えられる森林の国際認証「FSC認証」を取得した。同認証を取得したパルプモールドの弁当容器は国内で初めて。中身が見られるようにするためなどから蓋は原油からできたプラだが、通常のプラ容器と比べて使用量を約6割減らせる見通しだ。

容器の内側にラミネート加工を施すことで、耐水性や耐油性を持たせた。セ氏120度まで対応でき、水や油を多く含む食品容器としての活用もできる。既存のパルプモールド容器は表面がざらざらしていて、積み重ねた際に摩擦で容器の表面に紙粉が生じて食品に付着する場合もあったが、特殊な成形方法で容器の表面の平滑性を実現した。

今後、百貨店など高級志向の総菜店や飲食店などに販売し、10月をメドに14製品展開する。1個当たりの価格は通常のプラ容器の2～2.5倍を想定する。

開発・設計や輸入販売を丸紅ブラックスが手掛け、製造は台湾企業に委託する。丸紅は使用後に肥料や飼料として再利用できる穀物の皮などからつくった食器の実証実験も進めており、環境に配慮した「循環型食器」の開発にも力を入れる。

### 住商は竹から食品容器

食品容器の脱プラを巡っては、住商も取り組みを進めている。竹など完全植物由来のプラ代替素材を製造するアミカテラ（東京・江東）に出資した。熊本県で工場を建設しており、6月にも製造が始まる見通し。

アミカテラは放置竹林の竹や食品工場の廃棄物などの植物繊維を原料に生分解性素材の食器やストローに加工している。住商は販売代理店として国内外での販売促進で連携するほか、製品の共同開発も進める。

2019年の国際連合の発表によると、年間800万トン以上のプラごみが海へ流れ込んでいる。プラごみによる海洋汚染が深刻化している。特にプラごみが多い食品業界では、脱プラの動きが加速しており、レジ袋の有料化に加え、ストローや容器などに木材や紙を活用した環境配慮型製品の需要が高まっている。

新型コロナウイルス禍で巣ごもり消費が拡大し、飲食店や総菜店で料理を持ち帰ったり、出前を取ったりする消費者が増えているなか、環境配慮型容器への代替需要を開拓する狙いだ。

（長谷川雄大）



容器の内側にラミネート加工を施すことで、耐水性や耐油性を持たせた

許諾番号30083652 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

本サービスで提供される記事、写真、図表、見出しその他の情報（以下「情報」）の著作権その他の知的財産権は、その情報提供者に帰属します。

本サービスで提供される情報の無断転載を禁止します。

本サービスは、方法の如何、有償無償を問わず、契約者以外の第三者に利用させることはできません。

Copyrights © 日本経済新聞社 Nikkei Inc. All Rights Reserved.