

ともに考え、これからの暮らしのヒントを見つける

# おおた SDGs タイムズ

創刊2号 No.02

2023年春

## マイ容器持参でテイクアウト

体験レポート2連発!!

- ① 屋上菜園でピオーブづくり
- ② バリアフル・レストランって何だ？

編集: おおた SDGs タイムズ

発行: 大田ネットワーク



体験レポート2連発!!

# Part1 ミニ・ビオトープづくり

@日本橋茅場町 Edible KAYABAEN 2023.3.19

「金融」の街に誕生した屋上菜園で生き物たちのすみかをつくる

## 都心のビルの屋上で野菜を育てる

かつて「日本のウォール街」と呼ばれた兜町にほど近い東京証券会館の屋上に Edible KAYABAEN (エディブル・カヤバエン) という名のコミュニティガーデンがある。2022年5月に開園し、「すべての子どもたちに学校菜園を」というミッションを掲げるエディブル・スクールヤード・ジャパンと平和不動産が共同運営している。

edible(エディブル)とは英語で「食べられる」を意味し、日本橋茅場町を「食べられる街」にしようと、このプロジェクトは始まった。その名の通りに小麦や野菜、ハーブなど多種多様な作物が栽培されている。

## ビオトープとは 「動物や植物が安定して生活できる空間」

今日は水生植物とメダカが共存できる小さな池を作るワークショップの2回目だ。教えてくれるのはパーマカルチャーデザイナーのフィル・キャッシュマンさん。ビオトープづくりに使う流木や石はお住まいの千葉県南房総から集めたものだ。参加者は大人と子ども約20名。埼玉県から来たご家族や神奈川県の小学校の先生もいる。

## 蜜蜂もこわくない

本当は前日に開催予定だったが、雨天のため今日に延期となっていた。昨日とは打って変わった快晴に、養蜂箱の蜜蜂が待ち兼ねたようにガーデンの花の周りを飛んでいる。花にとまる蜜蜂を見るなんて久しぶりだろう。すぐ近くを飛んでいるのになぜかこわくない。それは子どもたちも同じようだ。

## 初めて土を洗う

池の内側に石を積んで壁を作り、その上と隙間に赤玉土と軽石を重ねていく作業を行う。アカダマツチ？



調べると、関東ローム層から取れる赤土を乾燥させたもので、園芸では超が付くほどポピュラーだそう。まずは赤玉土をたらいに開け、中に混じったゴミを流水で洗い流す。土、洗うんだ。隣の小学生に茶色くなった泥水を指して「コーヒー牛乳」と言ったら笑ってくれた。

## 子どもがごはんをもりもり食べて おかわりをする風景



昼前に作業を終えて、みんなでテーブルを囲んでガーデン内のキッチンで作った昼食を食べる。メニューはごはん、菜園で収穫した野菜と手作り味噌を使った味噌汁。家で手伝っているという子が味噌を溶く役を進んで引き受ける。ごはんもキャベツのおかか和えも、野菜いっぱい、味噌汁も子どもたちは(たぶん全員)おかわりしている。大人も子どもも味噌汁に入っている野菜の名前や味の感想を言い合いながら、太陽の下でごはんをもりもり食べる。その横で蜜蜂は花の蜜をせっせと集めている。

## 食と農・子どもたちの自然学校 「アーススコール」

Edible KAYABAEN は小学生を対象にした「アーススコール」というプログラムを行っている。そこでは野菜の育て方を教えるのではなく、“育てること、食べること、観察すること”をとおして、理科や算数、国語や社会、英語などつなぎながら、子どもたちの好奇心や自然界から学ぶ面白さを引き出すことを目指している。



参照資料  
Edible KAYABAEN ホームページ  
一般社団法人エディブル・スクールヤード・ジャパン ホームページ



# Part2 バリアフル・レストラン

@川崎アゼリア 2023.3.26

## 車椅子ユーザーが多数派になった架空の世界のレストラン

### バリアフル・レストランって何だ？

バリアフリーという言葉聞くようになって久しい。ホームでスロープを持つ駅員さんの姿は今や日常的な光景だ。今回体験するのはバリアフリーではなく「バリアフル」、つまりバリアだらけのレストラン。車椅子ユーザーと二足歩行者の立場が反転した架空の世界で、社会が作り出す障害とは、「当たり前」とは何かを問いかける体験プログラムだ。

### 「二足歩行者障害者」という存在になる

川崎の地下街「アゼリア」の広場で3月25、26日の2日間行われた。11時20分の回は参加者7名。入口で係の人から「二足歩行が障害である世界に育った」という設定を説明される。また店員が色々質問してくるので、1組の団体客として協力しながら会話を続けるように指示を受ける。

### 天井が低い！

車椅子の人を中心に設計された社会なので当然だが天井が低い。常に斜め45度の最敬礼をしていなければならぬほどの低さだ。店員は二足歩行者の団体が急に入ってきたので明らかに困惑している。予約していないと分かり店長を呼ぶ。奥から出てきた店長に予約せずに来店したことをやんわりと責められる。

### ヘルメット3つに補助椅子が1脚

頭をぶつけても大丈夫なようにという配慮からヘルメットを貸してくれるが3つしかない。隣の男性が被ってみるもサイズが合っていない。椅子も1脚しかなく「高価なもので」と恩着せがましいが、ここは二足歩行者障害者への対応が評価され「バリアフリー認証店」となっている。壁には「二足歩行の方へのおもてなしの心遣い」というポスターが貼ってある。

### 小学生が作った募金箱

レジの横に募金箱が置かれている。「二足歩行の人たちはかわいそう」と地域の小学生が手作りしたものだという。様々な仕掛けの中で私の心を最も揺さぶったのが、この募金箱だった。そのような募金箱はよくあるものだ。「かわいそう」だから



助けたいという善意から生まれたもので、ヘルメットや椅子をもっと買ってもらえるかもしれない。子どもたちが募金箱に一生懸命に絵を描く姿が浮かぶ。

子どもたちは良いことをしている。頭では分かっているのに、なぜだかかなしくなる。人の優しさを素直に喜べない自分がねじくれているような気がしてくる。

二足歩行障害者という設定がだんだんと自分にとって当たり前だった景色に別の角度から光を当てはじめる。

### “低い天井”は本人の努力で克服すべき？

レストランでの体験が終わると、隣の部屋に移って係の人と参加者で今の体験を掘り下げる。

障害の捉え方には「個人モデル」と「社会モデル」がある。

#### 障害の個人モデル

障害は**その人**にある

【原因】障害や困難の原因は **本人**にある

【責任】障害・困難は **本人の努力で克服する**

#### 障害の社会モデル

障害は**社会・環境の作り**にある

【原因】障害や困難の原因は **社会**にある

【責任】障害・困難は **社会が取り除く**

### ※当日の展示パネルより

このレストランの場合で考えると、個人モデルでは例えば「二足歩行者は中腰で歩けるように訓練すべき」となる。ならば店側が「バリアフリーに配慮」して用意したヘルメットはどちらのモデルと言えるだろうか？

### ヘルメットは「バリアフリー」の象徴？

よく耳にする「共生社会」という言葉。それが「多数派にとっての当たり前」を前提としている場合、例えば車椅子ユーザーなどの少数派が不便なく暮らせるようにと段差にスロープをつけて配慮したつもりが、不合理に遠回りだったり傾斜が急だったりして、依然不便なままということが起こる。バリアフリーの実状はこのレストランの「ヘルメット」と変わらないのではないか、という思いがよぎる。

### バリアフル・レストラン

プログラム企画・運営：公益財団法人日本ケアフィット共育機構



# 大田区内の飲食店でマイ容器持参テイクアウトをしてみた

プラスチックごみを減らす努力はしているけれど

2020年7月にレジ袋が有料化される前からエコバッグを使っている人はいた。プラスチックストローの代わりに紙のストローを提供する飲食店も増えてきた。でも、ちょっと待って。スーパーやコンビニに入るとどうだろう。目の前に広がるのはプラスチックの袋に入った野菜やプラスチックトレイに載せられた肉。パック詰めのお惣菜にプラスチック容器のお弁当。これらの包装材はすべて使い捨てだ。そして買い物する側には選択の余地はほとんどない。テイクアウトやデリバリーも使い捨てありきの状況は変わらない。

## 弁当箱を携えて、アポなしテイクアウトに挑戦

個人がいくら頑張っても所詮自己満足だとあきらめてばかりもいられない。システムが変わるのを待っているほど猶予がない。今回はテイクアウトにフォーカスし、大田区内の飲食店でマイ容器持参の持ち帰りができるかチャレンジしてみよう。およそ20年以上前に使って以来、棚の中で眠っていた弁当箱よ、君たちの目覚める時が来た。いざ、街へ！



今回のテイクアウト道具。プラスチックのものもありますが、なるべく新しく買わずに今ある物をくり返し使っていこう。アルミのドカベン弁当箱は見ていると欲しくなって、つい買ってしまった。

**おはぎ専門店 はた乃**  
はた乃 (蒲田) おはぎ色々  
信州発祥の無添加手作りおはぎのお店。15種類以上ある中から選ぶのが楽しい。「食品ロスを出さないように作り置きはせず、注文を受けてから作っています」

**パルジャニヤ&ラキラキ**  
(池上) チキンカレー  
最初にトライしたお店。優しい店主さんが快くOK。100円おまけまでしてくれた。「(持参する人は)時々いますよ。レジ袋よりもスーパーの食品トレイとかすごいよね」



**店舗紹介 NG 焼肉材料店**  
カルビ弁当 ナムル付  
注文を受けてから作るのので出来立ての熱々が食べられる。容器に合わせてナムルを多めに入れてくれた。アルミの弁当箱を見て「なつかしいね」と言っていた。

**店舗紹介 NG 町中華**  
オムライスと餃子  
町中華のオムライスを一度食べてみたかった。もちろん餃子も添えたい。作りたての熱々はやっぱり美味しい。「レンジでチン」では、こうはいかない。

**喫茶 色えんぴつ**  
喫茶 色えんぴつ (新蒲田) スパゲッティ  
ナポリタンとミートソースのスパゲッティをテイクアウト(オムライスは容器のサイズが合わず断念)。美味しくて値段もお手頃。店員さんも丁寧に應對してくれた。大満足。

## 調査

### 牛丼チェーン大手3社 + オリジン弁当 & Soup Stock Tokyo に「容器持参テイクアウトはOKか」

本社問い合わせフォームで聞いてみた

	容器持参テイクアウト	理由	検討の予定
吉野家	×	衛生上の問題	なし
松屋フーズ	×	理由の記載なし	なし
すき家	×	衛生上の観点から	なし
オリジン東秀	×	衛生上の観点から	なし
スープストックトーキョー	○	商品代金を20円割引 ただし以下の場合に× ①容量180g以下の容器 ②蓋がない/閉まらない	

## ミニ・コラム

### ビリヤードがなかったら、今日のプラスチックはなかった？

19世紀半ば頃、ビリヤード球は象牙でできていた。象牙1本からできる球は平均3個。象牙不足を心配した米国ビリヤードの父マイケル・フェランは賞金1万ドル(現在の300万ドルに相当)を賭けて代替品を探した。アマチュア発明家のJ・W・ハイアットは綿の中にあるセルロースから全く新しい素材のセルロイドを合成してみせた。残念ながら賞金を勝ち取ることはできなかったが、このセルロイドが最初のプラスチックとされ、他のプラスチックの発明を促すこととなった。

リデュース(減らす)がリサイクルより大事な 9 つの理由  
Reduce Recycle

# 魚 < プラスチック

2050 年には海洋中のプラスチックごみの量が魚の量よりも多くなる(エレン・マッカーサー財団の報告 2016)

**世界第2位**

**120 億トン**

日本の 1 人当たりのプラスチック包装容器廃棄量は年間 35 kg で、米国に次いで多い(2018 年 UNEP・環境省)

今のペースでいくと 2050 年に環境中に残ることになるプラスチックごみの量

日本で発生するプラスチックごみの 67% は焼却に回っている

**約 7 割**

環境省によるとプラスチックを元々の物質として再利用する「マテリアルリサイクル」に回ったのは全体の 22%。その内 18% は海外に輸出されている。国内で本当にマテリアルリサイクルに回るものは全体の 4% 程度

**全体の約 4%**

**36%**

プラスチック生産量  
(2015 年)

容器、包装、袋などのパッケージ。最も多い。(2018 年 UNEP 産業セクターごとの世界のプラスチック生産量)

**47%**

プラスチックごみ排出量  
(2015 年)

容器、包装、袋などのパッケージ。最も多い。(2018 年 UNEP 産業セクターごとの世界のプラスチックごみの排出量)

大田区民の 0.1% (約 7 百人) が自分の出すプラごみを「9 割」減らした場合のインパクト ※1 人当たりの年間プラごみ廃棄量を 35 kg とした場合

**22 トン/年**

**245 トン/年**

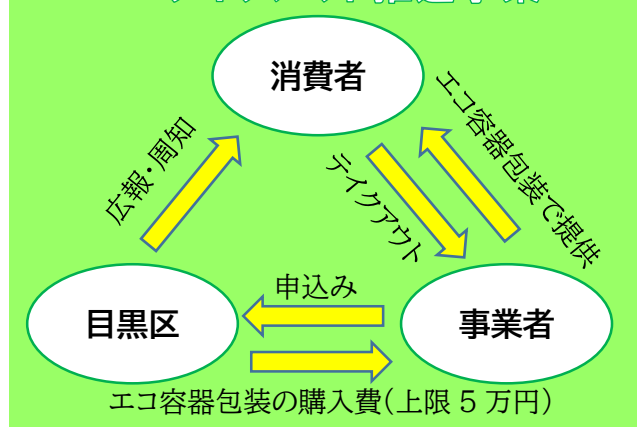
大田区民の 10% (約 7 万人) が自分の出すプラごみを「1 割」減らした場合のインパクト ※1 人当たりの年間プラごみ廃棄量を 35 kg とした場合



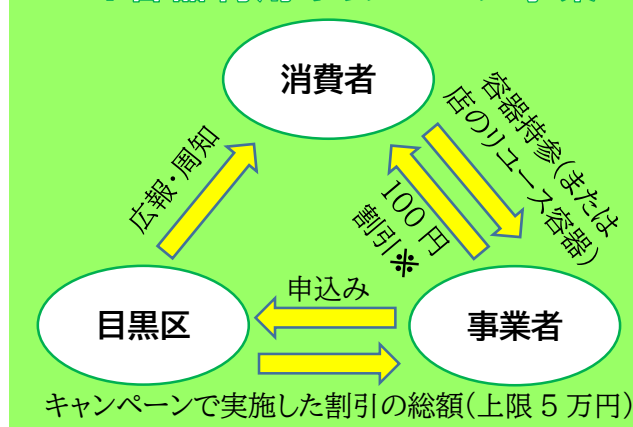
# 目黒区のエコテイクアウトとマイ容器利用キャンペーン

目黒区では使い捨てプラスチックを減らす取り組みとして、テイクアウトに特化したキャンペーンを実施しています。消費者には割引を行い、事業者には補助金を支給する仕組みです。

## エコテイクアウト推進事業



## マイ容器利用キャンペーン事業



※対象商品を 400 円以上購入した場合  
(飲料の場合は 200 円以上で 50 円割引)

マイ容器利用キャンペーンに参加している店舗のオーナーの 1 人は「いつも、お店でやっていることだな」と思ったそうだ。盛り付けることも皿と変わらないので、マイ容器への対応は手間ではないとのこと。客の中には仕事に弁当を持って行き、その弁当箱を洗っておいて帰りに店に寄り、それに詰めてテイクアウトする人もいるというから面白い。世界に誇る「弁当箱」の文化をもう一度見直した方がいいのかもしれない。

「使い捨て」から「繰り返し使う」へ。

## Loop (ループ) × イオンの取り組み



### 牛乳配達モデルの最新バージョン

Loop という新しい会社は世界中のブランドと提携して牛乳配達方式を現代に復活させた。米国や英国など6カ国で展開中だ。再利用可能な容器の商品を専用トートに入れて配送。利用済み容器はトートに戻し、集荷を依頼するだけ。洗浄や分別は不要だ。

### 店舗での買い物もできる

実際の店舗でも Loop 商品を買うことができる。使い終わった容器を店内の返却ボックスに入れると預り金が返却される仕組み。大田区内ではイオンスタイル御嶽山駅前店で体験することができる。



### 参照資料

井田徹治著「岩波科学ライブラリー 追いつめられる海」岩波書店 2020年4月

高田秀重監修「プラスチックの現実と未来へのアイデア」東京書籍 2019年8月

レイチェル・サルト著 神田由布子訳「脱プラスチック データで見る課題と解決策」

日経ナショナルジオグラフィック社 2021年7月

目黒区公式ホームページ <https://www.city.meguro.tokyo.jp/smph/kurashi/shizen/gomi/plasticbag.html>

めぐろスマートライフ「テイクアウトはマイ容器で！」 <https://www.megurosmartlife.jp/maiyoukide>

Loop Japan ホームページ <https://loopstore.jp>

## メンバー募集

大田区発のSDGs情報フリーペーパー『おおたSDGsタイムズ』を一緒に作りませんか？毎月1回、企画会議で掲載内容や取材先を検討しています。

SDGsの実際の取り組みを調べてみたい  
調べたことを文章にして発信してみたい  
文章を書くのは苦手だが、編集をしてみたい  
企画などのアイデアを考えたい  
自分でもなにかアクションをおこしたい

そんな方のご応募をお待ちしています。

連絡先: ☒w07065790735@gmail.com  
おおたSDGsタイムズ代表 斎藤雅人

企画会議: 毎月最終の土曜日 15:00~16:30  
消費者生活センター(蒲田) 会議室

発行予定: 年4回(1月・4月・7月・10月)

お気軽にご参加ください。  
中学生・高校生も歓迎です。

## イベント告知

牛乳、豆乳につづく第3のミルクはどれだ

植物性ミルクを飲み比べてみる



最近ではスーパーでも植物由来の代替ミルクを見るようになりました。アーモンドミルクやオーツミルク、他にもライスミルクやヘンプ(麻)ミルクなんていうのもあるんですね。

このイベントでは色々な植物性ミルクを用意して飲み比べてみます。またコーヒーや紅茶に入れたり、コーンフレークやパンケーキに合わせてみたりする予定です。お気軽にご参加ください。

日時: 5月27日(土) 13:30~15:00

場所: 消費者生活センター(蒲田) 調理室

参加費: 無料

参加ご希望の方は下記連絡先までご連絡ください。  
連絡先: ☒w07065790735@gmail.com  
おおたSDGsタイムズ代表 斎藤雅人

## 私たちについて

おおたSDGsタイムズは2021年9月、大田ネットワークの茂野俊哉さんの呼びかけで始まりました。「若い世代はSDGsへの関心も高く知識はあるが、実践の場が見つからないと聞く。私たちにできることは何だろう」約1年の準備期間を経て、2022年10月に発行した創刊準備号には活動目的を次のように記しました。

SDGsの目標やターゲットに関して出される情報を紹介する

地域でのSDGsに関連する取り組みを取材・紹介する

企業・団体に属さない個人や若い世代への、情報提供を通じた参加・交流への支援をする

## 設置場所

大田区内の図書館と文化センターに設置しています。見かけたらぜひ手にとってみてください。

新しい設置場所も募集しています。

連絡先: ☒w07065790735@gmail.com  
おおたSDGsタイムズ代表 斎藤雅人

## 編集後記

プラスチックに罪はない。あなたは人類の夢の素材だった。誕生以来、そのしなやかさ・軽さ・丈夫さで私たちの生活を豊かにした。ただ私たちがあまりに大量かつ安価に作りすぎたのだ。医療など必要不可欠な分野がある。私が日常的に使い捨てるにはあなたはあまりに貴重すぎる。 斎藤雅人



## バックナンバー



創刊準備号No.0 2022年秋 在庫僅少

- ・おおたSDGsタイムズ設立企画書
- ・コミュニティ・フリッジ草加

創刊号No.01 2023年冬 在庫あり

- ・SDGs五感で学ぶ会
- ・分身ロボットカフェに行ってきた！

## 次号予告

創刊3号 2023年・夏  
特集

牛乳、豆乳につづく第3のミルクはどれだ  
植物性ミルクを飲み比べてみた(仮)

7月発行予定