# びん 返していますか?



生活クラブ生協大阪 環境委員会 2020.7.28

## ~始めましょう!! エコライフ~



# グリーンシステムを利用しましょう



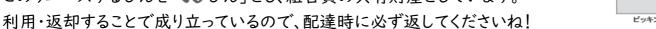


## 450 mater 799 mater 299 mater 290 mater



グリーンシステムとは・・・・⑦びんをリユース、また牛乳キャップ・サイドスコアー・ピッキング袋をリサイクルする しくみで、ごみを減らすことができ環境にやさしいのです。

生活クラブでは、びんの規格を数種類に統一し、回収、洗浄後、再度使用しています。 このリユースするびんを「@びん」とし、組合員の共有財産としています。







ペットボトル、缶など、他のリサイクルに比べ CO2排出量が一番少なく、配達時に返却することで、回収コストO円。 (ちなみに、自治体回収は 500mlびんで | 本 | 2 円必要だそうです。)

※○ 生活クラブの消費材を利用し、

のでんをリユース、プラスチック類をリサイクルする。 ことであなたも簡単にエコライフを始めることができます!! (生活クラブの消費材以外のものは材質が違うため回収しません。ご注意ください)



たまごのパックも 回収しています

### ■ **®**びん 500mlの

回収率アップキャンペーン(9~11 内)

回収率が低迷している **②びん 500mlびんの回収率アップ** キャンペーンを、全国の生活クラブでいっせいに行います。 生活クラブ大阪では、前年の回収率75%から5%アップの 80% を目標に取り組みます。

抽選でプレゼントが当たるかも!?

この機会に、 **@ びん 500ml**の消費材を試してみては? しょうゆ、みりん風、食酢、みかんジュース、ワイン等々ありますよ。



#### 環境委員M田の

おすすめ **?** びん 500mlの消費材は・・・

#### ○白だし

豆腐、肉厚わかめ、ネギに『白だし』を薄めて、お吸い物。 ちらし寿司やそぼろ丼の薄焼き卵、出しまき卵に。 白菜の季節には、白菜一枚の上に大根の薄切り、豚バラ肉、 これを3段くらい重ねたものを4センチくらいに切って少し丸め 鍋にしっかりつめます。そこに『白だし』をさっと加えて煮ると、 簡単、おいしい一品です。ミルフィーユ鍋と言うそうです。

○万能つゆ

暑い夏といえばソーメンです。 野菜の素揚げのつけ汁にも重宝します。

世界中の人々が、毎週クレジットカード I 枚分(5g)の マイクロプラスチックを食べているといわれています。 海に流れ込むプラごみは、世界で 1 年間に少なくとも 800 万トンに上るとの推計もあります。 プラスチックの使用量を減らすことは、わたしたち一人一 人の課題になっています。

## ■プラごみが環境を破壊する×××

ペットボトルやレジ袋、食品トレーなど、私たちの生活 には使い捨てプラスチックがあふれています。

大量に出るプラスチックごみが、日本ではちゃんと分 別回収してリサイクルされていると思っている人が大 半でしょうが、実はプラスチックごみの7割は燃やさ れています。

ごみとなり海に流れ出ると海の生物の命をおびやか し、微粒子になったものはマイクロプラスチックと呼ば れ、食物連鎖により私たちの体内に入ってきます。

もし何もしないまま放置すれば、海中のプラスチック は 2050 年までに魚の総重量より重くなってしまうと 予測されています。

7月からレジ袋の有料化が始まりましたね。これは海 洋プラスチックごみの減量が主目的で行われるもの

この機会に自分の生活を見直して、できるだけ使い 捨てプラスチックの使用を控えてみませんか?

買い物の際はマイバック、調味料はペットボトル入り ば、家庭から出るプラスチックごみはかなり減らせま すよ。(生活と自治2020年6月号より一部引用)







