

びん 返していますか？

～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



牛乳キャップ



「R」マークのびん

グリーンシステムとは・・・**R**びんをリユース、また牛乳キャップ・サイドスコー・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「**R**びん」とし、組合員の共有財産としています。

利用・返却することで成り立っているのです、配達時に必ず返してくださいね!

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 0 円。(ちなみに、自治体回収は 500mlびんで 1 本 12 円必要だそうです。)



ピッキング袋



ピッキング袋



生活クラブの消費材を利用し、**R**びんをリユース、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

■ **R**びん 500mlの回収率アップキャンペーン(9~11月)

回収率が低迷している**R**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しています。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、**R**びん 500mlの消費材を試してみてもは? 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**R**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。ちらし寿司やそばろ丼の薄焼き卵、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。

■ プラごみが環境を破壊するXXX

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す、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ります。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です。

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をさけて、生活クラブの**R**びんの消費材を利用すれば、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)

世界中の人々が、毎週クレジットカード1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。

