

# コロナ禍におけるテイクアウト需要の増加とプラスチックごみ問題

主任研究員 小針美和

## 1 コロナ禍におけるテイクアウト需要の拡大と多様化

コロナ禍で外出自粛が求められるなか、お店の味を手軽に自宅で味わえるテイクアウトやデリバリーの需要が高まっている。これまで、テイクアウトといえばハンバーガーや丼物などファストフード業態がメインであったが、営業時間短縮や感染予防対策のための座席制限による売上減少をカバーし、新たな客層を取り込むため、レストラン業態や居酒屋業態の飲食店でもテイクアウトやデリバリーに取り組むケースが増えている。

外食店によるテイクアウトの利用増加は各種データからも確認できる。とんかつや唐揚げの提供をメインとするアークランドサービスホールディングス株式会社のIR資料によれば、同社のテイクアウト比率はコロナ禍前の20年1～2月では40%を下回っていたが、20年通期では55%を超えた。

また、株式会社リクルートライフスタイル「ホットペッパーグルメ外食総研」が9月に実施した「外食店からのテイクアウト」についての調査では、コロナ禍で増えた中食(同調査では、中食を“外で買ってきたり、宅配、デリバリーを利用して家で食べること”と定義)の形態として、「外食店からのテイクアウト」の回答割合は28%、「今後増やしたい中食ランキング」では「外食店からのテイクアウト」が1位となっている。

## 2 家庭から排出されるプラスチックごみの増加

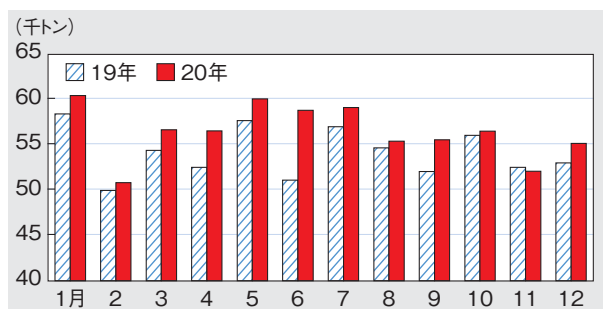
多様なテイクアウト商品が販売できるよう

になった背景には、軽くて安価なプラスチックの使い捨て容器の存在がある。中皿付きで麺や具とスープを上下に分けられる形状や、汁もれしにくい容器の開発が進んだことで、これまでテイクアウトには向かないとされていた麺類や汁物のメニューも提供しやすくなった。

一方で、テイクアウト・デリバリーに伴う使い捨て容器の利用増加は、家庭から排出されるプラスチックごみの増加につながっているとみられる。(公財)日本容器包装リサイクル協会の調べによると、20年に同協会が契約する市区町村が家庭から回収し、リサイクル事業者が引き取ったプラスチックごみの回収量はほとんどの月で前年よりも多い(第1図)。

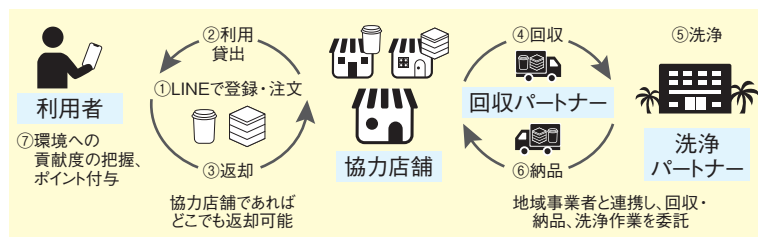
その結果、コロナ禍前においては、プラスチックごみの年間回収量はおおむね65万トン前後で推移していたが、20年では67万7千トンと前年比4.3%増加した。このまま急激なプラスチックごみの増加が継続すれば、リサイクル業者の処理が追いつかず、市区町村によっては引取りができなくなる事態も懸念される状況にある。

第1図 プラスチック製容器包装の市区町村からの引取実績



資料 (公財)日本容器包装リサイクル協会調べ

## 第2図 「Re&Go」事業の仕組み



資料 NISSHA株式会社プレスリリースをもとに作成

### 3 注目が高まるリユース容器の利用

このような状況に対応するため、テイクアウトメニューの提供にリユース容器を活用する動きが各地で進んでいる。

東京都では、「プラスチックの持続可能な利用に向けた新たなビジネスモデル」のひとつにLoop Japan合同会社の提案を選定。大規模オフィスビルや百貨店が参画し、20年12月からの約2か月間、リユース容器を使ってテイクアウト弁当・惣菜を販売する「Takeout Bento Project」が実施された。

また、電子部品や環境配慮型の資材を扱うNISSHA株式会社(京都市)は、ICTを活用して各地域での社会価値創造型ビジネスを進めるNECソリューションイノベータ株式会社と共同し、地域循環型のテイクアウト容器シェアリングサービス「Re&Go(リアンドゴー)」の開発を進めている。20年12月1日～21年2月14日には、<sup>よみたんそん</sup>沖縄県読谷村で実証実験を行った。

読谷村は海洋プラスチック問題をはじめとする環境問題への関心が高く、地域をあげて環境美化、保全に取り組んでいる。環境負荷軽減と地域活性化の両立という事業趣旨に賛同した読谷村商工会やパートナーとして参加した地元組織・企業の協力のもと、10店舗の飲食店が協力店舗となり実証に至った。

第2図は「Re&Go」の利用の流れを示している。全てのリユース容器には個別のQRコードが付加されており、利用者の注文や容器の返却手続きはLINEのアプリとQRコードで行う。返却された容器は専用のコンテナで回収、

洗浄・乾燥・チェックを行い各店舗へ再び納品される。これらの作業を地域の運転代行業者や洗浄設備をもつホテル等に委託することで、地域事業者の参画による地域経済の活性化についても検証する。

また、利用者に環境問題を身近な自分ごととしてとらえてもらうための工夫もある。利用に応じて協力店舗で使えるクーポンに引換可能なポイントが付与されるほか、LINE上でRe&Goの利用履歴をもとに容器ごみ削減による環境への貢献度を可視化し、利用者が把握することができる仕組みとなっている。

NISSHA(株)の吉村祐一プロジェクトリーダーは、「利用者からは『今後も使いたい』という声をいただく一方で、当初の想定よりも飲食店の営業は忙しく、Re&Goでのシェアリング容器貸出・回収にかかるオペレーション負荷をさらに下げる必要があることなど、実証を通じて様々な課題も見えてきた。実証結果の検証をもとに事業をブラッシュアップさせ、今年度中の全国展開を目指していきたい」と語る。

日本政府が19年5月に打ち出した「プラスチック資源循環戦略」では、「2030年までに容器包装の6割をリユース・リサイクル」することをマイルストーンとしている。テイクアウトメニューが多様化するなかで、保温・保冷等の機能性向上へのニーズ、プラスチックごみによる環境負荷への認識の高まりは、新たなリユースの仕組み確立へのインセンティブになるであろう。

一方で、恒常的なリユース容器利用の定着は、消費者・事業者双方の意識改革と新たな仕組みの構築を不可欠とする難しいチャレンジでもある。これらの新たな取組みが今後どのように展開していくか、引き続き注目していきたい。

(こばり みわ)