

A yellow, rectangular, biodegradable food container with a central divider is shown floating in space. The container is positioned in front of a large, detailed image of the Earth, showing continents and swirling cloud patterns. The background is a solid black, representing the vacuum of space. The container has a small circular logo on its base.

**バガスは地球を救う**

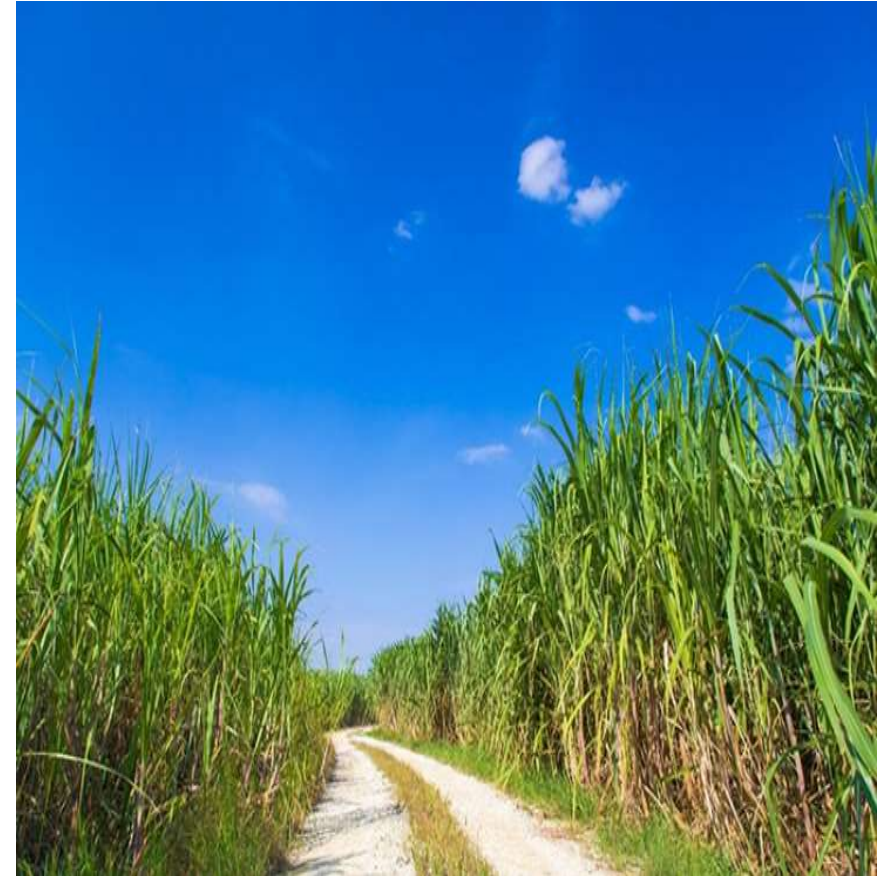
# ● バガスとは

---

さとうきびを圧縮したあとの搾りかすことです。砂糖を作るためにサトウキビから糖汁を搾り取り、あとに排出される大量の茎や葉などの繊維質をバガスと呼んでいます。

サトウキビは世界70ヵ国以上で栽培されており、年間約12億トンも生産される世界第7位の農作物です。そのうち1年間に排出されるバガスの量は、世界中で約1億トンにもなります。

バガスは、砂糖製造のボイラーを動かすための燃料や、紙の原料であるパルプとしての二次利用が盛んです。現在、世界のバガスパルプの生産量は約370万トンとされ、製紙パルプの1.8%を占めています。



# ●バガス容器の特長



バガスは、自然界で分解する植物由来の原料から作られているので、生分解性があります。そのため、意図せず自然界に流出してしまっても一定期間で分解され、土に還ります。

パックススタイルが大学と共同で行った分解実験では、バガス容器は土壌中では76日、海洋中では156日で分解することが証明されています。

コンポストで早期分解し、堆肥にしても安全である「廃棄大国」と言われる日本では、飲食店やスーパーなど食料廃棄が問題になっていますが、この問題解決の一助になるのが「コンポスト」です。

店舗で発生した食料廃棄物を堆肥として生まれ変わらせ、資源として活用することで、持続可能な社会の仕組みを作ることができます。

パックススタイルが大学と共同で行った堆肥化実験では、バガス容器はコンポストで早期分解し、また食料残渣と同時にコンポストに投入しても、堆肥としての安全性が証明されています。

# ●CO2排出量が少ない

プラスチックを焼却処分する際に発生するCO2は「温室効果ガス」と呼ばれ、地球温暖化の原因のひとつとなっていることから、「脱プラ」の動きが世界中で活発化しています。

一方で、バガスはプラスチックに比べてCO2の排出量が約81%も少ないという算出結果が出ています。

スーパーなどの店舗やイベントなどのテイクアウトで使用しているプラスチック容器をバガス容器に変更することで、使い捨てプラスチックの使用量を減らすことができるので、地球温暖化の防止につながります。



# ●バガス容器のメリット・デメリット

## ●メリット

丈夫である

繊維が詰まった素材でできているため、頑丈で強度があります。型崩れしにくいというえに軽いので、持ち運びにも便利です。

耐水性・耐油性が高い

紙と比較すると耐水性・耐油性に優れています。特に内側にコーティング加工が施されている容器であれば、汁物や油物でも安心して使用できます。

環境に優しい

使用後は可燃ゴミとして処理できるため、処理がしやすいです。また、土に埋めてもバクテリアによって分解され土に還ります。



# ●バガス容器のメリット・デメリット

## ●デメリット

ご飯が容器に付着する

内側にコーティング加工されていない場合、直接ご飯を入れると容器に付着することがあります。

食品の長期保存に向かない

耐水加工がされていても、汁漏れを完全に防ぐことはできません。

