

駅弁の器の再利用

18期 A.H

突然ですが、駅弁の器を再利用すると聞き、どのような事を思いつきますか？今回は駅弁の器の再利用について紹介してみようと思います。

駅弁の器は、大きく分けて紙製の物、プラスチック製の物や陶製のものがあります。その中でも、再利用出来る物は一部のプラスチック製の物と、陶製の物です。

何に使えるの？

器の大きさにもよりますが、容器としては何にでも使えます。例としては、ペン立てや植木鉢などがあります（植木鉢については後述します）。また、変わった使い方としてあげられるものとして、横川駅で主に売られているおぎのやの「峠の釜めし」は一合分のお米を実際に炊く事が出来ます。実際炊いたことがあるのですが、とても美味しく炊きあがりました

植木鉢への再利用はどうするの？

少しですが、工作をする必要があります。実際に行う場合は安全に十分気をつけて下さい。ここでは陶製の駄弁を再利用する際の手順について紹介します。

- ① 食べ終わった駄弁を洗い、十分に乾かします。
- ② 陶器用のドリルで、底面に3箇所ほど穴を開けます。
- ③ 穴を開けた際の粉をしっかりと洗い流します。
- ④ 底石を敷き詰め、植物を植え、完成です！

注意事項

- ① ドリルの振動で器が割れる場合があります。
- ② 駄弁の容器として作られたので、本物の植木鉢と比べると強度は劣ります。高所におくと風などで落下し、割れる場合があるので、置き場には十分気をつけてください。

どの駅弁が植木鉢におすすめ？

人それぞれの好みですが、西明石駅で主に売られている淡路屋の「ひっぱりだこ飯」は深さがあり植物を植えやすいので、個人的にはおすすめです。また、先ほどの「峠の釜めし」の場合、昔から盆栽によく使われていると聞いた事があります。ちなみに、「峠の釜めし」には食べ終わった後に植木鉢として転用しやすくするため底面に特殊な加工がしてあるらしいです。

～最後に～

旅行に行きたくてもあまり思うようにいけない今の状況ですが、今回紹介した駅弁は、通販で買えるものや東京 23 区内で販売されている物です。また、それ以外の駅弁も通販やチルドなどで販売されています。ご当地の名物が沢山詰まった駅弁を食べることで、旅行気分を味わうのはいかがでしょうか。