

當我們選擇回收蔬果膜袋時，我們正以積極選擇、支持永續的生活方式。這不僅僅是關心台灣環境，更是實際可行的行動方案，讓我們一起努力，將循環經濟變為習慣。主婦聯盟合作社與外部單位協力，共同克服市場上膜袋回收流程的困難點，並且試圖創造出可再生使用的再製產品，將原本只能焚毀的膜袋，重新賦予再利用的可能！

延續網袋回收包材再使用 2023 推動蔬果膜袋 (OPP 薄膜) 回收再製

依據合作社物流部統計下來，2021年度蔬果組包裝袋的使用，數量約有2,642,350個，以一個3.7公克來計算，換算成重量為9,798公斤。如果這些蔬果包裝袋能夠回收再製、再利用，對於我們生活的環境將會更好，於是今年啟動了——蔬果膜袋 (OPP 薄膜) 回收再製計畫。

主婦聯盟很早就朝向「減塑」的目標前進，各店蔬果販售的方式，一部分採完全裸賣，包括香蕉、結頭菜（大頭菜）、南瓜、青木瓜、哈密瓜等；另外一些則因產品特性，無法直接貼上標籤，所以會用網袋包裝，並盡可能回收網袋重複使用，此類商品有薑、蒜、洋蔥、苦瓜、絲瓜、馬鈴薯與紅、白蘿蔔等。葉菜類則因保鮮與品質管理、隔絕汙染問題，目前還是採用塑膠袋包裝。

合作社的「網袋回收包材再使用」推動行之有年，至2021年已近八成的回收率，做為責任消費的一環，我們所能做的就是延長所有用品的生命週期，希望物品都能盡可能地重複使用。

網袋回收 4 原則

- 1 不剪網袋紙標**
- 2 不破壞網袋**
- 3 畫掉紙標上的值付貼紙**
- 4 帶回站所**

責任消費，源頭減塑 點我看更多 ▶

攜手塑膠中心、臺灣淨零方案推動小組 推動循環經濟再利用

整個計畫中，我們與外部單位合作，討論合作社可優先以可循環膜袋做嘗試，梳理整個回收流程，從社員端將蔬果膜袋整理收集、清潔清理帶回給站所；站所端進行回收保存並再次對來站所的社員宣導；累積至一定數量後再透過物流端來協助運送至回收工廠，製成塑料粒子；最後，再透過再製工廠來製造加工成為再製品，重新回到重複利用的循環。



在蔬果膜袋的回收過程中，最重要的為清潔與整理階段，並不是任何塑膠袋都可以回收，有 6 點需要請社員多多注意：

- 僅回收社內蔬果膜袋 - OPP 材質
- 將蔬果膜袋擦乾淨（避免異物殘留於袋上）
- 剪除標籤（避免避免膠料殘留於袋上，不可以只撕標）
- 清除包裝膠帶（用來封口的透明膠帶）
- 整理整齊（整齊折放即可，勿揉成一團，避免回收堆疊時，佔據空間）
- 保持乾燥（勿有水氣，避免回收過程中，潮濕異味的產生）



【本文轉載自主婦聯盟合作社官網】



眾人期待的蔬果膜袋回收開跑～社員們動起來認真回收，但是合作社還有很多不能回收的包裝袋盒瓶罐，該丟該留真是困擾……。這一期愛文邀請到兩位包材利用達人為大家分享她們的聰明利用法，依據包材種類及特性重新賦予新生命，省錢又環保。

給予包材新生命

文·攝影 / 張維真

週末上午，我很愛穿梭在有機農夫市集，曬著暖陽吹著風，和農友聊聊天，同時欣賞著一籃籃擺在眼前的裸菜。農友會習慣性地問：「不用給妳塑膠袋對吧？」是的！我家廚櫃有個角落，分門別類放了各種不同尺寸、不同形狀的回收塑膠袋，其中多數是合作社的蔬果膜袋。它們雖薄，卻經得起使用好久好久，至少十次以上吧！在農夫市集，我總是一再利用這些回收的蔬果膜袋，將攤位上的裸菜，分門別類現拿、現裝、現秤，回家之後不需再特別整理，直接送入冰箱。

最近合作社的蔬果膜袋開始做實驗性質的回收了，真是個好創舉！但不妨保留一些在家裡重覆使用，也蠻好。

不知從何時開始，合作社使用網袋來包裝部份蔬果，上面的厚紙標籤也可以一直貼上新的標籤，這真是個令人讚歎的聰明做法！使用過的網袋，帶回站所，分類放在專屬抽屜裡。這些網袋蔬果（洋葱、紅蘿蔔、地瓜、馬鈴薯、絲瓜.....等等）帶回家後，我馬上用自己回收的蔬果膜袋重新——裝好、送入冰箱，利於保存。

冰箱角落，也值得闢出一小角來放置回收的厚袋。裝堅果的銀色鋁箔夾鏈袋、較厚的杏鮑菇塑膠袋，整齊疊放在冷藏或冷凍庫中，以免袋內殘留的渣渣變質。厚袋不怕破，變身為冷凍熟食袋或半成品便利包很剛好。甚至，裝水冷凍起來，化身成為保冷冰塊。吃不完的香蕉、自製雞塊、自製滷味、當季芹菜丁、葱段、薑片等通通封裝、貼上標籤、丟入冷凍庫。又或者，醃漬過的肉品，放入這些夾鏈袋冷凍保存著，成為急著開伙時的便利包。

但說到底，源頭管理最根本。丟進資源回收桶，也是需要再耗掉一筆回收成本才有辦法再利用。各種菇類、芽菜的包材不盡相同，有的僅用塑膠袋包裝，有的在袋內還襯著塑膠盒以確保不被壓傷；可以的話，當然選擇包材單純的（前者），直接從源頭減少垃圾量。

常常歎著，豆腐盒怎麼辦？豆漿瓶怎麼辦？為此我曾經努力煮豆漿、自製豆腐，但這終究不是長久之計，偷懶是必然。生活在這個便利時代，超市（或站所）是很方便的存在，但也為了運送、保存、購買之便，距離不塑似乎還很遠。只能說，做一點是一點，人類共業總是一起承擔著，但善良的主婦總得想辦法讓這共業輕一些。



循環利用妙招集錦

文 / 綠泥 攝影 / 綠泥、吳淑惠

在合作社結識許多徹底實踐生活環保的社員，他們恨不得一切產品都可裸賣，但基於食品安全、耗損龐大等考量，實際上並不可行。無奈之下，他們儘可能的將包裝材重複再使用。

明秀的隨身水瓶是胡蘿蔔綜合蔬果汁的玻璃瓶，套上保護層 -- 小朋友的舊襪子，就算裝熱開水也沒問題。

小文將豆漿瓶 / 蓮藕杏仁奶瓶洗淨晾乾，拿來裝麵條、米籽條，長度剛剛好，非常方便。

美英認為花生仁袋、紅棗袋的材質厚實，可再重複利用。裝入去皮切片或切塊的盛產豆薯，將袋口的左右邊往中間摺，再往下摺二次，用鐵夾夾好或用橡皮筋綁好、冷凍，打精力湯、煮湯時，隨取隨用很方便。她容易打嗝，麥香蘇打餅乾是常備的小點心；這個夾鍊包裝袋大又好用，放入做好的早餐或切好的水果，就讓家人帶到辦公室享用。

最近阿真發現，有機純米麵條的夾鏈袋，比合作社其他品牌麵條的包裝袋長5公分。原味麵條或喜願米籽條拆封後，連外包裝一起放入夾鍊袋，真好用呢！而冷凍三色蔬菜的透明包裝袋，拿來裝剝莢 / 去殼後的皇帝豆仁、青豆仁或板栗，用橡皮筋束口即可冷凍保存。

仙草冬瓜茶凍，是阿真家的夏日常態涼品。利用冬瓜茶凍磚的透明夾鍊袋，盛裝吃剩的魚骨 / 豬牛骨頭；其密閉性極佳，冷藏裝滿後再丟棄，可減少垃圾袋的使用。會招來螞蟻蟑螂的糖果紙、米漢堡單顆包裝袋、油膩的食品小袋等，她會塞入核果的夾鏈袋密封冷藏、裝滿再丟，不須每日耗時倒垃圾。

最令人驚奇的，莫過於賞鳥達人淑惠了。她將沖泡後的咖啡渣曬乾，充當水槽儲槽 / 冰箱的除臭劑，或者加入垃圾中吸收水分。芽菜盒可以裝蒜頭，肥皂大小塊不好固定，便放在茶月嫩豆腐盒中。

她家廚房固定放個吃吃價格的小垃圾桶，內置豬肉產品的空袋，用來收集每天的廚餘做堆肥；這小桶也可拿來裝電視選台器、冷氣遙控器和手機。她更將蔬菜膜袋袋口的膠帶輕輕撕下，一條一條黏在廚房櫥櫃上，在自做的產品外袋放上小張紙黏上膠帶加以識別，那就不用購買標籤紙。香蕉的紅色束帶拆下收集，可用來束緊垃圾袋。她絕對是「減廢達人第一名」哦！

