

ごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

七変化する
“ふるしき”の魅力

ソーイングスペース『風蝶庵』

ごみを出したその先

GOOD NATURE STATION

なごみ日和/海平和

布ナプキンってエコ！

vol. **84**

ごみにまつわるこの数字なあに？

年間 **13**億トン

答えは Web へ！

*トップページ「よもやま話 ごみ減のごみ袋」
をご覧ください

京都市ごみ減量推進会議



表紙デザイン：嵯峨美術大学デザイン学科4年 乾志帆

七変化する “ふろしき”の魅力

レジ袋有料化 今こそマイバッグを！



今年7月から、全国の小売店でプラスチック製レジ袋（以下、レジ袋）の有料化がスタート。これは近年問題になっている海洋汚染や地球温暖化を防ぐ対策の一環として実施されるもので、有料化によってレジ袋の使用を抑制し、プラスチックごみを削減するのが狙いである。^{*1}

レジ袋に替わるものとして、マイバッグの利用を考えている人も多いだろう。そこで注目したのが、昔ながらの「ふろしき」。包み方・結び方次第で自在に形を変え、マイバッグとしても使える万能布だ。しかも何度も繰り返し使えて、畳めば手の平サイズに。近年、エコの視点からも見直されている。今回はそんなふろしきの魅力を紹介しよう。

有料化を機にマイバッグを持とう

市民・事業者・行政が協働してレジ袋削減に取り組んできた京都市では、平成19（2007）年1月にレジ袋削減協定を締結し、すでに市内のほとんどのスーパーでレジ袋の有料化が実施されている。今では買い物に「マイバッグ持参」もすっかり根付いた感がある。しかしこれが、ふら

と立ち寄るコンビニとなると事情が違う。手際よくレジ袋に入れてくれるので、マイバッグを持参する習慣は薄く、レジ袋を断る人は少数派だ。買った商品を持ち帰るわずかな利用のために1枚のレジ袋が消費され捨てられていく。

7月からコンビニでもレジ袋の有料化がスタート。これを良い機会として、鞆の中にマイバッグを常備する習慣をつけたい。

一枚でこんなに使える！ふろしきの魅力

自分に合ったマイバッグを手に入れたいという人におすすめしたいのが「ふろしき」だ。その魅力を伝えたいと考え、一般社団法人ふろしき研究会の代表理事を務める森田知都子さんのもとを訪ねた。今やお馴染みとなった『ふろしきバッグ』の考案者である。

同研究会の収納棚にぎっしり並んだ色とりどりのふろしきは、およそ1,500枚あるという。縁起の良い古典柄、草花モチーフの季節感のある柄、現代アートのようなモダン柄、ポップな色使いなど、多種多彩。年齢層も幅広く、男性好みの柄もあり、実に豊富だ。

シンプルな四角い布ながら、スイカのような球体のもの

から、形のいびつなものまで、モノや用途に合わせて形を変える。モノを「包む・運ぶ」だけでなく、ギフトラッピングやインテリアとしての活用、おしゃれアイテム、冷房対策など多様なシーンで活躍してくれる。この自在性や多用途性が「一枚持っているだけで便利」といわれる所以だ。



ふろしきの結び方を分かりやすく教える森田さん

用途に合わせた一枚を見つけよう

ふろしきとひと口に言っても、サイズも素材もさまざま。包むものの大きさや用途に合わせて使い分けたい。ここからはふろしき選びの参考になるよう具体的に紹介する。

まずはサイズ。小風呂敷といわれる45cm幅のものから、大きなものは布団も包める230cm幅まで多様なサイズ展

開。マイバッグとして使うなら90～105cm幅程度が適している。詳しくは右ページ表参照。

次に素材。主に絹、綿、化学繊維（レーヨン・ポリエステル・ナイロン等）、ほかにペットボトルなどをリサイクルした再生繊維がある。訪問先への手土産などを包むなら上質で格のある正絹、マイバッグのように重たいものを運ぶなら綿がおすすめ。撥水素材は防災グッズとしても役立つ。

「初めて持つなら二幅（約68cm）のものが一般的ですが、お買い物バッグとして持つなら綿素材の90cm程度がおすすめ。コンビニでちょっとしたものを買った時に小さいサ

イズがあると便利なので、90cm程度と50cmの大小2枚持たれるといいと思います」と森田さん。

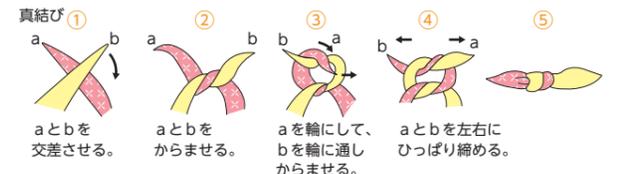
サイズ	特徴
* 45cm	小風呂敷とも呼ばれ、正絹のものは金封の包みとして活用。
* 50cm	お弁当包み、ティッシュカバー、ギフトラッピングなどに適す。
* 68cm	もっとも一般的で贈答品を包むのに適す。
* 90cm	買い物バッグに適したサイズ。レジかごには90～105cmを。
* 130cm～	額縁、布団など大きな荷物の運搬。ソファカバーやテーブルクロスにも。

素材	特徴
* 絹	冠婚葬祭やご挨拶などで贈答品を包む。重い荷物には不適。
* 綿	丈夫なので重い荷物の運搬に最適。家庭で洗って取り扱いが楽。
* 化繊	安価で手に入れやすい。普段使いに適している。
* 撥水性	雨など水分をはじいて濡れない。水を運ぶこともできるので避難時にも役立つ。

ふろしきで作るマイバッグ

数々の包み方がある中で、簡単に実用的な買い物バッグの作り方を教わった。

まず、結び方を身につけよう。基本となる「真結び」を習得すれば、重い物を入れてもほどけにくい。正しい結び方ができていなければ、ほどけやすいので注意。



続いて、2ヶ所を結ぶだけでバッグになる「お買い物包み」を紹介しよう。ふろしきを広げ、一辺の隣り合った角同士を真結びすれば、お買い物バッグの完成。片方の持ち手をもう一方の持ち手に通すと、手提げ袋になる（左ページ上の写真参照）。



最後に、お買い物包みを応用した「レジかご包み」。ふろしきをレジかごに沿わせるように広げ、中に入れ込む。その上から商品を入れて、お買い物包みと同じ要領で隣り合う角同士を結ぶ。レジの人が詰めてくれたものを移し変えずそのまま持ち帰ることができて便利だ。



レジかご包み。前の人の会計中にかごにセットしておくともスムーズに詰めてもらえる。約105cm幅・綿100%のふろしきを使用

ふろしきバッグは、初めからバッグ型にして使ってもよいし、買ったものに合わせてその場でバッグに結んでもよい。この他、ショルダーバッグやリュックにもなる「ふろしきトート」や「インスタントバッグ」などさまざまな結び方があるので、自分の持ちやすい結び方、使い方を見つけたい。^{*2}

もし、家の引き出しに眠っているふろしきがあれば、まずはそれを使い、慣れた頃にお気に入りの一枚を手に入れるのが良いかもしれない。

私たち一人ひとりのちょっとした心がけで、レジ袋の削減は実現できる。その一歩として、ふろしきデビューをしてはどうだろう。

^{*1} プラスチックごみについては弊誌83号（前号）に特集記事が掲載されているので、ぜひそちらもご覧いただきたい。
^{*2} その他のふろしきバッグの包み方は、京都市ごみ減量推進会議のホームページに掲載。
<https://kyoto-gomigen.jp/works/239.html>
包み方・結び方資料提供：ふろしき研究会



「ふろしきエコバッグを持とう！」事業を展開中。

7月1日からスタートするレジ袋有料化に向け、レジ袋に替わる京都らしいマイバッグとしてふろしきを提案。街中の商業施設で結び方を体験していただき、参加者にはクジ引きにてふろしきを贈呈。詳細は当会議のウェブサイトへ。<https://kyoto-gomigen.jp/works/233.html>
（京都市ごみ減量推進会議、ふろしき研究会共催）



企業向けごみ減量 実践講座見学ツアー

ごみを出したその先 にも目を向ける



食品廃棄物のキャベツ

2月10日、総勢28名が京都市ごみ減量推進会議主催の企業向けごみ減量実践講座の見学ツアーに参加した。訪問先は、「エコの森京都」「大剛」「さすてな京都」。廃棄物のリサイクルや処理を行っている施設だ。今回の見学ツアーに参加し普段の生活の中では、なかなか見ることができないごみの行方について、実際に目で見て学んだことを元に、「私たちの生活から出るごみ」について改めて考えた。

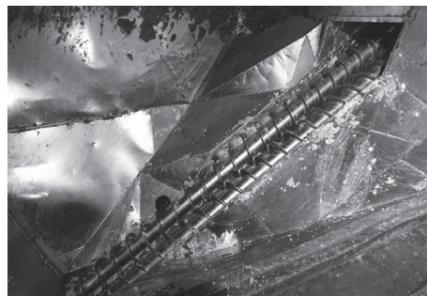
捨てられる食品を飼料に変える

最初に向かったのは「エコの森京都」。ここは京都府内で最大の「食品廃棄物リサイクル」施設だ。年間を通して、約600のスーパーやコンビニ、食品製造メーカーなどから、食品廃棄物が搬入される。

私たちの暮らしを考えると、スーパーやコンビニに行けばいつでも食べ物が見える。基本的に食べ物が「売り切れ」になることはほとんどなく、買いたいときに買いたいものを自由に買える。それは我々、消費者には非常に便利なことだ。しかしその結果、売れ残った食品は「廃棄物」として捨てられてしまっている。

このような食品廃棄物を受け入れているのが、「エコの森京都」である。

集められた食品は、油で熱することで水分を飛ばし、固化したのちに細かく砕かれ飼料となる。飼料は1日あたり処理能力上最大約50t作ることができる。作られた飼料は大手飼料メーカーに卸され、豚や鶏のエサとして再利用される。



生ごみと袋などを分別する

「エコの森京都」は飼料化の工程自体でも環境負荷を減らす工夫をされており、工場内の油や水の再利用だけでなく、製造した飼料を詰める袋もリユース品を活用している。

実際に私も工場の中まで見学したが施設は綺麗で、私の中の、「生ごみ=臭い、汚い」というイメージがなくなった瞬間だった。

飼料にリサイクルすることで、食品廃棄物が救われ「ご

み減量」にもつながっているが、一般廃棄物の排出事業者が支払うリサイクル費は、自治体の焼却処理手数料以上にコストがかかってしまう。そのほか、リサイクルに向かない食品廃棄物もあることから、エコの森に搬入される食品廃棄物は全体のごく一部である。更に言うとコストがかかるリサイクルはあくまでも最終手段であり、そもそもの発生するごみの量を減らすことが私たちに求められていることである。

ツアーで説明をしてくださった、エコの森京都の吉田さんは次のように語ってくれた。

「買い物に行く際に1日でも長い消費・賞味期限の商品ばかりを選ぶのではなく、すぐに食べる物は陳列棚の手前から取ることや、冷蔵庫にある食品の消費・賞味期限がされる前に料理の材料として使いきるなど、消費者が意識的に食品廃棄を減らす行動を取ることが、事業者の食品廃棄の減量に繋がっていると思うので、出来ることを意識的にしてもらいたいと思います」。

日本は食料自給率・飼料自給率が非常に低く、大部分を海外からの輸入に依存しているのが現状だ。身の周りに溢れている食べ物に、改めて目を向けたい。

私たちにできることはまだまだある。



製造された飼料

資源を循環させ、寿命を延ばす

次に見学したのは、安田産業グループの「大剛」。主に飲料容器などの廃棄物の再資源化を行い、循環型社会を目指している企業だ。

賞味期限切れなどにより、中身が入ったまま廃棄された飲料容器もここでは引き受けている。飲料容器選別ラインと呼ばれる「中身」と「容器」を分別する作業は、リサイクルの為に重要なラインだ。缶類はアルミ缶とスチール缶を素材別に分け、それぞれのペレットを作っている。作られたペレットは純度が100%に近く、缶から缶への循環を可能にしている。



集められ圧縮された缶

また、プラスチックや紙くずは固形燃料へリサイクルする。ここで作られるRPF^{*1}固形燃料は、石炭やコークス等化石燃料の代替のエネルギー源として使うことができる。しかし、汚れの酷いプラスチックは、リサイクルに回すことが難しい。リサイクルのためには、不純物のないプラスチックや紙類が必要だ。家庭でゴミを出す前も同様に洗浄や分別する大切さを改めて感じた。

物の始末に責任を持とう

近年、ますます環境問題に対する関心の高まりを感じる。しかし、どこか自分とは遠い問題とってしまうことも少なく無い。それは、身近にある問題を実感する機会があまりないことに理由があるように思う。参加者からは「何気なく出しているごみについて考えるきっかけになった。周りの人に学んだことを伝えたい」といった声や、「分別したごみがどのように処理され再利用されているかがよくわかりました。ごみをできるだけ出さないように、また、出し方を工夫したいと思いました」などの感想が寄せられた。

今回ツアーに参加して、物の命を一度きりで終わらせるのではなく、循環させている事業所があることを知った。私自身、これまで自分が出したごみの行方をきちんと意識



純度の高いアルミペレット

最後に訪れた「さすてな京都」は、去年10月にオープンした南部クリーンセンターの一部を活用した環境学習施設だ。このバイオガス化施設も資源循環を可能にしている。生ごみを電力に変える仕組みで、年間発電量は、一般家庭の年間消費電力量のおよそ2,000世帯分に及ぶ。まず、燃やすごみの中から生ごみを選別し、微生物の力で発酵させる。そして、発生させたメタンガスを燃料として、発電機を稼働させる。この仕組みは、発電だけでなく、焼却ごみの減量にもつながっている。この施設は、環境のことを幅広く学ぶことができるので、市内の小中学生の社会見学先にもなっている。^{*2}大規模な施設は迫力満点で、大人向けのコンテンツも設置されている。最先端の環境技術を学ぶことができ、年齢を問わずおすすめ施設である。

^{*1} RPF= Refuse derived paper and plastics densified Fuel
^{*2} 今年度は新型コロナウイルス感染症の影響で全ての小学校の見学が中止となった。

したことがなかった。ごみに対してまだまだ関心が低かったことを突き付けられた。しかし、「こんなにきれいにリサイクルされるならこのままでもいいじゃん」と安心してはいけな。リサイクルには膨大なエネルギーとコストがかかっているのだ。ごみの発生を完全にゼロには出来ないが、ごみの発生を減らす工夫や努力をすることはできる。一番大切なのは、一人ひとりが出すごみの量を減らそうという意識を持つことだ。

私たちは、物を消費することはばかりに意識が行ってはいないだろうか。物を購入した時点で、満足してはいないだろうか。その先の「物の終わり」まで、想いを馳せることが私たち消費者の使命だと思う。

まず、自分に出来ることは何か、しっかりと考えていく、それが「ごみ減量」への第一歩であると思う。

「エコの森京都（京都有機質資源株式会社）」 <http://www.economori.com/> TEL 075-953-6100
「株式会社大剛」 <http://www.yasuda-group.co.jp/corporate/aboutus/daiko.html> 本社TEL 075-983-8280
「さすてな京都」 <https://sustaina-kyoto.jp/> TEL 075-606-2548

岸さゆり（2020年2月10日取材）

Hand in Hand

めざしたものは次の100年 ～「GOOD NATURE」という新しい価値の創造～

SDGs（持続可能な開発目標）やESG（環境・社会・ガバナンス）といった言葉がようやく馴染みのあるものになってきた。しかし、「具体的にはどうするの?」「何をめざせばいいの?」という人は少なくないだろう。その疑問の解決策を具現化したものが去年12月に京都河原町駅近くにオープンした複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」だ。100年以上の歴史を誇る京阪グループが次の100年としてめざした「GOOD NATURE」という新しい価値を見てみよう。



自分らしく楽しく、健やかに

健康や環境配慮は、いまや誰にとっても当たり前のようになりつつある。しかし、それらを自分の生活にさりげなく取り入れるのは案外難しい。例えば、有機栽培の野菜が体にいいからと毎日の食卓に並べるにはハードルが高いものだ。そのような努力で手に入れるものではなく、楽しみながら健康的に自分らしく取り入れるスタイル、それが「GOOD NATURE」という考え方。そして、その考えを具現化したものが「GOOD NATURE STATION」だ。



GOOD NATURE STATION

他とは一線を画した優雅さと温かみを持ち合わせた施設「GOOD NATURE STATION」。1階には「信じられるものだけを、美味しく、楽しく。」をコンセプトに、生産者の健康や環境配慮へのこだわりが伝わってくる食品が並び、そして、これらの食材を調理してくれて気軽に楽しめるキッチンが完備。さらに、宝石のように並んだパティスリーとチョコレートは誰もが足を止めて見とれてしまうほど!

2階には、徹底的に素材にこだわったレストランが並び、3階は、「心と体に活力をチャージする」をテーマに植物の力を最大限に活用したオリジナルコスメの販売他、ビューティーサロン等が入っている。そして、4～9階がホテルフロアとなる。木のぬくもりと天然の光を最大限に取り入れた造りが訪問者の心と体を癒してくれる。4階のカフェレストランは、ここでも自然感に包まれながらボタニカルな要素を多く取り入れた食事を楽しむことができる。お酒好きの人でも、思わずハーブティーを注文したくなるような雰囲気だ。



新・食品リサイクルのループ

カフェやレストラン、ホテルからは、どうしても生ごみが出てしまう。しかし、これらを館内にある処理機を使ってたい肥に変えている。それだけでなく、そのたい肥を生産者が活用することで食品リサイクルのループを誕生させている!

生産者と消費者の架け橋になりたい

宿泊者向けのアクティビティとして既に産地訪問や収穫体験など、生産者と消費者がつながる取組も行っている。生産者の「もっと知ってもらいたい」と、消費者の「こういうのがほしかった」をつなぐ取組だ。「駅」は人と人との出会いの場でもある。京阪グループは次の100年に向けて人が出会う新しい駅の創造にチャレンジし続けている。

「GOOD NATURE STATION

〒600-8022
京都市下京区河原町四条下ル2丁目稲荷町318番6
取材協力者：株式会社ビオスタイル 清水裕介氏・坂口尚宏氏・田尻裕太郎氏、京阪ホールディングス株式会社 神田愛氏

高野拓樹（2020年4月13日取材）

なごみ
日和



KBS 京都 アナウンサー
うみひら なごみ
海平 和

●● 第26回 「テイクアウトも環境にやさしく」 ●●

新型コロナウイルスの影響は人々の命、健康を脅かすだけでなく、私たちの生活、社会を大きく変化させ、経済にも打撃を与えています。そして新たな環境問題として「家庭ごみ」の急増も。家にいる時間が長くなり世界的にも家庭ごみの量が増加し、特に問題視されているのがプラスチック容器。外出自粛や飲食店の営業制限でテイクアウトやデリバリーが増え、プラスチック容器のごみが増えているようです。

外食大好きな私。お気に入りのお店がこの状況を機にテイクアウト営業を始めたところも多く、家でもそのおいしさを味わいた

い、また少しでも応援になればと、テイクアウトを楽しんでいます。3月にOPENしてすぐ休業することになった中京区の「京都焼肉 en・en」は、テイクアウトで焼肉弁当をスタート。私もこだわりたっぷりの温玉和牛そぼろ丼をおいしく頂いたのですが、ふと目を向けると、容器は紙製。オーナーの入柿友香さんに何うと、「エコのことを考えて紙の容器にしました」という返答でした。気にしてみると、他にも、マイ食器持参で割引や、繰り返し使えるテイクアウトボックスを購入する仕組みなど、工夫されている店舗が意外に多いことに気が付きました。

収束後も、社会の形は少し変化することが予想されます。以前のように、店内でできたての料理を楽しく頂ける日々が戻ってくることを願うばかりですが、余った料理の持ち帰りなどが拡がれば、フードロス問題対策にもなりそうです。ピンチをチャンスに、明るい未来を作っていきたいですね。

▶京都焼肉 en・en
電話：075-286-7479
※営業状況は直接店舗へお問い合わせください。



海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京スポ」「newsフェイス」、ラジオ「柗木寛照熱血説法こころのラジオ」などに出演中。

人と物と。 織りなす「もっぺん」物語



第13回

ミシンの修理 ソーイングスペース「風蝶庵 (FUCHOAN)」

「風蝶庵」は、ミシンのプロがいるお店。1級縫製機械整備技能士で、京都府ミシン電気商業協同組合*の理事長でもある秋田寿史さんが、工業用、職業用、家庭用ミシンの他、あらゆる縫製機械の修理に対応している。修理・販売の他、ソーイングレッスンやワークショップを開催して、正しいミシンの使い方を伝えながら暮らしを彩るミシンの魅力を発信している。

嫁入り道具として愛着あるミシンを直してほしいなど、製造から10年以上経ったミシンの修理を依頼されることがある。修理に必要な部品がすでにメーカーにない場合は本来なら修理不可能だが、秋田さんが自ら保存しているものの中から探してなるべく修理できるように心がけている。修理のためにストックしている中古ミシンの部品は相当数に上るといふ。近年、廉価で販売されているミシンの中には使い方を誤るとすぐに故障してしまうものもあり、秋田さんは心を痛めている。「これから購入する方には、修理して長く使い続けられるミシンを薦めています。本来ミシンは、メンテナンスをすれば二代、三代に渡り使えるもの。ミシンは湿度を嫌うので、押し入れに仕舞わず、半年に一度でもいいから使ってほしい」。秋田さんの願いだ。



150年前の手回しミシン。秋田さんが修理し、使えるようになった。足踏みミシンの修理も相談可能だ。



コンピュータミシンの内部 修理依頼のミシンの糸の調子を確認

*京都府ミシン電気商業協同組合では、定期的に勉強会を開催し、修理技術の向上を図るとともに、最新のミシンの扱い方を学ぶ機会を作っている。今後は、組合関係者だけでなく、ミシンに関心のある一般の方にも参加してもらい、ミシンを長く大切にしてくれるファンの裾野を広げたいと願っている。

▶秋田ミシン商会 京都店 ソーイングスペース「風蝶庵 (FUCHOAN)」

〒604-0032 京都市中京区新町通御池上ル中之町47 カバー口御池1F 電話：075-212-4541 E-mail：info@fuchoan.com
HP：http://www.fuchoan.com 営業時間：月～金曜 9時～13時、土曜 10時～14時

※13時以降は出張修理やレッスンなどで不在にすることが多いので、ご来店前にご連絡を。

松村香代子（2020年4月16日取材）

地域活動レポート

生理が楽しくなる!

布ナプキンで始めてみよう かんたんエコ生活

生理の時期はごみが増えてしまうのが悩みのひとつ。そこで、布ナプキンという選択肢はいかがでしょうか。繰り返し洗って使えるのでごみ減量につながるだけでなく、生理が楽しくなるかも。今回は、環境に優しいエコ生活の強い味方『布ナプキン』をご紹介します。

布ナプキンってエコ!

日本では現在、使い捨ての生理用ナプキンが多く使用されています。一般的に一回の生理で使用されるナプキンは20~25個。一生分（仮に月1回で40年間）だと約10,000個もごみとして捨てる計算になります。意外にも構成材料はポリエステル、ポリエチレンなどのプラスチックが使われています。一方で、洗って繰り返し使える布ナプキンは、寿命（一般的に5年）が来るまでごみがゼロ！素材もコットンが主材で、古着から手作りもでき、さらに、おさいふにもエコ。



(左から) 一体型、ホルダー&パッド型、ホルダー&ハンカチ型

「マイナスイメージからプラスへ」

長年布ナプキンを利用する、ひのでやエコライフ研究所の大関はるかさんにご自身の経験についてお聞きしました。布ナプキンとの出会いは環境科学を学んでいた19歳の頃。ごみを徹底的に出さない生活を追求していた時に布ナプキンの存在を知り、ごみが出ないことにとても感動したそうです。

使い始めた当初は学生で時間に余裕もあったけれど、忙しい社会人になると洗濯面で不便に感じてしまうことも。し



ひのでやエコライフ研究所の大関はるかさん。2ヶ月の息子さんと。

かし、現在も使い捨てのナプキンと併用することでごみ減量ができているようです。

大きな気づきがあったのはごみ以外にも。布ナプキンを使い始めたことで、生理用品を「汚物」とマイナスなイメージで捉えるのではなく、「自分の身体で起こることの手入れをしている」という感覚が生まれ、身体への感謝が芽生えたとか。

お手入れのアドバイス

洗濯はつけ置き洗いすると簡単にでき、その際にエッセンシャルオイルを一滴加えるとリラックス効果も期待できます。無理をせず、在宅時や経血が少量の時にパートタイムで始めてみるのがおすすめです。自分の生活スタイルにあった形や、好みの素材や柄の布ナプキンで生理中もテンションアップ。

京都の専門店「REMEDY GARDEN」

今回、写真提供に協力いただいたのは、阪急京都河原町駅から徒歩5分の場所に位置する、布ナプキン専門店「REMEDY GARDEN (レメディ・ガーデン)」。布ナプキンの詳細や使い方については、HPをぜひご覧ください。

「外出先での漏れが心配」、「外出自粛でごみが増えちゃう」とお悩みの方に、STAY HOMEの今だからこそ布ナプキンを始めてみるチャンスかもしれません！



・REMEDY GARDEN
HP <https://www.remedy-garden.co.jp/>
〒604-8051 京都府京都市中京区御幸町通り錦小路上ル船屋町389
Tel 075-741-8845
営業時間 11:00-20:00 年中無休（年末年始を除く）

白井音々・小杉日奈子（2020年4月13日取材）

参考文献：

- ・日本衛生材料工業連合会
<http://www.jhpia.or.jp/pdf/news78.pdf>
- ・MADE IN EARTH
<https://www.made-in-earth.co.jp/cloth-napkins/difference/>