

環境省「平成25年度びんリユースシステム構築に向けた実証事業」

『関東甲信越におけるびんリユースシステム構築の実証』報告書

平成26年2月

関東連絡協議会

## 目 次

### ．事業の目的と基本方針

### ．事業内容

- 1． 現状調査
- 2． 現地調査
- 3． 新規リユースびんの検討
- 4． ウェブサイトの作成
- 5． 「関東甲信越びんリユース推進協議会」の立ち上げ

### ．実施体制と準備会報告

- 1． 実施体制
- 2． 準備会の開催

### ．事業の成果

- 1． 現状調査
- 2． 現地調査
- 3． 新規リユースびんの検討
- 4． ウェブサイトの作成
- 5． 「関東甲信越びんリユース推進協議会」の立ち上げ

### ．今後の検討課題

### ．事業終了後の展開

## .事業の目的と基本方針

### 1.事業の目的

#### (1) 基本方針

最近の状況を考えると、大幅な気候の変動・生物種の減少・異常気象など人類の生存に関わる問題が多く発生しています。

この原因としては、過剰なエネルギーの使用や森林・鉱物資源の大量使用によるところが、多いと思われます。

これらのことを解決するには、今まで製品を製造して壊し又作り直す経済システムから製品を何度も大切に使用する、経済システムに移行しなければならないと考えビンのリユースを再構築することが重要と考えました。

目的としては、現在のビンリユースシステムが、一部飲料びん、牛乳びん以外の多くが酒類に限定されています。今から40年以前には、すべての食品、飲料においてビンはリユースされていたことを考慮し今回の実証事業においては、リユースびんの種類を酒類に限定せず昔に戻ってリユースを拡大してゆきたいと思います。

方法としては「A.現在使用しているものをリユースびんとする」、「B.必要に応じて新規にびんを作成する」、この二つの方向で検討しました。

#### (2) 現状では回収場所は酒店、小売店を中心に行なっていますが、今後は

A:現状の酒店、小売店を中心とする。

B:スーパー、コンビニ、ホームセンターの大型販売店を中心とする。

C:大型飲食店、チェーン店等を中心に回収システムを作る。

といったことを進めていく必要があると考えています。

対象とする地域は関東1都(東京)6県(神奈川、埼玉、千葉、群馬、栃木、茨木)と新潟、山梨、静岡、長野を加えた広域的地域を想定しており、本実証事業に取り組みました。

新潟、長野、静岡の生産地と大消費地の東京、神奈川、埼玉、千葉を連携させて新しいシステムを考えてみたいと思います。効果としては、ゴミの減量、資源の節約、大量消費地と生産地の経済の連動システムの構築、安定的継続的的事业を作りたと思います。それにより雇用の確保又エネルギーの節約、物を大切に作る心を作り、製品を作り壊して又製造する。大量生産、大量廃棄型産業から少量生産、少量廃棄がたの経済システムにしたいと思います。

(3)ウェブサイトを利用したリユースびんネットワークを作成する。

インターネットのウェブサイトで、リユースびんの情報交換をすることで、情報の共有化を図り、リユースびんの流通の効率化、在庫のロスの低減を図りたい。又、地域内の充てんメーカー、販売店、びん商、消費者にリユースびんの種類、在庫状況等のリユースびん状況の情報提供が出来ると考えています。

## .事業内容

### 1. 現状調査

事業の目的と基本方針に示されている関東甲信越エリアにおけるリユースシステム構築に向けた取り組みとして、

- A. 現在使用しているびんを用いたリユース
- B. 必要に応じて新規にリユースびんを作成する

この二つの方向で検討することから、

- A. 現在使用しているびんを用いたリユースの現状把握を行う必要から関東甲信越のびん回収業者を対象にした現状調査を実施しました。  
関東甲信越地域で現在回収を行っているびんの種類の把握  
関東甲信越地域で現在回収されているびんの割合調査  
関東甲信越地域で出荷されるびんでリユースの可能性の調査  
以上3点についての現状調査を実施しました。

### 2. 現地調査

本実証事業においては、静岡地区、山梨地区、茨城地区、東京地区を対象に、以下の点を明らかにするために現地調査を実施しました。

- (1) 現地のメーカーさんとびん商さんにリユースびんの現状を聞く。
- (2) いかにしたら、リユースびんの使用が出来るかを検討する。
- (3) リユースびんが減少している原因をはっきりさせ、その欠点を減少させる方法を考える。

### 3. 新規リユースびんの検討

必要に応じて新規にリユースびんを作成する観点から、びん充てん食品製造業者・流通業・びん製品販売業者・消費者・びん回収洗浄業者から意見をいただき、新規リユースびんの可能性について検討を致しました。

検討の視点としては、以下の点について意見をいただきました。

- コーティング
- びん型の変更
- コンテナ等包装資材

### 4. ウェブサイトの作成

関東甲信越の比較的大きなエリアをカバーする情報交換のツールとしてウェブサイトの利用が必要で、びんリユースシステム構築にはより大きな効果をもたらしていけると考えました。

## 5 .「関東甲信越びんリユース推進協議会」の立ち上げ

関東甲信越地域のびんリユースシステム構築には製造メーカー、流通業者、消費者、びん業者の4者の協力なくしては出来ません。その協力体制をより強固に発展させていく原動力として、「関東甲信越びんリユース推進協議会」の立ち上げをする必要があります。

・実施体制と準備会報告（委員会構成）

（実行委員・所属・氏名）

○外部委員

明治大学大学院 文学研究科 教授 寺田 良一

びんリユース推進全国協議会 事務局長 小沢 一郎

○消費者団体

市民団体

○製造メーカー

食品メーカー

飲料メーカー

○飲食物販売業者

流通業界

生協団体関係

○自治体

関東甲信越の自治体

○びん商及び事務局

関東連絡協議会委員長 眞田 光雄

協和硝子(株)代表取締役会長 田村 豊也

(株)鈴木屋商店代表取締役社長 鈴木 幸弘

(有)三橋商店 代表取締役社長 三橋 巴

日本P箱レンタル協議会

○事務局

宮永 眞彦 (株)宮永代表取締役社長

眞田 明男 (株)眞田専務取締役

田村 寧隆 協和硝子(株)代表取締役社長

笠井 聡志 (株)京福商店代表取締役社長

<名簿> 関東連絡協議会・各地区団体代表者（1都10県）

地区団体名	氏名	連絡先
新潟県びん商組合	草間 幸夫	
群馬県硝子壺問屋組合	高桑 忍	
栃木県壺商組合	篠原登喜雄	
茨城県壺商組合	鈴木 幸弘	
埼玉容器組合	稲田 善則	
千葉県壺容器組合	鈴木 誠一	
東京壺容器協同組合	田村 豊也	
神奈川県酒類食品容器組合	岡島 義憲	
神奈川県壺容器協同組合	杉山 嘉一	
山梨県びん商組合	薬袋 貴久	
静岡県壺商組合	三橋 巴	

（準備会の会議内容 環境省実証事業採択前からの活動も合わせて整理）

第1回準備会・平成25年7月24日（15時～）六甲第2ビル10階会議室で開催し以下の事項を協議・決定した。（出席者13名）

（1）準備会の目標について、具体案を9月の代表者会において提示し協議する。

第2回準備会・平成25年9月13日（15時～）六甲第2ビル10階会議室で開催し以下の事項を検討した。（出席者11名）

（1）（仮称）関連協びんリユース推進協議会立ち上げ開催予定(2014年3月)

第3回準備会を平成25年11月20日（15時～）六甲第2ビル10階会議室で開催し以下の事項を協議・決定した。（出席者18名）

（1）関東・甲信越圏の生産地におけるリユースびん「びん種」調査を行なう。

（2）カレット処理(ワンウェイ)びんを含めた調査をまとめる。

（3）仮称「関東甲信越びんリユース推進協議会」を立ち上げる。

（4）関東・甲信越圏内におけるWebを活用し、情報共有化のシステム構築。

（5）びん形（統一型）の検討を進める。

第4回準備会を平成26年1月27日（15時30分～）六甲第2ビル10階会議室で開催し以下の事項を協議・決定した。（出席者12名）

（1）ホームページ開設のためのドメインを新設した。

（2）当事業の会名は「関東甲信越びんリユース推進協議会」と決定。

・事業の成果

1．現状調査

（1）関東甲信越地域で現在回収を行っているびんの種類の把握

11月の第3回準備会において決定され、12月に実施いたしました。

方法は関東連絡協議会の構成組合にアンケート調査で、現在回収しているびん種全てを記入してもらい回収致しました。



関東連絡協議会各組合地域の回収びんの種類

地区団体	地域・びん種別 (回収びん)	地区団体	地域・びん種別 (回収びん)		
新潟組合	720R 茶	720 白フロスト (石塚=IDA)	720 透明 (石塚=IDA)		
	720R グリーン				
群馬組合	720R 茶	720 コバルトブルー(東洋=規格CBT)	720 コバルトブルーロングS(東洋=CBT)		
	720R グリーン	720 グリーン (石塚=EG IDA)	720 グリーンKスリム (山村=KスリムボトルEG)		
栃木組合	300茶	720 グリーン (各社=EG PP)	720 グリーン (山村SE・EG)		
	500RYG	720 グリーン (東洋=ST・EG)	720 グリーン (大和=V720・EG)		
	720EGストレート	720 グリーン フロスト (山村=SE EG)	720 グリーン フロスト (東洋=ST EG)		
	720PP茶	720 グリーン フロスト (大和=V720 EG)	720 グリーン フロスト (石塚=ER EG)		
	720R茶	720 グリーン フロスト (石塚=OSB)	720 ベネチアンブルーライト(山村=SE・VBL)		
	720REG	720 黒 (山村=SE)	720 黒 (東洋=ST)		
	720SE茶	720 黒 (大和=V720)	720 黒 フロスト (山村=SE)		
	720SE EG	720 黒 フロスト (東洋=ST)	720 黒 フロスト (大和=V720)		
	720SE 黒	720 黒 フロスト (石塚=ER)	720 黒 ロングS		
	720ストレート	720 黒 ストレート (石塚=BK一撃)	720 白 フロスト(山村=SE)+ST+V720+ER		
次城組合	300茶	720 白 フロスト(東洋=ST) V720+ER	720 白 フロスト(大和=V720)		
	720PPグリーン	720 白 フロスト(石塚=ER)	720 茶 (石塚=IDA)		
	720PP茶	720 茶 PP (各社)	720 茶 (山村=SE)		
	720Rグリーン	720 茶 (東洋=ST)	720 茶 (石塚=IDA)		
	720R黒	720 茶 PP (各社)	720R 茶B (中央会) (山村=共通)		
埼玉組合	300R白	720R 茶 (山村=SE)	720R 茶 (東洋=ST)		
	300Rフロスト白	720R 茶 (石塚=IDA)	720R 茶 (石塚=ER)		
	720Rグリーン	720R 茶 ロングS	720R 茶 ストレート		
	720R茶	900 EGNL900(石塚製のみ)	900 黒 NL900(石塚製のみ)		
	720フロスト	900 茶 NL900(石塚製のみ)			
東京組合	300 規格EG (グリーン)	神奈川組合			
	300 茶	720R			
	300 (グリーン)	900R			
	300PP茶	静岡県組合			
	300R 水色	300 PBK 茶	300 規格 黒	300 規格 白	
	300R 白	300 規格 白フロスト	300 規格 茶	300 規格 緑	
	300REG (グリーン)	300 規格 緑	300 規格 ルリ	300 ストレート (旧サンデシびん) 茶	
	500RYG	300 ストレート (旧サンデシびん) 緑	300R 青	300R 規格 青	
	500R茶	300R 規格 白	300R 規格 緑	300R 規格 白	
	500R緑	300R 規格 緑	300R 白	300R 緑	
	600 ムギ角	300R 緑	500R イエローG	500R ルリ	
	700 KDS	500R 宝 白	720 EGフロスト	720 IDA EG	
	700 白角	720 IDA 黒	720 IDA 茶	720 IDN EGフロスト	
	700極上	720 IDN EGフロスト	720 K ワイン 茶	720 K ワイン 緑	
	720PP 青	720 MS 王冠口 EG	720 KDS EG角	720 MS 王冠口 EG	
	720PP グリーン	720 MSS EG	720 OSB	720 SE BL	
	720PP 黒	720 SE BL	720 SE EG	720 SE EGフロスト	
	720PP 茶	720 SE EGフロスト	720 SE EGフロスト	720 SE ODS	
	720R グリーン	720 SE VBLフロスト	720 SE 青	720 SE 黒	
	720R 茶	720 SE 黒フロスト	720 SE 黒	720 SE 黒フロスト	
	720SE黒	720 SE 白	720 SE 白フロスト	720 SE 茶	
	720SE茶	720 SE 茶	720 SE 茶フロスト	720 SE トロピカルブルー	
	720SE緑	720 SE 茶フロスト	720 白	720 白フロスト	
	720グリーン IDA	720 SE 白フロスト			
	720グリーン ロングS	720 SE 黒			
	720グリーンストレート	720 SE 黒フロスト			
	720黒 IDA	720 SE 白			
	720黒ストレート	720 SE 白フロスト			
	720黒ロングS	720 SE 茶			
	720白	720 SE 茶フロスト			
	720白スリ	720 SE トロピカルブルー			
	720ストレート茶	720 白			
	720ストレート緑	720 白フロスト			
	900R 茶				
	900丸正 黒				
	神奈川組合	180 グリーン (山村=規格EG)	長野(個人)		
		180 グリーン (石塚=規格(I)EG)	720 グリーン (石塚=IDA EG)		
		180 黒 (山村=規格)	720 スカイブルー(山村=OSB)		
		180 黒 (石塚=規格(I))	720 黒 (石塚=IDA)		
		180 透明 (山村=規格)	720R (山村=清酒共通 EG)		
		180 透明 (石塚=規格(I))	720R 茶 (山村=清酒共通AM)		
		300 コバルトブルー (東洋=規格CBT)			
		300 コバルトブルー石塚=規格(I)CBT)			
		300 グリーンPP (各社EGPP)			
		300 グリーン (山村=規格EG)			
300 グリーン (石塚=規格(I)EG)					
300 スカイブルー (山村=規格OSB)					
300 スカイブルー (石塚=規格(I)OSB)					
300 PP茶 (各社=茶)					
300 グリーン (各社=EG)					
300 ベネチアンブルーライト (山村=規格VBL)					
300 ベネチアンブルー (石塚=規格(I)VBL)					
300 黒 (山村=規格)					
300 黒 (石塚=規格(I))					
300 白フロスト (山村=規格)					
300 白フロスト (石塚=規格(I))					
300 透明 (山村=規格)					
300 透明 (石塚=規格(I))					
300R EG・中央会					
300R SB青・中央会					
300R 透明・中央会					
500 コバルトブルー (DY-CBT)					
500R イエローグリーン(石塚=中央会YG)					
500 白フロスト 規格?					
720 黒 (石塚=IDA)					
地区団体		地域・びん種別 (回収びん)			
		静岡組合	720 ストレート EG		
			720 ストレート 旧丸正 茶		
			720 卓上 EG		
			720 ルリ東洋		
			720R EG		
			720R 茶		
			721 MS 王冠口 茶		
			900R 茶		
			エメラルドグリーン」は(グリーン)とした		

メーカーびん・取扱「びん種」		メーカーびん・取扱「びん種」	
<アサヒ>	ウィルキンソングリーン190	<澤の鶴>	澤の鶴180ml
	ウィルキンソンタンサン		澤の鶴300ml
	ウーロン茶	<桜正宗>	桜正宗180ml
	サイダー小		桜正宗300ml
	サイダー大	<三 和>	いいちこ700ml
	バヤリース		いいちこ900ml
	ビール小		スパーいいちこ720ml
	ビール大		深薫720ml
	ビール中	<白 鹿>	白鹿180ml
<大関>	大関144ml		白鹿300ml
	大関180ml	<白 雪>	白雪180ml
	大関180ml生		白雪300ml
	大関300ml	<松竹梅>	松竹梅150ml
	大関300ml生		松竹梅180ml
<賀茂鶴>	賀茂鶴180ml		松竹梅300ml
<キンシ正宗>	キンシ正宗180ml	<神 聖>	神聖180ml
	キンシ正宗300ml	< 宝 >	ジバング700ml
<黄 桜>	黄桜180ml		よかいち(米)900ml
	黄桜300ml		よかいち900ml
<菊 水>	菊水300ml		よかいち麦(黒)720ml
<菊正宗>	菊正宗180ml		よかいち麦(白)720ml
	菊正宗300ml		極上宝焼酎
<君の井>	君の井180ml		純レジェンド720ml
<キリン>	ウーロン茶		招興酒600ml
	キリンオレンジ	<高 橋>	白岳しろ720ml
	キリンタンサン		白岳しろ900ml
	キリンミネラル	<中 埜>	中埜180ml
	キリンレモン小	<二階堂>	二階堂720ml
	キリンレモン大(終売)		二階堂900ml
	キリンレモン中		二階堂つぼ
	ハートランド330		二階堂金茶
	ハートランド500	<日本盛>	日本盛180ml
	ハイネケン		日本盛300ml
	パドワイザーロングネック	<白 鶴>	白鶴180ml
	ビール小		白鶴300ml
	ビール大	<富久娘>	富久娘180ml
	ビール中		富久娘300ml
<月桂冠>	月桂冠180ml	<ほまれ>	ほまれ180ml
	月桂冠300ml		ほまれ300ml
<サッポロ>	ウーロン茶	<名誉冠>	名誉冠180ml
	ビール小	<吉乃川>	吉乃川300ml
	ビール大	その他	共通びんR900ml
	ビール中	その他	RDロップス2号新宿百万馬力サイダー
	リボンオレンジ	1.8Lびん	EG
	リボンタンサン	1.8Lびん	EG(フロスト)
<サントリー>	サントリーウーロン茶	1.8Lびん	OSB
	サントリーソーダ	1.8Lびん	OSB(フロスト)
	サントリートニック	1.8Lびん	うす黒
	サントリーニューロイヤルスリム	1.8Lびん	エンボス
	サントリーミネラル	1.8Lびん	五郎八
	サントリーロイヤル	1.8Lびん	黒
	サントリーロイヤルスリム	1.8Lびん	黒(フロスト)
	サントリー角ジャンボ	1.8Lびん	紫
	サントリー山崎	1.8Lびん	酒青
	サントリージンジャエール	1.8Lびん	茶
	ビール小	1.8Lびん	濃青(ルリ)
	ビール大	1.8Lびん	白(フロスト)
	ビール中	1.8Lびん	白(透明)
	ペプシコーラ		
	赤玉550		
	赤玉キング		

○生協の使用びん (Rびん)

900ml 軽量、900ml 茶 (Rなし)、720ml EG、500ml 軽量、360ml 軽量、  
360ml MH-2、350ml UD、200ml ST、200ml ドレッシング

以上の調査の結果

1. 製造メーカーの回収びん、1. 8Lびん、Rマークびん、その他のびんについても多くの種類のびんが回収され、製造メーカーの品質基準の下で、再使用されていることが明らかになった。
2. 製造メーカーびんのなかには、回収されるが、再使用されないびん含まれている。
3. その他びんにおいては300ml、720mlが多くの種類が回収再使用されていて、もう少しびん型の規格化すすむことがリユースの推進になる可能性がある。

## (2) 関東甲信越地域で現在回収されているびんの割合調査

現在回収しているびんの種類アンケート調査を受けてビールびん、1. 8Lびん、飲料水びん以外の回収びんの回収割合調査をエリア別に7社に調査を行いました。(1月に実施)

1社当たり回収され選別した回収びん1,000本を種類別に仕分けをして報告をしてもらいました。

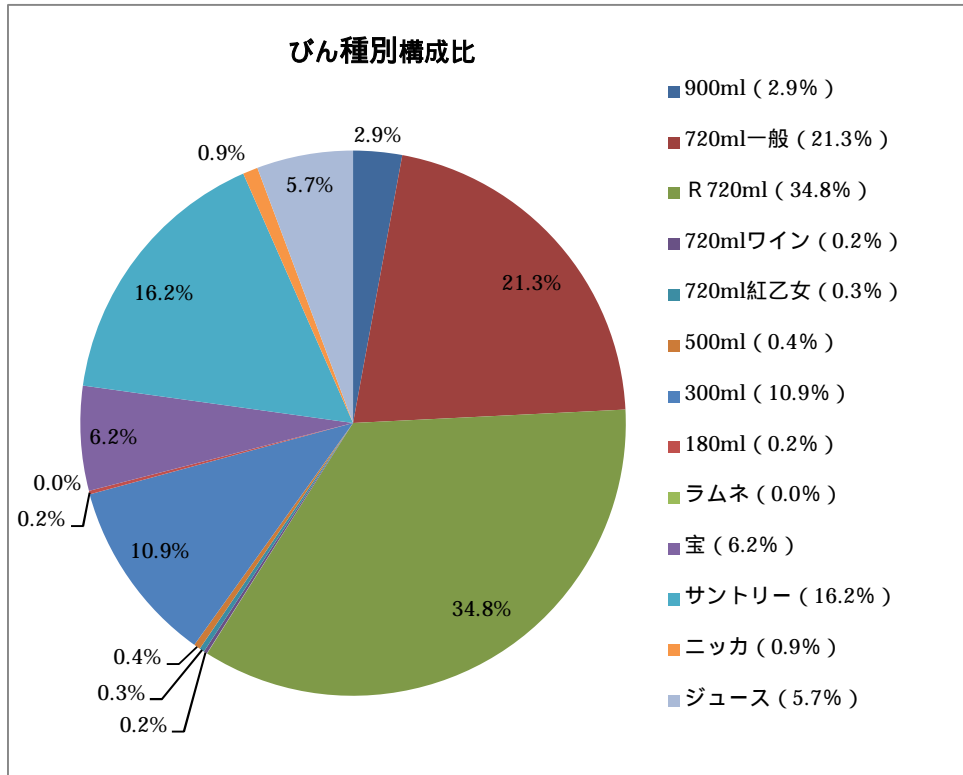
環境省：平成25年度びんリユースシステム構築に向けた実証事業：回収のびん種調査

関東連絡協議会

\* 調査期間及び対象先：平成26年1月20日～25日/7社地域

(単位：本)

調査地域 びん種別	静岡A店		茨城B店		東京多摩C店		東京23区D店		東京23区E店		東京23区F店		東京23区G店		合計			
	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比	本数	構成比		
900	18	1.8%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	144	14.4%	0	0.0%	92	8.1%	254	2.9%		
720一般	563	56.6%	630	43.2%	45	3.1%	149	14.6%	0	0.0%	0	0.0%	506	44.6%	1,893	21.3%		
R720	69	6.9%	450	30.8%	250	17.2%	452	44.1%	733	73.3%	1,134	61.9%	7	0.6%	3,095	34.8%		
720ワイン	14	1.4%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	14	0.2%		
720紅乙女	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	24	1.3%	0	0.0%	24	0.3%		
500	8	0.8%	0	0.0%	0	0.0%	5	0.5%	18	1.8%	0	0.0%	4	0.4%	35	0.4%		
300	166	16.7%	180	12.3%	250	17.2%	142	13.9%	71	7.1%	0	0.0%	165	14.5%	974	10.9%		
180	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	18	1.8%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	18	0.2%		
ラムネ	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	4	0.4%	4	0.0%		
宝	9	0.9%	0	0.0%	470	32.3%	0	0.0%	0	0.0%	77	4.2%	0	0.0%	556	6.2%		
サントリー	67	6.7%	200	13.7%	442	30.3%	70	6.8%	34	3.4%	312	17.0%	321	28.3%	1,446	16.2%		
ニッカ	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	12	1.2%	0	0.0%	36	2.0%	36	3.2%	84	0.9%		
ジュース	81	8.1%	0	0.0%	0	0.0%	176	17.2%	0	0.0%	250	13.6%	0	0.0%	507	5.7%		
合計	995	100.0%	1,460	100.0%	1,457	100.0%	1,024	100.0%	1,000	100.0%	1,833	100.0%	1,135	100.0%	8,904	100.0%		
回収先	小売酒販		0	0	146	10%	1,020	70%	51	5%	250	25%	0	0%	0	0%	1,467	16.5%
	行政		995	100%	292	20%	364	25%	973	95%	750	75%	1,833	100%	1,135	100%	6,342	71.2%
	集団回収		0	0	1,022	70%	73	5%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1,095	12.3%



#### 以上調査の結果

1. 清酒 720ml が 56% で、1.8L、メーカー回収びん以外では、現在回収されているびんでは最も多かった。
2. 720ml は行政の分別回収、集団回収で多く回収され、酒店回収においてはそれほど多くない。酒店回収においては製造メーカーの回収びんが多く、300ml も比較的多い。このことは、720ml は業務用より家庭での消費が多いとみられる。

#### 清酒 720ml の取り扱いの実績（全国びん商連合会調査）

##### 関東甲信越 720ml の成果及び見込み

単位 千本

	23 年度	24 年度	25 年度	26 年度	27 年度
720ml R EG含む	719	909	1,005	1,132	1,273
その他	424	408	425	438	457
合 計	1,143	1,317	1,380	1,520	1,670

( 3 ) 関東甲信越地域で出荷されるびんでリユースの可能性の調査

事業の基本方針にも記載されている現在回収再使用されているびんは酒類びんが多く、食品調味料びんが少ない、リユースびんの可能性を探るために回収されたびんの全部（回収びん、ワンウエーびん）の種類別容量別の回収量調査を行いました。（2月実施）

1月に協力をしていただいた7社に1社2,000本程度を選別仕分けして報告をもらいました。

全回収びん（リユース・カレット）調査対象数（ 14,423本 ）  
 \* 18L・ビールびんを除く

小売店より回収（ 15.7% ）

行政回収（ 73.6% ）

集団回収・他（ 10.7% ）

回収びん（リユース・ワンウェイ）種別		容量別本数					合計
		（単位：本）					
内 容 物		900ml以上	700ml以上	500ml以上	300ml以上	300ml以下	
清 酒	リユース	64	1,135	5	72	0	1,276
	ワンウェイ	152	398	11	117	289	967
焼 酎	リユース	84	96	87	0	9	276
	ワンウェイ	148	703	385	8	0	1,244
ワイン	リユース	2	15	0	0	1	18
	ワンウェイ	88	1,508	66	111	48	1,821
洋酒・その他種類	リユース	28	69	24	0	0	121
	ワンウェイ	36	339	11	10	11	407
醤油類	リユース	12	0	0	0	0	12
	ワンウェイ	250	1	29	49	54	383
味りん・つゆ調味料	リユース	7	0	5	3	0	15
	ワンウェイ	4	5	116	202	519	846
酢・ドレッシング類	リユース	0	0	18	3	0	21
	ワンウェイ	200	0	89	329	778	1,396
ジュース他飲料類	リユース	0	0	0	20	103	123
	ワンウェイ	51	8	56	12	555	682
炭酸飲料類	リユース	0	0	9	150	78	237
	ワンウェイ	1	1	3	35	796	836
地・ビール類	リユース	0	14	25	0	0	39
	ワンウェイ	3	0	19	275	78	375
ジャム他食品類	リユース	0	0	0	0	0	0
	ワンウェイ	0	0	45	100	540	685
その他	リユース	0	0	0	0	73	73
	ワンウェイ	133	65	56	386	1,424	2,064
輸入品類	リユース	0	0	0	0	0	0
	ワンウェイ	16	341	80	0	69	506
合 計	リユース	197	1,329	173	248	264	2,211
	ワンウェイ	1,082	3,369	966	1,634	5,161	12,212
総 計（リユース+ワンウェイ）		1,279	4,698	1,139	1,882	5,425	14,423
リユース率		15.4%	28.3%	15.2%	13.2%	4.9%	15.3%

## 以上調査の結果

- 1) 容量別にみると小型びんの割合が多い。
- 2) 700ml以上ではワイン（国内産はデーターの半数）、焼酎、清酒のびんが多くリユースの可能性のある品目と考えられる。
- 3) リユースの可能性を探る食品調味料びんに関しては都会では、500ml以下のびんの比率が多く小型化が進んでいる結果になっている。ただし静岡、茨城地域では900ml以上の醤油、調味料、ジュースの回収が多くあり、リユースの可能性があるのでないかと思われる。

## 2. 現地調査

### (1) 2014年1月16日 水戸市 びん商との打合せ

今後検討したい充てんメーカーは

サイダー製造メーカー

- ・地サイダー 茨城空港等、観光地などで多く売られている。全国で売られているサイダーびんが同型かどうか確認する。

梅酒メーカー 3月7日～9日に水戸で梅酒まつりが開催され、多くのメーカーが出店する。又水戸市は梅酒が有名で、全国的にも梅酒の生産量が多い。共通リユースびんを考えられるかどうか。

ワインメーカー ワインも製造されていて、リユースびんの候補にはなっていない。

酒造メーカー 酒造メーカーも多くありリユースびんを使用している。

共通リユースびんを使用しているか、今後検討出来るかを聞く。\*特に梅酒は全国的に有名とのことです。

\*サイダー製造メーカーさんは水戸市のびん回収を行っていて、リユースびんも集めています。水戸市全域のびんをリユースびん・カレットびんの選別し、リユースびんの種類も多い。\*水戸市のリサイクル館に行き、リユースびんの歴史等を見学し説明を受けました。びんの歴史リユースびんの種類等展示がされていました。

「水戸リサイクル館」

住所 茨城県水戸市東前3丁目234 東水戸ビル2FB室

館長 川崎 健一

- (2) 2014年1月17日
- ・甲府(小沢、宮永、笠井、北田・笠井氏車にて)
  - ・静岡県富士市 静岡 びん商
- 甲府ワイン酒造組合 現状を説明してきた。
- ・グリーン購入法
  - ・「第四次環境計画」平成24年度閣議決定
  - ・「第三次循環型社会形成推進基本計画」平成25年度閣議決定。

\*リユース協議会出席要請

今後検討することのこと。出席出来なくても情報を伝えると帰社した。山梨は1年間でワインびん入り製品が1,000万本程度あるのではないかとのこと。現状は山梨産ワインをいれる共通ボトルがあった。

静岡 びん商 回収びん種類見る。

- ・町の駅60店舗で売られているびんを、リユースしてはどうかと「富士市まちの駅ネットワーク」の売店を見てきました。多く売られているのはサイダー、地ビール、酒類で、今後検討していこうということでした。また、ゴミゼロネットワーク「富士市のゴミを考える会」は、今後話しをすることになりました。
- ・また将来的には、静岡地域・富士市・浜松地域と連携して、リユースシステムを行うことも考えてはどうかとのことでした。
- ・「富士市まちの駅ネットワーク」でも町おこし、また地域の商業の発展としての一助になればとのことでした。

- (3) 2014年2月14日
- ・小沢、宮永、北田(宮永車にて)
  - ・静岡地域 びん商

飲料メーカー

- ・現状びんは2割程度であり、びんはどんどん減少している。
- ・特殊な飲料を作り生き残ってきた。そのためにびんがまだ残っている。大手と価格競争した業者はやめていった。
- ・消費者は重いといわれるので購入するひとが少ない、また割れるといわれている。今後もびんの見通しはないであろう。
- ・昔は保証金をもらってびんを交換していた。



- ・サイダーだけでも共通びんで話しをした。  
数量少ないのでリユースびんは無理だと思うとのこと。
- ・自社で洗う設備がない。コンテナでは無理とのこと。  
びん洗浄業者に洗浄してもらえば考慮しても良いとのこと。
- ・価格高になっていると考えていたが、新びんより安く納入していると説明するとリユースびんを考えると知っている。  
洗びんにキズがついていたりすると、製造者責任で大変であることが一番心配である。
- ・当然リユースの方が現状では、新びんよりも高くなると思っていたが、安くなるなら考えてみたい。
- ・びん製造業者は量が減少してかわいそうである。
- ・サイダーびんが行政回収で、実験的に集めたら富士市近郊だけでも1,500本程集まっていると、説明した。

酒造メーカー

- ・酒造メーカーがリユースびんを洗う施設ないため不可能と思っていたが、びん商での洗浄を提案致しましたところ考えても良いとのことでした。
- 720m 一般びんを使用出来る。
- 720m 納入形態も合わせる。
- ・段ボール・コンテナ・シュリンク
- ・当然リユースの方が現状では新びんよりも高くなると思っていたが安くなるなら考えてみたい。

(4) 2014年2月17日 ・茨城 びん商 宮永・笠井(車にて)

梅酒メーカー(水戸市)

- ・書類 1、委託書 2、主意書 3、Rびん一覧表 4、経産省パンフレット 5、レンタルボトルシステム 等の資料を見てもらった。
- ・1.8 びんはある程度使用しているが、小びんの使用は少ない。ただし販売先の要望により使用している。今回は水戸市から言われて、いわゆる「ゆるキャラ」のワンカップを、水戸の梅まつりで出すらしい。
- ・先方からの、リユースびんだと価格が高くなるのではないとの質問に対して、

回答として {

- ・必ず新びんより安くして行きます。
- ・洗って納入します。
- ・段ボール・シュリンクで納入出来ます。

} と話しをし。

- ・特にキズ等の製造者責任について心配しているとのことであったが、現状多くのリユースびんを使用しているところも、大きな問題点は起きていないと説明した。
- ・洗びん機がないので自社洗いは難しい。
- ・箱コンテナではむり。
- ・Rびんなら自社で使用しなくても、他の方面にて使用していると説明。
  - ・リユースびん使用は考えないことはない。経済性によるところが多い。720m 軽量 PP キャップを使用していることが無理といわれた。しかし洗びん納入ならリユース出来ないことはない。
- ・300m Rはちょっと使用出来ない。販売先の要望で昔やったことがある。
- ・あくまでもお客さんの要望によって製造している。
- ・できればびんを統一してもらえば助かる。在庫も少なくできて、ストックヤードも少なく済む。また設備の仕様を変えることもないので製造により有利である。ラベルだけで済めば効率的になりありがたいのだが、
- ・リユースびんについて、肯定も否定もしない
- ・リユースびんのことについて、良く分かっていない所もある。時間をかけて行えば、進展の可能性はある。

#### 酒造メーカー

- ・当初はアポなしで何のための訪問か分からなかった。
- ・リユースびんを説明、すぐに実行しなければいけないのかを説明してくれとのこと。
- ・すぐには必要ないし今は義務ではない。しかし今回は従来 3R から 2R を重点に行う事を説明した。また環境省をはじめ他省庁とも連携して行っていくので、よろしくお願い致します、と頼んできました。
- ・Rびん 720m は酒造組合中央会よりは言われていない。使用してもらえばリユースする機会が多いと説明した。
- ・リユースびんに対する理解が少ない。

### 3. 新規リユースびんの検討

平成 26 年 2 月 20 日

びん型検討について

びん充てん食品製造業

- \*びん種を少なくすれば、多品種をストックする必要がないので保管コストが大巾に下がる。
- \*コンパクト型のびんだと、保管コストが大巾に下がる。
- \*ラベルだけを変更するのであれば、作業効率も上がり同じ充てん機を型を変更せずに使用できる。
- \*充てんも、高さ・巾を変更せずに出来るので連続して作業が出来る。
- \*段ボール・プラスチックケース等も共通で使用できるので、効率が非常よくなる。コンパクト型のびんが望ましい。
- \*その結果、効率の良くなった分を製品の値下げして、あるいは利益の増加で対応できる。

流通

- \*前述の通り、積載本数（1 車当り）が多くなり、保管コストも低下し作業効率も上がるので、1 本当りの輸送コストが大巾に減少する。
- \*重量軽くするため、コンパクトな形が良い。（例）
- \*種類が少なければ置場（ストックヤード）の面積が少なくなる。
- \*コンパクトなびんだと車に多く積める。
- \*種類が少ないと作業がやりやすく多く積める。
- \*コンパクトなびんだと重量が軽くなり積載本数が多くなる。

びん製品販売業者

- \*陳列棚にコンパクトなびんだと置きやすい。
- \*同じ面積でも多くの本数が置ける。
- \*店のストックヤードも少なく済むので、コンパクトのびんが望ましい。
- \*棚の高さを統一にすれば作業効率、売場面積の有効利用につながる。  
現状はそうではない。
- \*コンパクトな型だと買物かごに多く入る。そのため売上が伸びる。

消費者

- \*強度を強くした方が良い。重い・割れやすいをなくすために形も考慮する。
- \*持って歩く。ペットボトルは無理なら小型コンパクトなびんにする。
- \*家庭内は、びんを多く置きたいのでコンパクトに。冷蔵庫等に多く入る方が良い。
- \*品質保持性ある。宣伝すれば良い。
- \*ワインきれいな物、蓋閉めて使用出来るものが良い。

- \*酢・醤油は味が良いのでびん入りが良い。
- \*みりんペットでも良い。
- びん回収・洗浄業者
- \*コンパクトな型だとストックヤードが少なく済む
- \*型としては、洗びん機のフォルダー（受け皿）に入るものが望ましく、びんのセンターをとりやすく、またびんがある程度あるものが良い。
- \*ストックヤードが少なく済む。
- \*回収がやりやすく多く積める。
- \*カドのないびんが望ましい（洗しやすい）
- \*内容量が多く収まりやすい件。砲弾型 いいちこ。細長いより良い。ミツカン・酢型等が考えられる。
- \*使い切りやすく、核家族化びん小型化になる。
- \*ネジ式（一体）（キャップ別・1.8びんと同じ）（ひょうたん型もある）（ネジがさびる場合がある）が望ましい。
- \*ヒンジキャップ（ドレッシング型）も望ましい。
- \*大量使用はいいちこ型でも良い。
- \*ジャム型 ネジがかたい物はダメである。

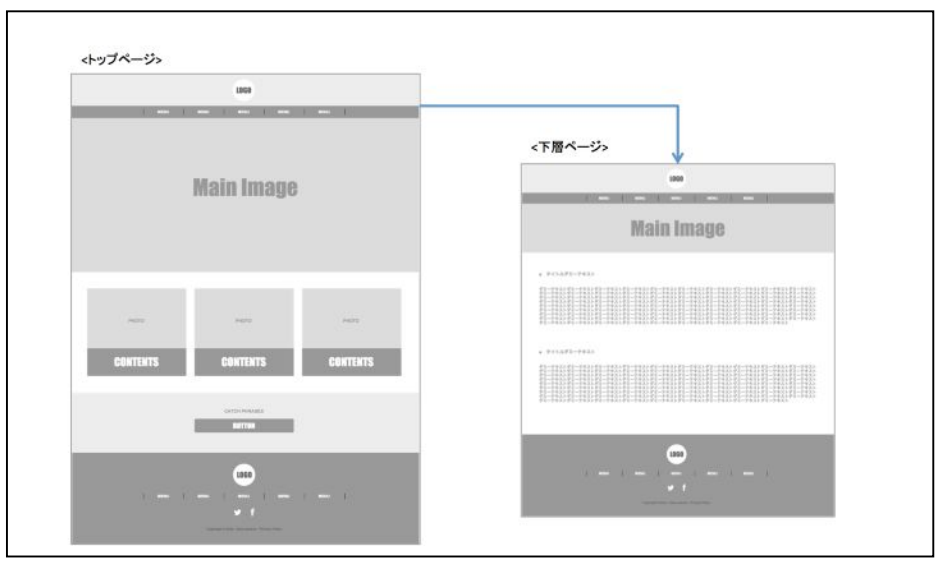
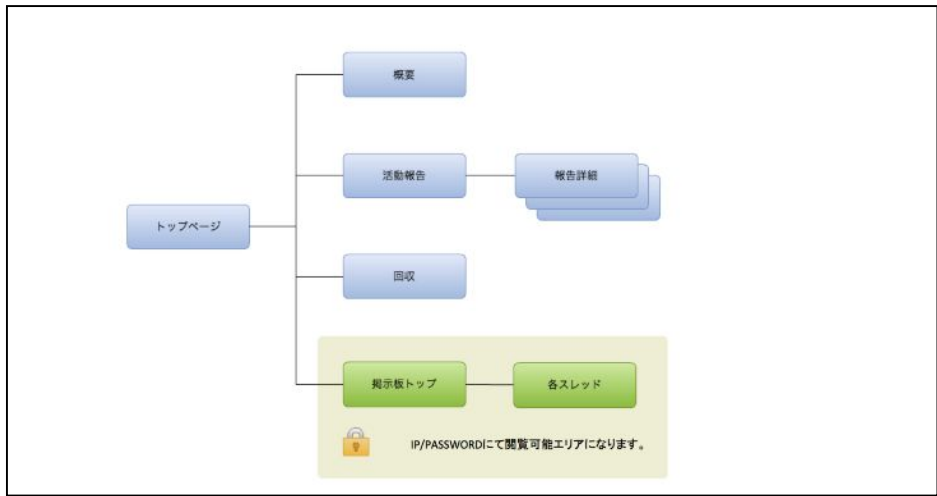
#### 4. ウェブサイトの作成

準備会の会議のなかの意見として、びんの需要があっても回収出来なくて製造メーカーに「回収出来ません」と断らざるを得ない。又ある程度回収して数量が集まるのだけど、どこに需要があるのかわからないので、集められないと言う意見が出た。何とかそのすれ違いをなくし、リユースの拡大に結び付けられないかと考えました。

その解決の方法として、情報交換の場所として掲示板のページを作成して、需要と供給の情報交換を行う。掲示板のページはある程度管理されたページにする。掲示板の使用ルールを決めることに決定しました。

ドメインは（kantokoushinetsu-reuse.com）とする。

サイトの構成は制作者の提案どおりで決定し、制作に着手する。



<トップページ> **掲示板トップページから「同意」ボタンを押すことで掲示板に遷移します。**

■掲示板の主な機能

- ・投稿内容ごとに独立して生成されます。
- ・投稿したユーザーに直接メールを送ることもできますが、トピックに対して返信記事を投稿することができます。
- ・各スレッドには画像ファイルを1度に3枚までアップロードすることも可能です。
- ・すべてのトピックを検索することができます。

※ ID/PASSWORDが必要なエリアになります。



関東甲信越  
びんリユース推進協議会

協議会の概要  
about

活動報告  
activity

回収びん  
reuse

お問い合わせ  
contact

関連協のページ  
kanrenkyo



全国びん商連合会



日本P箱レンタル協賛会

びんリユース推進全国協議会

東京壺容器協同組合



#### トピックス

2014/3/20 **協議会活動報告**  
関東甲信越びんリユース推進協議会を開催しました。

2014/3/12 **リユースびんの取り組み**  
関東甲信越びんリユース推進協議会のサイトをオープンしました。

## 5. 「関東甲信越びんリユース推進協議会」立ち上げ

(協議会設立要領) 関東甲信越びんリユース推進協議会設立要領

### びんリユースの必要性

最近の状況を考えると、大幅な気候の変動・生物種の減少・異常気象など人類の生存に関わる問題が多く発生しています。この原因としては、過剰なエネルギーの使用や森林・鉱物資源の大量使用によるところが、多いとおもわれます。これらのことを解決するには、今まで製品を製造して壊し又作り直す現在の経済システムから製品を何度も大切に使う、新たな経済システムに移行しなければならないと考えびんのリユースを再構築することが重要と考えました。

目的としては、現在のびんリユースシステムが、一部飲料びん、牛乳びん以外多くが酒類に限定されています。今から 50 年以前には、すべての食品、飲料において

びんはリユースされていたことを考慮し今回の実証事業においては、リユースびんの種類を酒類に限定せず昔に戻ってリユースを拡大してゆきたいと思えます。

### びんリユースの現状

50 年前はほとんどのびんがリユースされていました。ガラスびんは耐久性が高く品質保持にすぐれ安全性の高いものです。それが現在は 1.8 びん、ビールびん、牛乳びんが主なもので、それ以外は大量にリユースされているものは少ないと思えます。我が国においては「第四次環境計画(平成 24 年度閣議決定)」、「第三次循環型社会形成推進基本計画(平成 25 年 5 月閣議決定)」において、3R から 2R (リデュース・リユース)へ重視の方向に変更され、環境的にも社会的にもリユースびんの普及促進が必要になってきています。

### びんリユースの成立する条件(各主体の連携)

びんのリユースは消費したびん入り製品が、各過程を通して又元の消費するびん入り製品になることです。そのため、びん充てん食品製造業、流通業、びん製品販売者、消費者、びん回収・洗浄業者が必要です。～ までの各過程で一か所でも欠けるとびんリユースの循環システムが成り立ちません。各主体の意見を調整し、経済合理性を重視し環境に良いシステムを作らなければなりません。今後の経済システムを考え各主体が協力しあう形態が必要になります。

### びんリユースの協議会の設立

地域は関東一都六県(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、群馬県、栃木県、茨城県)と新潟県、山梨県、静岡県の地域で、びんリユースシステムを促進する組織を設立します。

( 具体的内容 )

- 1) 当該地域におけるリユースびん入り製品消費地と生産地の連携による、びんリユースシステムの構築と拡大。
- 2) びんリユースにおける、容器包装廃棄物の排出抑制と温室効果ガス排出量の、循環型社会形成。
- 3) びんリユース促進における安定的雇用の確保、物価安定。
- 4) びんリユースにおける地域経済への循環システムの構築。
- 5) その他座長が必要とする取り組み。

( 協議会の構成 )

- 1) 協議会は事務局において、各方面から必要とする人を委員とする。
- 2) 必要に応じ、委員以外の者をオブザーバーとして参加させることができる。
- 3) 委員は、協議会が開催する会議等に出席できないとき、代理の者を指名して出席させることができる。

( 協議会の運営 )

- 1) 協議会に、座長をおく。委員の互選によってこれを定める。
- 2) 座長は、会議を統括し、会議の進行に当たる。
- 3) 座長に事故があるとき、または座長が欠けたときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。
- 4) 座長が必要と認めた場合、幹事会をおくことができる。

( 構成メンバー ) ( 実行委員・所属・氏名 )

○外部委員

明治大学教授 寺田 良一

びんリユース推進全国協議会 小沢 一郎

○消費者団体

市民団体

○製造メーカー

食品メーカー

飲料メーカー

○飲食物販売業者

流通業界

生協関係団体

○自治体

関甲信越自治体

○びん商及び事務局



関東連絡協議会委員長 眞田 光雄  
協和硝子(株)代表取締役会長 田村 豊也  
(株)鈴木屋商店代表取締役社長 鈴木 幸弘  
(有)三橋商店 代表取締役社長 三橋 巴  
日本P箱レンタル協議会

## 関東甲信越びんリユース推進協議会第5回準備会

1. 会 場 六甲第2ビル・10F 会議室
2. 日 時 平成26年3月18日(火)午後3時～5時
3. 本日の出席者

(座 長)

寺田良一(明治大学文学部教授(環境社会学)明治大学大学院文学研究科長)

小沢一郎様(びんリユース推進全国協議会事務局長)

石井裕之様(日本P箱レンタル協議会)

山内 明様 "

中村 潤様 "

田村 豊也(東京壘容器協同組合理事長)

眞田 光雄(関東連絡協議会委員長)

(関東連絡協議会事務局)

宮永 眞彦(関東連絡協議会事務局長)

笠井 聡志(東京壘容器協同組合)

田村 寧隆(東京壘容器協同組合)

鈴木 幸弘(茨城県壘商組合会長)

三橋 巴(静岡県壘商組合理事長)

### 4. 議 題

委員の決定

環境省・平成25年度システム構築の実証報告

今後の進め方

協議会設立の件

その他

### 5. 検討内容

第一段階～経済合理性 リユースびんを使う経済的メリットを各方面に説明し理解を得る

第二段階～環境合理性 リユースびんを使う環境に対するメリットを検討し各方面に働きかける。

第三段階～社会全体の合理性リユースびんの社会に対するメリットを検討する。

リユースびん事業の説明を行い実証し評価をする。

各方面との協力関係を作り特に消費者団体との連携が大事である。

協議会の設立総会を5月下旬～6月上旬に開催する。



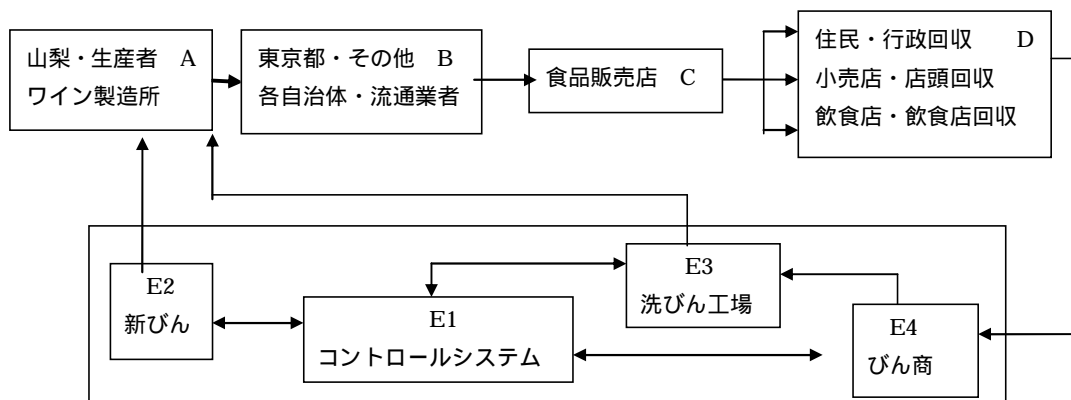
#### ．今後の検討課題

課題	回収条件、納品システム 回収拠点確保 回収の種類、回収方法 積載効率	現在カレットとして処理されているびんの中にも、リユース出来るびんが多数混在している。リユースびんとワンウェイびんを同時に集荷回収して、リユース出来るびんはリユースびんとして扱う。 全国的に、或いは広域の不特定多数の販売店で販売されたあとのびん保管場所、回収単位、回収頻度等回収システムの作成。飲料メーカーとの納入方法等、リユースびん洗浄工場との調整。
対 照	ボトルリング業者 大手販売店、小売店 酒問屋	中小のメーカーが対象で、たとえばワイン、酒、清涼飲料等の業者 一定地域の大規模飲食エリア、たとえば丸ビル地区東京駅のような場所。 大手酒問屋、中小炭酸飲料組合、中小果汁飲料組合、中小ワイン組合等 現状で回収している酒小売店、酒問屋・スーパーマーケット・コンビニ デパート・ディスカウントストア等遊園地・競

		技場・大規模商業施設
品目	900ml、720ml、500ml、300ml 酒ビン 300ml 飲料ビン、生協Rビン その他ワイン瓶等	生活協同組合等や地方の飲料メーカーが使用しているものも含め 200ml ジャムびん、200ml 縦型びん 300ml 酒びん、300ml 飲料ビン、350 ケチャップビン、360ml 飲料ビン、500ml 酒びん 500ml 調味料ビン、720ml ビン、900ml 軽量、900ml 酒、200ml その他 新規ビン開発
システム	回収システム	各地のびん商を利用して回収する。場合により流通業者、宅配業者等の運送業も利用する。また個々の流通業者のストックヤードを利用して回収することもある。その場合の回収器選定、たとえばコンテナ、段ボール箱等選別、洗浄、納品、配送等のシステム決定。回収義務数量、方法調整。
費用	回収費 保管費 選別費 配送費 等の明確化  洗浄費 納品費用 配送用品費 事務費用	びんリユースの個々の費用が不明のため、費用を詳細に分析しコストの正確な算出にもとずき、リユースびん単価を決定する。 回収費 保管費 選別費 配送費 洗浄費 納品費用 配送用品費 営業費 管理費等の算出 各Rビンの費用単価の決定、 地域、数量等の異なる条件によるリユースびん単価の設定
利点の説明	Rビンの種類増加によりびん商酒製造メーカー回収義務不要となる 酒店以外の販売店にも対応できる	リユースびんにした場合の、各メーカー各販売店にとっての利点を詳しく説明する。 販売店にとって社会貢献できる。(別途PRパンフレット) 廃棄費用の減少、きれいになる メーカーにとっては広範囲に販売したビン回収できる。ビン販売利益がある。 ビン商にとり、酒びん、ビールビン等と一緒に回収でき商材が増える。 大規模事業所では、新製品の容器も売却できる。
欠点の説明	飲料メーカーのライン必要 Rビンの回収、拡散 回収システム未整備 トラック積載効率悪い	欠点としては、消費者より回収することが難しい。 そのシステムをPRし、新たに造らなければならない。またメーカーにとっては、新規のびんラインが必要などところもある。 小口飲食店では一定単位の本数が集まらないので費用高である。遠距離、広域の回収システムが難しい。販売店では廃棄物全体で処理するほ

	ストックヤード 必要	うが簡単で回収回数が多い。 リユースビンの為の置き場、回収用の入れ物が 必要になる。それについて説明する。 小規模回収では多くの種類を混載するので積載 効率が良くない。 資源化品目が多いので、それに対する機材が必要 になり、ストックヤードも広くなる。
今後の説明	自社で回収しな くてもよい 社会的に環境ご み問題に協力で きる 余分なコストが ほとんど無い	国策と合致している。炭酸ガスの減少、省資源、 省エネルギー等（別途パンフレット） 現在発生しているカレット処理費が不要にな る。社会的にPRできる。 すべての販売店がすることは回収用リユースび んを保管するだけである。回収条件を明示して 回収場所を確保するよう説明する。小売店が希 望する日時、回収方法などに対応しやすい。
費用の決 定	単価 販売価格 地域 数量等の条件の 変化による回収 販売単価の決定	担当者 関係業者調整 開始時期 営業地域 方法 ビン回収ルート決定、ビン洗浄、納入ルート 決定 回収洗浄納入等の諸条件決定 ビン商以外の業者の業務範囲の決定 調整シス テムの本部機能構築 ビンの仕入先の選定、ビンリユースの営業単位 の決定、洗浄工場の選定 ビン種の選定 それによりリユース費用決定する。 資源化施設の設備、広さなどを決定 効率的な 回収方法の検討 規模別、回収回数別の単価決定
現状市況		720ml 900ml 300ml 500ml が一部普及し ている。 一部の地域（環境省実験等）だけで全国的に少 ない。（720ml900ml以外）（除く生協） 一部の地域（北陸南東北等）だけで全国的には ほとんど行われていない。 産業廃棄物収集処理とびん回収は別々に行われ る。 大規模店舗、大規模施設など現状ではびん商の 回収が少ない。

## 例) ワインのリユースの場合



A 製造工場、統一びんあるいはリユースびんに食品、飲料を詰めてもらう納入方法

B 経済性を考え、軽量でコンパクトな流通方式

C 販売店においては、陳列しやすい形、利便性

D1 消費者・家庭・飲食店にて使用したびんを規則に従って排出・整理・保管について

- 2 回収システムの検討は行政回収、東京都との近郊においてはびんの行政回収が丁寧にコンテナにより回収される。

行政回収より選別しているびん商がリユースびんを選別して洗浄工場に送る方法。近辺においては 2~4 トン車で遠方は 11 トン車が望ましい（新びんと同様）

E1 コントロールシステム（納入業者が行う場合が多い）、新びんを供給し欠品をおこさないようにする。製造工場と話し合い充てんがやりやすい方法

- 2 洗いびん工場、関東甲信越エリアの洗びん工場。将来は必要があれば新規の洗びん工場、洗いびん工場は E1 のコントロールシステム

納品時間、納品形態、納品システム

- 3 新びん工場 E1 の指示により決定通り製造工場に納品する形態

- 4 びん商回収数量を明確にして E1 に報告。また必要な時期に必要な本数を E2 の洗びん工場に納入するシステム。

## 8 事業終了後の展開

現状は各部門とも、リユースびんに対する理解と使用した経験が少ないので、今後リユースびん普及のために以下のような活動を行います。

### (ア) 製造メーカーへの説明

- ・引き続きリユースびんに対する要望を聞く。
- ・現状の設備で可能かどうか判断する。（コンテナ出荷のみではない）  
経済性の検討実際は安価であるリユースびんは費用がかかると思っている

る。

#### 流通システムの提案

- ・新規リユースびんの可能性について検討及び製造（洗いびんでの納入が可能納入形態も自由である）

#### (イ)店舗、大規模チェーン飲食店等に対する説明及びリユースびんの実施

- ・イメージアップ効果の説明
- ・ガラスびん処理の費用の明確化（今後減少する）
- ・社会的負担（1 kgあるいは体積当りのゴミ処理費説明
- ・リユースびんにした場合のびんコストの低下等
- ・実施に向けて使用済リユースびんのストックヤード回収方法等の検討

#### (ウ)消費者に対する説明

- ・社会的負担の実体の説明
- ・環境に対する説明
- ・資源減少に関する説明
- ・積極的にリユースびんの使用をよびかける（マナーの良い人のため）
- ・販売業者に返却する方法の検討

#### (エ)行政に対する説明

- ・現状のワンウェイ容器に有利な社会システム
- ・処理費を税金にて処理する。
- ・環境の悪化に対するコスト不明等を説明する・住民にリユースびんの良さをPRしてもらう。
- ・自由経済システムを阻害する要因となること説明。
- ・教育的効果、経済の安定化等について検討
- ・雇用の安定化等説明する。
- ・積極的に自治体にて採用してもらう。

全国的にリユースびんに対する知識がないので、個々に説明して採用してもらうよう努力する。

その後は各部門（中味ボトリングメーカー・流通業者・販売業者・消費者・（びん回収洗浄業者）をいかに連結して、合理的、経済的でしかも負担の少ないシステムにまとめていくかが課題となります。特に中味ボトリングメーカー・流通業者とびん回収業者は細部にわたり、調整する必要があります。全体の協議会を通じて、各部門の役割分担を明確にしすべての部門がリユースびんシステム構築に向けて協力出来る体制をつくる。

全員の納得のいくシステム構築に向けて努力する。

## 取組計画

### 平成25年度

リユースびんにとって、リユースに有利な方法を検討します。  
リユースびんにとって、リユースに有利なびんの種類を検討します。  
参加団体の意見を調整し、びんリユースネットワークを開始します。

### 平成26年度

一部の地域で実証実験を行います。  
各参加団体と調整し、本格実施に備えます。  
インターネットを活用し各地に情報を発信します。

### 平成27年度

本格実施に向けて、一部地域で本格稼働します。  
各地よりインターネットで情報発信し、効率よくリユースびんを循環させます。  
統一型の壺を検討し、製造することも考慮します。

以 上