

## II. 山梨ワインびんリユース事業構想

### 2016年山梨ワインびんリユースの取り組み報告

#### 1. この間の取り組み経過

山梨ワインびんリユースの取り組みは、関東甲信越びんリユース推進協議会の基に取組まれて今年で3年目を迎えます。この間環境省・山梨県を始め行政の強力な支援の下、ワイナリー事業者、卸・流通事業者、旅館・ホテル組合、びん商などの協力を得て、ワインびんのリユースシステムの構築について検討を重ねて参りました。

今、山梨ワインは国産の原料を使用した「山梨産ワイン」として新たな取り組みを開始しようとしており、私たちのワインびんリユースと連携し進めることが出来れば新しい地域の取り組みとしても広がりを持つ「環境コラボレーション」事業になるものと思われま

す。この間の取り組みの概要は以下のとおりです。

- |       |   |
|-------|---|
| 2014年 | 関東甲信越びんリユース推進協議会設立（10月）<br>環境省によるびんリユース実証として量販店（スーパー）でワインを販売し、消費者からの回収を実施（11月～1月）<br>山梨ワインびんリユース検討会を開催（1月）<br>山梨県によるワイナリーへの「ワインびんリユースの取り組みに関するアンケート調査」の実施（3月） |
| 2015年 | 山梨県旅館生活衛生同業組合参加の旅館・ホテルに「ワインびん処理の現状についてアンケート調査」の実施（8月）<br>首都圏・東京での「ワインびん回収・再使用テスト」の実施（11月）<br>「山梨ワインびんリユース推進会議（中間まとめ）」開催（1月）                                   |

#### 2. 山梨のワインの特徴

山梨のワイン製造は、甲州市（旧勝沼を中心）に集中し37社で全体の半数近くを占めています。その他、笛吹市15社、山梨市に10社で、この峡東3市で県内ワイナリーの約9割を締めております。

また、旅館・ホテルを行政区別にみると、県内で最大規模の石和温泉郷を有する笛吹市が34軒、甲府市が33軒となり、旅館・ホテルもこの地域に集中していることが分かります。

そうした中で山梨ワインは、ワインの「地理的表示制度（GI）」に積極的に取り組んでおり、日本だけでなく「世界の山梨ワイン」とし、地域の共有財産として認知度が広がることが予想される。

#### 3. 2016年度の取り組み計画

##### (1) 計画案

- 旅館・ホテルでのワインびん回収トライアル実施（9月～2017年3月）
- 「関東甲信越ワインびんリユース推進協議会（中間・最終まとめ）」開催（12月/3月）
- 山梨ワインびんリユースの取組会議（中間・最終まとめ）開催（2月/3月）
- 回収したワインびんの再使用・販売のテスト実施（予定）（2～3月）
- 2016年度のまとめ及び今後の取組方策の作成（3月）

## (2)行動方針

2016年度は、これまでのアンケート調査などで蓄積した旅館・ホテル事業者を対象としたワインボトルの回収・再使用の取り組みと、ワイナリーの協力拡大・強化に向けた施策を重点的に対応することとする。

## (3)具体的な事業（案）

旅館・ホテルへのワイン瓶回収の強化・拡大については、石和温泉旅館協同組合と連携し実施。

協力ワイナリーの開拓は、山梨県ワイン酒造組合のびんリユースの更なる理解とワイナリー各社への説明と説得を行う予定。

旅館・ホテルより回収し洗浄したワインびんによる生産・出荷をワイナリーが行い、旅館・ホテル向けに供給・納品を実証し、回収から出荷までのシステムを構築する。

## 4. 旅館ホテルからのワインびんリユースの回収トライアル報告（9月～2017年3月）

- ・回収対象：山梨県組合加盟の旅館・ホテルで月1～2回旅館・ホテル毎に回収実施。
- ・対象びん：T型720mlびん（白色/緑色）、K型720mlびん（白色/緑色）のコルク栓。
- ・9月より各旅館・ホテルへ回収ボックスを配布し、10月より回収が開始された。これまで10～2月の5ヵ月で回収した結果は以下の通りです。

### 回収実績（2016年10月～2017年3月現在）

回収日	T型720ml		K型720ml		計本数	1ヶ所 平均本数 (実質)	回収の 種類別 最大最小本
	白	緑	白	緑			
10/5 回収9ヶ所 (実質6ヶ所)	17	136	40	77	270	45.0	最大 165 最小 0
11/9 回収9ヶ所 (実質6ヶ所)	12	73	31	51	167	27.8	最大 48 最小 0
12/8 回収9ヶ所 (実7ヶ所)	32	81	18	53	184	26.3	最大 41 最小 0
1/11 回収9ヶ所 (実質7ヶ所)	22	51	14	37	124	17.7	最大 21 最小 0
2/15 回収9ヶ所 (実質6ヶ所)	7	93	24	54	178	29.7	最大 41 最小 0
3/10 回収9ヶ所 (実質7ヶ所)	13	61	8	27	109	15.6	最大 25 最小 0
合計	103	495	151	299	1048	25.0	最大 165 最少 0
%	9.8	47.2	14.4	28.5	100		

## 評価・分析

回収は始まり5ヵ月が経過しました。まだトライアルの段階ですが、コルクワインびんは6ヵ月で合計1,048本回収され、1ヵ所(実質回収所)当たり、1ヵ月平均25本が回収されていることとなります。

回収件数の9軒の内実質回収は6~7軒であり、回収出来なかったところは今回対象としているワインびんを扱っていないことや、他の回収方法の実施により行われ、今回は協議会での回収が出来なかったと思われます。

回収本数が月1軒当30本と仮定すると、30本×20軒=600本、50軒で1,500本、100軒で3,000本、180軒で5,400本となります。Max×12ヵ月=64,800本となり、年間約7万本となります。

回収したワインびんの1位は、T型720ml緑(47%)が一番で回収の約半数を占めています。このびんは通常赤ワインに多く使用されており、2位のK型720ml緑(29%)と合わせて76%となり、回収びんを見る限りでは約8割が赤ワイン=緑びんを使用していることが分かります。

しかしながら今回の調査で明らかになったことがあります。それは山梨県内の中堅ワイナリーが720mlボトルから750mlのフルボトルに移行している事実があります。調査によるとワインボトルの国際規格750mlボトルと同等の売り場に挑戦しているということです。今回明らかになった事実について日本ガラスびん協会に問い合わせたところ次のようなこと判明しました。

日本のワインびんの生産数量(720、750ml)は年間6,000千万本で、720mlが4,350万本、750mlが1,650万本となり、7:3の比率となります。この結果、ワインびんリユースの対象容器としては、720mlが依然と多い数量であることから現時点では720mlになるかと思われます。又720mlワインが日本ワインの価格帯においてもポピュラーな存在であることもあります。

今回の行政別ワインびん回収対象軒数:計9軒 山梨市6軒 甲府市2軒 笛吹市1軒です。ワイナリー協会加盟の行政別件数(77社)の内上位は、甲州市37社、笛吹市15社、山梨市10社、甲府市4社となります。

現在進めていることは、今年度は回収されたワインびんをワイナリーに持ち込み再度充填して旅館・ホテル向けに販売を行うことを検討しており、3月末までにワイナリー2社が数千本使用することで内諾を得ている。これは、今年度旅館・ホテルより回収された本数と首都圏で回収されたびんを使用することを予定している(山梨回収分約1,000本、首都圏回収分約8,000本より3月末までに出荷・販売予定)。

行政回収について:山梨びん商組合では、4市と連携してワインびんの回収について検討を行っており、概ね来年度(17年度)からの実施を予定している。

## 5. 2016年度ステークホルダー別課題解決策（案）

対象	課題	改善策
メーカー (ボトラー)	リユースびんの規格が統一されていなく、どのボトルがリユースびんなのかわからない。 リユースびんのP箱も不足している等他の課題もある。	リユースビン規格の統一が求められている。 ラベル・マーク表示等の規格化の検討も必要。 又、ボトルを入れるP箱の用意についても色々な角度からの検討が必要。
流通事業者 (卸・小売)	リユースびんの認知度が不足。又リユースびんの返却のしくみがない。 回収P箱がない。 メーカーの引き取り協力が必要。	行政や流通事業者との懇談会の開催が必要（関連団体の意見交換、合意形成のためのステークホルダー会議）。 リユースびんのためのP箱による回収方法の確立 メーカー（ボトラー）の協力・連携。
消費者	どのびんがリユースびんなのか分らない。又、使用したびんをどこに返却すれば良いのかも分らない。 インセンティブとしてボトルが有価やポイント等で返却出来るとよい。	リユースびんの認知度を高めるため、びんの規格化、ラベル、マークなどリユースびんが一目で分かるような情報を提供することが国や自治体・事業者から求められている。 販売店での引き取りの実施も必要。
回収事業者 (びん商)	回収P箱の用意の仕組みがない。 自治体との協力関係も充分でないため、洗びん事業者などで生きびんがカレットになっている。	再使用ボトラーとの協力強化が必要。 びん商、洗びん事業者との品質管理の連携強化が求められる。 P箱の用意の検討も必要である
洗びん事業者	品質基準がバラバラのためボトラー毎の対応になっている。 又、品質管理の開示が不十分などでボトラーとの信頼関係も不十分。 びん商との協力関係は更なる強化が必要。	びんリユースを社会的な取り組みにするためのリユースびんガイドブック（品質マニュアル）の作成の検討及び開示が必要と思われる。 共通の品質マニュアルに基づくボトラーとの信頼関係の構築も必要。
P箱事業者	P箱の規格化が必要。 又、P箱の管理の強化による散乱防止が急務。 びん商との連携強化。	P箱会社ごとのサイズの違いを統一化することの検討。 又、紛失防止のための新たな「P箱管理システム仮」の開発研究も必要。 又、自治体との新たな使用連携も必要。
関係自治体	びんリユースでの自治体の役割分担の構築が必要。 リユースびんの取り組みが自治体にもメリットがあることを伝えることが重要。	CO <sub>2</sub> 削減、ごみ減量、節税などリユースびんによる効果の見える化を示すことが重要。 自治体・びん商・P箱事業者等の連携した「共通P箱」の管理システム化が求められる。

## 6. まとめ(案)

2014年より3年間ワインびんリユースの取り組みを進めてきましたが、課題も多くあり解決のために時間と手間が費やすことがいくつも見受けられた。特に、現状ではびんリユースの取り組みそのものが後退期にあり又、世の中1回使用のワンウェイ社会待ただ中にあり、かつ追い風のエンジンに乏しく、中々スピード感をもった取り組みにならない結果となったことは現実として反省すべき課題である。しかしそうした中で2030年・2050年先を考えた場合、容器リユースは大変重要なテーマであり、びんリユースは何としても存続させなければなりません。そうしたことから、山梨ワインびんリユースは新しい地域のテーマであり、環境経済の発展としても避けて通れない課題であると言えます。

### 2016年度山梨ワインびんリユースの取り組みのまとめ(要約)

- 1)「山梨ワインびんリユースの取り組み」を再度整理し、関係者による取り組みへの再確認が求められている(ステークホルダー会議)。
- 2)まずワインびんリユースをクローズで進めるためには中心となる、山梨旅館ホテル衛生同業組合及び山梨ワイナリー(協会)その他の関係者の協力関係の協力が必要です。
- 3)更にワインびんリユースをすすめるには、「ワインびんリユース規格化」が求められます。これは、「ワインびんは何度も洗って使用できる」というリユースの考えをメーカーや販売者、消費者などが共有することが必要です。又、規格化の時に同時に考えることは、ラベルの改善もあります。
- 4)回収方法では、現在暫定的にびん商が回収しているが、これを酒販小売店回収に変更して行うようにすることもあります。このことにより回収本数が大幅に増えることが予想されます。
- 5)次年度以降は上記について課題化し、これを具体的に工程表に落とし込み、一步一步前進させることが必要です。
- 6)最後に、今年度の取り組みまとめとの成果としては「消費としての旅館ホテルよりびん商又は小売酒販店が回収を行い、それを洗びん事業者が洗浄・品質を管理し、又ワイナリーが使用する」というワインびんリユースの一回りの取り組みが実現したことです。まだスタートラインに到達したまでも言えますが、このことは重要な成果として確認が必要です。今後このまだ細かい点と線をもっと太いものにするための取り組みが求められます。そして今後の課題として挙げられるラベル、規格化、更なる品質管理、しくみの強化やクローズシステムからオープンシステムへの移行などについても検討を進めて行く予定です。そのためにも山梨県庁を始めとする自治体(行政)との協力関係を維持強化し、関係する団体とのステークホルダー会議を重視し消費者の支持をえ、地域に密着した取り組みとして発展することが出来ればと思います。
- 7)今後の山梨ワインびんリユースの取り組み計画について(2016年~2019年)(次ページ)

今後の 山梨ワインびんリユースの取り組み計画について（2016年～2019年）(案)

目標時期	事業内容	目標達成指標
<p>短期目標 (2016年)</p>	<p>クローズドシステムによる小規模な実証事業の実施</p> <p>リユース関係団体の合意による「リユース協定書」の策定</p> <hr/> <p>関係自治体におけるワインびん回収の検討。</p> <p>回収したワインびんの再使用(充填～販売)の実施</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リユースびんの社会的有効性の実証(コスト・効果等)</li> <li>・ワインびん回収拠点づくり(旅館ホテル)</li> <li>・「ワインびんリユース協定書案」の締結発効。</li> <li>・リユースのしくみの再構築</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4市によるワインびん回収実施(次年度)</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワイナリーによる再使用の実施拡大</li> </ul>
<p>中期目標(2017年～19年)</p>	<p>リユースびん実証事業の拡大及び継続。 ワイナリーでのリユース研修の開催検討。</p> <hr/> <p>びん商及び洗びん事業者の効果的回収方法の検討(P箱含む)</p> <p>卸・流通事業者の参加と物流体制の検討。</p> <hr/> <p>市町村との連携強化、消費者へのPRの実施。</p> <p>共通P箱(コンテナ)の検討 ワインびんの規格統一と使用拡大</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「リユース会議」=ステークホルダー会議の継続開催へ。</li> <li>・リユースびん出前講座の実施。</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・メーカー～流通～販売・消費でのリユース効率的しくみの研究</li> <li>・リユースびん品質管理保持(標準仕様)</li> <li>・卸及び小売酒販との回収・返却の検討</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨モデルの確立及び「リユースネットワーク」の拡大。</li> <li>・オープン市場での消費者への啓蒙の具体化</li> <li>・P箱の流通(配置)の効率化</li> <li>・ワインリユースボトルの規格化の検討</li> <li>・リユースの支援制度の検討</li> </ul>