

びん再使用ネットワーク

Cooperative Network for Distribution
of Returnable Bottles

活動紹介

2011年11月14日 びんリユース推進シンポジウム (in郡山)

びん再使用ネットワーク代表幹事 中村秀次



びん再使用ネットワークとは

- 1994年、資源循環型社会の構築を目指し、**規格(形状)を統一したリユースびん**(Rびん)の再使用に取り組む生協が、ネットワークして設立。
- 現在、生活クラブ連合会、東都生協、パルシステム連合会、グリーンコープ連合、新潟県総合生協が参加し、**220万世帯**の取り組みに。
- 2010年度の1年間の実績で、10,355,202本を回収。これにより、自治体回収リサイクルに比べ
リサイクル収集費(税金)を 1億4857万円節約！
CO₂排出量を 3,499トン削減！(東京ドームの約1.5倍)

Actions based on EPR

One-way Bottle



Achieving Standardization

With standardized bottles (bottle shapes) used for recycling, members of Cooperative Network for Distribution of Returnable Bottles have managed to greatly increase collection, cleaning, and sorting efficiency, a problem that often plagues conventional recycling efforts.

The diagram below displays one example of how bottles are used by one Cooperative. Examples such as this are gaining popularity, with further member increases and greater standardization expected.

Standardization



規格統一

規格統一により
使い回しが可能になり
回収・選別・洗浄の
効率を飛躍的に向上。

びん肩や裾に
「R」マークを刻印。

5生協の「300品目」が
「8分別」でOK！

パルシステム連合会のリユースびん商品

900ml 超軽量びん



写真左から、天然醸造醤油、しょうゆ、便利つゆ、こだわりつゆ、特選丸大豆しょうゆ、コア・フード無茶々園みかんジュース、白だし、国産丸大豆しょうゆ、小豆島天然醸造しょうゆ

500ml 超軽量びん



写真左から、食酢、純米酢、ミヅホ純米酢、ミヅホらっきょ酢、減塩丸大豆しょうゆ、特選丸大豆しょうゆ、うまみつゆ、コア・フード天然醸造しょうゆ、国産丸大豆しょうゆ

その他 900ml(茶)



写真左から、純米本みりん、安寿蔵料理用清酒、良酒専科料理用清酒

720ml



写真左から、あずさワイン無添加コンコード(赤)、ルナール無添加赤わいんコンコード、白百合ワイン酸化防止剤不使用ベリーA、フジッコ酸化防止剤不使用「甲州」(白)、フジッコ酸化防止剤不使用「ベリーA」、勝沼のワイン甲州(白)酸化防止剤不使用、産直梅の梅酒、コア・フード特別純米酒「ささかみ風土」、アルプス無添加完熟コンコード辛口(赤)

パルシステム連合会のリユースびん商品

360ml



写真左から、便利つゆ、そうめんつゆストレート、うす塩醤油、そばつゆストレート、味付ぼん酢、すし酢(こんぶ風味)、白だし、うすくちつゆ

350ml



写真左から、国産トマトのケチャップ、とまとまと(果肉入トマトソース)、キューバはちみつ「マングローブフラワー」、百花蜜(アルゼンチン産)、国産はちみつ「アカシヤ」、カンガルー島のはちみつ、カンガルー島のオーガニックはちみつ

200ml(深型!)



写真左から、味つけえのき茸、きのこ山菜炊込み御飯の素

200ml(細型)



マスコバド糖黒みつ、ノンオイルドレッシング(梅かつお風味)、ノンオイルドレッシング(ゆず風味)

200ml(浅型)



写真左上から、いちごジャム(プレザーブ)、りんごジャム(プレザーブ)、フルーツソース「白桃」(プレザーブ)、ブルーベリーソース、プルーンエキス、ピザソース、ブルーベリージャム(プレザーブ)、甘夏マーマレード、いちじくジャム皮つき、くろごまペースト、ドライトマトのイタリアンペースト、季節の果実「あんず」、季節の果実「いちご(あまおう)」、季節の果実「夏みかん」、ジョイファーム小田原の梅ジャム、小田原ブルーベリージャム、季節の果実「白桃」、国産はちみつ「アカシヤ」

生活クラブ連合会のリユースびん商品

900mℓ



丸大豆醤油



温州みかんジュース



三河本みりん

500mℓ



食酢



純米酢



純玄米黒酢



丸大豆うすくち醤油



国産丸大豆醤油

350mℓ UDびん



マヨネーズ



ジェニュインデイルピクルス



小梅ぼししそ漬



トマトケチャップ



いちごジャム



マーマレード



りんごジャム



ブルーベリーソース



めんつゆ



濃縮つゆ



みりん風醸造調味料



梅ドリンク



温州みかんジュース



はちみつ黒酢ドリンク



純りんご酢



ぶどうジュースコンコード



ぶどうジュースナイアガラ



無添加赤ワイン



竜眼ワイン(白)



中濃ソース

生活クラブ連合会のリユースびん商品

360ml



ポン酢しょうゆ (ゆず) すし酢 タイハイ丸大豆 減塩しょうゆ 焼肉のたれ ウスターソース 白だし とんかつソース すき焼きのたれ ワインヴィネガー モンシェフ (赤) ワインヴィネガー (白) しょうが シロップ

200ml
ドレッシング
びん



シーザーサラダ用 ドレッシング ドレッシング イタリアン 中華 ドレッシング にんにくしょうゆ ドレッシング カロリー½ オニオンハーブ ノンオイル青じそ ドレッシング 胡麻 ドレッシング

200ml
中口



のり佃煮 しそひじき ふりかけ

200ml 広口

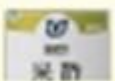


梅びしお チリソース ピザソース コチュジャン きざみピクルス いちじくジャム いちごジャム (とちおとめ) 甜麺醤 黒酢入り 中華あん えのき茸茶漬 五目ずしの薬 きのこと山菜 炊込御飯の薬 和風 きのことソース

東都生協のリユースびん商品

リユースびんは、このマークを目印に!

このリユースマークがついていたら、自治体の資源ごみ回収に出さず、東都生協へお戻してください。



900ml



東都生協はリユースびんの回収率80%をめざしています。

リユースの方法は?

使い終わったら水洗いし、フタを取って商品お届けの際にお返してください。



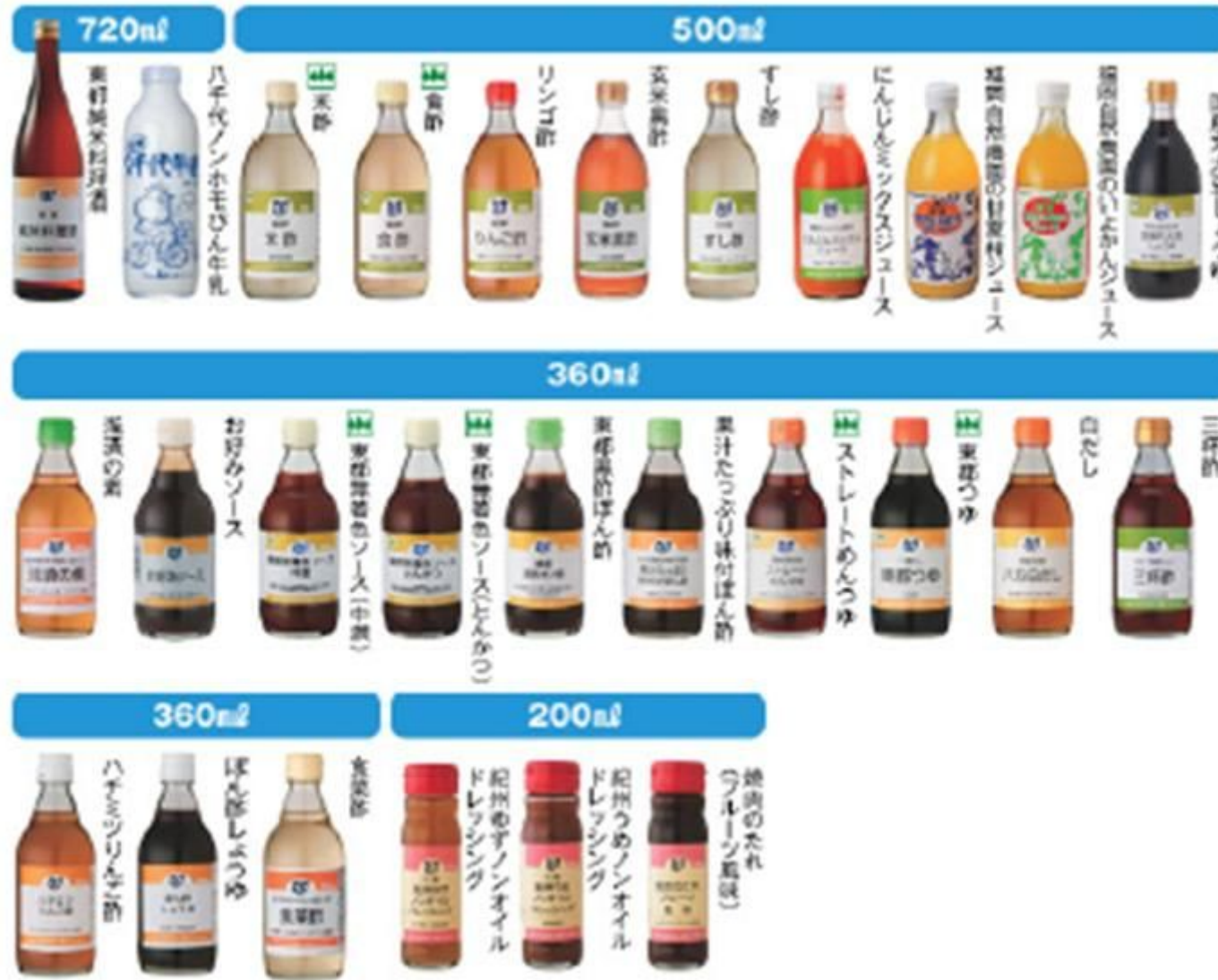
ラベルは剥がさなくてもOKです!

900ml



2010年度 リユースびん回収実績

東都生協のリユースびん商品



グリーンコープ連合のリユースびん商品

ポイント

回収できるびんはラベルに **リユース** マーク、
びんに **♻️** マークが入っています。

(500mlびんには **♻️** マークは入っていません)

ケチャップ・ボン酢など



350ml 360ml

ドレッシングなど



200ml

めんつゆなど



500ml

醤油、酢など



900ml

ジャム、小梅漬など



200ml

びんの中はきれいに
洗って乾かしてください。



新潟総合生協のリユースびん商品

生協あま塩しょうゆ



二段仕込み製法を採用。

「毎日使うものだからこそ安心して使えるもの」という、組合員の声から誕生したクルコ独自の醤油です。
遠征子詰め替えをしない新製加工大瓶を使い、「再仕込みしょうゆ」を使って作り上げました。「再仕込みしょうゆ」とは、初めは共同醸造した濃口しょうゆに、鹽と酵母を加えて、更に3ヶ月熟成させて造る二段仕込みのし。ここで深みのあるまろやかな味わいのベースとして使っても味のバランス

使い終わった「空びん」はクルコ繰り返し使えるリユース(再使用)の〜20回使えることから、新しいびんがいられています。リサイクル(再生)地球温暖化防止にも、クルコでは積極的に努めます。

本鯉つゆ



組合員参加で開発した独自開発「ふれあいコープ商品」

1999年4月「食品添加物を使わない、安全で安心できる私たちの食品が欲しい」という声のもとに、組合員の参加のもと、「ふれあい生協つゆ(本鯉つゆ)」は開発されました。
当時、醤油に保存料や風味付けのための化学薬品などを含めた製造方法の安価なつゆ、一種の醤油加工品が一般に多く出回っている中、原料にこだわり、原料そのものを生かし、香味の濃い本物のつゆを目指し、組合員と共に開発が進められ、原料の選定や試作品の試食、改善を繰り返し完成しました。

「かつお節」や「昆布」のだしが生きています。

「ふれあい生協つゆ」は老練のそば屋と同じ「かえし」と「だし」を使った本格的な製法で作られています。「かえし」とは醤油、砂糖、みりんを煮合わせ、そばつゆの味となるものです。その作り方は大きく二つ、醤油に火を通さない「生かえし」と、醤油に火を通す「本かえし」で、「ふれあい生協つゆ」は「本かえし」で作られています。醤油に火を通すことで強い香りが隠され、一週間寝かせることにより、原料同士が自然になじみ、醤油の力が取れ、まろやかな口当たりになります。加える「みりん」は添加物で味を薄めない「本みりん」を使用しています。「だし」には国産のかつお節と昆布し、そして北海道産の口真一等昆布を使用しています。

環境の負荷を考えています。

「ふれあい生協つゆ」は350mlと500mlの2つの規格があり、「軽量化リユースびん」でお届けしています。
リユースびんのメリットは20〜30回は繰り返し使用することができること、資源ごみで回収されたガラスやペットボトルを再生するためには新たな資源と膨大なエネルギーが必要となります。その点、リユースびんは洗浄後そのまま使用できるので、トータル的に環境への負荷が少なく、地球にやさしい製法といえます。

3Rイニシアティブ閣僚会合(2004年)資料

日本の3R推進の経験

—循環型社会の構築に向けて—



Reduce
Reuse
Recycle



3Rの国際的な推進に向けて



写真：内閣広報室

私たちは、科学技術を飛躍的に発展させ、便利で快適な社会を実現しましたが、その一方で、地球温暖化問題等地球規模の環境問題に直面しています。私たちの暮らしは限りある資源のもとで営まれており、人類全体で地球環境問題に取り組み、環境と経済の両立を図っていかねばなりません。

かつて経済発展の過程で公害を経験した我が国では、環境保護の重要性は広く認識されており、今では循環型社会形成推進基本法や循環型社会形成推進基本計画に基づいて、国民、企業、行政が協力して、「ゴミを減らし、使えるものはくりかえし使い、ゴミになったら資源として再利用する循環型社会づくり」に取り組んでいます。

環境保護と経済発展の両立を実現する鍵は科学技術にあります。ゴミを減らし、使えるものはくりかえし使うというモノを大切にす「もったいない」という心が科学技術と結びついた時に、大きな力を発揮すると思います。

2004年の6月には、先進国首脳が集まったG8サミットで、私は、「循環型社会づくり」を提案し、各国首脳から賛同を得ました。我が国は、世界の先頭に立って、ゴミを減らす「Reduce:リデュース」、くりかえし使う「Reuse:リユース」、ゴミになったら資源として再利用する「Recycle:リサイクル」の3R(スリー・アール)活動を進めてまいります。2005年4月に東京で行われる3Rイニシアティブ閣僚会合を契機に、「3R」と「もったいない」の二つの考え方を世界に広げていきたいと思っています。

私たちは、環境保護と経済発展を両立させることによって、この美しい地球を子供たちに受け継いでいかなければなりません。

我が国が試行錯誤を重ねながら学んできた経験や工夫をとりまとめた本冊子が、3Rの取組を強化しようとする世界中の人々にとって少しでも役に立ち、3Rの活動の輪がさらに広がることを期待しております。

内閣総理大臣

小泉純一郎

3 R イニシアティブ閣僚会合資料

ごみを減らすための新しい考え方

拡大生産者責任 (EPR)

それまでのごみ管理は、製品がごみとして排出された後に処理やリサイクルを行うという、下流での対応が主でした。しかし、それだけでは増え続けるごみに対処しきれなくなりました。そこで、製造者が自らの製品が廃棄された後も適切なリユース、リサイクル、処分に関する一定の責任を負う拡大生産者責任 (EPR) の考え方が登場しました。

その結果、生産者に製品のライフサイクルにわたる環境への影響を最小化するLCA (ライフサイクル

再利用可能統一びんの利用



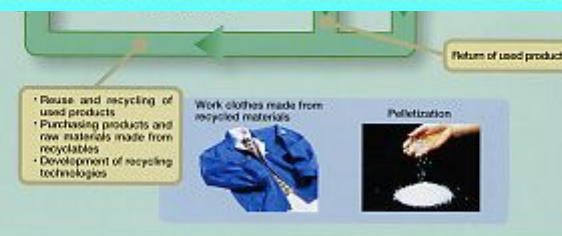
New Approach to Reducing Waste:

Extended Producer Responsibility (EPR)

Municipal waste used to be mainly managed at such downstream responses as the recycling and disposal of products discarded as waste. This system eventually was overwhelmed by the ever-increasing amount of municipal waste, leading to the emergence of the idea of extended producer responsibility (EPR), whereby manufactures would be responsible to a certain extent for the adequate reuse, recycling and disposal of their discarded products.

As a result, manufactures are now required to adopt the LCA (Life Cycle Assessment) approach to

Uniform returnable bottles



07年4月、びん再使用ネットワークが、
第1回容器包装3R推進環境大臣賞
[地域の連携協働部門]最優秀賞を受賞！



北川政務官より、ロゴマークを授与



若林環境大臣に、CO₂削減風船を手渡し



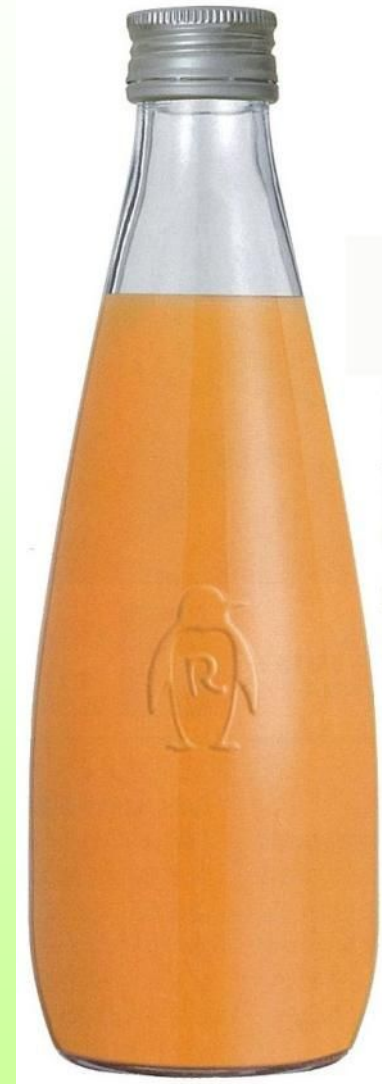
ところが、社会では・・・

- ところが、社会では、リユースびんが絶滅危惧種に！
【一升びん】1996年6億本流通 2005年3億本に
【びんビール】1998年220万kl出荷 2007年82万kl
【他】ミツカン酢の中止、トライアングルの中止ほか。
- 学生や市民の間で、
『ペットボトルはリサイクルされるから環境に良い』
との“勘違い”が広まる。
- CO2を減らし、持続可能な社会を作るためには、
学生や市民に、“環境に良い容器はリユースである”
ことを理解してもらうことが不可欠！

そして……………

2007年、Rドロップスの開発

- 環境活動に取り組む学生やごみ問題の解決をめざす市民団体のメンバーらと一緒に開発した“軽くて、持ちやすく、スタイリッシュで、携帯可能な”新しいリユースびんのこと。“R(あーる)ドロップス”という愛称も大学生が考えたもの
- しかし、中身をつめられるメーカーが見つからず、商品化にいたらず



2008年

応援コンテストを実施

PR動画・PRイラスト・普及案募集

くり返し使うびん応援コンテスト

■ 募集期間 締切日当消印有効
2008年9月1日(月)～11月10日(月)

■ 作品公開
2008年11月17日(月)～

■ 審査・結果発表会
2008年11月29日(土)

- 募集要項
- 審査方法
- 作品イメージ
- 基礎情報
- 素材ダウンロード
- 応募規約
- 投稿する
- 個人情報の取扱について

地球にびん感な作品、待ってます！

ガラスびんには、一回しか使えないびんと洗って何回もくり返し使うびんがあります。

くり返し使うびんは、使えば使うほど、ごみやCO2の排出量を減らせ、びんをつくるときの資源やエネルギーも節約できます。そんな地球にやさしいくり返し使うびんをもっと広くアピールするために、PR動画とPRイラストと普及案を募集します。

募集期間 2008年9月1日(月)～11月10日(月) 締切日当消印有効

[今すぐ応募する](#) [素材をダウンロードする](#)

- 学生、市民、事業者のプロジェクトで、コンテストを実施。

- 動画、イラスト、普及案を募集。

- 大賞、学生賞、市民賞、特別賞などを表彰。

2008年 結果発表会

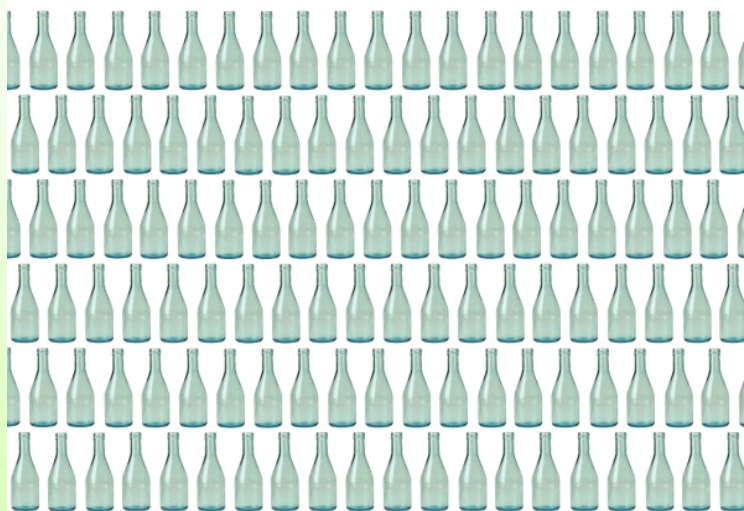
くりかえし使うビンコンテスト 結果発表会
2008年11月29日 主催 びん再使用ネットワーク



2008年

パンフレット発行

【イラスト部門】大賞



100 個つくるか、
100 回つかうか、



くりかえし使うびんは、回収して洗えば何回も使うことができるびんです。
くりかえし使えば使うほど、環境への負荷を軽減させることができます。



2009年

普及ツール作成



100本つくるか、
100回つかうか、

リユースびんは、回収して洗えば何回も使うことができます。
リユースすればするほど、環境への負荷を減らせます。

びん再使用ネットワーク
<http://www.binnet.org>

このポスターは、2009年環境省の行政法人資源再生推進機構が環境省の委託を受けて作成しました。

制作：2009 西沢

2009年

関西集会の開催

'09年11月 リユースの取組み、ここに集結！

リユースびんから、リユースカップ・お菓子容器まで。
リユースについて考える皆様、参加必至の集いです。

関西を中心に、各地の容器包装リユースの
取組みを総ざらいします。

リユース
集まれ！

リユースびん

リターナブルびん普及プロジェクト関西集会
2009.11.7(土)13:30-16:30
エルおおさか(大阪府立労働センター)708号室

要事前申込
参加費無料

この集会是、2009年度国立研究開発法人環境再生保全機構 地球環境基金の助成金を受けて開催します。

主催 びん再利用ネットワーク

【集会】 リユース集まれ！

【日時】 11/7(土)pm

【会場】 エルおおさか

- ・京都「茶びん」(リユース飲料)の取組み
- ・食器のリユース
- ・プリンカップのリユース
- ・地サイダーの取組み
- ・九州の焼酎びんの取組み

2009年 “Rドロップス2号”新開発



- 全国清涼飲料工業会などメーカーの協力を得て、新しいリユースびんを開発。
- Rドロップス1号の趣旨を生かしながらも、現在の事業者の生産ラインで使用できるびん形状のデザインを開発。

2010年、「すきだ・まちだ・りゅーすだ」キャンペーン



町田市商店街連合会で展開。

リユースでエコポイントを提供する
取り組みに100店舗が参加

- ・リユースびん入り飲料を購入すると
- ・飲食店でマイ箸を持参いただくと
- ・飲食店でマイカップ、マイボトルを持参いただくと
- ・お買い物でマイバッグを持参いただくと
- ・マイ容器で食料品を購入いただくと
- ・古本屋・古着屋で購入いただくと
- ・飲食店で残さず食べると

2010年、Rドロップス2号の市場調査



- 東京包装容器リサイクル協同組合が事業主体となり、全国清涼飲料工業会、ガラスびんリサイクル促進協議会、コダマ飲料、Rびんプロジェクト、リターナブルびん普及促進協議会、びん再使用ネットワークなどと一緒に、**Rドロップス**を実際に製造しサイダーを詰めて、**市場テストを実施**。
- 金型を解放。東洋ガラスの一般びんカタログに搭載。
- どなたでもお使いいただけます。使っていただける方募集中！



キャンペーンのようす

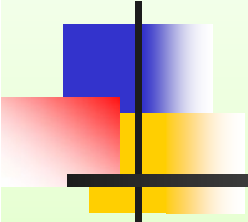


Rドロップス2号サイダー試飲の様子



ご清聴

ありがとうございました。



びん再使用ネットワーク

<http://www.binnet.org/>