

レッドリストを救え！

びんリユース推進全国協議会 事務局長 おざわ いちろう 小沢 一郎

いきびん、Rびん、またはリユースびんが、ビールびんや一升びん、牛乳びんのこととすぐにピンとくる読者の方は、中々の「エコ通」。ところが、過去100年にわたって容器の優等生といわれた、このびん容器が今まさに絶滅危惧種(レッドリスト)に認定されそうになっています。びんリユースのシステムを維持することが難しくなっているのです(図1)。二十数年びんリユースに係わった者として、この問題と現状をご説明いたします。

びんリユースの、いま

ガラスびんの生産量は、いま容器生産量全体の約1割を切っていて、2000年以降ずっと右肩下がりの傾向が続いています。容器の中ではPETボトルが約3割強と一番多く、次にアルミ缶が3割弱で2種の容器で容器全体の6割近くを占めています。こうした状況の中で現在びんリユース(再使用)率は、全容器の4%程度しか占めておらず、絶滅危惧種と言われる所以です。(それでも30億本はある)びんの生産量の低下に比例して、リユース率も下がっているのです。

ガラスびん容器のニーズは高い、問題はリユースシステム

ガラスびんは環境容器としての「社会的価値・評価」を得て、歴史的にもずっと使用されてきた容器です。びん容器の

使用の減少は、びんそのものの価値・評価が下がったことと、リユースの価値・評価が下がったことの2つが考えられますが、前者の評価・価値は依然と飲料等の事業では高く人気もあり、店頭に高級品としても陳列されているので、後者のリユースの価値・評価が問題であるといえます。2000年の容器包装リサイクル法施行時にリユース対応策を講じなかったことが最大の低下の要因ですが、これからの対策としてびんリユースを進めるためには、これまでの業界の自主的な取り組みから、国・自治体、消費者・市民などで連携し共有する、新しいびんリユース制度の構築を目指すことが大事です。

当協議会では、びんリユース推進に向けてさまざまな関係者と連携し、一つの柱として、各地域で進められるびんリユース普及に向けた取り組みの支援も行っています。

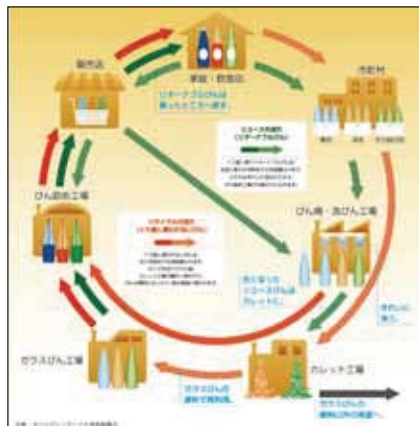


図1 循環するガラスびんの流れ、現在のリユースびんのフロー

新しいリユースびん登場!!地域に溶けこむリユースびん

回収したびんを洗浄して繰り返し使うリユースびん「Rドロップス2号」が開発された。この新しいリユースびんは、スタイリッシュで軽くて(175g)環境にもよい(びんを5回再使用すれば、環境負荷はペットボトルの約半分)[†]。ガラスびんだから手に持った触感がさわやかで、暑い季節には飲料がより美味しく感じられる。この新しいリユースびんを使った新商品が全国各地で続々と誕生している。運搬による環境負荷を減らすため、それぞれの販売エリアは狭いが、エコなライフスタイルにぴったりの新商品。地元の方はぜひ一度お試しあれ〜♪



と、わ(To WA)



大和茶『と、わ(To WA)』はごみを出さず、地球にやさしいリユースびんを利用、そして奈良県特産の大和茶(やまとちゃ)を100%使用した地域経済にも還元できる商品です。悠久の歴史から受け継がれてきた大和茶の文化をぜひご賞味ください。主な販売エリアは、奈良県下一円、一部大阪、京都 地域外も応相談。価格は、オープンプライス。取扱店であるホテル・旅館・飲食店において購入可能です。問い合わせ: World Seed 担当: 中島 TEL: 070-5653-6647 FAX: 072-983-5855 E-mail: info@yamatocha-to-wa.com

大阪撰茶 茶々



日本各地の産地から選んでブレンドした茶葉を、能勢の天然水で抽出した緑茶飲料。この深み、風味こそまさにお茶本来の味わい。「太閤さんも、利休さんも応援してくれるはず、飲んでや!」価格は、一本120円。1ケース(20本入り)で販売。販売エリアは大阪府内と京都府・兵庫県の一部。問い合わせ: 大阪びんリユース推進協議会 TEL: 090-8756-6121 担当: 福井

OKAYAMA PEACH CIDER 岡山県産清水白桃



地元岡山県産の清水白桃果汁・山桜の蜂蜜を使用した岡山県の産地地消を推進する炭酸飲料。価格は、中味250円+びんの預り金50円+消費税24円で合計324円/本。びんを返すと50円戻ってくる。販売はフルーツアンシャンテ 岡山高島屋店(地下1階)、イオンモール岡山5階 おおあちゃんの台所の2カ所。問い合わせ: 岡山大学廃棄物

マネジメント研究センター 准教授 松井康弘
TEL&FAX: 086-251-8991 E-mail: matsui@okayama-u.ac.jp

いけソーダ



福井県池田町が町産の湧水を原料に開発した“地サイダー”。さっぱりとした微炭酸飲料で後味すっきりさわやか。一本205円。びんを返すと50円戻ってくる。販売エリアは福井県池田町内の「こって

コテいけだ」などの店舗や居酒屋、宿泊施設など。
問い合わせ: (株)まちUPいけだ TEL: 0778-44-8040

昔から一升瓶やビールびん、牛乳びんなどリユースの代表選手だったガラスびん。この他にも、山梨県ではワインびん、秋田県では720mlの酒びんなど、全国でリユースの取り組みが広がっている。資源ごみとしての空きびん回収は、ほとんどが一度粉砕された後に溶かして新たなびんにリサイクルされているが、ここで紹介したリユースびんは、回収された後に洗浄してそのままの形で使われるので環境にもよく、処理費用に税金を使わないというメリットもある。ここで紹介した新しいリユースびんたちも、日本の文化として地域で大切に育てられることを願っている。

「Rドロップス2号」は、日本ガラスびん協会が認定するリユースびん(Rマーク付き)なので、商品開発費用の負担がいらぬ容器。地域で新商品を作って、エコの輪を広げたいとお考えの方は、びんリユース推進全国協議会(HP: <http://www.bin-reuse.jp/> TEL: 03-5860-8428)までお問い合わせ下さい。Rドロップス2号の入手方法や商品開発のご相談にお応えします。

†「LCA手法による容器間比較報告書」<改訂版>(2001(平成13)年8月容器比較研究会(事務局:東京大学安井至研究室))