

地域協議会報告

関東甲信越びんリユース推進協議会

事務局長 宮永 真彦

「関東連絡協議会」が母体となって設立された「関東甲信越びんリユース推進協議会」は、この3年間、環境省実証事業による山梨県ワインびんリユースの取り組みを進めてきた。

2013年度：関東甲信越びんリユース推進協議会設立

2014年度：山梨県ワインびんリユースのスーパーでの実証（トライアル）及び消費者アンケート。

2015年度：山梨県ワインびんに関する山梨県旅館生活衛生同業組合会員へのアンケート及びワイナリーへのヒヤリングの実施、回収実験チャレンジに向けてスタート。

2016年度：山梨県小売酒販組合とも話合いで、ワインびんが多数回収されるので、参加してもらおう。

2017年度～行政回収が本格的になる。

日本で生産されているワインの中で国産ワイン＝日本ワイン（国産ぶどう使用）は、全ワイン生産量の1/4で、この内30%が山梨県産ワインである。

2015年度 各参加主体のびんリユースに関する役割

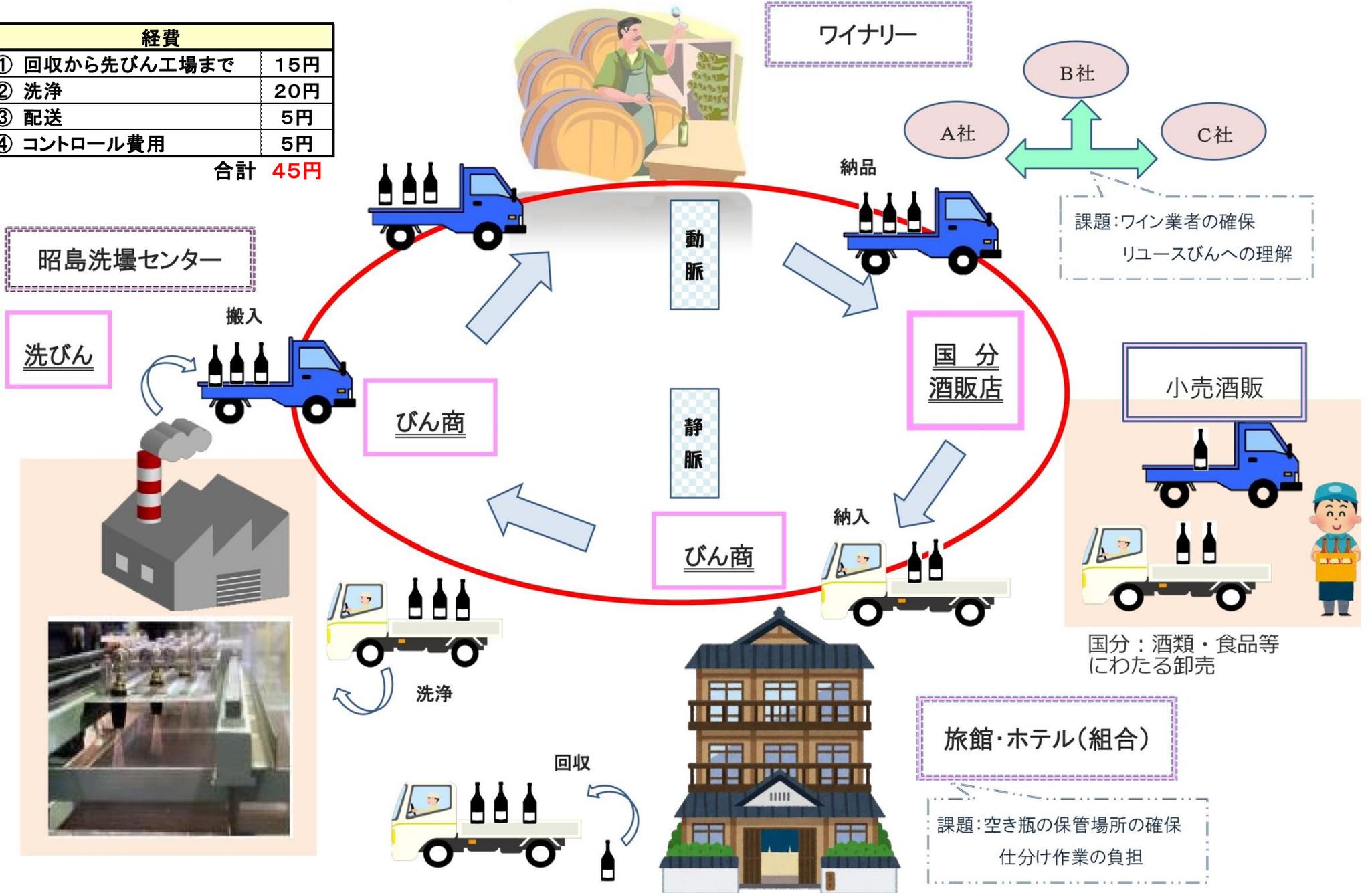
団 体	取り組み内容
①ワイナリー（メーカー） （山梨県ワイナリー酒造組合）	ワイナリーがワインリユースびん（720ml・コルク栓）を再使用し、卸に納品する。各ワイナリーへの支援・協力の実施
②首都圏国分（卸）他卸事業者	各卸より各々の小売酒販店へワインリユースびんとして納品される
③小売酒販店事業者	卸より小売酒販店に納品されたワインびんは、県内旅館・ホテルへ納品される
④県内旅館・ホテル事業者 （山梨県旅館生活衛生同業組合）	小売酒販より購入したワインびんを使用後、各旅館・ホテル事業者より各小売酒販に返却される
⑤びん商（回収） （山梨びん商組合他）	小売酒販～卸に返却されたワインリユースびんを卸などから回収する
⑥洗びん事業者 （きょうされん／洗びん・納品）	びん商から返却されたワインリユースびんを洗びん・品管し、再度ワイナリーへ再使用びんとして納品される
⑦支援・協力 （びんリユース推進協議会）	各種のデータの収集・分析・評価及びまとめ （リユースびん納品本数／リユースびん回収本数など）
⑧山梨県	県内のワイナリー、スーパー・小売など販売者、消費者、自治体との連携支援
⑨県内自治体	自治体回収時に、リユースびんの選別

【調査とまとめ】

調査項目	調査内容	その結果
<p>1. ワインびんがどこでどのように発生し、だれがどのように処理しているかについても調査を行うことが必要と思われる。</p>	<p>①旅館・ホテルへのアンケート調査 ②ワイナリーへ訪問してのヒヤリング調査</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケートではワインびんの回収に協力的な事業者が多いと思われる。 ・協力可能なワイナリーは、半数以下であり、更なる依頼を行うことが必要。
<p>2. 卸・小売の協力や回収量に併せたP箱や回収場所の確保についても今後研究が必要と思われる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・旅館・ホテルでの空びんの保管容器及び保管状態の調査 	<ul style="list-style-type: none"> ・空びんの保管状況を把握する上でも回収実験に着手することが必要。
<p>3. 又、ワイナリーの参加協力を得るには、どのような要件が必要なのか。又、リユース（再使用）するためのコストなどの条件整備も必要と思われる。</p>	<p>①ワイナリー協力の要件とは何か ②びん容器コスト調査（新びんと洗いびんコスト）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイナリー全体の合意を得るためにも地域毎にシフトした取り組みを予定する。この間の取り組み報告と学習会等も。
<p>4. 各旅館・ホテルと卸・小売酒販との連携で、どの程度の回収頻度や回収本数なのかの予測も必要だ。</p>	<p>①旅館・ホテルへのアンケート調査 ②卸・小売での回収に関する調査</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・回収頻度は現状に即したことからスタートし、まずびん商が担い課題を整理してから、酒販店にお願いする。
<p>5. 一方、オープン市場でのワインびんリユースは来年度以降の取り組みになるものと思われるが、今からどのように進めればよいかの検討を進めることが必要だ。</p>	<p>調査内容の検討（案）を作成する。</p>	

やまなしワインびんリユースフロー図

経費	
① 回収から先びん工場まで	15円
② 洗浄	20円
③ 配送	5円
④ コントロール費用	5円
合計 45円	



実証に向けた流れ及び協力体制

団 体	取り組み内容
①ワイナリー（メーカー） （山梨県ワイナリー酒造組合）	ワインリユースびん（720ml・コルク栓）を卸事業者へ納品 K720ml型を優先使用
②首都圏国分（卸）他卸事業者	各々の小売酒販店へワインリユースびんとして納品
③小売酒販店事業者	ワインリユースびんは、県内旅館・ホテルへ納品
④県内旅館・ホテル事業者 （山梨県旅館生活衛生同業組合）	小売酒販より購入したワインびんを使用後、適正な管理の下、 各小売酒販に返却
⑤びん商（回収） （山梨びん商組合他）	小売酒販～卸に返却されたワインリユースびんを卸などから 回収、あるいは行政による回収
⑥洗びん事業者 （きょうされん／洗びん・納品）	びん商から返却されたワインリユースびんを洗びん・品質管 理し、再度ワイナリーへ再使用びんとして納品
⑦支援・協力 （びんリユース推進協議会）	各種のデータの収集・分析・評価及びまとめ、リユースシス テムの構築（リユースびん納品本数／リユースびん回収本数 など）
⑧山梨県 （森林環境部エネルギー政策課）	県内のワイナリー、スーパー・小売など販売者、消費者、自 治体との連携支援、広報による支援、リユースびんの実績と 安全性PR
⑨県内自治体（今後）	カレット→生びんによるごみ減量化 5市にて開始された
⑩消費者	リユースびん使用実績、安全性の確認

今後の取り組みについて

ワインびんリユースフローにある、

①ワイナリー(メーカー)：安全性、使用実績、消費者にPR

②流通事業者：効率的回収システム

③販売事業者：消費者に対する意識の確立

④購入者：リユースびんの必要性、安全性

⑤回収・洗びん事業者：効率的洗浄・納品システム

⑥行政：リユースびんを使用する必要性、統一びんの確立、
安全性のPR

の協力（コラボレーション）が重要である。

ご質問についての回答

①地域の連携に関して

必要なことだと思います。特にワインびんの統一化は、生産地と消費者が異なるので、全国展開することを視野に入れることが大切です。

②情報の在り方

情報の共有化は必要です。全国展開になった時の状況を考えて、各地の意見を聞くべきと思います。

③各地の問題点

- リユースびんの意識の確立
- 統一びんの確定