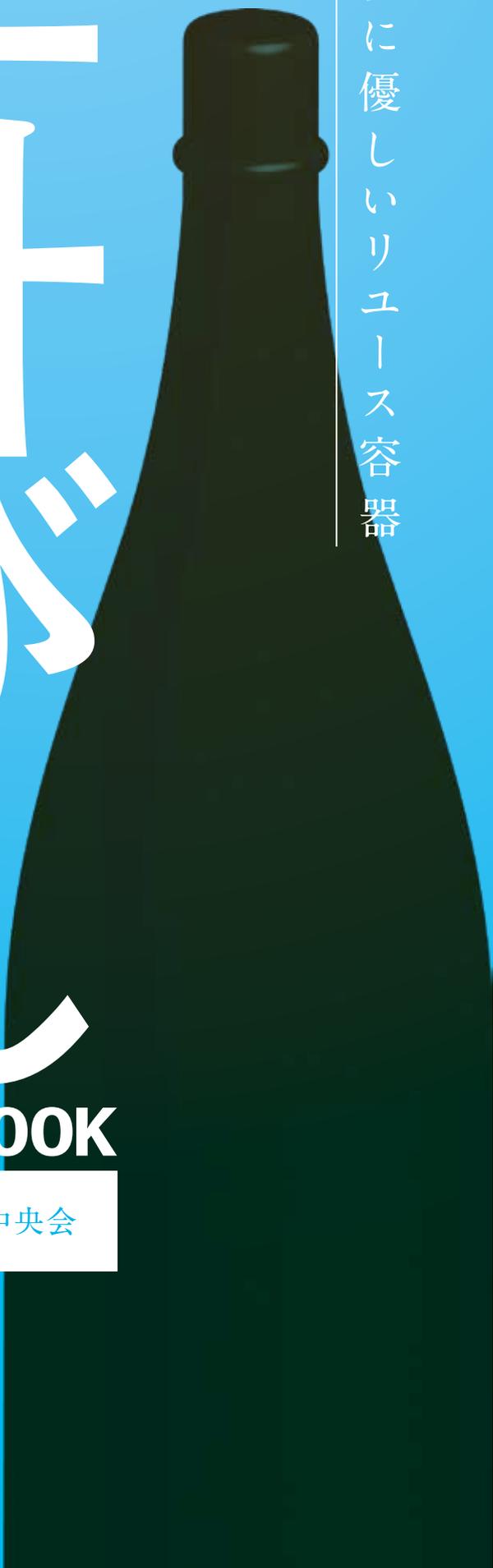


環境に優しいリユース容器

一升びん

GUIDE BOOK

日本酒造組合中央会



はじめに

「一升びん」

～環境に優しいリユース容器～

一升びん(以下、1.8ℓびんとする。)が減っている

1.8ℓびんは1901年(明治33年)には日本酒の容器として登場し、昭和初期以降に量産されるようになりました。使用する商品としては日本酒のほか醤油や食酢、ソース類、本格焼酎、みりん、果実酒などに用いられ日本国内独自の規格型ボトルとして広く普及しました。

現在、1.8ℓびんの出荷量は消費者ライフスタイルの変化や酒販店の激減など流通構造の変化により減少していますが、使用本数の約65%は回収びんが占めています。1.8ℓびんは容器包装リサイクル法の自主回収容器に認定されており、その認定基準は「回収率おおむね90%」とされています。しかし、回収率は年々低下し、平成28年度では過去最低の74.5%となりました。自主回収認定を維持するためには、回収率の向上が課題となっています。

1.8ℓびんは酒販店や自治体によって回収され、びん商を通じて酒造メーカーへと供給されるシステムが整備されていますが、リユースびんの代表格である1.8ℓびんの回収率が低下していけば、この回収システムが機能しなくなることはもちろん、他のリユースびんの回収システムにも影響を及ぼし、環境負荷の面からみてもマイナスになるのではないかと考えられます。

ガイドブックの目的

リユースびんの代表格である1.8ℓびんの現状(再使用率の減少、需要と供給、回収システム、回収実態)等、1.8ℓびんに係る内容を網羅した情報を提供するために本ガイドブックを作成しました。

また、1.8ℓびんの回収率低下の課題と対策について、自治体の工夫された回収方法の事例や、剥がれにくいと問題になっていたラベルについて、使用上配慮してもらいたい事項をまとめました。本ガイドブックを参考にいただき少しでも1.8ℓびんの再使用率の向上に寄与することを目的とします。

本ガイドブックは、酒造メーカーおよび自治体をはじめ、1.8ℓびんを使用している関係者を対象に、1.8ℓびんを取り巻く現状やリユースに必要な内容、課題について、情報等の共有を図るための内容としておりますので関係者の皆様のお役に立つことを願っております。

一升びん
GUIDE BOOK
目次

第1章
chapter one

1.8ℓびんの現状 1

- 1. 100年以上の歴史を持つ1.8ℓびん 1
- 2. 1.8ℓびんの特徴 3
- 3. 出荷量と回収率の推移 5
- 4. 空きびんの地域別需要量と発生量 6
- 5. 1.8ℓびんについての「常識」の変化 9

第2章
chapter two

1.8ℓびんの回収と再使用の仕組み 10

- 1. 1.8ℓびんの回収ルート 10
- 2. 空きびんの回収を担うびん商 11
- 3. 空きびんの洗浄(洗びん) 12
- 4. 1.8ℓびんの循環を支えるP箱 14
- 5. 酒造メーカーでの回収びん使用の実態 16

第3章
chapter three

自治体回収の実態と工夫 17

- 1. 自治体による分別回収の実態 17
- 2. 自治体回収のタイプと工夫 19
- 3. 質の良い1.8ℓびんを回収するための工夫 28

第4章
chapter four

1.8ℓびんの環境配慮と今後の課題 29

- 1. 回収びんの品質について 29
- 2. 酒造メーカーに求められる「環境配慮」 30
- 3. 循環型社会のインフラとしての1.8ℓびん 34
- 4. これからの課題 35