

2015年度 山梨県ワインびんリユースの取り組み報告

1. 取り組みの経過

2013年びん商の「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。

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。このワインを何とかリユースびんにすることが私たちに課せられた使命である。

2014年度の取り組みの結果、今後の課題として整理したことは次のことであった。

2014年度、「ワイン製造（メーカー）～卸（流通）～スーパー（販売）～消費者（購入）～回収（洗い洗浄）～再使用」をトライアルとして取組みは、「オープン市場」でのワインびんリユースは、販売や回収などに於いて依然多くの課題があるとの判断から、まず「クローズドシステム」でのリユースの取り組みを優先すべきであるとの考え方になった。

又山梨森林環境部によって実施した山梨県ワイン酒造組合会員（メーカー）へのアンケートでは、リユースびんの破損、傷、手間などのリスクを考えると、各ワイナリーは新びんに移行する傾向にある。そのためすぐリユースに参加してもよいと考えるワイナリーが多くはなく、組合全体で参加するには時間が掛かると思われるので、参加ワイナリーを限定して取り組むことが必要と考える。

この結果、オープン市場での取り組みではなく、クローズ市場での取り組みを優先させることとし、第一段のワイナリーでの生産、第二段の卸・小売の流通、そして最後の旅館・ホテルの回収と3つにフローを分解し、まず合意の取れつつある3つめの旅館・ホテルからの回収実験を行うのがベターであるとの結論に達した。又、東京都区内において回収したワインびんを洗浄して、リユース（再使用）実験を行うこととした。

2. 2015年度の取り組み計画

2015年度は、これまでの取り組みの中から見えてきた課題を整理し、実証に向けた次のような調査を行うこととした。これは未だワインの供給～使用～回収の実態が不明なところもあり、ワインびんリユースの実態を更に把握するための課題解決のために行うものです。

1) ワインリユースびんに取り組む上での課題の整理

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行政・自治体へのヒヤリングを行うことが必要と思われる。

卸・小売の協力や回収量に併せた回収場所の確保などについても今後研究が必要と思われる。

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)するための条件整備が必要と思われる。

各旅館・ホテルの協力と卸・小売酒販との連携でどの程度回収本数が認められるのかの予測が必要だ。

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について検討を進めることが必要だ。

3.2015年「ワインリユースびん」の進め方について

クローズドシステム構築を進める上で、『メーカー(ボトラー)、卸・流通、小売酒販、旅館・ホテル組合、びん商(洗びん工場)』の協力関係を強めることからスタートする。

具体的には次のように進める。

参加ワイナリーを甲州市、笛吹市、山梨市、甲府市などに集中限定する。

卸・流通は、国分(株)他の流通や小売酒販の協力を得て、販売・納品先から返却・回収を行う。

クローズの取り組みとして、山梨県旅館生活衛生同業組合の協力で実施する。

行政(自治体)の協力を、甲州市、笛吹市、山梨市、甲府市を中心に行うこととし、カレット 生びん化の取り組みとして、行政回収での資源循環の効果活用などの成果を出し、ごみ減量に貢献する。

(調査とまとめ)

調査項目	調査内容	その結果
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。	旅館・ホテルへのアンケート調査 ワイナリーへ訪問してのヒヤリング調査	・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。
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。	・旅館・ホテルでの空びんの保管容器及び保管状態の調査	・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。
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。	ワイナリー協力の要件とは何か びん容器コスト調査(新びんと洗いびんコスト)	・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。
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。	旅館・ホテルへのアンケート調査 卸・小売での回収に関する調査	・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。
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。	調査内容の検討(案)を作成する。	

4.2015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
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
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
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
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
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
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
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)
山梨県(産業労働部森林環境総務課、地域産業振興課など)	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

5.2015年取り組み体制(案)について

●「山梨ワインびんリユース検討会」開催の日程 (1月頃予定)

参加団体構成(予定)

- ・望月 太 (山梨県ワイン酒造組合)
- ・大村 春夫 (丸藤葡萄酒工業株)
- ・鈴木 賢次、藤原 安盛 (首都圏国分株山梨支社)
- ・山下 安廣 (山梨県旅館生活衛生同業組合)
- ・斉藤 由美、山形 信寛(山梨県森林環境部森林環境総務課環境活動推進担当)
- ・伊藤 洋 (日本ワイナリー協会)
- ・小沢 一郎 (びんリユース推進全国協議会)
- ・宮永 真彦、田村 豊也 (関東甲信越びんリユース推進協議会)

2015年度の取り組み内容の評価

2015年度の取り組みの中で、成果はやはり地域(地元)の旅館組合である「山梨県旅館生活衛生同業組合」と山梨県庁の協力です。今年度は山梨県庁との打合せ、山梨旅館組合との打合せに重点を置き、ワインびんの現状を更に把握し、課題解決に向け方策の検討に時間をかけた。その結果、山梨旅館生活衛生同業組合とは自序に協力関係が深まってきたように思える。しかし、ワイナリー組合とはまだ協力関係が充分ではないため、2016年度更なる依頼を強め、ワイナリー組合全体での取り組みに発展させることを目指すことが必要であると考えます。

6.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、ワイナリー(メーカー) 流通事業者 販売事業者 購入者 回収・洗びん事業者 の協力(コラボレーション)が重要であり、この3月にも

行われようとしている回収洗浄したワインびを再使用する実験は、 の購入者 = 旅館・ホテルを対象に実施するものです。

2016年度実証スケジュール(案)

	4-5月	6月	7-9月	10-11月
1.ワイナリーの協力	<ul style="list-style-type: none"> ・検討会参加に係わる協力要請 ・資料作成等準備 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン酒造組合会長に協力依頼 		<ul style="list-style-type: none"> ・ヒヤリングの実施
2.卸・流通の協力				<ul style="list-style-type: none"> ・ヒヤリングの実施
3.びん商の協力		<ul style="list-style-type: none"> ・びん商の協力体制構築 		<ul style="list-style-type: none"> ・ヒヤリングの実施
4.旅館・ホテル組合の協力		<ul style="list-style-type: none"> ・協力を依頼する旅館・ホテルの選定 ・ワイナリー、卸、旅館等の商・物マッチング策定 		<ul style="list-style-type: none"> ・ヒヤリングの実施
5.行政との連携		<ul style="list-style-type: none"> ・広報支援確立 ・関係団体協力・支援 		
6.検討会		<ul style="list-style-type: none"> ・検討会の開催 2016年計画説明 		<ul style="list-style-type: none"> ・検討会開催 ・ヒヤリング等の報告

今後の目標案(2016～2020年～)

目標時期	事業内容	目標達成指標
短期目標(2016年)	<ul style="list-style-type: none"> クローズドシステムによる小規模な実証事業 ワイン酒造組合に於いて報告会の開催 	<ul style="list-style-type: none"> ・システムの有効性の実証(コスト、効果等) ・課題等の整理の把握
中期目標(2016～19年)	<ul style="list-style-type: none"> 実証事業の拡大実施 ワイナリーでの研修会の開催 びん商での効率的回収方法の検討(P箱含む) 卸・流通での効率的運搬体制の検討 洗びん事業者での効率的納品システムの検討 市町村との連携 消費者へのPR 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通体制の確立 ・ワイナリーのリユース参加拡充 ・消費者の意識向上 ・リユースワインボトルの規格化の検討開始 ・山梨モデルを全国に発信(ワインびんリユースネットワーク版)
長期目標(2020年～)	<ul style="list-style-type: none"> ワイン統一リユースびん使用 共通コンテナの使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・自治体によるワインびんの回収方法の検討

この間、日本のワインの生産量は、国産ワイン30%(11万 kl)、輸入ワイン70%(25万 kl)で推移し、若干国産ワインに比べ輸入ワインが増加し、全体ワイン総量としては23/24(前年比)で国産104%輸入ワイン114%になっている。

山梨県産のワインは年間約1万9千k（国税庁資料）あり、720ml換算で約2千6百万本が流通しているものと予測する。その内、全体の1/2が720mlびんと仮定し、又、山梨ワインの約15%に当たる390万本をリユース対象びんと仮定して回収・洗浄し、再度ワインびんとして再使用することが可能であれば、山梨県内におけるワインびんを対象としたリユースシステムの構築が可能であると考えている。

一方、ワインの地域別消費量を見ると、全生産量の約半分(47.7%)が関東での消費であり、続いて近畿が16.6%になっている。このことから、山梨県で生産されたワインを山梨を含む関東圏で回収し、再度山梨ワイナリーが使用する、生産地と消費地の連携による「リユースシステム」が可能であると考えられる。

今後ワインびんリユースの取り組みの中で、ボトラー（メーカー）、販売者、流通関係者などの連携体制を構築し、更に消費者の理解を得るなど多くの課題があるが、これらの課題を克服し、全国初の取り組みである国産ワインびんのリユースシステムの取り組みを山梨県からスタートさせ、ごみ減量を通じた取り組みを全国に広めていきたいと考える。

上記のいずれのワインも一部を除きほぼリユースされず、ワンウェイ＝リサイクル・カレットにされているものと思われる。

ガラスびんカレット処理の現状

ワンウェイガラスびんは回収された後カレット処理され、リサイクル又は埋め立てになる。その量は、山梨県で約4千,5百トン/年であり、甲府市、甲州市、山梨市、笛吹市の4市で千トン弱/年になり県内回収量の約2割を占めている（環境省、容器包装リサイクル協会の資料を参考に作成）。

ガラスびんカレットの占める割合

自治体名	人口/人	ごみ収集量t	ガラスびんカレット量t	重量比率%
甲府市	193,089	71,744	223	0.31
山梨市	35,029	11,472	148	1.29
笛吹市	69,620	24,630	293	1.19
甲州市	31,671	10,992	175	1.59
4市計	329,409	118,838	839	0.71
県集計	850,375	267,504	4,444	1.66

ごみ収集量はh25年度データ、その他はh26年度。甲府市は容リ協会から離脱のため集団回収のみ集計している。この表で見る限り、笛吹市はごみ収集量に対しガラスびんカレット量が多いことから、「ワインびんの使用量も多いのでは」と推測することが出来る。

以上

2015年度環境省実証びんリユース取り組みまとめ会議メモ

・日 時: 2016年2月16日(火)午後3時～5時

・会 場: 新川区民会館会議室

出席者

座長 寺田 良一 明治大学文化学部教授 環境社会学

伊藤 洋 日本ワイナリー協会 専務理事

小沼 俊之 日本スーパーマーケット協会 会員サポート部部長

金古 充弘 パルスシステム生活協同組合連合会 地域・エネルギー支援本部課長

井尻 欣一 日本P箱レンタル協議会 新日本流通(株)

小沢 一郎 びんリユース推進全国協議会 事務局長

眞田 光雄 関東連絡協議会 委員長

田村 豊也 東京びん容器協同組合 理事長

宮永 真彦 関東甲信越びんリユース推進協議会 事務局長

加山 俊也 三菱UFJリサーチ&コンサルティング(株) 環境・エネルギー部主任研究員

- 議題 1) 山梨県ワインびんリユースの取り組みについて
2) 山梨県ワイン酒造組合会員への聞き取り調査について
3) 山梨県旅館生活衛生同業組合会員へのアンケート結果について
4) 今後の取り組みについて

山梨県ワインびんリユースの取り組みについて、資料に基づき、宮永事務局長より次のような報告があった。

1) 山梨県ワインびんリユースの取り組みについて

県産ワインを展示・販売している「ぶどうの丘」に出向き、実際ワイナリーがどのようなびん種を使用しているかについて調査を行った(資料別紙)。その結果、7割以上のワイナリーでリユース可能なワインびんを使用していることが分かった。

2) 山梨県ワイン酒造組合会員への聞き取り調査について

リユース可能なびんを使用しているワイナリー各社を対象に聞き取り調査(ヒヤリング)を実施した。ヒヤリングした8社の内、リユースに参加可能なワイナリー3社、今後検討中2社、無理3社であった。理解をしていただけるには、もう少し時間が必要と思われる。(場合によっては勉強会も必要)

3) 山梨県旅館生活衛生同業組合会員へのアンケート結果について

ワインびんリユースのクローズド対象になる、山梨県旅館生活衛生同業組合会員向けにアンケートを行った。配布数141社、回答数23社(回答率16.3%)まだ回答数は低いので、引き続き回答に協力を訴える。回答いただいた旅館・ホテルは、県内の中でも客席が100人～300人と比較的規

模の大きなところが多いため、旅館・ホテル全体での大まかな傾向が分かった。

4) 今後の取り組みとしては、次のことを確認した。

山梨県内の7割以上のワイナリーは、甲州市、笛吹市、山梨市、甲府市などに集中していることを踏まえ、4市での取り組みの重点地域として進めて行く。

卸・流通は、当面首都圏国分株の協力及び小売酒販の協力を得て行う。

排出元は山梨県旅館生活衛生同業組合会員の協力を得て取り組むこととし、まずはびん商による回収実験に入る。

行政(自治体)は、今後ヒヤリングを行う中で行政回収での資源循環の活用などの成果や、びんをリユースすることでどれほどのごみ減量に貢献するかなどを予測する。

今後について

・2/18～22でワインびんの洗浄評価を行う。

・「びん再使用ネットワーク」でも共通びん使用によるワインの普及の検討をお願いしたい。

その他

・「東京システム21」でのワインびんの回収では、8,600本程が集まっている。今後仕分け、洗びんを行い、ワイナリーで使用可能かどうか判断する。

R720mlのリユースびんも使用されている2,600万本の内1,040万本(40%)が関東で消費されている。

・ワインびんも同じような取り組みになる可能性がある。ワイナリーにも品質とコストで使用可能かどうか判断をお願いしたい。

・大手ワイナリーも新びんを使用し、中小ワイナリーが大手ワイナリーが使用したあとのリユースびんを使用することも出来るのではないか。

・ワインはテーブルの上に置くが、1升びんはテーブルの上には置かない。このためワインびんは1升びん以上に品質基準が求められるかもしれない。リユースワインびんの認識も必要である。

・リユースびんは地域の取り組みとマッチングすることが必要だ。山梨ワインリゾート構想 県産ワインの普及 世界農業遺産構想 などとの連携することが求められる。

又、ワインびんの規格統一や回収コンテナ等のことも話題になった。

以上

2015年度環境省実証事業 山梨ワインリユースびんの取り組み(中間)まとめ会議

主催: 関東甲信越びんリユース推進協議会

実施日時: 2016年1月29日(金) 10:30~12:00

会場: 山梨県庁会議室(8階)

出席者(予定)

- ・大村 春夫 (丸藤葡萄酒工業(株)代表取締役 / 山梨県ワイン酒造組合理事)
- ・山下 安廣 (山梨県旅館生活衛生同業組合 理事長)
- ・伊藤 洋 (日本ワイナリー協会 専務理事)
- ・鈴木 賢次 (首都圏国分(株)山梨支社 販売業務部長(兼物流システム担当部長))
- ・藤原 安盛 (首都圏国分(株)山梨支社甲府支店 営業)
- ・斉藤 由美 (山梨県森林環境部森林環境総務課環境活動推進担当課長補佐)
- ・山形 信寛 (山梨県森林環境部森林環境総務課環境活動推進担当 主任)
- ・河西 博志 (山梨県森林環境部大気水質保全課環境影響評価担当 課長補佐)
- ・西本 満裕 (環境省大臣官房 廃棄物・リサイクル対策部リサイクル推進室)
- ・加山 俊也 (三菱UFJリサーチ & コンサルティング(株) 環境・エネルギー部 主任研究員)
- ・小沢 一郎 (びんリユース推進全国協議会 事務局長)
- ・田村 豊也 (関東甲信越びんリユース推進協議会、東京びん容器)
- ・宮永 真彦 (関東甲信越びんリユース推進協議会 事務局長)

議題(案)

1. 2015年度ワインリユースびん取り組み報告(中間)
2. 実施したアンケート結果(中間)について
3. 今後の取り組みについて
4. その他

議題

2015年度ワインリユースびんの取り組み報告(中間)

1. これまでの経過

「ワインリユースびん」の取り組みは、2014年環境省事業のトライアルとして実施され、ワイナリーとスーパー、卸などの協力で実施された。山梨県産の国産ワインは年間 1万9千k され、720ml換算で2千6百万本が流通しているものと予測する。又、ガラスびんの自治体における収集処理量は山梨県で26万8千t

であり、これがワインびんリユースに取り組むと、山梨生産分からのカレット量は、輸入ワインの量を差し引いても大幅に減少すると予測する。

このことから当面は、国産ワインのほぼ15%に当たる390万本をリユース対象びんとして回収・洗浄し、再度ワインびんとして再使用することが可能であれば、ごみ減量、リユースの推進に繋がるものと思われる。

これからのワインリユースびんの取り組みの中で、ボトラー（メーカー）、卸・流通事業者、販売者、消費者などの理解を得進める中で多くの課題があり、これをクリアし、山梨の国産ワインびんのリユースの取り組みを日本の最初の事例としてスタートさせ、国産ワインの普及につなげたい。

2. ワインリユースびんに取り組む上での課題について

ワインリユースびんの取り組みを進める中で、ワイナリーやスーパーなどの一部には、リユースびんについて理解を頂くことが出来たが、まだまだワインリユースびんを進めるには課題も多く、事業者全体の協力や利用者の理解を得るには時間も掛かることが解った。又、消費者への情報不足もあり、認知度なども十分でないこともあることも解った。ワインびんリユースの必要性についてPRすることの難しさも理解した。

〔今後の調査課題について〕

- 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。
- 2) 卸・小売の協力や回収量に併せた共通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。
- 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。（例えば大衆酒にリユースびんを使用するか）
- 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。
- 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について検討を進めることが必要だ。

4. 2015年度「ワインリユースびん」の進め方について

クローズドシステム構築を進める上で、『メーカー（ボトラー）、卸・流通、小売酒販、旅館・ホテル組合、びん商（洗びん工場）』の協力関係を強めることからスタートする。

具体的には次のように進める。

山梨県内の7割以上のワイナリーは、甲州市、笛吹市、山梨市、甲府市などに集中していることを踏まえ、取り組みの対象もこの地域を重点にすすめる。

卸・流通は、首都圏国分株の協力を得て行い、小売酒販の協力を得てボトルの返却・回収を行う。

クローズの取り組みとして、山梨県旅館生活衛生同業組合傘下の組合の協力を得て取り組む。

行政（自治体）の連携は、今後調査・ヒヤリングを行う中で、行政回収での資源循環の活用などの成果や、びんをリユースすることでどれ程ごみ減量に貢献するかなどを予測することで判断する。

5. 2016年度実証に向けた流れ及び協力体制（案）

団体	取り組み内容
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
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

小売酒販事業者	ワインリユースびんは、県内旅館・ホテルへ納品
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
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
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
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)
山梨県(森林環境部、産業労働部、農政部など)	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
県内自治体(今後)	カレット 生びんによるごみ減量化

5.2015年度の取り組み(中間)報告

2015年度は、ワインびんの生産・供給と流通・販売及び使用後の廃棄処分についてより詳しい情報収集が必要であるとの観点から、各ワイナリーで使用しているワインびん種類の調査、県内ワイナリーでのリユースびんの使用状況、卸・流通での供給の実態、グローブで使用後廃棄・処理している旅館・ホテルでの現状について調査を行うことを計画した。

ワイナリーでの使用しているワインびん種類の調査

別途、ぶどうの丘(ワイン展示場)を訪問し、山梨県内ワイナリーが使用しているびん種について調査を行った。調査ワイナリー数 34社。

びん型	ワイナリー数	%
T型びん720ml	19社	55.9%
K型びん720ml	7社	20.6%
その他びん720ml	3社	8.8%
カツヌマボトル720ml	5社	14.7%
計	34社	100.0%

その結果、ワインびんとして使用されている中で、T型とK型を合わせて26社(76.5%)になり、びん種の7割程度はワインリユース対象びん種であることが分かった(その他カツヌマボトルは10社程使用中)。

T型720、K型720がリユースびんとして再使用が可能であることを前提として。

県内ワイナリーへのリユースびん使用状況のヒヤリング

11月より県内ワイナリーを訪問し、ワインびんリユース(再使用)について意見交換を行った。

意見交換を予定したワイナリー(候補・10社)

	ワイナリー	使用ワインびん種	内容	可能性
甲州 (勝沼)	・Kワイナリー	T型ボトル/K型ボトル/カツヌマボトル	現在も戻ったワインびんはリユースしている 大衆ワインは統一びんが望ましいが、排水処理の困難性から多くのワイナリーは自前洗浄をやめてしまった。経済性(コスト)、安全性が確保できればリユース(再使用)したい。	
	・Mワイナリー	T型	現状、問題なくリユースしている。	
	・Sワイナリー	T型	リユースびんの使用については課題がある。又、法制度の問題もある。国・自治体が規格びんを決	

	・Sワイナリー	T型/K型	めてくれればOKだ。 新びんのみ使用。消費者の意識を変えなければ ならない。大手チェーンでは、キズの発生のクレームが怖い。再使用びんを使用するには問題が多く 現状では無理である。	×
	・Kワイナリー	T型	新びんを多く使用。共通びんについては、720か 750に統一しては、ラベルの改善も必要。コスト、安全性の重視。実験への参加は可能。カツヌマボトルはあまり使用されていない。	
	・Mワイナリー	T型	共通びんの使用はボルドータイプで可能では。 今後、びんコストが安く、品質が良ければ使用可能 (大衆向け)。前向きに検討する。	
	・Fワイナリー	T型	未調査	
	・Y葡萄酒	YT型	未調査	
笛吹	・Aワイナリー	R720	720は生協のみで、通常は750。720使用の可能性 はない。	×
甲府	・Sワイナリー	YT型	新びんのみ使用。リユースの可能性は低い。	×

ヒヤリングした結果、

今回は、調査候補の10社中8社を訪問することが出来た。訪問した8社の内、参加可能は3社、無理は3社、要検討は2社であった。

卸・流通での供給の実態

卸流通の首都圏国分(株)にヒヤリングを行い、ボトルメーカーと販売先の旅館組合の協力が得られれば、国分(株)が関与できる範囲で、卸・流通(小売酒販等)を通じてリユース可能なワインボトルの回収は可能であるとの意見を頂いた。又将来的には、他の卸・流通の協力も得ることが必要であるとのことであった。今後、リユースびんの流れ、保管、回収、コストなどについても調査を行う。尚、回収にはコンテナ使用が好ましい。

グローブで使用・廃棄している旅館・ホテルでの現状調査

11月山梨県旅館生活衛生同業組合 山下理事長を訪ね、山梨県産のワインびんをリユースすることに協力の依頼をしたところ、是非取り組んでもらいたいとの内諾を得ることが出来た。又、山下理事長より県内全域で行うことを要請された。これを受けて、12月末から1月22日の間、別紙のようにアンケート調査を実施した。又この時代、環境問題に協力するのは当然のことで、法律で規制すべきだ。又手間がかからないように統一びんを作るべきだと思う。

●アンケートについての報告(中間)

山梨県におけるワインびんリユースの取り組みは、採択が遅れたこともあり、時間的にタイトになっています。今年度のメインは、1月に実施した山梨県旅館生活衛生同業組合の傘下宛のアンケートで、この結果を基に旅館・ホテルにおけるワインびんの現状を踏まえた対応を検討します。

今回実施したアンケートの中間報告は以下の内容です。

- ・配布対象: 山梨県旅館生活衛生同業組合加盟の旅館・ホテル(18支部と個人)
- ・配布毎数 141件
- ・回収数: 23枚 (回収率 16.3%、1月26日現在)

質問1.県産ワインの取り扱い	回答数	比率%
取り扱っている	23	100
取り扱っていない	0	0
その他	0	0

〔コメント〕

・県産ワインは100%使用していることが分かった。

質問2.取扱いメーカー数	回答数	比率%
10社以内	17	73.9
11～20社以内	5	21.7
21社以上	1	4.4

〔コメント〕

・3/4は10社以内。20社以内も2割あった。

質問3.仕入経路	回答数	比率%
ワイナリーより直接	10	43.5
卸事業者より	11	47.8
小売酒販より	11	47.8

〔コメント〕

・ワイナリーより直接仕入れもあれば、卸、小売からもあり、ほぼ1/3づつになった。

質問4.県産ワインの仕入本数	回答数	比率%
20本以下	4	17.4
50本以下	8	34.8
100本以下	8	34.8
101本以上	3	13.0

〔コメント〕

・月の仕入本数は、50～100本が7割を占めた。

質問5.びんの使用後の処理	回答数	比率%
納品時、仕入先へ	5	21.7
指定された自治体回収場所	9	39.1
購入先に連絡して返却	0	0
その他	9	39.1

〔コメント〕

・4割が自治体処理、その他独自の回収事業者に委託している。ごみ全体で処理しているところもある。

質問6.回収・処理頻度	回答数	比率%
週1回	8	34.8
月に1～2回	6	26.1
その都度	5	21.7
その他	3	13.2

〔コメント〕

・週1の処理が4割弱、次に2週に1回程度。納品時の返却も2割あり。

質問7.処理コスト	回答数	比率%
発生していない	11	47.8
発生している	9	39.1
発生しているが負担していない	2	8.7

〔コメント〕

・約半数弱がコストの発生はないが、一方4割が費用負担している。。

質問8.リユースへの協力について	回答数	比率%
協力出来る	13	56.5
協力出来ない	0	0
今後検討	10	43.5

〔コメント〕

・今後の協力については、出来るが6割弱あり、協力出来ないは0であった。しかし、今後検討も4割弱あった。まだリユースについて分からないこともあるためと思われる。
・回収頻度により、ストックヤードの心配されているところもある。

アンケートの結果(中間)

・回収数がまだ少ないので、旅館組合にお願いし回収数を増やすことが必要と思われる。
・100～300の客席の事業者より回答を頂いているので、大枠の内容は理解できたと思われる。
・現在契約している回収事業者との関係もあるので、慎重に進める必要があると思う。
・ワインびんリユースの社会的評価や、環境への配慮など取り組みの主旨をきちんと伝えることが必要であると認識した。
・今後、県との具体的な打合せを行い、関係事業者との合意形成を行いたい。

参考資料(.ガラスびん処理の現状)

ワンウェイガラスびんは回収された後カレット処理され、リサイクル又は埋め立て処理になる。その量は、山梨県で約4千500トン/年、山梨県内のワインの主要な生産地である甲府市、甲州市、山梨市、笛吹市の4市で約1千トン/年になり、県内回収量の約1/4を占めている(出所:環境省、容器包装リサイクル協会の資料を参考に作成)。

ガラスカレットの1千トン、ワインびん(510g/本)に換算して、約196万本相当になり、その2割回収してリユース(再使用)で約40万本、3割回収した場合60万本再使用が可能になる。

以上

関東甲信越びんリユース推進協議会

「山梨ワインリユースびんの取り組み（中間）まとめ会議」

日時	平成28年1月29日(金)10:30～12:00
場所	山梨県庁会議室
出席者	<p><関係者> 大村春夫 丸藤葡萄酒工業株式会社 代表取締役 / 山梨県ワイン酒造組合 理事 山下安廣 山梨県旅館生活衛生同業組合 理事長 伊藤 洋 日本ワイナリー協会 専務理事 鈴木賢次 国分首都圏株式会社 第二営業部 第二支社 山梨支店 副支店長 兼 物流・システム部 物流運営課 グループ長</p> <p><山梨県> 若林一紀 山梨県森林環境部森林環境総務課 課長(途中退席) 齊藤由美 山梨県森林環境部森林環境総務課環境活動推進担当 課長補佐 山形信寛 山梨県森林環境部森林環境総務課環境活動推進担当 主任 河西博志 山梨県森林環境部大気水質保全課環境影響評価担当 課長補佐</p> <p><事務局> 宮永眞彦 関東甲信越びんリユース推進協議会 事務局長 田村豊也 東京壺容器協同組合 理事長 小沢一郎 びんリユース推進全国協議会 事務局長</p> <p><オブザーバー> 加山俊也 三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング</p>

1.開会挨拶

(山梨県 若林課長)

- ・ 5年前からエコライフ推進運動に取り組み、リユースびん推進のための取り組みを進めている。具体的には、リユースびんの回収拠点となる小売店を登録するような取組である。
- ・ 取組みは進めながらも、なかなかびんリユースが普及していかない中、関東甲信越びんリユース推進協議会と連携することで進めていくことが出来ればと考えている。びんリユースシステムの基盤を作っていくために関係者皆様のご協力をいただきたい。

2.資料説明

(事務局 小沢)

- ・ 2015年度の実施内容については、各ワイナリーで使用しているワインびん種類の調査、県内ワイナリーでのリユースびんの使用状況、卸・流通での供給の実態、クロー

ズで使用後廃棄・処理している旅館・ホテルでの現状についての調査を行う。

- ・ 現状では、ボトラー、宿泊施設の固有名称を表記しているが公表しない。
- ・ ワイナリーヒアリングについて、大手ワイナリーほど、新びんへの志向が高く、中小ワイナリーの方がリユースして頂く可能性は高い。特にコストが安価であれば、利用していただける可能性がある。
- ・ 自社でびんを洗浄しているところからは、ラベルのことを考えて欲しいとの意見があった。

3.意見交換

(大村氏)

- ・ 大手ワイナリーでは、500円、380円などの価格帯で低価格ワインを販売している。最近ではペットボトル化も進んでいる。海外から液体で持って来て、日本で充填するケースが多い。スクリュウキャップである。
- ・ 調査結果から、中小ワイナリーの方がリユースに関心はありそうである。大手ワイナリーではバルクパック（びんをビニールでラップして輸送。外装容器が不要。）であろう。少し前までは、出荷段ボール箱で新びんを納品してもらい、その段ボールで出荷しているケースもある。
- ・ リユースを推進していくためには、消費者との合意形成が必要であろう。
- ・ ワインびんは720mlから750mlへと変わりつつある。海外へ輸出する際には750mlが望まれ、多くのワイナリーが移行しつつある。また、またスクリュウキャップが増えている。

(山下氏)

- ・ 旅館・ホテルにおいて、ほとんどが産廃業者に依頼して処理しているのであろう。コストがかかっている。
- ・ アンケート回収が少なく、返信してもらえように改めてお願いする。
- ・ 現場においては、仕分け作業が少し面倒になる可能性がある。リユースできるびんとそうでないびんを仕分けするのが難しい。一方、産廃業者に依頼すれば、一括して処理できるため楽ではある。
- ・ 石和温泉は、地元のワインを使っている傾向が高いところである。環境のために進めないとならない。

(大村氏)

- ・ 飲食店に納入している流通業者が、あきびんを回収するケースもあるが、そのびんは、ドラム缶でたたき割っているのを見たことがある。

(鈴木氏)

- ・ 業界の中では、リユースするびんは、ビール、清酒のびんという認識。その中でも清酒でのリユースも減っている。これは、安全面のコストが必要となるためである。

- ・ 空きびんの回収としては、「旅館・飲食店 小売店 問屋 メーカー」となる。
- ・ 消費者が一番強く、中間に入る小売店の手間が一番増えるところであろう。清酒のリユースと同じように、安全面が心配になるところ。環境とコストという比率をどう調整するのがポイントであろう。

(山下氏)

- ・ 山梨県として、県条例としてしっかりと規制してほしい。行政から縛りを作ってもらった方が、やりやすいところもある。こういった取組は、ワイン王国として、山梨県のPRにもつながるであろう。

(鈴木氏)

- ・ 「条例で統一びんを使用してください」というのも将来的には出てくるのではないかと。リユース可能な統一びんが使えれば良いのでは。

(山下氏)

- ・ 液体で輸入してきて、国内では充填のみしているようなワイナリーに対しては縛りを入れるべきである。県・地方のためにならず、これらの規制は地産地消にも繋がる。
- ・ ガラスびん、リユースびんをからめて、観光面も含めた山梨県のPRに繋がると良い。例えば、峡東地域の3市(笛吹市、甲州市、山梨市)「ワインリゾート構想」のようなものが良い。

(大村氏)

- ・ 「日本ワイン」という名称を使っていくことが進められている。ワインの差異化を図るための取組である。山梨県内の葡萄を使って、県内で充填するのは山梨県産ワイン。山梨県ワインをアピールしていく環境が整いつつあるところである。
- ・ なお、日本でワインを広めたのは大手ワイナリーの功績である。大手では低価格競争が激化しており、リユースびんや地産地消等といった観点ではあまり積極的ではないかも知れない。

(山梨県 齊藤課長補佐)

- ・ 県庁において、観光、産業とかいくつかのセクションに関わってくる内容である。リユースびんを広めたいとは思っているが、課題とか検証を出して頂けると有り難い。
- ・ 本年度の実証事業において、びんの流通を一通り、ワンクール回すことができればより良かったが、こういった場でいろいろと意見を頂くことは非常に重要な機会である。

(事務局 宮永)

- ・ ヒアリングで出てきた意見例としては、リユースびんを進めるのであれば条例とか国とかで規制をかけるべきである、大衆酒を対象に規格統一のびんを使うべきである、リユースびんとすることでびんに擦れ等が発生することに対して理解を示してもらいたい、リユースびんの研修会を開催して欲しい、という要望もあった。

(大村氏)

- ・ 山梨県ワイン酒造組合全体でやるのが望ましい。組合内で協議をしてから実施することとなるが。

(事務局 宮永、田村)

- ・ 持続性と安定性を求める。散らばったびんをどのように集めていくか、ここのコスト低減できれば確実にリユースされる。
- ・ 都内での行政回収からリユースびんを抜き出している。東京システム 21 という仕組み。現在、試験的にワインびんを回収しており、12 月から開始して 6 千本くらい回収できている。キズのない、安心なびんをどのように確保していくか。輪の広げ方、ワイナリーの思い入れ、経済性だけではなく地域の課題としてびんリユースに取り組めると良い。

(山下氏)

- ・ そういう仕組みがあるのであれば、是非視察させてもらいたい。実際に目で見ること考え方も変わってくる。
- ・ まずは、試行的に実施してみるのが良いのではないか。モニターとして、旅館・ホテル数社で実際に仕分けして、リユースに回してみる。手間とか仕分けとか実際にやってみないと分からない。

(鈴木氏)

- ・ リユースびんは回収コストが必要である。回収のコストをどのように、誰が負担するかそれを決める必要がある。

(山梨県 河西課長補佐)

- ・ 山下理事長からのコメントも非常に参考になり、希望が見えてきたところである。
- ・ 環境省の公募が遅いため、なかなか進められない。実証事業も 11 月からでは、できることが限られてしまう。是非改善して欲しい。

(事務局 宮永)

- ・ 環境省事業としての取組みではなくなるかも知れないが、独自に予算は確保しているので継続して事業を進めていきたい。

(山梨県 齊藤課長補佐)

- ・ 非常に有意義な会議であったと思う。県庁としても是非協力していきたい。継続して行きたいと考えており、引き続き協力をいただきたい。

以上

2016.2.12.

関東甲信越びんリユース推進協議会

山梨県ワインびんリユースの実験供給について

1 計画概要

・これまで関東甲信越びんリユース推進協議会は環境省の委託事業を受け、ワインビンのリユースシステムの構築に取り組んできているが、ワインビンリユースびん中間報告会(H28.1.29)において、「システム構築に向けて、協議会として継続して取り組みを進めるべきである」との全体の意見を踏まえ、ワインビンのリユースシステム構築のため、平成28年度以降も実証実験事業を実施する。

2 計画内容

スケジュール

H27.11～H28.2 環境省実証実験事業

H28.2 実験供給プラン策定

H28. ～H28. 実証実験開始 (3～4ヶ月間)を予定する

実施方法

- ・山梨県旅館生活衛生同業組合傘下の旅館・ホテルを対象に供給及び空びんの回収を担う。ビンの回収に当たっては、臨時的にびん商が直接旅館・ホテルより回収する。
- ・対象ビン種は、T型ワインびん(東洋ガラス製)、K型ワインびん(共通びん)の720mlとする。

協力者 (アンケート結果を参照)

<ワイナリー側>

- ・リユースが可能又は実験に協力すると回答されたワイナリー5社を対象。特に「笛吹市ワイン会」の協力を得て行う。

<対象旅館・ホテル>

- ・リユースが可能であると回答した、石和組合(5社)、湯村組合(1社)の6社の他、別途石和地区の19軒を準候補とする。

<卸・流通>

- ・国分首都圏(株)及び協力酒販店に依頼し、山梨県旅館生活衛生同業組合傘下の旅館・ホテルに供給及び空びんの回収を担う。

<その他>

- ・回収は、関東連絡協議会、山梨びん商組合、東京びん容器協同組合の協力を得て行うが、実験期間中は排出事業者の手間を省くため、コルク型の国産ワインは全て回収することにする。

3 事前調整

ワイナリー、卸・流通、旅館・ホテル間の商流及び物流内容の確認。

対象のリユースワインびんへの「表示ラベル」の検討。

供給データ、回収データ、洗浄情報などをまとめ供給実験内容を報告する。

ワイナリー(候補)	卸・流通(予定)	旅館・ホテル(候補)
Aワイナリー社(T型) 品名:	首都圏国分株	深雪温泉(石和) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Bワイナリー社(T型) 品名:	小売酒販店	木創りの宿きこり(石和) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Cワイナリー社(T型) 品名:	その他の卸・流通協力企業	旅館喜仙(石和) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Dワイナリー社(T型) 品名:		かげつ(石和) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Eワイナリー社(T型) 品名:		富士野屋別館(石和) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Fワイナリー社		柳屋(湯村) ・使用ワイナリー: ・使用酒販店: ・予定使用本数 本/月
Gワイナリー社		〔準候補:石和旅館組合内会員〕 7.石和常盤ホテル 8.石和名湯館 糸柳 9.ホテル 花京 10.ホテル 君佳 11.宵待の里 花水晶 12.旅館 泉山荘 13.ホテル 平安 14.ホテル花いさわ 15.くつろぎの邸くにたち 16.ホテル 古柏園 17.ホテル石庭 18.ホテル甲子園 19.ホテルうかい 20.ホテル 千石 21.ホテル 八田 22.ホテル ふじ 23.みなもと旅館 24.和風旅館 峯 25.糸柳別館 和穰苑
Hワイナリー社		
Iワイナリー社		
Jワイナリー社		

山梨ワインリユースびん打合せメモと試案

日時:2015年8月4日(火)pm2~4:00

場所:丸藤葡萄酒工業株式会社

出席者: 斎藤課長補佐(山梨県森林環境部森林環境総務課)

大村代表取締役(丸藤葡萄酒工業株式会社)

宮永事務局長(関東甲信越びんリユース推進協議会)

小沢事務局長(びんリユース推進全国協議会)

1.山梨県との打合せを以下のような内容について全国協議会より報告がなされた(7/22)。

1)びんリユースを進めるための合意について

2)今後の販売店の拡大について

3)ワイナリーの参加拡大について

4)リユースびんコストについて

この件について大村社長及び斎藤課長補佐より次のような意見をいただいた。

・以前各メーカーは、自社洗びん機を持っていたが、排水処理などのこともあり、現在はリンサーのみの対応になり、そのため新びん使用が多くなってきたと思われる。

・メーカーによっては、製品ダンボールを使用し、ボトル納品と出荷ダンボールを兼用で使っているところもある。又、メーカーによってはバルク納品しているところもある。

・又、ワインメーカーの中で勝沼ワイナリーが12社あるので、この勝沼地域のメーカーがどのようなボトル(びん)を使用しているかを「ワインの丘」で調査するとよい。(勝沼ワイン協会の会長が大村社長)

打合せの後「ワインの丘」を訪問し、調査した結果は別紙にて報告予定。

・販売店については、大手スーパーのイオンなども販売・リユース対象にはなるが、オギノ、パークスなどの地元のスーパーも対象にはなるのでは。

・クローズでの旅館・ホテルでのびんの扱いについて、湯村、石和旅館組合などと打ち合わせを行い、びん処理の実態について調査が必要と思われる。湯村旅館組合(12)、石和組合(加盟37)

・BYOといって1本500円を支払って自前でワインを持ち込むシステムもある。

・コストについては、だいたい新びん着値(720ml)50数円、白で40数円なので、洗びんは新びん価格より概ね 10円の差が必要かと考える。納品ロットにもよるが。

・ラベルについては丸藤はのりタイプで、リユース対応にはなっていないが、洗びんで落ちないとは聞いていないので問題はないと考えている(西浦美術印刷、志村デザインワークス、PCM武雄)。

2.今後について

1)前回積み残しの国分との打合せはお盆明けに予定し、どの旅館・ホテルよりヒヤリングが可能か聞き取り、2つの旅館組合を含みびん回収の実態について調査を行う。

2)勝沼地域ワイナリー(12社)にびんリユースの取り組み実態と今後について調査を行い、丸藤ワイナリ

ーの他にリユースの可能なワイナリーはあるかについて調査する。

3) 販売店について、県庁と調整し幾つかのスーパーの訪問を予定する。

4) 次回の打合せは、予定では8月24.25日が挙げられていたが、1)~3)の調査を行ってからの9月初めに行くことでも良いかと考えるので斎藤課長と相談して決めることとする。

記号について

T1型は東洋ガラス千葉工場、T2型は東洋ガラス川崎工場、K型は、東洋、石塚、日本山村などの各社共通びん、YH型は、日本山村東京工場

・カツヌマボトルは、勝沼ワイナリークラブが金型を所有し、勝沼ワイナリー9社が使用している共通びんでリユースされていない。

ワインの丘での調査から(2015.8.5)

	勝沼地域 (12社)	%	ワインの丘 出店(23社)	%	合計 (35社)	%
T型	4社	33	14社	61	18社	51
K型	3社	25	4社	17	7社	20
YT型	1社	8	2社	9	3社	9
カツヌマボトル	2社	17	3社	13	5社	14
不明	2社	17			2社	6
計	12社	100	23社	100	35社	100

カツヌマボトルは集計に重複しているため合計数では合わない。

T型、K型のリユース可能な共通びんの合計は、少なくとも勝沼地域の半数の5割以上のメーカーで使用され、他の地域を含むと7~8割にもなるものと思われる。

製びんメーカーはどのびんもリユースびんとして認定していないが、いずれのびんもこれまでの実績からリユース可能なびんと考えられる。

以上

山梨ワインリユースびん打合せメモ

(1)

日時:2015年9月1日(火)pm1:30~3:00

場所:首都圏国分株式会社

出席者:鈴木部長(首都圏国分株式会社販売業務部兼物流システム部担当)

藤原課長(首都圏国分株式会社営業第)

宮永事務局長(関東甲信越びんリユース推進協議会)

小沢事務局長(びんリユース推進全国協議会)

1. 昨年からのワインびんリユースの環境省実証の取り組みについて概要を説明。

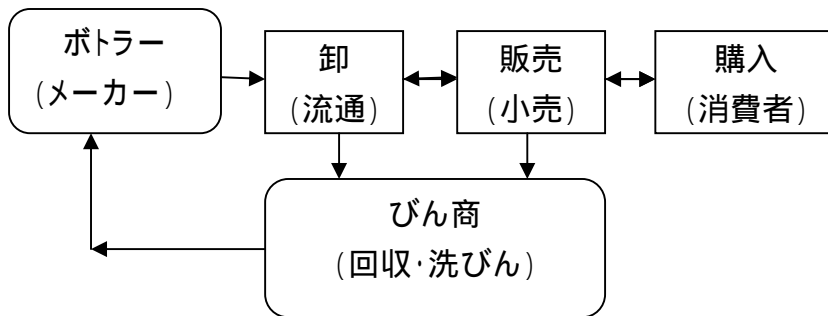
2. 以下意見交換した内容です。

- 1) 山梨県内の酒商品の供給の流れについて
- 2) 国分(株)でのびん容器の返却状況について
- 3) ワインびんリユースの試みについて意見交換

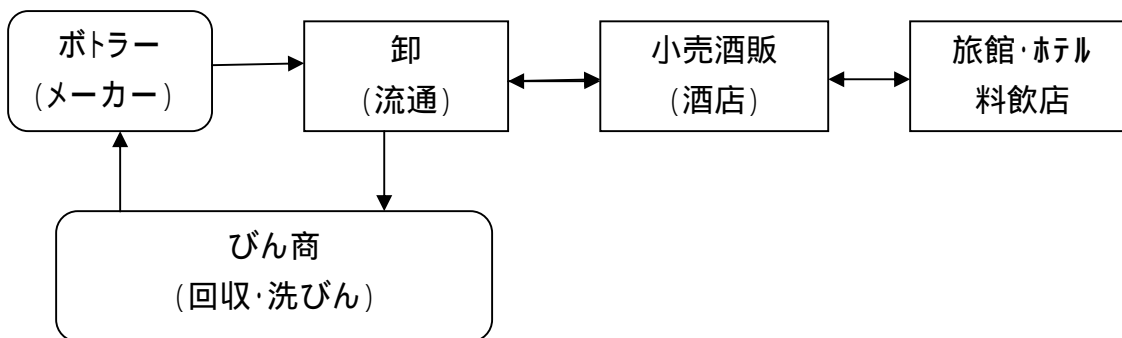
国分(株)の状況

- ・問題としては、ボトラーが容器を回収する義務を負っていないことにある。
- ・ほとんどの酒、ワインメーカーとのお付き合いはあり、各飲食店は国分から業務用酒販店(岡、松村、渡辺、なじみや、みゆきや、中村など)を通してびんを回収することになる。この場合は、国分(株)が窓口になる。
- ・回収代金を決めるとき、「リユースびん」と一般びんと区別する時に使用するラベルはメーカーで貼っていただくしかない。他ではムリと思われる。
- ・一方、小売店は県内全店での一斉実施が求められる。
- ・県内の酒卸は、国分(株)の他武田、日酒版がある。
- ・現在、ワインびんの回収は行われていなく、カレット処理で対応している。酒の1.8 は6本単位で、山梨銘醸(七賢)へ渡しており、R300は 大手メーカーと山梨銘醸他地酒メーカーが引き取っている。酒メーカーより手数料がある。
- ・現在、山梨のびん商はほとんど機能していない(葉袋、橋爪のびん商があるが)。リユースワインに取り組む時は、何らかのびん商が回収システムを構築し、一定の頻度で回収をお願いすることになる。
- ・びんリユースの取り組みは、まずワインでスタートし、そのあと1.8、900、720、300の中小容量びんへと広がることが望ましいと考える。
- ・スーパーオギノは三菱食品、武田の取引で、イオンは国分が取引しているが、ヨーカドーは日酒版が対応している。
- ・甲府市内の回収するびんは、山梨県全体の5割以上を占めることになるものと思われる。
- ・課題としては、P箱の設置をどうするかである(だれがどのようにして)。

〔オープンシステム(案)〕



〔クローズドシステム(案)〕



(2) 山下理事長訪問(山梨県旅館生活衛生同業組合、石和温泉旅館協同組合)

日時:2015年9月1日(火)pm3:00~4:00

場所:木創りの宿きこり

出席者: 山下理事長(山梨県旅館生活衛生同業組合、石和温泉旅館協同組合)

宮永事務局長(関東甲信越びんリユース推進協議会)

小沢事務局長(びんリユース推進全国協議会)

〔意見交換の内容〕

- ・山梨県旅館生活衛生同業組合は、県内に18組合の他個人19あり合計193事業所になる。山下石和温泉旅館協同組合理事長が山梨県全体の理事長を兼任している。
- ・毎月第1月曜日に組合の会議を行っているので、このタイミングで検討することがあれば提案していただきたい。
- ・今「旅館きこり」では、ワインを1升びんで飲んでいただいている。これは「ワイン文化を甲州流」とし、「ひさしぶり」という名前で同窓会用にと20人に1本を提供している。
- ・リユースびんは環境にもいいし、ごみにもならないし、コスト削減もできる。是非、旅館組合で進めようと思う。是非進めてください、協力しますと強い口調でお話していただいた。
9/7の組合の会議ではワインびんリユースの取り組みを報告したが、是非全県で進めて欲しいとのことであった(山下理事長)。

以上

平成27年12月

山梨県旅館生活衛生同業組合
御中

関東甲信越びんリユース推進協議会
座長 寺田 良一

アンケート調査ご協力をお願い

貴社益々のご清栄のこととお喜び申し上げます。

さてこの度は山梨産ワインリユースびんの取り組みにご協力いただきありがとうございます。

国内において生産されているワインびんは一部を除きほとんどのびんが一度しか使用されないワンウェイびんであり、使用後カレットとして処理されています。私たち関東甲信越びんリユース推進協議会(座長:寺田 良一明治大学教授)は、昨年より、環境省の実証事業として、全国で初めてワインびんを何度も使用するリユース(再使用)の取り組みを行うことにし、平成27年度は貴山梨県旅館生活衛生同業組合、環境省、山梨県のご協力を得て、別紙のような組合の方へのアンケート調査を行うことにしました。アンケート内容は参加されている各組合様が実際ワインびんをどの程度使用され、使用後どのように処理されているかなどについてアンケートを実施するものです。

何卒お忙しい中とは存じますが今後の山梨ワインびんリユースの取り組みを進めるための調査ですので、ご協力をお願いいたします。

ご回答は、Fax にてよろしく願いいたします。

アンケート回答締切日 1月22日(金)

問い合わせ先
東京都港区元赤坂1-1-18
03-3402-7448
担当 宮永

平成27年12月
関東甲信越びんリユース推進協議会

このアンケートは、環境省の山梨ワインリユースびんの取り組みに、山梨県の協力を得て行うものです。アンケートの結果は、この報告書に限って使用することとします。ご協力よろしくお願ひします。

ワインびんリユースについてのアンケート

(締切日1月22日(金))

(FAX 03 3402 1721)

質問1. 山梨県産ワインの取り扱いについて質問します。貴社では、山梨県産ワインを取り扱っていますか？

取り扱っている

取り扱っていない

その他()

質問2. 取り扱っている山梨県産のワインメーカー数をお教えてください。

10社以内

11社以上20社以内

21社以上

質問3. 山梨県産ワインの貴社までの仕入経路について伺います。

ワイナリーより直接仕入れ

卸事業者から仕入()

小売酒販店()

差し支えなければ仕入先をご記入してください。

質問4. 山梨県産ワインの月間の仕入本数について伺います。

20本以下

50本以下

100本以下

101本以上

その内、コルク栓のワインびんはどの程度ですか(%)

質問 5 山梨県産ワインびん使用後の処理についてお伺ひします。使用後のワインびんをどの様に処理・返却されていますか。

納品時、仕入先に返却する。
指定された自治体の回収場所に持ち込む
別途、必要な時に購入先に連絡して返却する。
その他方法()

質問 6 山梨県産ワインびんを、どのくらいの頻度で処理・返却を行いますか。
週1回程度
月に1～2回程度
処理・返却は空びんが発生したその都度
その他()

質問 7 山梨県産ワインびん処理を行う際のコストについてお伺います。
コストは発生していない
コストは発生している(1カ月約 円)
その他 コストはかかっているようだが、当社で負担はしていない

質問 8 今後、山梨県ワインびんをリユース(再利用)が開始された時にご
協力していただけますか。
協力できる。
協力できない
今は分からないが、今後検討する
その他ご意見がございましたらお聞かせください

(回答者)

社名
記入者
連絡先

問い合わせ先
tel:03-3402-7448
(宮永)

ワインびんリユースアンケート

別途記載有 資料9

番号	事業者名	地域	収容人数	質 問																														
				1			2			3			4			コルク栓	5			6			7			8								
																%										コスト			その他					
1	A温泉	石和	60	1			1					1	1			70	1			1			1			1								
5	Fホテル	石和	100~300	1				1		1					1	80	1				1			1		1								
6	旅館K	石和	100~300	1				1		1		1						1						1		1								
7	ホテルU	石和	50	1				1				1		1		0	1					1		1				1						
9	ホテルY	石和	100	1				1				1				100	1						1	1			1							
10	Kホテル	石和	100~300	1				1		1	1				1	80	1					1		1		1								
12	Tホテル	石和	100~300	1				1		1	1				1		1					1		1				1						
16	F旅館	石和	100	1				1		1	1				1	50	1					1		1		1								
18	宿I	石和	100~300	1				1			1				1				1	1				1				1						
20	ホテルK	石和	100~300	1				1			1	1				10			1			1		1				1						
23	ホテルH	石和	320	1				1		1	1				1	50			1	1					1			1						
2	Lホテル	河口湖	250	1				1			1				1	95			1	1			1	6万		1								
4	旅館O	河口湖	260	1				1			1				1				1			1		1		1								
11	リゾートホテル	河口湖	200	1				1		1					1	50~60	1					1		1		1	1							
13	Mホテル	河口湖	100~300	1				1			1	1					1					1		1		1								
14	K荘	河口湖	340	1				1			1				1	50			1	1				1				1						
21	K亭	河口湖	220	1				1			1				1		1					1		1		1								
22	F村	河口湖	450	1				1			1				1	0	1					1		1				1						
3	Uホテル	湯村	140	1				1		1	1				1	90			1			1		1				1						
17	Y旅館	湯村	100	1				1		1	1				1	80	1					1		1		1								
19	Kホテル	湯村	100~300	1				1		1	1				1				1			1		1				1						
8	T旅館	身延山	50	1				1			1				1	90	1					1		1		1								
15	ホテルF	萠崎	50	1				1		1	1				1	60	1					1		1		1								
				23	0	0	17	5	1	10	11	11	4	8	8	3				5	9	0	9	8	6	5	3	11	9		2	13	0	10

< 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 >

企業名:

回答者氏名:

電話番号:

現在、環境省において「びんリユースシステム構築に向けた実証事業」を行っており、本年度は全国で5つの地域が実施しています。

関東では昨年6月に、学識者、ボトラー、小売・流通、びん商等の皆様に参加いただいた『関東甲信越びんリユース推進協議会』が設立され、実証事業のひとつとして、「山梨県におけるワインびんのリユース回収実験」が進められております。

県においてもワインびんのリユースを促進することにより、環境保全に資するとともに、本県の特産品であるワインのイメージアップも目的とし、協議会と連携して検討を進めていく考えであります。

つきましては、実証事業を推進していくため、本県のワインびんの流通の実態を把握する必要があることから、各製造メーカー様を対象としたアンケート調査を実施いたしますので、何卒御協力をいただきますようお願い申し上げます。

問1：貴社が使用しているワインびんの種類のうち、次に該当するものについて御回答ください。（該当する番号に 印を御記入ください。 複数回答可）

T型720ml木口(東洋ガラス社製 びん下部にT1、T2、T4など刻印)

K型720ml木口(各社共通 びん下部にK720と刻印)

R型720ml(各社共通 びん肩部にRの刻印)

750ml

一升びん1,800ml(びん下部に丸正の刻印)

その他

びんの色は
問いません

問2：ワインびんのリユースについて、貴社の現在の取り組み状況を御回答ください。（該当する番号に 印を御記入ください。）

実施している。（問3に進む）

現状では実施していないが、今後の取り組みを検討する。（問4に進む）

現状では実施しておらず、今後の取り組みも検討していない。（問5に進む）

問3：実施している具体的な内容を御回答ください。(下欄に御記入ください。)

(問5に進む)

問4：ワインびんのリユースに取り組む中で実現可能と考える方策について御回答ください。(該当する番号に 印を御記入ください。 複数回答可) (問5に進む)

ワインびんリユースのモデル地域として、地域を絞ったかたちで試験的に取り組みを実施し、蓄積できたノウハウや成功事例を基に、県全域へ順々に広げていく方法。

各メーカーとも全ての自社商品について規格統一されたびんを使用することは難しいため、価格帯が同程度の商品について、各メーカーが共通びんの採用を検討する方法。

各メーカーの賛同者で空きびんのストックヤードを共同で設け、一定のロット数を確保し、洗びん業者に引き渡す方法。

その他(具体的な内容を下欄に御記入ください)

問5：ワインびんのリユースの実現にあたり、課題として考えられる事項について御回答ください。(該当する番号に 印を御記入ください。 複数回答可)

ワインボトルの形状や色合いは商品の一部であり、規格が統一されたリユースびんを使用することは自社の販売戦略に合致しない。

びんの破損や表面の傷に対する消費者からの苦情が増加する懸念がある。

自社の生産ライン(充填工程)に適した状態でびんが納品されるかどうか疑問がある。

新びんの使用と比較した場合のコスト面のメリットがない。

その他(具体的な内容を下欄に御記入ください)

問6：協議会では、来年度もスーパーにおける回収実験を行う予定ですが、本事業に対する協力意向について御回答ください。(該当する番号に 印を御記入ください。)

実証事業に参加してもよい。

実証事業への参加は見合わせたい。

現状では実証事業に参加する意向はないが、事業の結果を踏まえて今後の取り組み方針を検討したい。

問7：ワインびんのリユースに係る意見・提案について。（下欄に自由に御記入ください。）

アンケート調査は以上です。御協力ありがとうございました。

なお、本アンケートの内容は、関東甲信越びんリユース推進協議会が行う実証事業の検討にのみ利用するものであり、外部に情報が流出することのないように取り扱います。

調査の回答はファックスにより、平成27年4月30日（木）までに、山梨県森林環境総務課 環境活動推進担当あてに提出をお願いいたします（ファックス送付票は不要です）。

ファックス番号：055 - 223 - 1636

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結果

(環境省びんリユースシステム構築に向けた実証事業)

平成27年5月14日
山梨県森林環境総務課

対象者：山梨県ワイン酒造組合組合員77社(平成27年4月1日現在)

回答数：28社

回答率：36.3%

調査期間：平成27年3月25日～4月30日

調査結果

(問1) 貴社が使用しているワインびんの種類のうち、次に該当するものについて回答してください。

回答者数	内 容
14	T型720ml 木口(東洋ガラス社製)
9	K型720ml 木口(各社共通)
2	R型720ml(各社共通)
15	一升瓶1,800ml
14	その他(750ml他)

(問2) ワインびんのリユースについて、貴社の現在の取り組み状況について回答してください。

	内 容
9	実施済み
2	今後取り組みを検討
17	実施しておらず今後の取り組みも検討していない

(問3) 実施している具体的な内容(別紙にて記載)

(問4) ワインびんのリユース・・・実施可能と考える方策について回答してください。

	内 容
0	リユースのモデル地域として試験的に取り組みを実施し、蓄積したノウハウや成功事例を県全域に拡大していく方法
4	全ての商品の規格統一化は困難なため、価格帯が同程度の商品について、各メーカーが共通びんの採用を検討する方法
3	各メーカーの賛同者で空き瓶のストックヤードを設け、一定のロット数を確保して洗壺業者に引き渡す(運搬コストの軽減)

(問5) ワインびんのリユースの実現にあたり、課題として考えられる事項について回答してください。

内 容	
14	ボトルの形状、色合いは商品の一部であり、規格が統一されたリユースびんの使用は販売戦略に合致しない。
19	びんの破損、傷に対する消費者の苦情が増加する懸念
12	自社の生産(充填工程)に適した状態で納品されるか疑問
14	新びんの使用と比較した場合のコスト面のメリットがない。
2	その他 ・企業規模が小さいので回収びんが少量 ・一般消費者の製造者責任に対する意識が低くリスクが大きすぎる

(問6) 協議会では来年度もスーパーでの回収実験を行う予定であるが、本事業に対する協力への意向について回答してください。

内 容	
1	参加してもよい
9	参加は見合わせたい
15	現状参加する意向はないが、事業の結果をふまえ、今後の取り組み方針を検討したい。

(問7) ワインびんのリユースに係る意見・提案について(自由記載)

1 安全性、コスト等について

- ・ 破損、傷等のリスクを含め、リユース費用と手間、新びんとのコスト差から、新びんに移行する傾向。安価な商品では使用できるが主力商品には難しい。
- ・ 常温無菌充填を行うにあたり、びんの微生物的な品質管理がいかなされるのか疑問。
- ・ 商品の美粧性や安全性を考慮し、現在はリユースを考えていない。

2 作業性について

- ・ 基本的には賛成であるが、輸入品を含め何千種類もある瓶を消費者が分別できるか、するか疑問。

3 その他

- ・ カレットとして回収業者が回収している。これも資源再生として良いのでは。
- ・ 全てカレット化して、製びん原料としてリユースを考えるべき。
- ・ 現在各自治体でリユースでなくリサイクル(カレット処理)を行っているので、その方法で良いのでは。

以上

やまなしワインびんリユースフロー図

