

リユースびん、リユース食器、量り売り

リユースびん

地域の人々が力を合わせ、地域内で循環システムを作り、リユースびん入りの牛乳、しょうゆ、ジャムなどの販売や、リユースびんを活用した飲料や酒類の開発・販売も進められています。



Rマーク

日本ガラスびん協会が認定した、洗って繰り返し使えるびんには、規格統一マークがびんやラベルに付けられます。



丸正マーク

ビールびんや一升びんには底の方に「正」の字が刻まれています。正しい量が入ることを保証するマークです。

(写真提供) 京都市ごみ減量推進会議

※びんリユースシステムの成功事例集

http://www.env.go.jp/recycle/yoki/dd_2_council/ex1_bottle_re.pdf



学校給食での牛乳びんの利用

現在、学校給食の牛乳について、多くが紙容器で提供されています。一方で紙容器からびんに切り換えるという事例も生まれてきています。



リユース食器

お祭りやコンサート、スポーツ観戦など、屋外での催しで環境に配慮したリユース食器の利用が広がっています。

全国43団体（2015年3月現在）が参加する「リユース食器ネットワーク」では、独自のマークを付けたプラスチック製のカップ（大小）、お皿、お椀などを用意しています。



■リユースマーク



イベント会場で来場者のための食品を入れて消費された後、回収され、洗浄され、再び出回る仕組みで運営されています。会場で洗浄されていることを紹介したい場合は、洗浄車が出動します。環境省では「リユース食器を使った実践マニュアル」を提供しています。

量り売り

容器包装の使用を減らす、量り売りの取組が広がっています。

量り売りによる食品販売は、容器包装の使用量削減につながりますが、一方で売り手と買い手の間に顔の見える関係がないと、このような販売は難しいといわれています。そのような中、対面型もしくは地域密着型のスーパーマーケットにおいて、量り売りの取組が行われています。また、対面型の販売が一般的な商店街において、量り売りを行っている事例もあります。

酒類の量り売りは全国の酒造メーカーや酒飯店店頭で行われています。