

第一章 序論

1-1 研究の背景

現在、リターナブルびんは、酒、牛乳、ジュース等の飲料や、調味料などに用いられている。しかし、ミツカンの酢のびんがリターナブルからワンウェイに切り替わる等、リターナブルびんは年々、減少の傾向にある¹⁾。それに対し、缶やペットボトル等のワンウェイ容器は増加している。リターナブルびんが後退していった背景には、びんの小型化、飲料の多様化、色の問題、生活様式の変化、流通構造の変化等があるが、そのような状況の中でも、宅配で使用されるリターナブルびんや生協団体や清酒業界で使用されているRマークの刻印されたリターナブルびんは増加の傾向にある²⁾。

リターナブルびんが適正に循環すれば、ワンウェイ容器に比べて、生産から廃棄までに生じる環境負荷の総量を低くできることが、容器間比較研究会等のLCAの結果からも明らかになっている³⁾。また、リユースは、循環型社会の考え方からリサイクルよりも優先して考えなければならないため、リターナブルびんをもっと普及させる必要がある。

1994年に「びん再使用ネットワーク」⁴⁾という生協団体のネットワーク組織が、規格を統一したリターナブルびんを取り扱い始めた。設立当初は3つの生協団体であったが、現在では、7つの生協団体が参加し、全国各地で活動している。しかし、リターナブルびんをどのようにリユースするかは、びん再使用ネットワーク全体で統一されておらず、回収率の高いびん・低いびんがある理由は明らかにされていない。また、生協を始めとする宅配におけるリターナブルびんのリユースシステムがどのように運用されているのか、その実態が詳細にまとめられた情報もない。

1-2 研究の目的

生協でのリターナブルびんのリユースシステムの実態を詳しく調査し、生協によって異なる回収率の差、びんの種類によって異なる回収率の差の理由や、それに伴って発生するコスト等を明らかにし、今後の生協での宅配システムにおけるリターナブルびんのあり方を考察する。

1-3 研究の意義

宅配のシステムを利用することによって、リターナブルびんを回収するためだけに車を走らせる必要がなくなり、効率的に回収することができる。現状の問題点を明らかにすることができれば、より効率的なリユースシステムを構築でき、環境負荷を低減させることができる。

1-4 本研究の構成

第一章では、本研究の背景、目的等の序論である。

第二章では、リターナブルびんの現状について述べる。

第三章では、7つの生協団体のネットワークである「びん再使用ネットワーク」におけるリターナブルびんの現状を明らかにする。

第四章では、びん再使用ネットワーク以外の生協のリターナブルびんの現状を明らかにする。

第五章では、生協以外の宅配によるリターナブルびんの現状を明らかにする。

第六章では、第三、四、五章の結果から、リターナブルびんの取り組み、回収率、コストに関して比較をし、分析をする。

第七章では、本研究の結論、今後の課題を述べる。

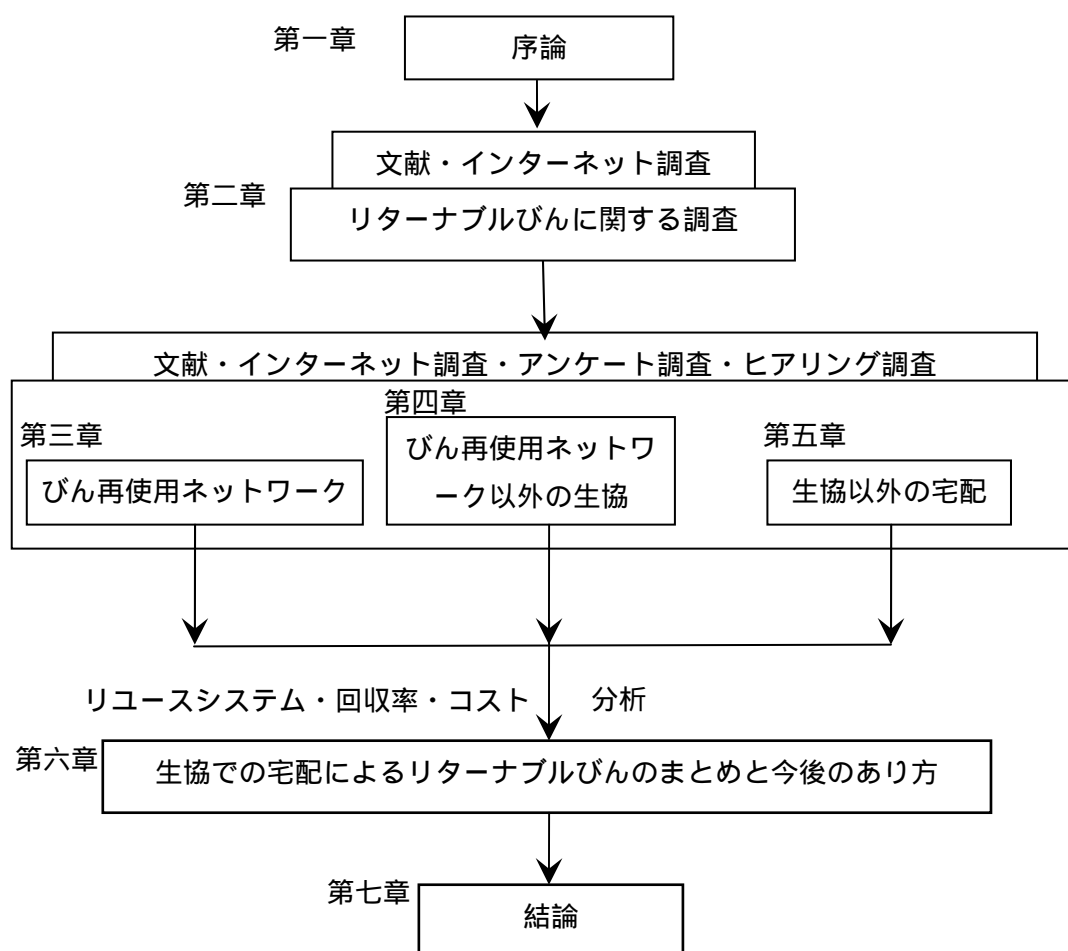


図 1-1 本研究における調査・研究方法の流れ図

1-5 調査・研究方法

本研究では、ネットや文献で、リターナブルびんの調査を行った後、宅配によってリターナブルびんを取り扱っているびん再使用ネットワーク、びん再使用ネットワーク以外の

生協、生協以外の宅配事業者に対してアンケート調査を行う。その後、必要に応じてヒアリング調査を実施する。

1-6 本研究の用語

宅配システム・・・回収を伴う商品を戸別、もしくはある一定のグループに配達するシステムのこと、例えば、生協での配達や牛乳の宅配のようなものを指す。

統一Rびん・・・びん再使用ネットワークで使用されている規格を統一したRびんのことを指す。

生協・・・生活協同組合のことを生協と記す。本研究では、生活協同組合連合会の場合も生協と記す。

リターナブルびん・・・リターナブルびんは、活きびん、リユースびんと呼ばれることもあるが、本研究では、リターナブルびんと記すこととする。

アイテム・・・商品のことをアイテムと記すこともある。

<参考文献>

- 1) 市民のための環境学ガイド <http://www.ne.jp/asahi/ecodb/yasui/>
- 2) 宝酒造 <http://www.takarashuzo.co.jp/>
- 3) 活きびん維新 <http://www.zenbin.ne.jp/>
- 4) びん再使用ネットワーク <http://www.alpha-net.ne.jp/users2/binnet/>