

この『と、わ (To WA)』は、環境省から以下のようなコメントをいただいています。

「商品企画からデザインまで、若い人が関わっていることに意義がある。」

リターナブルびんが減少してきている状況において、「World Seed」という若いメンバーの団体が『と、わ (To WA)』を企画・開発したこと、若いデザイナーの作品がコンペで採用されたことなど、とても意義あることです。『と、わ (To WA)』の登場は、ムーブメントとして非常にパワーがあるというのが正直な感想です。

『と、わ (To WA)』が広く流通していくためには、まずは国をはじめ自治体や独立法人、地方公共団体における会議等で採用して認知してもらうことが大切です。また自治体の購買部や旅館、飲食店等のチャンネルを増やしていくことが重要で、さらに大量に使うことで単価を下げていく取り組みが広がることが望まれます。

環境省では、まずは自分たちからということで、2013年9月に開催された容り法の審議会で『と、わ (To WA)』を採用しましたが、今後も引き続き検討していきたいと考えています。

(出典：ガラスびんリサイクル促進協議会)

4) 福井県池田町 池田のサイダー「いけソーダ」

福井県と岐阜県の境に位置する小さな山里、福井県池田町で、「Rドロップス」に入った池田のサイダー「いけソーダ」が誕生しました。開発したのは池田町役場が出資する株式会社「まちUPいけだ」。中身は町が手掛ける湧水のミネラルウォーター「ままの水」を使い、後味すっきり飲みやすい微炭酸のサイダーに仕上げられています。

米どころでおいしい野菜を生産していることで評判の池田町で農業が盛んなのは、まさにその地を流れる水がいいからです。「いけソーダ」は、そのおいしい水をたくさんの人に味わってもらい、広く池田町をアピールしたいということで開発されました。

「Rドロップス」の採用は、福井県のご当地サイダー「さわやか」のメーカー「北陸ローヤルボトリング協業組合」の紹介によるもので、ここで「いけソーダ」の充填とあきびんの洗浄を行っています。

「いけソーダ」は飲んだ後に、あきびんをお店に戻すと50円返金という仕組みになっています。現在、町内の観光物産店「こってコテいけだ」の他、福井市内のショッピングセンターにある池田町のアンテナショップ「こっぽい屋」、東京の銀座にある福井県の観光物産店「食の國福井館」など、町内外合わせて約10店舗で販売。また町内の温泉旅館「冠荘」では、宴会などに使用しています。

実は、この「Rドロップス」のびんには商品名が入っておらず、「池田」という漢字表記とその周りを囲む「NATURAL MINERAL WATER」という英文字によるシンプルなデザインになっています。その理由は、このびんに池田の湧水を使った中身をいろいろ入れて、バリエーションを増やしていこうという、将来を見越してのこと。まさにどんな中身にも対応してくり返し使えるRマークびんならではの使用方法といえます。今後の商品展開としては、紫蘇（シソ）のソーダや甘酒のソーダなどが摸索されているようです。



▲「こってコテいけだ」(左)と「食の國福井館」(右)で販売されている「いけソーダ」

(出典：ガラスびんリサイクル促進協議会)