

2026年4月17日
びんリユース地域交流会2025in北海道

「ペットボトルから リユースびんへ」

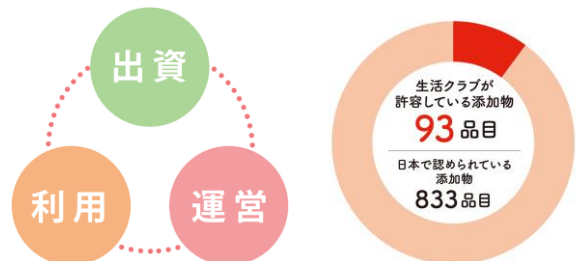


生活クラブ生活協同組合北海道 理事 佐藤静

生活クラブ生活協同組合北海道 紹介

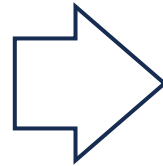
- ・1982年設立
- ・安心安全を最優先

消費者の視点に立って生産者と話し合いながらつくったオリジナルの食材。世の中にある「出どころが不明」な商品とはちがう「本当に安心できる食材」のため、できるだけ国産にこだわり、添加物や遺伝子組み替え作物などをできるだけ除いた品物を開発工程から関わって生産し、お届けしています。



① 「グリーンシステム」とは

Garbage
Reduction for
Ecology and
Earth's
Necessity



GREEN
システム

(地球生態系のためのごみ減量)

①-1 30年以上続く取り組み

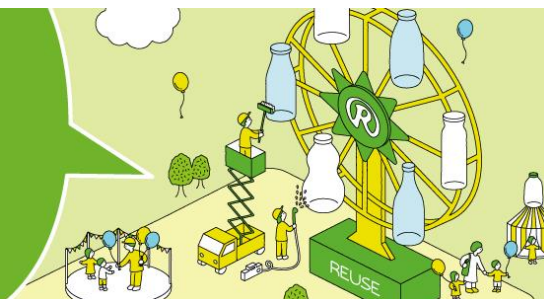
生活クラブ連合会が1994年から導入。

容器包装ごみを減らすためにびんの規格を数種類に統一して回収・再使用するシステム。

2018年には環境省グッドライフアワードにて環境大臣賞を受賞。

グリーンシステム

調味料やジュースなど中身の違うものも
できるだけびんの大きさをそろえ
効率的にリユース(再使用)。
ごみを減らし環境負荷を低減します。



② 3R運動とびんリユースの取り組み

1. Reduce(減らす)
2. Reuse(再使用)
3. Recycle(再利用)

特にReduce(減らす)と
Reuse(再使用)に力を入れて
ゴミ問題や環境問題の改善に
取り組んでいます

②-1 びんのリユース

リサイクルより環境負荷の低いリユースびんの利用・回収を促進しています。
移動に伴うCO₂削減のため、500mlびんを道内で循環できるしくみもつ
りました。



②-2 リユースびん一覧

 醤油	 めんつゆ	 白だし	 ポン酢醤油	 焼肉のたれ	 食酢	 キムチ調味液	 シーザーサラダ用ドレッシング	 イタリアンドレッシング	 胡麻ドレッシング	 のり佃煮	 あみえびふりかけ
 純りんご酢	 純玄米黒酢	 純米酢	 すし酢	 みりん風醸造調味料	 温州みかんジュース 485ml	 トマトケチャップ	 マヨネーズ	 トマトたつぷりピザソース	 いろいろ使えるトマトベース	 ジェニユンデイルピクルス	 温州みかんジュース 900ml
 ぶどうジュース コンコード	 梅ドリンク	 はちみつ純玄米黒酢 ドリンク	 ウスターソース	 中濃ソース	 とんかつソース	 小梅干し	 りんごジャム	 マーマレード	 いちごジャム	 ゆずマーマレード (ゆず茶)	 温州みかんジュース 900ml

③ 「ALL北海道びん循環システム」 しょうゆびんリユース事例

福山醸造(株)

・明治24年(1891年)11月創業
しょうゆ・味噌・こうじ等…



福山醸造
創業明治24年



③-1 北海道でのびんリユースへ 生活クラブ北海道と福山醸造(株)の道のり

・2021年10月

醤油の前提携生産者との取り組み終了が迫る。(2022年1月終了)

醤油の開発に向けて2者協議を開始。この時点ではびん充填は難しい状況(実働可能な設備を保有していないため)。

PET充填は可能だったが生活クラブでは自主基準においてPET容器での供給は原則禁止。少なくともワンウェイびんへの充填にて協議をすすめる。

びん充填にあたっての設備投資はリンサー(すすぎ洗浄設備)、ラベラーのアタッチメント(びんに張り付ける仕様に変更するため)の2点が必要。

コストはかかるがリユースの実現を目指す。

③-2 PET規格からのスタート

・2022年2月

福山醸造(株)のPET醤油供給開始。生活に欠かすことのできない醤油の欠品を出さないためにPETでの供給でつなぐことに。

コストを抑えるためラベルも簡素化して供給。

※自主基準の一時的な緩和を理事会にて承認

(他の容器への代替が難しい場合として)

今後Rびん規格への変更と醸造アルコールを抜くことを目指すこと、その間PET規格の醤油の利用を継続し、生活クラブが福山醸造(株)の醤油を利用していき意思をしっかりと生産者に伝えていくことが重要であることを確認。

福山醸造(株)内にてリユースびんへの充填について2022年夏～秋頃の実現を目指して検討開始。また日本清酒(株)での洗びんの可能性が浮上。

リユースの取り組みの一翼を担う(有)ひがしリサイクルサービスとRびん回収フローの共有と実働の可能性を協議



③-3 実現に向けた協議

・2022年4月

Rびん充填が現実的になる。「新・醤油物語」として組合員によるラベル案投票を実施。
 (約1割の組合員より投票があった)
 中旬にオンラインで生産者交流会を実施。



・2022年5月

日本清酒(株)にて洗びんの試験を行うため
 500mlびん100本の準備、6月に洗浄テスト
 を実施。結果は良好であった。
 リユースのルート構築を4者協議
 福山醸造(株)、日本清酒(株)
 (有)ひがしリサイクルサービス、生活クラブ生協
 (輸送時の資材、びん保管場所の確保、洗びんロット、破損びんがあった場合の対応等)

③-4 ついにリニューアルへ

・2022年9月

醤油の脱醸造アルコール実現の見通しが立つ。
 Rびん規格化と共に11月よりリニューアルへ。
 9月末にオンラインでの生産者交流会を開催。
 びんリユースの実現についても福山醸造(株)と
 生活クラブ機関会議から参加者へアピール。

生活クラブ 北海道 消費材・共同購入カタログ

2022	申込み締め切り
11	期 10月6・7日
	戸配 10月3～7日



北道内でのびんリユース
 生活クラブは、2022年11月より、北海道内でもびんリユースを開始します。これは、環境負荷低減と資源の有効活用を目的としています。Rびん規格化と脱醸造アルコールの実現により、より持続可能な循環型社会の実現を目指します。

11月の取り組み開始時カタログ表紙→

③-5 醤油関連品目の取り組み

- ・2022年11月 「醤油」「焼き肉のたれ」 新規取り組み&リユース開始
- ・2022年12月 「ポン酢醤油」 新規取り組み
- ・2023年1月 「めんつゆ」 新規取り組み
- ・2023年3月 「続・醤油物語」としてチラシを作成
- ・2023年9月 年末需要期に備えて合計6,000本の
新びん導入
- ・2023年11月 「白だし」 新規取り組み



白だし取組後、醤油ファミリーとして福山醸造(株)の5品目をチラシに→

④回収率を上げる取り組み

組合員作成のRびん提出手順動画



↓実際に回収したびん



④-1 びんリユースへの組合員参加



組合員による回収を促すシール貼り



- ・月ごとにRびんの回収率の把握(各規格ごと)
- ・サステイナブル委員会の設置
- ・関連団体協力のもとRびん回収拠点設置を予定
- ・チラシ等を使った呼びかけ etc...

(有)ひがしリサイクルサービスによるRびん回収の様子



④-2 私たちの暮らし

環境負荷だけでなく、税金だってかかっている。

自治体でリサイクル

粉々にしてから新しいびんをつくるため、リサイクルの過程でCO₂の排出量が多くなります。



しかも、リサイクルの回収や分別の費用の大半は税金でまかっているんだよ!

リサイクルしているびんには、税金がかかっているんだ~!!

回収コスト 超軽量500mlの場合^{※1}

自治体でリサイクルすると

12円



生活クラブでリユース

再使用できるように設計されているので、くり返し使えて、CO₂削減にもつながります。



回収コスト 超軽量500mlの場合^{※1}

生活クラブでリユースすると

0円^{※2}

※1 自治体の回収コストを1kgあたり60円で算出 ※2 リユースの場合は税金がかかりません

④-3 自主回収認定を目指して

容器包装リサイクル法(容リ法)において「容器」「包装」(商品の容器及び包装自体が有償である場合を含む)を利用して商品を販売する事業者や容器を製造・輸入する事業者は、「特定事業者」として再商品化義務を負い、リサイクル費用を負担しなければなりません。「自主回収容器」として国に認定されるとこの費用が免除されます。認定維持には回収率80%以上を継続し、将来的には90%が必要です。

北海道での500ml規格リユースびんの
2026年自主回収認定を目指して！
北海道単協での500mlリユースびん回収率

2023年度 78.9%

2024年度 81.7%

2025年度 88.0% !



最後に

まずは地域から北海道全域へ
4者で創り上げた仕組みを継続しながら
リユースの拡がりを。



生活クラブ

北海道