

環境のために知ってほしいおはなし♪

これあなたも
Rびん
返却マスター!



使い終わったRびんどうしてる?

生活クラブの調味料やジュースなどのびんには「Rびん」と呼ばれるリユースできるびんがあります。洗って繰り返し使えるので資源をムダにせず、ごみを減らすことができます。そんなRびんの大事なお話をご紹介します!

1 ~ある日のごみ回収日~

ちょっとまって!
そのびんはごみに
出さないで!

2 生活クラブには、
環境にやさしい
びんがあるから、
配達時に返そうね!

えっ! そうだったの!?
でも、「びん」だから
自治体に出しても同じ
でしょう?

洗って
返却!

3 ちがうよ~! そのびんは、「Rびん」といって
リユースできるから、ごみにならないんだよ

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。

Rびん
約35~
50回
くり返し使えるよ!

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りません

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
は税金でまかなっ
ているんだよ!

細かい
くさい
原料に

新しい
びんを作る

リサイクルしているびん
には、税金がかかって
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**

4 実は、そんなRびんが返ってきていない...

3年以上も
ずっ~と!

900ml
500ml **回収率目標が未達成!**

自主回収認定容器 回収率の推移	Rびん	2020年	2021年	2022年	回収率目標
超軽量900ml		78.8%	77.5%	81.6% <small>ようやく達成!</small>	80% 以上
超軽量500ml		76.2%	76.9%	77.8% <small>あー! 一歩!</small>	80% 以上

Rびんの回収率は年々、のびてはいるものの目標には届いていないんだ...このまま80%以下が続くと大変! だって900mlと500mlのRびんは「自主回収認定容器」なんだよ~!

自主回収認定容器とは?

国の「容器包装リサイクル法」によって、事業者は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。

生活クラブで回収を始めた90年代には、回収率が90%を超えることもありましたが、目標に届かない状況が続きましたが、2022年は組合員の努力もあり900mlは目標達成! しかし、この回収率を継続させていかなければ、認定取り消しの可能性も...!?

自主回収認定容器

超軽量 900ml

丸大豆醤油, 丸大豆醤油(自然垂れ), 国産丸大豆醤油, 万能つゆ, 白だし

*関西のみ取り組み

超軽量 500ml

国産丸大豆醤油, 丸大豆醤油, 万能つゆ, だしから取った濃縮つゆ, 白だし, みりん風醸造調味料, 食酢, 純米酢

調理用 合わせ酢, 純りんご酢, 純玄米黒酢, はちみつ純玄米黒酢ドリンク, 温州みかんジュース, 梅ドリンク, ぶどうジュース, 無添加赤ワイン

認定を受けているRびんはこんなにあるよ

三河本みりん, 温州みかんジュース(ストレート)
*「濃縮還元」は取り組み中止



5 まだまだピンチ!!
みんなの力で回収率をもっとのばしていこう!
だから使い終わったRびんは必ず返却しようね!