

第 13 回 リデュース 横浜 R 委員会 議事録

日時：平成 28 年 11 月 21 日(月)

10：00~11：40

場所：松村ビル本館地下 1 階会議室

出席委員：17 名

1 開会あいさつ（3 R 推進課長）

季節も変わり、すっかり秋めいて紅葉のシーズンとなってきた。これからの年末年始はごみが増えてくる時期である。そんな中、更なるリデュースの取組が必要と考えており、本日も皆様の御意見などをいただき、参考にしながら進めてまいりたい。議題については 4 つ用意してあるので、よろしくお願ひしたい。

2 委員長あいさつ（委員長）

横浜 3 R 夢プランの第 2 期推進計画の期間が間もなく終わり、来年度は第 3 期計画を立てることになっている。私は横浜市廃棄物減量化・資源化等推進審議会でも委員をしており、そこでも大きな話題となっている。この 3 R 夢プランを更に進化させるためには、更なるリデュースということで「食品ロス」、あるいは横浜としての「横浜らしいモデル」というところがポイントになる。そこで今日、正に「食品ロス」については魅力的な冊子ができている。先日の審議会でも配られ、大変好評だった。それから「横浜らしいモデル」については、びんリユースシステム横浜モデル構想について御報告いただくことになっている。恐らくこの委員会の役割は大変大きなものになっている。限られた時間ではあるが、皆さんから活発な御意見をいただき、お知恵を拝借できればと考えている。

3 議事

(1) 委員の改選について

- ・事務局より資料 1 のとおり説明

(2) 食品ロス削減のためのレシピ制作の報告及び活用依頼について

- ・3 R 推進課より資料 2 のとおり説明

【作成に携わった市民委員の発言】

- ・レシピのターゲットが子育て世代ということだったので、磯子区民活動センター主催の乳幼児のお母さん向け食育講座に出席し、レシピを作った意味や伝えたい事を説明しながらレシピを配布した。情報があふれている時代なので、ただ配るだけだと埋もれてしまう。一言説明を添えて配布をしていただきたい。
- ・イメージ以上のものが出来た。「もったいない」や「食品ロス」のことを説明するとともに、学校給食の栄養士さんと協力して作ったので「食品の安全面」や「子どもたちに人気のメニュー」ということも付け加えて話している。また、保存方法なども記載し情報量が非常に多くなったため文字が小さくなってしまったが、レシピ作成の意図を話しながら配布している。
- ・初めはどんなものが出来るか不安だったが、意見を出し合い最善のものが出来たと思っている。季節ごとに使い切りが難しい食材を 4 つ出し、よこはま学校食育財団にレシピを作ってもらった。配布については、「廃棄 0（ゼロ）が目標！」で作った、また、学校給食がベースなので栄養バランスがとれている旨を説明すると、ただのレシピ集ではないことが伝わり、理解して受け取っていただけ。これからは配るだけでなく活用していただきたいという思いがあるので、配り方についても考えていかなければならないと思う。いろいろあったが、いいものが出来たと思っている。
- ・私は作成にあたって、自分自身が語り掛けるときにどうするかを考えながら作っていたので、伝

えやすいものが出来て良かったと思っている。自分の活動の中でイベントや講座に参加する機会があるが、そこで語りながら配っている。ただ配るだけということはしたくない。実際語り部集として使えている実感がある。冊子の写真がとても良く素敵な中身になった。自分自身、掲載されている全てのメニューを作っていないが、自分でも作りながら伝えていけたらと思う。私は、「ヨコハマ3R夢」や「地産地消」をテーマにした活動が多いので、そういう場を通して広めていける良いきっかけになった。大事に使っていききたいと思っている。

【主な意見】

委員長：このレシピ集は、市民・事業者がかかわるこの委員会だからこそ出来た冊子だと思う。ともすると、容器というのはリデュースにおいて悪者扱いされることがあるが、この中ではきちんと容器が持つ役割や容器をうまく活用することでいかに期限を延ばせるか、新鮮な状態を保てるかといったことが書かれていて、そこが他のレシピにはない非常に良いところだと思う。また、「食品ロスを出す」ということに対して、頭ごなしではなく非常に読みやすく書かれている。また、「賞味期限・消費期限の違い」も説明されており、皆さんの目に留まっていたいただければ良いと思う。

是非とも流通メーカーさんなどで使っていただきたいと考えるがどうか。

委員：生協では各地区に活動委員がいるので、それぞれが良く目を通し、料理提案などに使いながら紹介、「食品ロス」をなくす取組に活用したいと考えている。

委員：8ページ下段の大根の記載について。我々が目指すところは正にこういうことだと思う。今野菜の値段は非常に高い。こういう時だからこそ、何でも食べようという気持ちが湧く。大根もこんな風にすれば全部食べられる。他の野菜についてもどういう風にすれば食べられるかを伝えることが、食品ロスを少なくする方法だと思う。

委員：非常に素晴らしい冊子だと思う。我々は小売りなので、お客様にお買い上げをいただく場所という中で、量り売りやばら売りなどの工夫をしている。更に踏み込んでこの冊子をお客様にお配りしてPRすることで家庭における食品ロスを減らす取組にお力添えが出来ると思う。また一部の店舗では、クッキングサポートという「今日の夜の調理」を勧めるコーナーがある。そこでこの中の一品を何らかの形でPRすることで、今冷蔵庫内にあるもので、何か一品作れるのでは？という呼びかけが出来ると更に良いと思った。

委員：出前講座や見学会など、市民の方々と直接触れ合う機会があるので、部数をいただければ配布していきたいと思う。配布方法はこれまでの話を伺うと、届けたい人に届くようにという思いが強いようなので、話し手が上手に伝え、置いてあるものを自分で持っていくスタイルにしようと考えている。

委員長：これはホームページにも掲載されているので、是非活用いただきたい。

(3) びんリユースシステム横浜モデル構想について

- ・委員より資料3のとおり説明
- ・今後継続していく前提で皆さんのアイデアをお聞かせいただきたい

【主な質疑応答・意見】

委員：私たちは何年も前からこのリユースびんに取り組んでおり、生協さんでは現在30種類ぐらいがRびんになっている。「組合員が共同購入→回収→洗瓶工場で洗瓶→生産者」という仕組みが出来ている。このような取組が横浜で広がっていくのは嬉しいし有り難い。当初は協力してくれる生産者が少ないことが課題だったが、びんの規格を統一シラベルを変えるだけで複数の生産者が利用できるようにして、今軌道に乗ってきている。今後この事業を進めるうえでは、どれだけの生産者が協力してくれるかが大切。

委員：現在、生産者は今3者しか見つかっていない。コープさんのようにクローズなものを作れ

ば成立すると思うが、どうやったらもう一つ大きな枠で出来るかというのが我々の思い。ルールがわかっている人しか参加できないということがハードルを高くしている原因だとすれば、「リユースびん」と書いてあればそういうものだと思ってもらえるのではないか。昔は一升瓶とビール瓶はそういうものだとわかっていただけから酒屋さんに当たり前に返しに行っていた。その文化をもう一度新しく作り直したいと思っている。

委員：自分の小さいころを思い出すと、ラムネのびんを返せば10円返ってくるということで楽しみにしていたが、今は酒屋がなくなっている。また、いつの頃からかびんがプラスチックに変わり引き取ってもらえなくなった。テレビで見たが、びんやプラスチックを返すと10円戻ってくる装置があつて、実際に活用しているところもある。運営上は問題があるかもしれないが、そういうものも必要になってきているのかもしれない。返金されれば捨てない、そういう仕組みも必要だと感じた。

委員：コスト的にはリターナブル瓶のほうがかかるのか。それと、市販されているもので、マヨネーズやポン酢などメーカーが違っても容器が似ているものがあるが、あれは買う人がわかりやすいようにということだと思うが、そういうことであれば市販のものでも流通できるのではないか。

委員：コストについてはリユースびんを1回で捨てられてしまうと高くなる。5回、10回使わないと安くない。しかし、その1回分の価格でメーカーさんに負担させることでは使ってもらえないので、そこは我々が負担し、流通させることを考えている。捨てられない仕組みとハードルが低くびんが戻る方法を作っていくことが大事だと考えている。

委員：ヨーカ堂やイオンさんでは参加型の資源回収がある。ペットボトルや古紙の回収機というものも設置されており、そこではリサイクルポイント、イオンでいうとワオンポイントを付与することで、お客様に積極的にお願いいただく。ポイントが付くと環境に貢献していると実感していただける。単にポイントを付ければ良いという話ではなく、回収効率を上げる点では、びんを戻すことのメリットがあると、自然と戻るのでないか。

委員：環境省検討委員会でもデポジットの話は出ているが、過去に失敗している。我々は徹底的に考えたうえでのインセンティブにしなければならないと思っている。いずれにしても検討事項の一つと認識している。

委員：ユニバーサルデザインの視点も必要。目の不自由な方がどのように識別できるかという視点。ラベルやタグなどへの配慮が必要。また、今の瓶の形状で、中身に向くものと向かないものを伺いたい。

委員：油は不向き。洗浄にコストがかかる。簡単に言えば流動性があり水洗いが出来るものなら可能。

委員：サイズによっても向き不向きがあると思う。

委員長：回収は市の資源ごみで回収するのか。

委員：市の回収だとパッカー車なので無理。構想では、古紙・古布などと同じように資源集団回収で行いたい。

委員長：そうすると、市民が協力したいと思えることを考える。また、大手メーカーがうまくいかなかったところに学ぶべきことがあると思う。

委員：そこがローカルにこだわる理由。大きなことを初めからやってもうまくいかない。地産地消と地域循環を考える。今後他の失敗事例も学びながら検証していく。

委員：本日びんの専門家は出席しているか。リターナブルびんは7～8回使われるのが通常か。

委員：この資料には20回と書いてある。今我々が知る範囲では6種類ぐらいで専用の回収ルートを作ってやっている。びんを新たに作ると書いてあるが、今のびんを使わないと難しいのではないか。3R推進協議会の中にびんの専門家がいますので、そこに聞けば詳しいことがわかると思う。

委員：栓の仕方は何か。

委員：王冠。

委員：ホッピーは地産地消でリターナブルびんである。工場やルートを増やさないとがうまく循環することにつながり商売として成り立っていると聞いたことがある。比較的近いモデルケースではないか。

委員：ホッピーさんはかなり大きなロットで独自の専用ルートを作って循環させることで経済性を整えているのだと思う。

委員：専用の回収ルートが必要だと思う。生活クラブもびんを家に届ける。昔は酒屋さんもびんを届けてくれていた。びんを持ち運ぶということは労力があることなので、家に届けてくれるから、または近くにお店があるから使うのだと思う。

委員長：これだけの意見が出るということは皆さんが注目しているということ。是非いい形で進めていただきたい。また進捗があったら御紹介いただきたい。

(4) 情報交換

・委員より「都市清掃」特集ページについて紹介

【主な質疑応答・意見】

委員：今後CSRあるいはCSVという観点で、何か御一緒できるかもしれないと感じた。

委員：従業員の教育については非常に心に残った。

委員：売れ残りを少なくすることについても考えながらやっていると思うが、その点をお聞かせいただきたい。

委員：我々がCSVという取組でメニューとして取り入れていることは「寄付」。フードバンクの寄付活動については欧米に比べると日本はまだ十分ではない。先日、イギリス・フランスに行く機会があった。そこで強く感じたのは「店舗における売り切り」と「食品リサイクル」の間に「寄付」という項目が当たり前のようにある。寄付をすると税控除という企業的なメリットがある、宗教上の下地もある。西友さんのように、週1回130店舗でセカンドハーベストジャパンに寄付活動を行っている小売業が実際に存在している。我々は、提供した物のリスクを整理していくことで、食品廃棄物になる前に賞味期限が切れていない販売不可商品を第三者に提供できる機会を取り入れ、寄付することを積極的に行っていきたいと考えている。

委員：企業のパワーと寄付も含めた社会貢献に対する思いを感じる。一方で、多くの企業がこの仕組みについていけるかという思いもある。最近の市の事例で言うと、CSRとして行っていたものを、お金も含めて回る仕組みを作っていくために、投資家から企業が評価されることによって投資家を増やす仕組み（ソーシャル・インパクト・ボンド）を作った。大きな枠組みの中ではこういった視点も取り入れることで取組が更に加速するのではないかと感じた。

委員：今地域の中でも、こども食堂や高齢者施設など、フードバンクのような取組の需要が大きいので、我々も含めて多くの企業はここに深くかかわっていかねばいけないと感じている。

委員長：最先端の取組について報告いただいたと思っている。お話の中で寄付という行為には販売者としてのリスクがあると言っていた。事故が起きた時に誰が責任をとるかということは非常に大きな問題である。西友さんはどのようにクリアしているのか。

委員：西友さんは外資系なので、リスクがあってもやってしまうというパワーを感じる。日本の企業は初動が遅いだけで会社のイメージが失墜するというリスクを抱えている。西友さんは2009年からやっているが、現在の週1から週3に増やしたい意向があるが、フードバンクであるセカンドハーベストジャパンのキャパオーバーとのこと。

・委員より「環境絵日記展 2016」について紹介

今回で 17 回目。約 21,000 作品が集まった。市内小学生の 12 人に 1 人が参加していることになる。優秀作品の冊子をお配りしたので是非一度お読みいただきたい。WEB 上では過去 4 年分の作品を閲覧することが可能。

・委員より「ライフ鶴見店の牛乳陳列方法」について紹介

以前、牛乳の陳列方法について、ライフ鶴見店に提案したことがある。消費者は牛乳を購入する際、奥からとっていく傾向にある。牛乳を横に寝かせて陳列すれば奥からとることが不可能になり必然的に上からとっていく。これが廃棄削減に直接つながるかはわからないが、現在も同じ陳列方法がされている。

・委員より「ごみ拾いアプリのピリカ」について紹介、鈴木部長より横浜市での取組を紹介
オリンピック開催を視野に入れてまちをきれいにしようということでこの取組を始めた。

4 閉会あいさつ (企画調整担当部長)

- ・一時間半にわたり色々な議論をしていただきありがとうございました。
- ・レシピ集は我々も宝物だと思っている。昨日のイベントでも単に置いておくだけでなく、職員が説明をして手渡しをしている。活用されてこそ、このレシピを作成した意味があると思っている。
- ・リユースびんの取組はハードルが高いと思うが、うまくビジネスとして回っていけば良いと考えているので、引き続き見守っていきたい。
- ・「都市清掃」は業界誌でなかなか見る機会がないと思う。意見として出されていたことも食堂やフードバンクの活動については非常に重要だと考えているが、行政としては局と局の狭間の問題で取り組みづらい案件である。
- ・その他にもたくさんの情報をお寄せいただき、ありがとうございました。非常に有意義な情報交換が出来たと思う。ありがとうございました。

第13回 ヨコハマ ^{リデュース}R 委員会

日時：平成28年11月21日(月)
午前10時から
場所：松村ビル地下1階会議室

次 第

1 開会あいさつ

2 委員長あいさつ

3 議事

- (1) 委員の改選について 【資料1】
- (2) 食品ロス削減のためのレシピ制作の報告及び活用依頼について 【資料2】
- (3) びんリユースシステム横浜モデル構想について 【資料3】
- (4) 情報交換

4 閉会あいさつ

【その他配布資料】

- ・「都市清掃」特集ページ 食品リサイクルの取組みについて
- ・まるごと旬野菜～使い切りレシピ～

食品ロス削減のためのレシピ制作の報告及び活用依頼について

1 経過

時期	内容
6月	市民委員の皆様と掲載原稿やレシピ集のデザインイメージ等について意見交換 ※2度の意見交換を実施。以降も、Eメールで意見交換を実施 ※横浜資源リサイクル事業協同組合、公益社団法人日本包装技術協会に掲載原稿確認依頼 「よこはま学校食育財団（レシピ提供元）」との調整、及びレシピの選定
7月	レシピ用写真の撮影（調理協力：よこはま学校食育財団） 
	デザイン作成を業者へ委託
8月	デザイン校正、デザインデータの納品 ※市民委員の皆様とはEメールで意見交換を実施
9月	印刷、成果物納品
10月	市民委員の皆様へ完成報告、配布方法について意見交換

2 配布進捗

(1) 配布協力依頼先

依頼時期	配布協力依頼先	備考
10月上旬	ヨコハマR委員会市民委員の皆様	日々の活動の中で配布
	各区収集事務所	
10月下旬	各区地域振興課資源化推進担当	市民の方がレシピ集を受取る窓口
	神奈川県生活協同組合連合会	活用について検討を依頼
11月21日	各区福祉保健課健康づくり係	「食育の推進」を担当している部署。クッキング教室なども実施している。
12月1日	各区食生活改善等推進員（ヘルスマイト※） ※バランスのとれた食生活と「栄養・運動・休養」の調和のとれた生活習慣を、自ら実践し地域へ伝える健康づくりボランティア	食を通じた健康づくりの観点からクッキング教室など実施している。
12月中旬	「ハマふうどコンシェルジュ※」 ※『はまふうど』とは、よこはまの『はま』と『風土』『Food』を組み合わせたもので、横浜の地産地消を意味している。新鮮で安心な農産物を生産・供給・消費する地産地消の取組を拡大するため、普及につとめる市民の皆様	レシピ集の「旬野菜」というキーワードから活用を依頼する予定。
	JA 横浜直売販売所（15箇所）への配架	
随時	各区子育て支援施設	レシピ集のメインターゲットが「子育て世代の主婦層」であるため、各区の収集事務所を通じて配布を予定。

(2) 広報

- ・資源循環局 HP にアップ（公開済）
- ・クックパッド公式キッチンへの掲載（11月11日から順次公開）
- ・タウンニュースでの記事掲載（11月17日に掲載）



タウンニュース掲載原稿（確定版）



クックパッド掲載ページ

3 今後の予定

年内は、「(1) 配布協力依頼先」でお示しした依頼先を通じて順次配布をしていきます。平成29年1月以降、ヨコハマR委員会市民の皆様と改めて活用方法について意見交換を実施するとともに、今後の方向性（続編の作成等）について検討を進めてまいります。

4 依頼事項

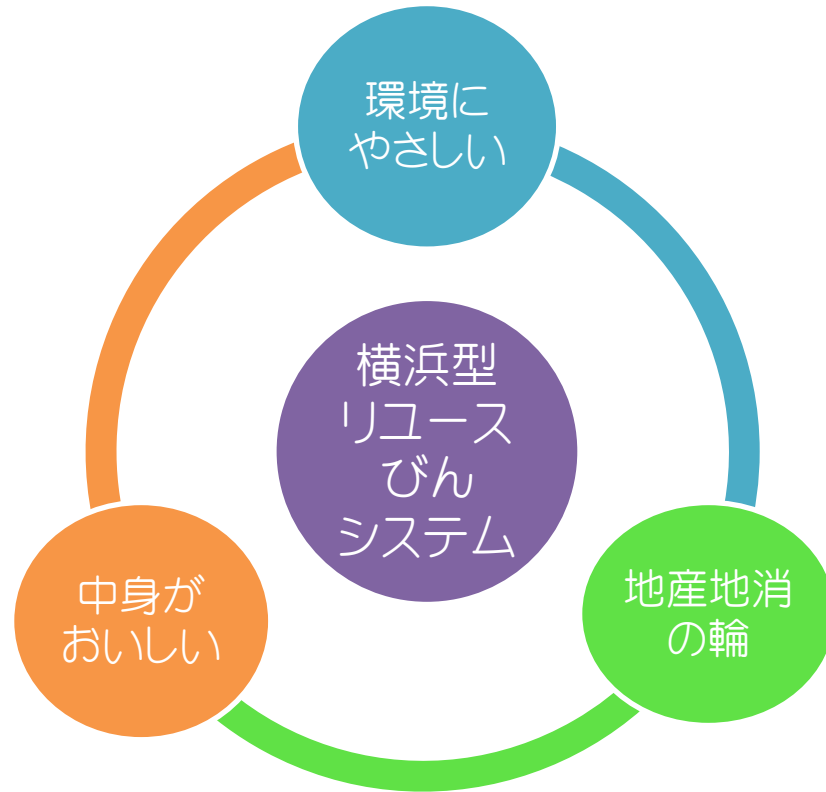
配架先や配布可能な機会がございましたら情報提供くださいますようお願いいたします。

びんリユースシステム 横浜モデル構想



横浜市資源リサイクル事業協同組合 びん委員会
2016年8月

リユースびんをツールとして、新しい横浜型 地産地消を創って飲み物と市民を繋げたい！



豊かに並ぶ商品にはどんな背景やモノ語りが存在するのか。

ときには立ち止まって想像することが大切。

高齢化社会を迎えても、ひろく横浜市民に安全でオイシイを届ける工夫をくわえたい。

“地元企業の飲料が入ったリユースびんを横浜ブランドとして構築する”

お金・モノが世界規模で簡単に移動でき、何でもそろう一点集中社会は便利で経済的にも良い面もある一方で、資源の無駄遣いや買い物弱者を産み出す可能性もあります。これは地域経済の発展を阻害するリスクが隠れているということ。

びんリユースシステム横浜モデル構想とは？

環境負荷の少ないリユースびんを
地域で買って地域経済の発展に寄与する



環境に配慮する=「自分にとって価値のあるもの」という
意識の熟成



新しいオリジナルリユースびんをつくり、
新たなリユース文化の創出を神奈川/横浜の地から実現して、
全国にひろげていく活動の基盤。

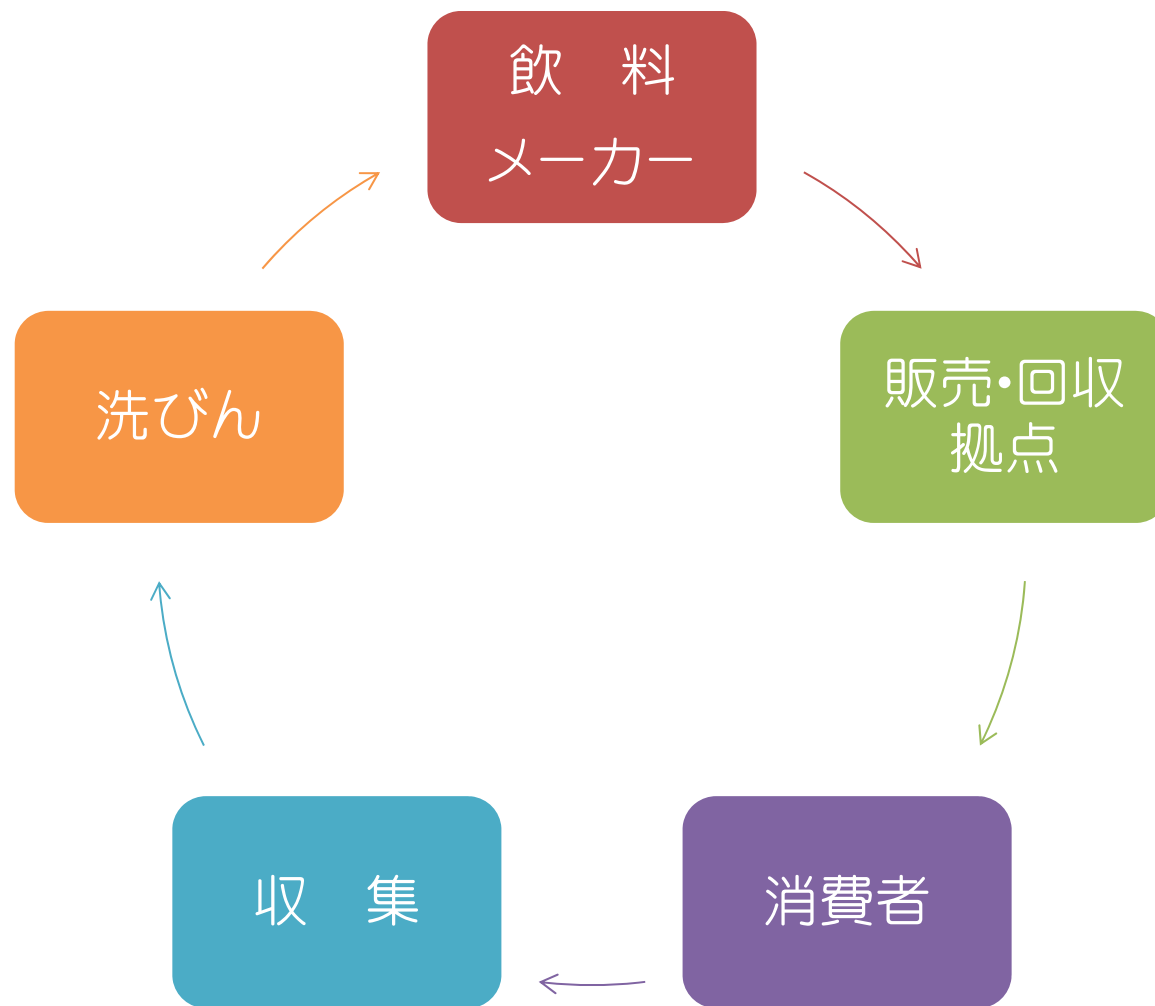
びんリユースシステム横浜モデル構想に至るまで

横浜市資源リサイクル事業協同組合【びん委員会】では、容器としてのびんの普及、利用促進のため、空きびんをつかったガラス工芸製品の制作・販売、イベント等を通しての環境啓発活動を行ってきました。

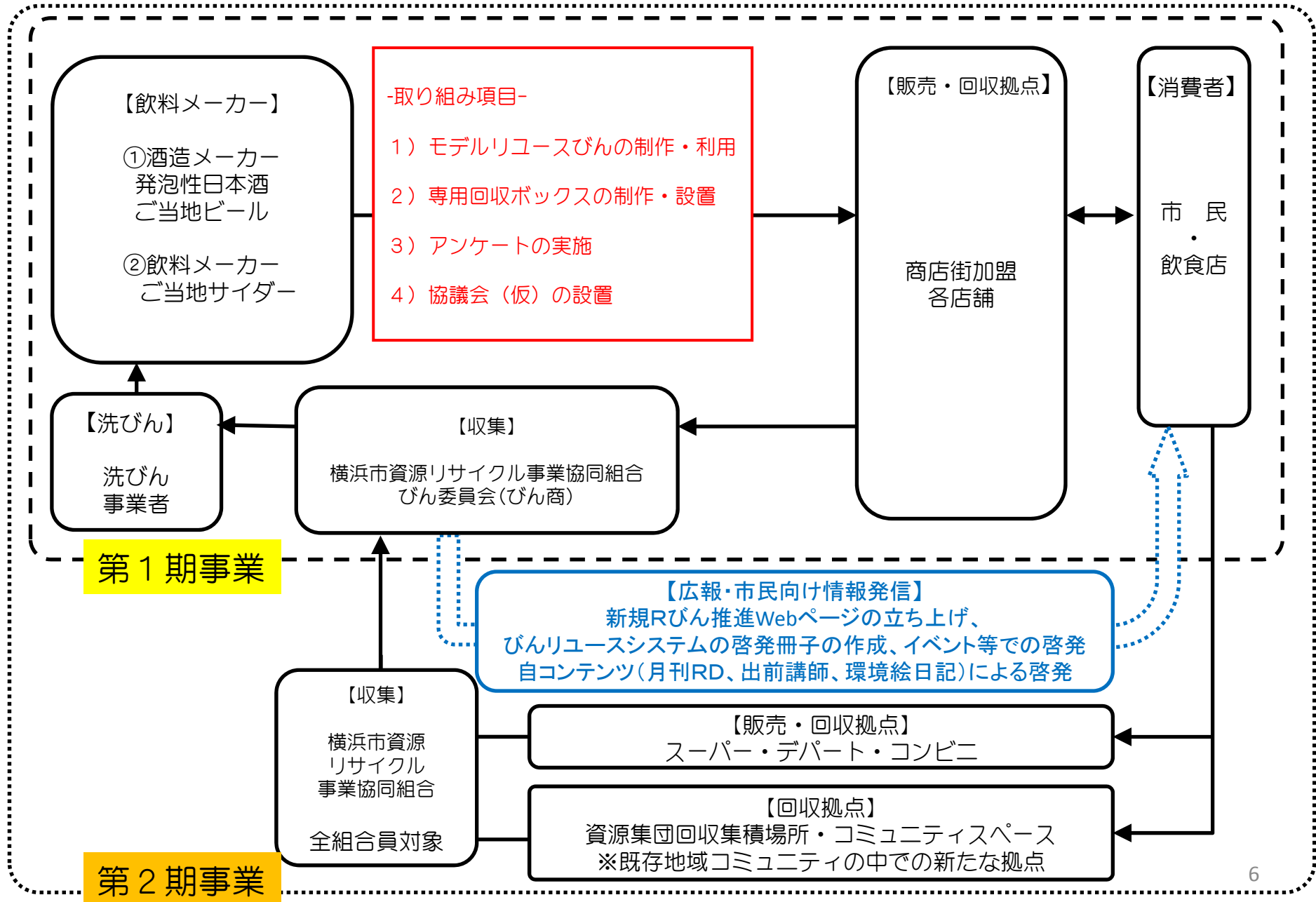
そして、さらなるびんの普及促進活動を展開し、環境負荷の少ないびんの利用にできるだけ早く転換できるように、これまで準備を進めてきた代表的な活動について、以下、簡潔に報告いたします。

- 1) 熊本県水俣市への視察（2015年8月）
リユースびんシステムが確立されている水俣市の事業者を訪問。横浜モデル実現に向けての視察。
- 2) 調査活動（2015年通年）
酒蔵の視察、びん商を営む方たちに参集してもらい具体的な勉強会の実施及び積極的なイベント出展。
- 3) 「スウィートハート（発泡日本酒）」Rびん化の事業を開始（2015年12月）
横浜モデル構想のパイロット事業。既存のワンウェイびんで回収・洗びん・販売を行うため、県内の酒造メーカーと交渉し、「スウィートハート」のRびん化を企画、継続中。
- 4) 活動開始宣言（2016年1月）
「スウィートハート」Rびん化の事業の開始について組合内外にPRする活動開始宣言。
- 5) 市場調査（2016年4月～）
横浜市立大学と共同で「スウィートハート」の販売促進とRびんに対する意識調査のアンケート実施及び分析。

びんリユースシステム横浜モデル構想 循環図



びんリユースシステム横浜モデル 構想スキーム図



びんリユースシステム横浜モデル構想 協働のお願い

- 1) 【飲料メーカー】
本構想は地域循環による環境負荷の軽減も目指しています。地域性と社会性を考慮し、市内（県内）の飲料メーカーから、地域活性や地域連携を事業コンセプトとする企業と協働することで横浜モデルを創出したいと思います。
- 2) 【回収・販売拠点】
収集を担当する「びん商」の取引先があり、収集効率が良いと思われる商店街をパイロット事業の回収・販売拠点とします。回収拠点が無ければせつかくのRびんも循環しないので、順次他の商店街へ交渉も視野に入れていきます。
- 3) 【消費者】
商店街や店舗のイベント等でRびん飲料の販売と啓発を行う。
 - 市民：商店街加盟店によるRびん飲料の販売を開始予定。
 - 飲食店：販売拠点としてRびん飲料の販売・取り扱いと促進ミニイベントの開催をお願いしたい。
- 4) 【収集】
びん委員会内のびん商の事業として構築予定。組合員のびん商は既に市内全域を網羅する収集システムを確立しているため、回収拠点の増加には順次対応していくことにしています。
- 5) 【洗びん】
市内洗びん事業者（丸隆六甲容器株式会社）とは、すでに事業パートナーとしての協議を完了しています。
また、同時に新規Rびんのデザインにあたり、洗びん事業者としての意見もいただいています。

びんリユースシステム横浜モデル構想 2016 夏の取り組み

1) モデルリユースびんの制作・利用

① 製びんメーカー

小ロットでの生産対応が可能な製びんメーカーとの交渉。

② Rびん用ラベル

Rびん化に取り組むにあたり、消費者がRびんであることを認識し易くしたびん（一目でわかる工夫）の普及に貢献するアイデアを模索。

③ Rびんのデザイン

消費者がRびんであることを認識し易くしたびん（一目でわかる工夫）の為には、新たな統一規格びんの作成が必須と結論付け、プロトタイプデザインの制作、選定の段階

2) 専用回収ボックスの制作・設置

回収時に必要となる回収箱のデザイン及び制作も検討中。

3) アンケートの実施 横浜モデルの市場創作調査の実施

4) 協議会の設置

横浜モデル構想の創出には、びんの流通に関連する事業者のみなさまと協議を重ねること
で、びんの流れが滞らず、かつ、情報/状況を共有することが肝要なことから、関係する事業者の方にも協議会への参加依頼することを決定。

5) 予算

今年度、オリジナルリユースびん制作にあたり、デザイン料及びびん製作費（1,000本）を約100万円で見積もっています。その費用については、環境省及び神奈川県中央会の助成金の調整中。

Rびんデザイン案

(案1)



上部、下部に帯を付け、
上部の帯には"R"を
デザインした凸の鉢巻



同デザインにて
凹の鉢巻

(案2)



"R"の凸の鉢巻のみ

(案3)

びんの前後に
"リユースびん"
の文字



びんリユースシステム横浜モデル構想 2016 秋以降の取り組み

1) 【飲料メーカー】

新規Rびんが市場に継続して利用されるには、飲料の容器として利用していただく飲料メーカーの協力が必要であり、継続的かつ、定常的なリユースを考慮すると複数の事業者による様々な種類の飲料に利用していただくことが重要である。新規Rびんの利用について飲料メーカーへ周知し、協力依頼を進めていくこととする。

2) 【回収・販売拠点】

○回収・販売拠点

交渉する商店街を市内全域に開始する。また、より広範囲から回収する為に、スーパーマーケット・コンビニエンスストアへのアプローチを開始する。

○回収拠点

資源集団回収集積所を回収拠点とする。この収集形態によりびん商のみならず、古紙回収業者のサポートを得ることが可能。他方、現在の横浜市の家庭ごみら出る、缶・びん・ペットボトルは混合回収であり、長年そうした排出に慣れた市民に、どのような啓発が効果的なのかが、これからの課題と考える。

3) 【広報・市民向け情報発信】

- ① 新規Rびん推進Webページの立ち上げ
市民に向けての情報発信のコアコンテンツとする。
- ② びんリユースシステムの啓発冊子の作成
びんリユースシステム横浜モデル専用の啓発冊子を作成。
- ③ イベント等での啓発
商店街イベント、環境系イベント、区民まつり等に積極的に参加し情報発信を行う。
- ④ 組合コンテンツでの啓発
組合のオリジナルコンテンツ（月刊RD、出前講師、環境絵日記）による啓発を行う。
特に、横浜市内では最大動員数となった環境絵日記展においては、横浜市内の小学生に対し
発送される応募用紙（約6万枚）にびんリユースシステム横浜モデル構想チラシを封入し、
広報活動を展開する。併せて、多様な環境分野で活動展開をする環境系NPOとの協働による
情報発信も積極的に行っていく。

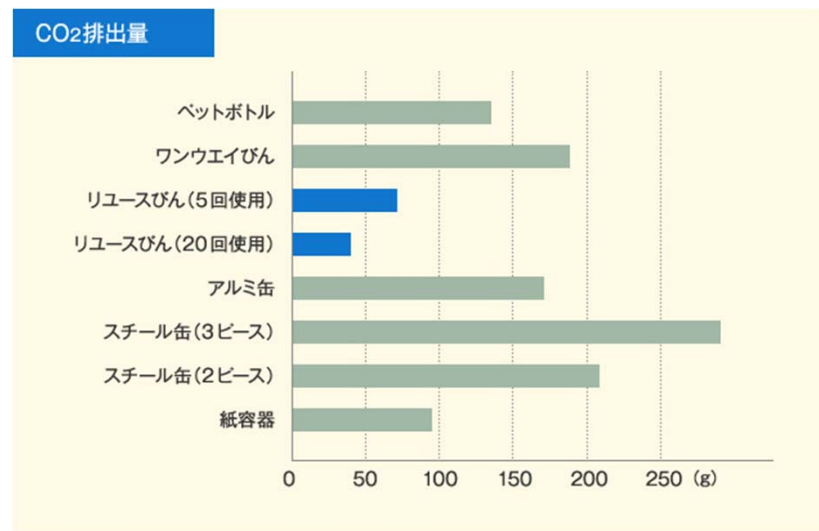
4) 【収集】

- ① 資源集団回収集積所を回収拠点として活用する具体的な準備に入る。古紙回収業者との協力体制構築の模索に着手する。
- ② より広範囲から回収するには、スーパーマーケット・コンビニエンスストアや地区センターなどのコミュニティスペースにも回収拠点の依頼をかけ、1本でも多くのびんを収集する計画をつくる。

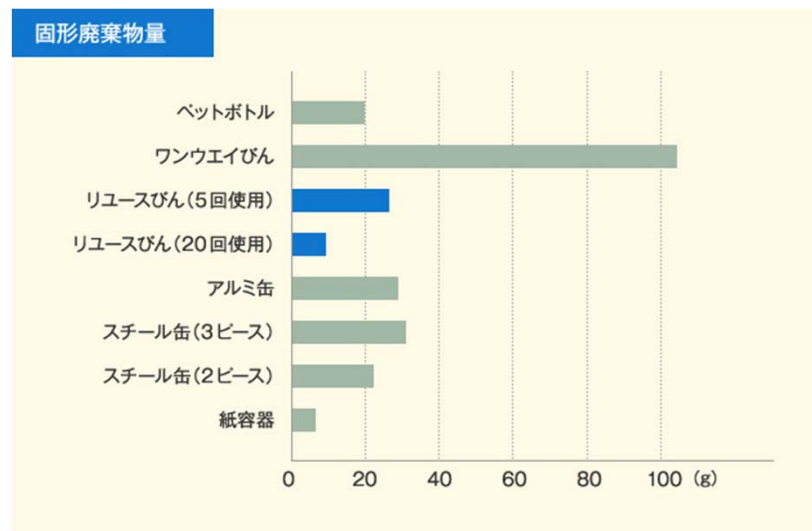
びんリユースシステム横浜モデル構想 <参考資料>

リユースびんは、環境負荷が少ない!

資源の採取から、製造、流通、使用、リサイクル、廃棄まで、製品のライフサイクルにわたる環境負荷を、総合的に分析・評価する手法(LCA)により、各種容器を比較した資料。



出展: LCA手法による容器間比較報告書



データ: 容器間比較研究会 (代表 安井至東京大学生産技術研究所教授)

リユースびん(20回使用)におけるCO2排出量は、スチール缶(3ピース)の約7分の1、PETボトルの約3分の1、という結果で、地球温暖化防止という点からも、最も環境負荷が少ないことがわかります。缶ビールをやめてリユースびんに変えると、1本当たり(500ml)で、CO2を130g減らせます。

使い終わった容器をリサイクルしても、リユース容器をくり返し使っても、廃棄物は発生します。その量を比べてみると、最も少ないのは紙容器で、その次が超軽量Rびん(20回使用)という結果がでました。缶ビールをやめて超軽量Rびんに変えると、1本当たり(500ml)で、廃棄物を18g減らせます。