



## 農林水産大臣賞(1件)

### 農林水産大臣賞

「事業所・地方公共団体等」分野

受賞者名

全国みりん風調味料協議会  
全国発酵調味料協議会

所在地

兵庫県加古郡稲美町 他会員会社全国 8ヶ所  
東京都千代田区 他会員会社全国 12ヶ所

受賞テーマ

アルコール発酵調味料の PET 製容器におけるリサイクルの適性化への  
業界全体の取組み

#### (1) どのような 3R 活動か

従来の料理酒やクッキングワイン等のアルコール発酵調味料は、褐変の進行抑制等の理由により着色（緑）容器を使用していた。この着色 PET 容器は、透明 PET 容器と混合してリサイクルされた場合、薄く色づき、再生品の品質が低下することから、PET 容器でありながらプラスチック容器包装のリサイクルマークを付した上でプラスチック容器包装として処理されてきた。しかし、しょうゆやみりん等と同型容器を使用してきたことから、市民の分別収集で誤って PET 容器として出されることも多く、容器の透明化が求められてきた。

そこで、全国みりん風調味料協議会及び全国発酵調味料協議会は協力して、業界全体で透明 PET 容器をアルコール発酵調味料の容器として使用出来る技術の開発に取り組むこととした。その結果、会員各社では、原料である米麹及びもろみの品質のバラツキを改善するなど内容液の褐変化を抑える技術を平成 24 年にかけて開発し、製造工程への導入を図り、平成 25 年度には業界全体で透明 PET 容器での流通を行うようにさせることが出来た。

この結果、本年 3 月に資源有効利用促進法の省令、関係告示が改正され、PET ボトルの表示が平成 29 年度からできることとなり、同法容器包装リサイクル法第 8 条に基づき策定される第 8 期市町村分別収集計画に盛り込まれることとなった。



識別表示の区別変更

#### (2) 取組のポイント、優れているところ

- PET 容器であるにも関わらず、リサイクル適性に合わないものとしてプラスチック容器扱いとなっていたアルコール発酵調味料について、個々の企業の取組みではなく、販売で競合している 22 社が新たな技術を協力して導入し、全ての着色 PET 容器を透明化することに成功した。
- 消費者が料理酒の購入時に誤って別の調味料を購入しないよう、容器のラベルデザインやキャップをこれまでの緑ボトルの印象が継続できる緑色に統一した。これにより、同型容器を使用する みりん風調味料（赤キャップ）、みりん（金色キャップ）などとの区別を容易に出来ることに成功した。
- これらアルコール発酵調味料は、年間約 2,700 トン（PET 樹脂換算）、7,300 万本（平成 27 年度）の PET 容器を使用しており、リサイクル適正化により不足する廃 PET 容器の需給に大きく貢献することになる。
- 今後、PET ボトル表示が可能となり、容器包装リサイクル法における再商品化義務が PET 容器に変更されることで、再商品化費用の軽減となる。これは事業者のみならず、社会コストの低減につながるものである。
- 当該取組は、アルコール発酵調味料の製造工程を簡素化することによって内容液の清浄化がなされ、透明 PET 容器の導入が出来たが、この技術は、PET 容器に限らず、他の紙製容器に充填している商品にも活用できる。

また、今回の活動は主に家庭用の PET 容器への対応で始まったが、家庭用に留まらず業務用を含めたアルコール発酵調味料の製造全般に関わることとして、商品品質の安定化と製造工程の変更に伴う省資源、省エネルギー及び CO<sub>2</sub>削減や活性炭による脱色工程の廃止による廃棄物の削減にも大きく貢献するものである。



PET 容器  
の透明化



みりん風調味料  
（赤）、料理酒  
（緑）、みりん（金  
色）キャップとラ  
ベルの色で区別  
し、誤認を防止し  
ている。