

チャオ。ニッポンでは、食品も、飲料も、お酒も、、、多くの商品で小容量化（1回分や1人用）が進行中。家電や住宅も「おひとり様」用が増えていますね。小容量容器は一般的に、食品重量あたりの「包材使用量」が多く、「充填コスト」も高いので、エコとは言えません。けれども、人口減少、単身世帯増加、高齢化、働く女性の増加などの変化に対応するのも必要なことでしょう。お酒の場合、かつてのように酩酊する人は減って、平均アルコール摂取量が減少していることが、さらに小容量化を促進させているようです。今回はニッポンの「小容量」のお酒をウォッチします。 Picture & layout = Sienna K. Emiri Text = Sienna + T. Kita

Small -packed Osake, Shochu, Beer, Wine, Whisky & other Alcoholic Beverages

Beverages & Seasonings



実物を撮影した写真と、ネットやカタログなどから取り込んだ画像で構成しています。

* キャップ、びん、ラベルなどを、当社に御用命いただいているもの

小容量の考察 1 : 小型化の四半世紀

今、環境負荷の低減が厳しく求められる時代です。「小容量」パッケージは便利である一方、一般的には「単位容量あたりの包装資材使用量」が大きく、「単位容量を充填するエネルギー使用量」も大きいので、環境負荷は大きくなります。年表のとおり、25年前には500ml PET ボトルはなくて、飲料のPET ボトルは1ℓ以上でした。今、500ml などの小容量 PET ボトルは、年間数十億本（100 億本以上？）使われています。私たちは、環境負荷の軽減を声高に謳っていますが、むしろ25年前の方が社会的抑制意識は高かったように思えます。

年	項目・企業名	変化の内容
1996年	小型 PET ボトルの解禁	日本でも外国並みに500mlPET 飲料が解禁 それまでは環境保護のため1ℓ以下は自主規制
2003年	コンビニの酒販免許自由化	CVS でサケを買う時代の始まり それ以前は新たな酒販免許は距離基準や人口基準で制限
2012年	半量の製品を追加 → 味の素	「味の素」の定番容器は75g だったが、35g を追加
2014年	半量の製品を追加 → 日清オイリオ	「サラダ油」の定番容器は1L だったが、400ml を追加
2012年	主力品の1割カット → キューピー	主力のマヨネーズの容量を500g から450g に1割カット
2017年	主力品の1割カット → 明治乳業	主力の牛乳紙パックの容量を1L から900ml に1割カット、容器もキャップ付きに変更
~2021年	ハーフの自然増 → キッコマン	PET ボトル醤油の定番容量は1L だったが、半量の500ml ボトルがずいぶん増えた
~2021年	ハーフの自然増 → ポジヨレーヌーボー	750ml が定番だったが、ハーフの375ml ボトルがずいぶん増えた
~2021年	コンビニの個食製品の増加	セブンプレミアムはチルド食品で個食を強化 ローソンは個食総菜に加え個食スイーツを強化

小容量の考察 2 : 小容量の代表、「3 デシびん」の歴史発見

小容量清酒の代表 300ml びんは、容量バリエーションとして大正時代、またはそれ以前の1900年代に登場。一升壺より前からあったガラスびんだと思います。推定ですが、ガラス壺工業生産の黎明期は、一升壺は大きすぎて造るには高い技術が必要で、小さなびんの方が造りやすかったのだと思います。

1950年代頃までは、多くのびんが使用後は洗って再利用されていたので、容量を明示しておくことが便利でした。骨董市などで、「三笊詰（3デシリットルづめ）」と刻印されたびんを時々見かけます。「笊」は、「立」（リットル）と「分」（1/10）をくっつけた漢字（！）で、「デシリットル」と読みます。写真はネットから。

清酒にPPキャップ（スクリュウキャップ）が採用され始めたのは、1970年代。それまでは、写真のように小びんの壺口も王冠口でした。3デシびんも、単式王冠だけでなく、一升壺と同じ複式王冠（KT・KS=冠頭・替栓など）がよく使われたそうです。

3デシびんは、一升壺全盛の1970-1980年代には少数派となりました。再度300ml 清酒が広まったのは1990年代から。最初は居酒屋向け、次にコンビニ商品としてマーケティングされ、今のように一般的になったという経過です。特にプレミアムレンジでは、スクリュウキャップでなくKT・KSなどを用いる例が増えていますね。レトロアイコンへの帰帰ともいえます。



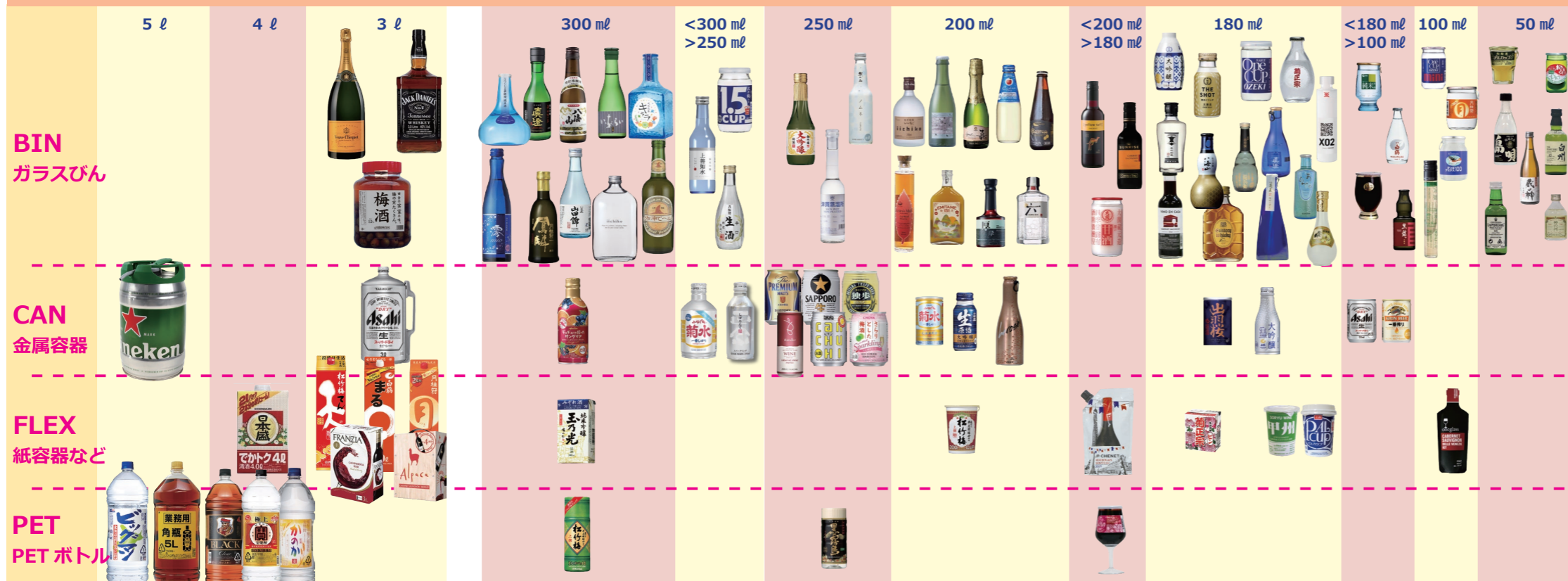
小容量の考察 3 : 「大容量」も観察

より小さな容量バリエーションが増える一方で、大型容器はより大容量化。スーパーには必ず並んでいる大容量品には根強い需要があります。清酒は3リットル紙パックがボリュームゾーン。蒸留酒の大容量も、業務用やヘビードリンカー用に固定した需要があるようです。



小容量の考察 4 : パッケージの素材別に並べ替えてみたら、

「小容量」と「大容量」の観察を、上から「ガラスびん」・「缶（金属容器）」・「紙容器など」・「PET ボトル」の4つに分けて、商品の位置を置きなおしてみました。ガラスびんが多いけれど、缶、紙、PET も善戦。日本の酒類は、世界でも最も容器バリエーションが多いのではないかと思います。



まとめ : お酒パッケージの今までと、これから

シーナの私的考察

ガラスびんは紀元前からありますが、日本で商品のお酒に使われたのは19世紀から。ただ、大衆化・一般化するのには20世紀に入ってからの、「王冠の登場（日本では1900年ごろから）」と「自動製壺機によるガラスびんの大量生産（1920年代から）」という二つの条件がそろった1920年代からだそうです。

ちょうど100年ほど前に、清酒は樽詰めからガラスびん詰めに急速に置き換わり、流通構造も変わりました。「店頭量り売り」が「蔵元直詰」になって、消費者は中身に安心して飲めるようになりました。（フランスワインのコルク栓に「Mis en Bouteille au Chateau - シャトーびん詰め」と書かれたものが今も多くありますが、清酒の王冠に「蔵元直詰」と書かれたものがあるのと同じ事情です。）

ガラスびんの普及の後、缶ビールは1950年代から、清酒紙パックは1960-70年代から、酒類のPET ボトルは1980年代から使われだし、容器メーカーの熾烈な競争にドライブされて、瞬く間に普及しました。この25年は「資源保護」より「利便性」が優先した四半世紀だったと思います。

けれど今後は、「利便性」もさることながら「資源保護」「環境問題」を優先せざるを得ない状況です。マイクロプラスチックの問題で、3年ほど前からプラスチックには強い抑制がかかって、紙にシフトする動きがあります。カールスバーグは紙製のビールボトルを出すそうです。アメリカ発のLOOPシステム（デリバリー付きで容器を再利用するシステム）は日本でも大手企業が導入することを発表しています。でも、かつての清酒一升壺やビールびんのリユースシステム、そして500mlPET ボトルを使わなかった時代のほうが、もっとエコだったと思います。

