

リユース食器を使うときの3つのポイント

① 出店者への協力要請！

リユース食器を導入する場合、最も重要なのは、実際にリユース食器を使用して飲食を提供する出店者の協力です。出店者の協力なくしてリユース食器の導入は不可能です。ここがうまくいけば、8割成功！
 〈例〉来場者への声かけ「食器はリユース食器ですから返却所に持って行ってください」「地域の環境を次世代に引き継ぐために取り組んでいます」
 出店者のお店の掲示…リユース食器使用店、返却場所の図面

② 来場者への協力呼びかけ

リユース食器を使用していることをパンフレットなどでアピールすると同時に会場内で定期的にアナウンスし、来場者に積極的に協力してもらうよう呼びかけましょう。合わせて、返却場所、返却方法の告知も重要です。

③ 返却率アップ！！

リユース食器は何度も繰り返し使用しなければ、かえって環境負荷を増加させることになり、本末転倒となってしまいます。回収率を上げるための企画・準備が必要です。

～返却率アップ事例～



京都祇園祭

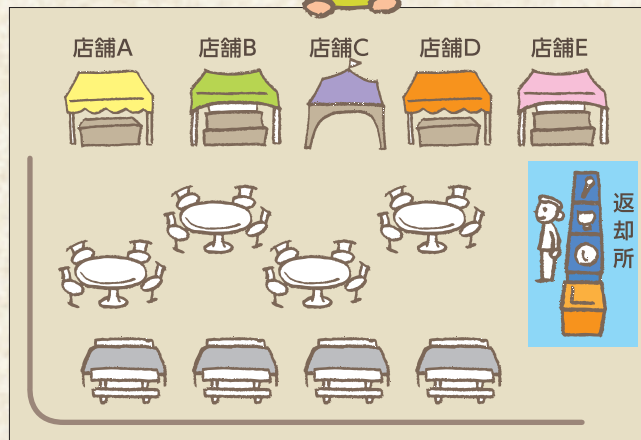
目抜き通りの歩道等に33箇所の回収所を設けて回収。



アースディ神戸2014

会場内一箇所にリユース食器貸出と返却を一元化。デポジット制※も併用。

理想的な会場レイアウト



来場者がイベント
 会場でリユース食器
 を使う時に重視して
 いることTOP5

- ① イベントごみの削減に協力したい
- ② 食べたらすぐに返却したい
- ③ ゆったり飲食できる場所で使いたい
- ④ 特典や割引があるなど楽しく使いたい
- ⑤ イベントごみを会場のごみ箱に捨てて帰りたい

※デポジット制とは

デポジットとは、食器を貸す際に一定の金額（100円などのワンコインが良い）を預かり、食器の返却時に預かり金を返却する制度のことです。デポジット金が返却の動機となり、高い回収率が期待できます。また、食器の紛失・破損の際の弁償金としても利用できます。デポジット制をとりいれる場合、お金のやりとりの流れを作る必要があります。

返却所が
 目立つことが
 重要！！

イベントが終わったら 次回へ向けてふりがえろう！

① 評価の把握

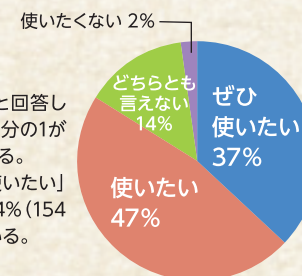
～島根スサノオマジックモデル事業の事例～

【来場者の評価】

プレゼント付きアンケートを実施しました。（協力者202名）

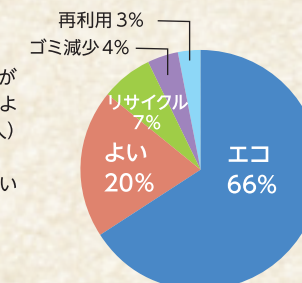
●リユース食器の使用意向

・今後、イベントで「ぜひ使いたい」と回答した割合は37%（68人）あり、全体の3分の1がリユース食器の使用を強く望んでいる。
 ・「ぜひ使いたい」37%（68人）と「使いたい」47%（86人）を合わせると、全体の84%（154人）がリユース食器の使用を望んでいる。



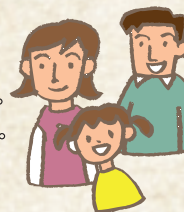
●リユース食器のイメージ

・リユース食器のイメージは、エコが66%（64人）で最も多い。次いで、よい20%（19人）、リサイクル7%（7人）であった。
 ・リユース食器は環境にやさしいというイメージを持つ人が多い。



来場者の声

- 当たり付きや特典など楽しみながら使いたい。
- ごみを減らすのにいいし、どんどん利用したい。
- 管理が大変だと思いますが、頑張ってください。
- ごみが少なくなり、会場で気持ちよく過ごすことができるとうれしい。



次回実施の
 ために改善点
 の検討を

【出店者の評価】

使う前は面倒だと思っていた出店者も、使った後には
 気持ちが変わりました。

- 紙皿より手に取りやすくて意外と使いやすかった。
- 返却の流れは簡単だった。
- 持ち帰るごみが少なくなって助かった。
- よい取り組みに参加しているの自分たちも気持ちいい。

出店者の声



② 評価の共有

リユース食器を使うイベントでは、ごみの削減量、CO2削減量を数値で「見える化」することができます。イベント終了後に客観的な数値をみんなで共有して、広報（HP、市町村誌の掲載等）すれば、イベントの価値が向上します。

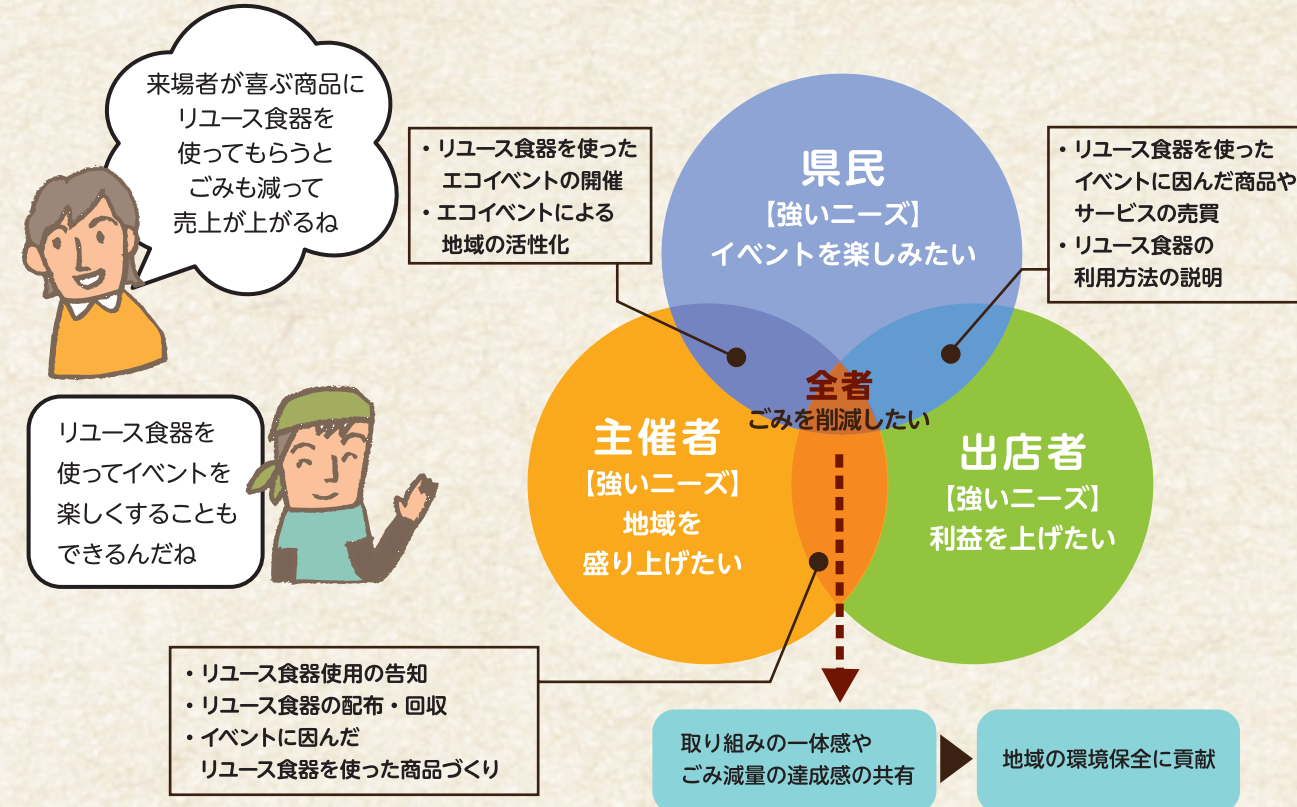
また、出店者、来場者の声だけでなく、運営した立場からの評価もしましょう。回収率や費用の負担などは数値を算出し、関係者全体で共有することで改善点を話し合い、次回につなげることができます。コストを下げる方法についても、アイデアを出し合いましょう。実施状況の写真を撮っておくと、後日ふりかえりをする際に参考になります。

※12ページ参照

さらにリユース食器を使ってイベントを楽しく継続するために

モデル事業の来場者のアンケートや
出店者のヒアリングから、
イベントに関わる関係者の強いニーズは
来場者・・・イベントを楽しみたい
出店者・・・利益をあげたい
主催者・・・地域を盛り上げたい
ということがわかりました。

リユース食器をイベントならではの商品やサービス（イベント限定メニュー、ポイント交換、プレゼント企画等）に使うと、来場者が興味を持って購入するので販売数も増え、来場者も出店者も楽しみながらごみを出さない取組に協力することができます。また、来場者、出店者の満足度があがればイベント主催者の満足度も上がります。結果的にイベント会場からのごみも減り、関係者がwin-win-winになるイベントを継続的に開催することができます。この取組を定着させるためには県内各地にリユース食器を使うイベントが誕生し、地域の皆さんが楽しみながら、かつ、ごみを減らす取組を継続させていく必要があります。



2013-2014シーズン
島根スサノオマジック
モデル事業の際、チームや対戦相手に
ちなんだ商品づくりに
リユース食器が使われました。



対戦相手が岩手チームの時に、
リユース食器を使って
岩手県産提供しました。



来場者は島根スサノオマジックの試合を楽しみに来ているので、チームにちなんだ商品や対戦相手にちなんだ商品が販売されると、その商品がよく売れていました。リユース食器を使っていなかったらその分使い捨て容器が捨てられることになってしまいますが、このような使い方は来場者にとっても楽しみであり、ごみの削減にも、出店者の売り上げにも貢献しています。

たこ焼きに「スサノオ必勝たこ焼き」の巻紙をつけて、リユース食器のはしを使用しました。（たこ焼きの容器はリユース食器に蓋付きがないため、使い捨て容器を使用）

リユース食器を使いやすいメニュー

リユース食器が使用できるかできないかは、出店者の商品づくりやイベント会場にどのような形で商品を持ち込むかが大きく関係します。出店者の使い捨て容器をすべてリユース食器にするのは困難ですが、右のようなメニューや使い方にリユース食器は最適です。



↑ ①会場で調理・盛りつける
メニュー例：ラーメン、牛丼、カレーライス



↑ ②あらかじめ調理をしたものを会場に持参して盛りつける
メニュー例：ホットドッグ、フライドチキン、唐揚げ、汁もの



↑ ③使い捨て容器に入れて販売する商品に、リユース食器の箸やスプーンを添える
使用例：たこやきに箸、カレーライスにスプーンを添える

リユース食器を使いにくいメニュー

調理後、保温器に入れるもの、電子レンジで温めるもの、すでに会場で調理・包装したもの、既製品（ペットボトルのジュース等）

島根県では、島根スサノオマジック
ホーム会場で導入しました！



2013-2014シーズン 島根スサノオマジック モデル事業

■実施時期及び実施試合数

平成25年10月5日から平成26年4月27日の15試合(日間)

■実施会場:松江市総合体育館

■島根スサノオマジックの特徴

球団の「エコアリーナ宣言」で飲食のごみは基本的には持ち帰りですが、店舗へ持参することも可能で、ごみ箱は設置されていません。

■主な飲食の時間帯

入場から試合開始前まで

(土曜日:16:40から19:00、日曜日:10:40から13:00)

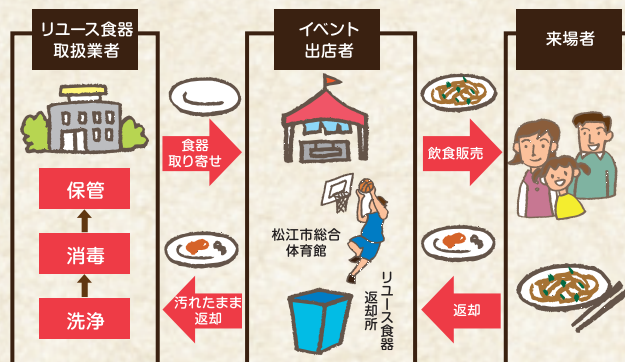
■出店者数:10出店者(うち7出店者がリユース食器を使用)

■来場者数:のべ25,687人(平均1,712人/試合(日))



リユース食器の流れ

- (1) 県がリユース食器取扱業者から土・日分のリユース食器を取り寄せて、各出店者へ配付
- (2) 出店者は、リユース食器に商品を入れて来場者に販売
- (3) 来場者は食べ終わったらリユース食器をリユース食器返却所に返却
- (4) 県はリユース食器を汚れたままリユース食器取扱業者へ返却



会場でのPR

●会場アナウンス

第2QオフィシャルタイムアウトでのPR(約60秒)
会場内でリユース食器のし
くみをPRしました。

●横断幕でPR

第2Q会場アナウンス時に
島根スサノオマジックのアク
アマジックが横断幕を持っ
て会場内を1周しました。



●リユース食器返却所

[ポスター掲示]

ポスターを掲示しました。

[のぼり設置]

リユース食器返却所を1階に2箇所、
2階に2箇所設置し、視覚的にわか
る目印として幟を作成しました。
食器の返却箱は、食器が目立たな
いようにするため既製品の深いご
み箱を使いました。



●試合プログラムの活用

試合プログラムへ「リユース食器の
ススメ」を連載し、認知の少ないリ
ユース食器について話題を継続して掲
載しました。

使用したリユース食器とかがったコスト、環境への貢献

①リユース食器に置き換わった使い捨て容器

表1

使い捨て容器		リユース食器	
種類	重量(g)/点	種類	
プラスチックカップ	17	ペタルカップM(550cc)	
発泡スチロールどんぶり中	6	どんぶりM	
発泡スチロールどんぶり大	10	どんぶりL	
紙皿(直径190mm)	9	皿S(直径190mm)	
紙皿(直径220mm)	10	皿M(直径220mm)	
プラスチックカレー皿	15	皿Mふちあり(直径220mm)	
割り箸	5	箸	
プラスチックスプーン大	4	ステンレススプーン大	

②リユース食器の料金(平成26年4月1日以降)

ペタルカップM、どんぶり、皿は、25(26)円/点

箸、スプーンは、6(7)円/点

シーズン中約25万円かかりました。

③配送料

米子・松江間の配達料金、または、宅配便料金が加算
されます。

シーズン中、約3万円かかりました。

④1回の取り寄せにかかるコスト

2日間の試合(来場者規模は約3,500人弱)に係る
コストは平均するとリユース食器代約34,000円と
配達料約3,000円でした。

⑤リユース食器の返却率

すべての食器の平均返却率は、94.5%でした。

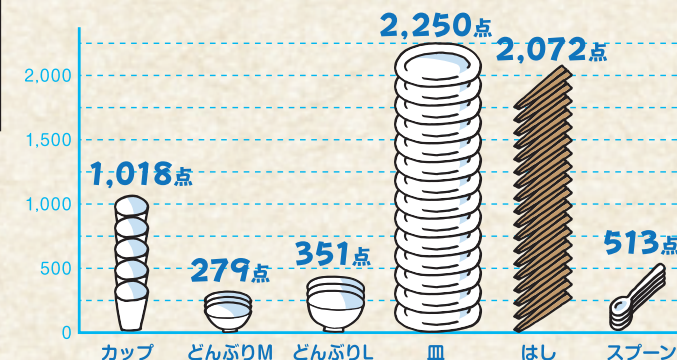
会場が狭いのでデポジット制には取り組みません
でした。

カレー用の皿は99.5%、どんぶりLは98.2%と高い
返却率でしたが、ペタルカップMは85.2%とやや低
かったです。

⑥環境への貢献

使い捨て容器等のごみは、57.671kg/シーズン削減できました。

二酸化炭素削減量は、約300kg-CO2となり、この削減量は21本
の杉の木が1年間に吸収する二酸化炭素に匹敵します。



《使い捨て容器等削減できたごみの量の計算方法》

$$\text{表1の使い捨て容器の種類ごとの1個の重量} \times \left(\text{出店者に配布した食器の数} - \text{出店者が返却した食器の数} \right)$$

出店者に協力してもらい、食器ごとの使用点数を把握しておく必要があります。

《二酸化炭素削減量の計算方法》

- ① 3,898点(皿、どんぶり、カップの使用個数) ×
77g(はし、スプーンを除いたリユース食器1点あたりの二酸化炭素削減量)=300,146g
77gは、一般財団法人地球・人間環境フォーラム出典のLCA(Life Cycle Assessment)の結果をもとにNPO法人スペースふうが作成した数値です。
- ② 300.146kg/14kg=21.439本
14kgは、杉の木1本が1年間に吸収できる二酸化炭素量
(農林水産省林野庁「地球温暖化防止のための緑の吸収源対策」出典)

リユース食器 Q&A



※島根県しまねCO2ダイエット作戦
キャラクター「エコモ」は、
リユース食器を応援しています。

Q1 リユース食器の衛生管理 はどうなっているの？

A1 リユース食器は繰り返し使用することから、きちんとした衛生管理が必要です。リユース食器ネットワークでは自主ガイドラインを制定しており、ネットワークに加入しているリユース食器取扱業者は、自主ガイドラインに準じた洗浄・保管方法で衛生管理を行っています。借りる時に確認をしましょう。

自主ガイドライン例

予備洗浄	中性洗剤が入ったシンクに食器を入れて下洗い
洗浄	高圧洗浄機を使用して洗浄・すすぎ
すすぎ	
乾燥	熱湯消毒(温度が80℃、5分以上)熱風乾燥
検品・梱包	1点ごとに検品し、10~20個ずつ袋に詰めて梱包コンテナに大きな袋をセットし、食器ごとに梱包
配送	注文に応じて、ふたつきのコンテナボックスで配送

Q2 リユース食器の 素材は何？

A2 リユース食器は、割れにくく洗浄しやすいことから、プラスチック製の食器が使われています。素材としてはポリプロピレン(PP)が多く使われています。PPは、耐冷・耐熱性にすぐれ(-20℃~120℃)、耐久性のある素材です。

Q3 リユース食器を使うとき 注意する点は？

A3

- ①電子レンジ使用については、通常の加熱への耐久性とは違って電磁波の温め直しになり、その温め方の繰り返しによる破損等も含め安全面ではまだ確立されていませんので使用しないでください。
- ②直火、オーブンにはかけないでください。
- ③保温機も温めの繰り返しにより「異臭等がない」とは言い切れないため使用しないでください。
- ④リユース食器の上で、ナイフ、カッター、ビザカッターを使用した場合のキズ跡、ガムの付着、粘着テープの付着、マジックの書き込みは次に使用出来なくなりますので破損とみなされます。
- ⑤食器に白い水滴のような跡が残っている場合がありますが、これは水の中に含まれるミネラル分が水滴の形で斑点状に残ったもの(ウォータースポット)で衛生上は問題ありません。

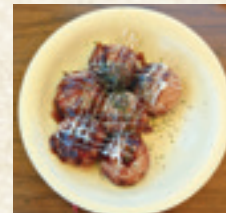
Q4 食べ物を持ち帰る場合の 対応はどうするの？

A4 使い捨ての容器で対応するなど、リユース食器と使い捨て容器の両方を使い分けているイベントもあります。

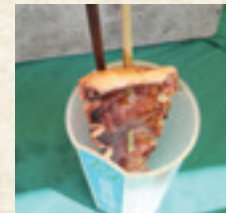
Q5 リユース食器の商品が たくさん売れて、楽しく 使われるにはどうしたらいい？

A5 来場者の強いニーズはイベントを楽しむことなので、例えばリユース食器を使ったお店を会場内ポイントラリーの対象に加えるなど、リユース食器を会場で楽しむことができる企画があると、出店業者の販売額向上もごみの減少も実現できます。

アイデア次第で多様に使えます！

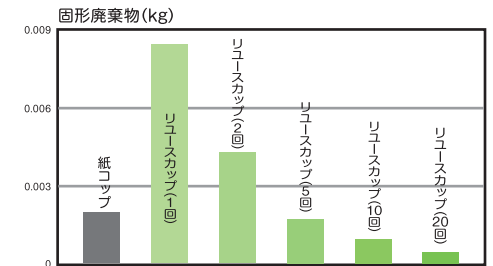


たこやきを、使い捨てトレイではなくお皿に盛って...

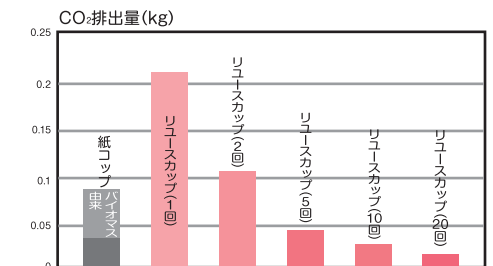


カップも、ドリンクだけでなく串ものに使っても！

《環境負荷を減らすリユース食器》

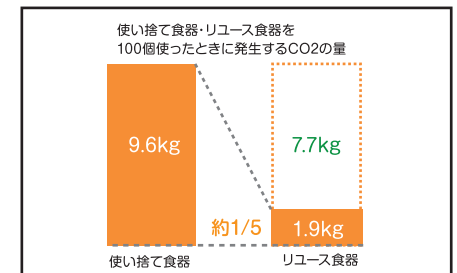


4.7回以上のリユースで紙コップの負荷を下回る



2.7回以上のリユースで紙コップの負荷を下回る

※出典：一般財団法人地球・人間環境フォーラムHP



CO2発生量80%削減！

※出典：NPO法人スペースふうHP

【出典一覧】

リユース食器でごみやCO2を減らそう！ 横濱のイベントをエコにするガイドライン09
リユース食器ネットワーク
ヨコハマ版)リユース食器導入の手引き 横濱のイベントをエコにするネットワーク
脱「使い捨て」でごみ減量！リユース食器を使用しませんか？ ヨコハマR(リデュース)委員会
特定非営利活動法人スペースふうHP 葛飾区役所 環境部
リユース食器ネットワークHP

協力：(株)山陰スポーツネットワーク
スサノオカフェ・スカラベ136・ケンタッキーフライドチキン松江店
ロッッシュ・あぶい蒲鉾・健康厨房・ロイヤルコーヒー・うまもん(スリーポイント)
(株)いずも・コロンプス・LOCO FOOD BREEZE・エボック翼

平成27年3月発行 編集発行 島根県環境生活部環境政策課
〒690-8501 松江市殿町1番地 TEL(0852)22-6443