

飲食店向け海洋ごみ対策 普及プロジェクト2019 実施報告

飲食店海洋ごみ削減プロジェクト
実行委員長
佐藤 裕一

わたしたちのミッション

海洋ごみ対策が世界的に求められているが、
中小規模のチェーン店や個店の外食店舗では対策が遅れている。
その背景には、

「当事者意識の不足」

「効果的なアクションの知識不足」

「エコ容器の切り替えに対するコスト増の恐怖」

など様々な問題が入り組んでいる。

本プロジェクトでは、飲食店における海洋ごみ対策の取り組みを促進するために
次のアクションを実行し、業界全体の進展に寄与する。

- ① 活動を進めていく上での関係構築・「キッカケ」作り
- ② 飲食店ができる海洋ごみ対策に関する知識/施策の整理
- ③ 実際の飲食店に参加していただき実績をつくる
- ④ 活動内容を広報して社会に周知させることによるムーブメント化



① 活動を進めていく上での関係構築・「キツカケ」作り

シンポジウム

四谷スポーツごみ拾い

2019年6月1日に海洋ごみ問題を身近に感じてもらうため、スポーツごみ拾いを四谷にて実施。中食関係者、飲食店、学生など幅広い人が参加し、総数約200名が参加。回収したごみ袋は約50袋に及んだ。





② 飲食店ができる海洋ごみ対策に関する知識 / 施策の整理

シンポジウム

意識調査を実施

調査趣旨

下記調査内容を主に、今の飲食店が実施しているゴミの分別状況やエコへの意欲を把握するとともに、飲食店における海洋ごみへの意識を理解し、今後どのような対策であれば飲食店が取り組んでいけるかを考える材料として実施。

- 飲食店のごみ処理状況
- 飲食店における海洋ごみの認知度
- 飲食店での海洋ごみ対策への意欲（関心度やコスト感など）

調査概要

- 対象エリア 全国
- 期間 3日間
- ジャンル 指定なし
- 総数 400件

意識調査を実施

結果要約

1. 飲食店でのごみの削減やリサイクル活動として「分別」がもっともよく取り組まれている。それに伴い、80%以上の店舗が自治体のルールに従ってごみ処理ができています。
2. 海洋ごみの認知度は高いが、意識して対策をしている状況ではない。その理由としては普段あまり気に留めていなかったり、どのように対策すれば良いか理解していない、そもそも重要性を感じていないことが考えられる。
3. 海洋ごみ対策としてごみ分別がハードルが低く、実施している・やってみたいともに上位にあり、再生可能容器は実施はしていないものの興味が高いため、実証実験で再生容器の提供が考えうる。
4. 海ごみ対策でのメリットとしてフードロス問題解決への関心が高い。また、店舗イメージアップに繋がるようなものにメリットを感じている。そのため、来店者へ発信できるツール（ポスターや卓上POP）などが有効である可能性がある。
5. コスト感にはメリットを得られることにより、価格が上がっている。実証実験などで何店舗か成功事例を積み、より多くの店舗で実施するといったプランが考えられる。
6. フードロス問題に関しては、今後対応策を検討するべきである。

海洋ごみ対策マニュアルの制作

調査結果をもとに

「海ごみ対策マニュアル」を制作。
menu加盟店舗から協力店舗を募り、
マニュアルを45店舗に配布。

配布後は

各店が実施可能な範囲を測りながら
容器の変更など各活動に
自発的に参加していくことを目指した。





③ 実際の飲食店に参加していただける実績をつくる

シンポジウム

環境配慮型容器配布 素材:バガス(食物繊維)パルプ

▼仕切りありコンテナLサイズ



▼仕切りなしコンテナMサイズ



▼ボウル (蓋つき)



▼容器ふた面貼付シール：環境対応フィルムタックを使用



コンテナ用



ボウル用

環境配慮型容器配布 素材:バガス(食物繊維)パルプ

▼仕切りありコンテナLサイズ



308個配布

▼仕切りなしコンテナMサイズ



328個配布

▼ボウルL (蓋つき)



440個配布

45店舗 計1,076個配布

店頭販促物配布

容器導入をしていただいた店舗のうち、42店舗に各種販促ツールを配布。
自店が環境配慮をしていることを来店客に示すとともに、店員各々の意識改善として活用している。

▼A4サイズポスター（店内掲出）

▼名刺サイズショップカード

▼卓上三角POP





④ 活動内容を広報して社会に周知させることによるムーブメント化

シンポジウム

WEBサイト開設

本プロジェクトを周知することと、実施内容について報告する場としてWEBサイトを開設。

<http://rmlr-project.menu.inc/>



WEBサイト開設

海洋ごみとは

海洋ごみとは、海岸に打ち上げられた「漂着ごみ」、海面や海中を漂う「漂流ごみ」、そして海底に積もった「海底ごみ」の総称を指します。その内訳として最も多いのが、釣り糸や食品の容器・包装袋など、プラスチック製のもの。一度使えばすぐに捨ててしまう、いわゆる「使い捨てプラスチック」のごみが最も多く出ているのです。

海をきれいに
するために



活動記録



2019/12/23
Kaito Bal

飲食店向け海洋ごみ対策プロジェクトに参加し、マニュアルを導入しました！



2019/12/23
KO-SO CAFE BIORISE

飲食店向け海洋ごみ対策プロジェクトに参加し、マニュアルを導入しました！



2019/12/23
LABO

飲食店向け海洋ごみ対策プロジェクトに参加し、マニュアルを導入しました！



2019/12/26
MARUTA

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！



2019/12/26
yelo 六本木

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！



2019/12/26
アーンドラ・ダイニング銀座

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！

飲食店における海洋ごみ削減

海洋ごみ対策は飲食店にとって決して簡単なことではありません。もちろんコストや手間のかかることも、ですが、小さなことからでもできることから、少しずつ変えていくことで未来は変わってきます。

紙製容器への変更

プラスチック容器から全量紙製容器へ変更し、海洋ごみ削減へ。



カトラリー製品の素材変更

マイナプラト製品に代替するステンレスやアークなどの素材を未使用のものに。



2019/12/25
ディキシーデリー東横店

飲食店向け海洋ごみ対策プロジェクトに参加し、マニュアルを導入しました！



2019/12/25
てんぷら楼

飲食店向け海洋ごみ対策プロジェクトに参加し、マニュアルを導入しました！



2019/12/26
maimai

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！



2019/12/26
MARUTA

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！



2019/12/26
yelo 六本木

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！



2019/12/26
アーンドラ・ダイニング銀座

海洋ごみ対策マニュアルを導入しました！

コラボ商品の提供

本キャンペーンに積極的に参加いただき、
 海鮮を含む商品でコラボメニューの提供を下記4店舗で実施。
 オリジナルのメニュー表を設置して、より多くのお客様に手に取ってもらえるよう
 キャンペーンを促進した。

メガネ食堂



アジアンダイニングさーて



四ツ谷つなぐ



Kaito Bal

