

付録



～ホテルにおける食品リサイクル ご担当者の皆様へ～

食品リサイクル実施状況についての御教示のお願い

残暑の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

先日は突然のお電話失礼いたしました。

滋賀県立大学 環境科学部 4 回生の上岡瞳と申します。現在、滋賀県立大学環境科学部環境政策・計画学科金谷研究室で行っております卒業研究

『ホテルにおける食品リサイクルの実態把握と効果的施策の提案に関する研究』

の一環として、食品リサイクルを実施されているホテル様を対象に、その実施状況についてアンケート調査より把握させていただきたいと考えております。

今回のアンケートでお伺いしたいのは次の 4 点です。

1. 食品リサイクルの基礎情報について
2. 食品リサイクルの計画段階について
3. 食品リサイクルの実施段階について
4. 取り組みのメリットや今後の課題について

お答えできる範囲で結構ですので、差し支えなければお教えてください。

つきましては、ご多用中のところ、お手数をおかけしまして誠に恐縮ですが、どうか趣旨をご理解いただき、何卒ご協力くださいますようお願い申し上げます。

なお勝手ながら、この調査票は 2011 年 10 月 12 日までにご返信いただければ幸いに存じます。

またご教示いただきました情報については、厳重に管理し、用済み後は確実に消去（及び廃棄）いたしますのでご安心ください。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

2011 年 9 月 14 日

滋賀県立大学環境科学部環境政策・計画学科  
金谷研究室 4 回生 上岡瞳（調査担当者）

〒522-8533 滋賀県彦根市八坂町 2500

研究室 TEL : 0749-28-8279

FAX : 0749-28-8349

E-mail : ze13hueoka@ec.usp.ac.jp

【御教示していただくにあたってのお願い】

- ご回答は、特に断りのない場合には当てはまる番号を一つだけ○でお囲みください(メール添付のワードファイルの場合、①のように、で囲んでいただいても結構です)。
- 質問によっては、「その他 (            )」という選択肢がありますが、この選択肢をお選びになる場合には、(            )内に具体的な内容をお書きください。
- なお、この調査票に関してご質問等がございましたら、上記の金谷研究室の上岡まで、お電話・ファックスまたは E-mail にてご連絡いただきますようお願い致します。

会社名 : \_\_\_\_\_

部署名 : \_\_\_\_\_

ご担当者様 : \_\_\_\_\_

TEL :            -            -

FAX :            -            -

E-Mail :

@

なお、調査にご協力いただいた皆様には、卒業論文完成後（2012年3月中旬頃）に、卒業論文の要旨を送付させていただきます。アンケート結果の返送を希望されますか。

( はい ・ いいえ )

希望される方は、郵送とメール添付どちらがよろしいでしょうか。

( 郵送 ・ メール添付 )











⑥ 生ごみ処理機の設置場所の確保

[ ]

⑦ できた資源の供給先

[ ]

⑧ 食品廃棄物の臭い対策

[ ]

⑨ 食品廃棄物の保存場所

[ ]

⑩ 従業員への指導・理解

[ ]

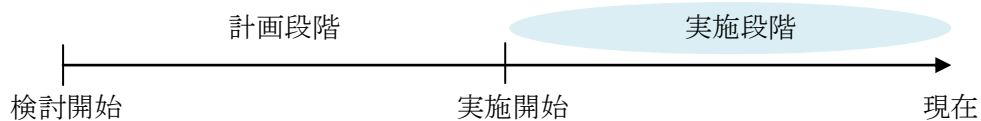
⑪ 分別作業などによる時間のまわし方

[ ]

⑫ その他

[ ]

3 食品リサイクルの実施段階（下の図参照）についてお聞きします。



問1 貴ホテルで行っておられるリサイクルは、リサイクル業者などに委託されておられますか。

① 委託していない（貴ホテル内でリサイクル）

② 委託している

→それは他者のリサイクル業者ですか？または同じグループ企業内ですか？

A. 他者のリサイクル事業者    B. 同じグループ企業内の業者や施設

→A とお答えの場合、お差し障りなければ企業名をお教え願えますか？

[ ]

問2 リサイクルを委託されている場合、周辺地域や飲食店などと協力してリサイクルを行っておられますか。

① 行っていない

② 行っている

→他事業者との協力に至った経緯を詳しくお教えてください。

[ ]

③ わからない

問3 リサイクルの継続期間（実施開始から現在までの期間）をお教えてください。また、リサイクルを行わない時期（季節）がありましたら、備考にご記入ください。

\_\_\_\_\_年 [ 備考 ]

問4 貴社内で行われる食品廃棄物（生ごみ）の分別についてお教えてください。

< (1) 調理くずを分別されているホテル様に伺います。 >

分別項目について

問4-(1)-1 リサイクル対象の主な食品廃棄物を全てお教えてください。（複数回答可）

① 野菜くず    ② 魚のあら    ③ くだもの    ④ 白米    ⑤ パン

⑥ その他

[ ]

問 4-(1)-2 食品だが除いているもの（リサイクル対象にならない食品）を全て選び、それ以外にも除いておられる食品廃棄物があればお教えてください。（複数回答可）

- ① 魚の骨 ② 肉の骨 ③ エビの頭 ④ エビの殻 ⑤ 卵の殻 ⑥ 貝

⑦ その他

[ ]

問 4-(1)-3 リサイクル業者に委託されている場合、分別項目に関して業者から要望やお願いを受けておられましたら、お教えてください。（例：分別の際の注意点など。）

[ ]

**分別の仕方について**

問 4-(1)-4 調理場内にて、調理くずを投入する容器の大きさとその個数をお教えてください。

容器の大きさ

個数

( ) ℓ

→

( ) 個

( ) ℓ

→

( ) 個

問 4-(1)-5 調理くずは、分別項目ごとに分けておられますか？または「調理くず」としてひとまとめにされていますか？（複数回答可）

- ① 野菜くずや魚のあらなどの分別項目ごとに分けている

→それを行うのはいつの段階ですか？（調理時 ・ 調理終了後）

- ② 「調理くず」として、ひとまとめにしている

- ③ その他

[ ]

問 4-(1)-6 食品廃棄物を分別する際、水切り処理を行いますか？

- ① 行う ② 行わない

問 4-(1)-7 食品廃棄物の中の不純物を取り除くタイミングをお教えてください。

※不純物…ラップや箸、紙、ビニールなど

- ① 調理時、分別容器に投入するとき（不純物混入の未然防止）

- ② 調理後、目視で不純物を除去

- ③ とくに不純物を取り除く作業は行わない

- ④ その他

[ ]

問 4-(1)-8 食品廃棄物の保管はどうされていますか？

- ① 冷蔵保存 ② 冷凍保存 ③ 常温

問 4-(1)-9 調理くずを分別するうえで、工夫されている点がございましたらお教えてください。

[ ]

< (2) 食べ残しを分別されているホテル様に伺います。 >

発生源について

問 4-(2)-1 リサイクルされる食べ残しの発生源を、すべてお教えてください。(複数回答可)

- ① レストラン ② 宴会場 ③ 結婚披露宴会場 ④ 従業員食堂  
⑤ その他 ( )

分別項目について

問 4-(2)-2 リサイクル対象の主な食品廃棄物を全てお教えてください。(複数回答可)

- ① 野菜くず ② 魚のあら ③ くだもの ④ 白米 ⑤ パン  
⑥その他 [ ]

問 4-(2)-3 食品だが除いているもの(リサイクル対象にならない食品)を全て選び、それ以外にも除いておられる食品廃棄物があればお教えてください。(複数回答可)

- ① 魚の骨 ② 肉の骨 ③ エビの頭 ④ エビの殻 ⑤ 卵の殻 ⑥ 貝  
⑦その他 [ ]

問 4-(2)-4 調味料を多く含む料理の分別はどうされていますか。

- ① リサイクル対象から外している ② とくに区別はしない

問 4-(2)-5 リサイクル業者に委託されている場合、分別項目に関して業者から要望やお願いを受けておられましたら、お教えてください。(例：分別の際の注意点など。)

[ ]

**分別の仕方について**

問 4-(2)-6 具体的な分別方法をお教えてください。

① 分別項目ごとにそれぞれ専用容器へ投入

→それを行うのはいつの段階ですか？

① レストランや宴会場での発生時      ② レストラン閉店後や宴会終了後

② レストランや宴会場での発生時にまとめて投入

③ 食品以外のごみも一緒にしており、レストラン閉店後や宴会終了後に食べ残しとその他のごみを分ける

④ その他

[ ]

問 4-(2)-7 食品廃棄物を分別する際、水切り処理を行いますか？

① 行う      ② 行わない

問 4-(2)-8 食品廃棄物の中の不純物を取り除くタイミングをお教えてください。

※不純物…ラップや箸、爪楊枝、紙、ビニールなど

① 食べ残し発生時、分別容器に投入するとき（不純物混入の未然防止）

② レストラン閉店後や宴会終了後、目視で不純物を除去

③ とくに不純物を取り除く作業は行わない

④ その他

[ ]

問 4-(2)-9 食品廃棄物の保管はどうされていますか？

① 冷蔵保存      ② 冷凍保存      ③ 常温

問 4-(2)-10 食べ残しを分別するうえで、工夫されている点がございましたらお教えてください。

[ ]



③ 口頭で説明

→具体的な内容をお教えてください。

[ ]

④ その他

[ ]

問 8-2 従業員への指導は継続的に行われていますか？

① 行っている

→具体的な内容をお教えてください。

[ ]

② 行っていない

問 8-3 食品リサイクルを実施するにあたり、業務への支障が何かありましたか？あれば、具体的な内容をお教えてください。

[ ]

→その支障に対し、どのように克服されましたか？具体的にお教えてください。

[ ]

問9 活動全体を通して、活動を行う以前と比較して以下の項目について、最も当てはまるところに○をお付け下さい。

**時間** ※食品リサイクルを導入したことにより、作業の時間を増やしましたか？  
〔 1時間以上増えた ・ 30分～1時間増えた ・ 10～30分増えた ・  
0～10分増えた ・ 以前と特にかわらない 〕

**人数** ※食品リサイクルを導入したことにより、作業をされる従業員の人数を増やされましたか？  
〔 増やした →何人ほど増やされましたか？（           人） ・  
以前と特にかわらない 〕

**環境意識**  
〔 高くなった ・ どちらかといえば高くなった ・ 変わらない ・  
どちらかといえば低くなった ・ 低くなった 〕

**コスト** ※廃棄物処理費用－{リサイクル費用－リサイクル利益}  
〔 黒字 ・ どちらかといえば黒字 ・ 変わらない ・ どちらかといえば赤字 ・ 赤字 〕

**リサイクル率** ※全体の食品廃棄物の内、どれくらいリサイクルできていますか（業者に回収されていますか）。  
〔 100% ・ 80% ・ 60% ・ 40% ・ 20% 〕

問10 貴社の考えとして、このリサイクルは成功していると思われませんか？

- ① 成功している   ② 改善が必要   ③ 成功していない

→これらについて、具体的な理由をお聞かせ願えますか？

〔  
  
  
  
  
  
  
〕



4 食品リサイクルのメリットと今後の課題についてお聞きします。

問 1 貴社にとって食品廃棄物リサイクルの導入の利点とは何ですか？以下からあてはまるものを一つだけお選び下さい。

- ① 企業のイメージ向上    ② 環境負荷量の削減（廃棄物削減）    ③ 社員のモラル向上
- ④ 消費者や地域社会との良い関係の維持    ⑤ コスト削減    ⑥ 売上の増大
- ⑦ その他(具体的に)

[ ]

問 2 貴社がおこなっておられる活動の中で課題があればご記入下さい

[ ]

→その課題への対処法を何かご検討あるいは実施しておられればご記入ください。

[ ]

問 3 一般に、ホテルでの食品廃棄物のリサイクルにおける課題は何だとお考えですか？

[ ]

問 4 まだ食品リサイクルを行っておられない、貴社と同規模のホテル様に対し、何かアドバイスがあればご記入下さい。

[ ]

〈事業者名を載せることについて〉

本研究において項目により事業者名を載せていただきたい場合があります。事業者名を載せることに問題のある項目に○をお付け下さい。○を付けていただいた項目につきましては統計的に処理させていただきますので、皆様にご迷惑をおかけすることは決してございません。

1

問 1 ( ) 問 2 ( ) 問 3 ( ) 問 4 ( ) 問 5 ( )

2

問 1 ( ) 問 2 ( ) 問 3 ( ) 問 4 ( ) 問 5 ( ) 問 6 ( )  
問 7 ( ) 問 8 ( )

3

問 1 ( ) 問 2 ( ) 問 3 ( )  
問 4-(1)-1 ( ) 問 4-(1)-2 ( ) 問 4-(1)-3 ( ) 問 4-(1)-4 ( ) 問 4-(1)-5 ( )  
問 4-(1)-6 ( ) 問 4-(1)-7 ( ) 問 4-(1)-8 ( ) 問 4-(1)-9 ( )  
問 4-(2)-1 ( ) 問 4-(2)-2 ( ) 問 4-(2)-3 ( ) 問 4-(2)-4 ( ) 問 4-(2)-5 ( )  
問 4-(2)-6 ( ) 問 4-(2)-7 ( ) 問 4-(2)-8 ( ) 問 4-(2)-9 ( ) 問 4-(2)-10 ( )  
問 5 ( ) 問 6 ( ) 問 7 ( ) 問 8-1 ( ) 問 8-2 ( ) 問 8-3 ( )  
問 9 ( ) 問 10 ( )

4

問 1 ( ) 問 2 ( ) 問 3 ( ) 問 4 ( )

長い間、面倒な質問にお答えいただき、ありがとうございました。この結果は、大切に使用させていただきます。また関係資料がございましたら、差し支えのない範囲で同封して頂ければたいへん有り難く存じます。

この調査に関してのご感想、ご意見等、何かございましたら、以下にご記入いただければ幸いです。

アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。