

# 大規模イベント等リユース食器導入スキーム構築に係る調査検討業務事業実績報告書

---

2026年3月

・HAKUHODO・

中国四国博報堂

# 大規模イベント等リユース食器導入スキーム構築に係る調査検討業務

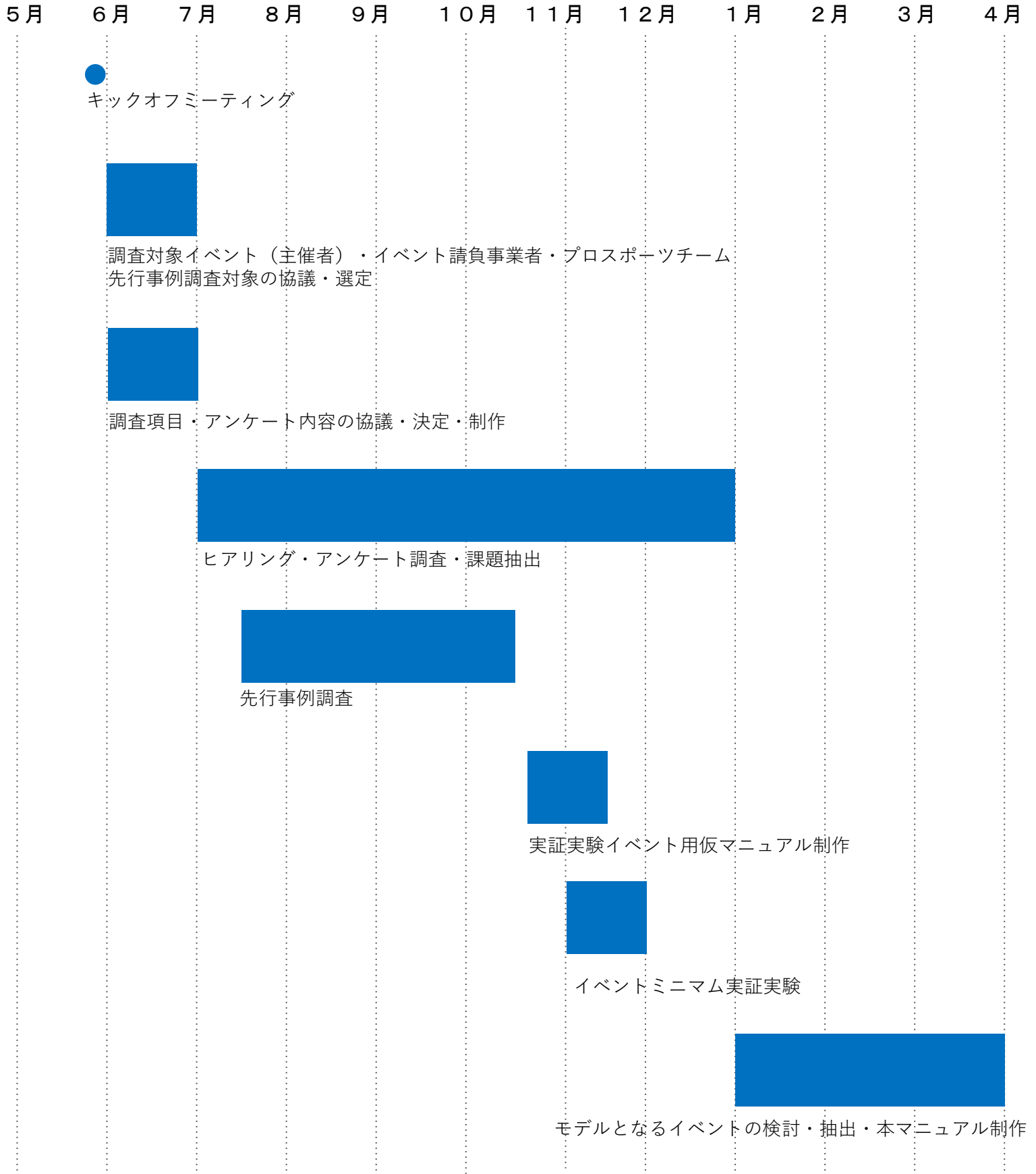
## 【目的】

海洋プラスチックごみの発生抑制に向けて、ワンウェイプラスチック使用削減に係る更なる定着化に向けた取組が必要となっている。本事業では、関係事業者と連携し、本県独自の「大規模イベント等におけるリユース食器導入スキームの構築」に向け、イベント等でのワンウェイプラスチック使用の実態調査等を行うとともに、スキーム構築のための課題抽出・手法の検討を行い、今後の循環スキーム構築実証事業の実施につなげることを目的とした。

## 【業務内容】

- 1：アンケートによる県内大規模イベント等でのワンウェイプラスチック使用実態等調査
- 2：大規模イベント等でのリユース食器導入手法の検討
  - 2-1：リユース食器導入に係る先行事例等調査
  - 2-2：リユース食器導入スキーム構築に向けたミニマム実証実験
  - 2-3：愛媛県大規模イベント等リユース食器導入スキーム（案）と課題抽出
  - 2-4：導入スキーム構築に向けた実証事業用マニュアルの作成

# スケジュール



## アンケート調査について

イベント主催者・イベント請負事業者・プロスポーツ運営団体に対し、イベントでのリユース食器導入手法検討についてのアンケートを実施した。

### 【目的】

- ①県内イベントの各種項目の実態把握  
(イベント時期、頻度・来場者数・ワンウェイプラの使用状況など)
- ②県内イベントでのリユース食器導入の可能性判断  
(リユース食器を導入する場合の食器数量・リユース食器の導入意向など)
- ③イベントでのリユース食器導入にあたっての課題点抽出

### 【方法】

調査対象事業者にWebフォーム（Logoフォーム）のURLをメールを送付し、オンライン回答により回収

回収期間：2025年6月27日～8月12日

## 《調査対象事業者》

### ●イベント主催者リスト（10団体）

イベント名	URL	主催者名	運営団体	開催月	来場者数	開催場所
えひめ・まつやま産業まつり	<a href="http://sugoinohaku.com/">http://sugoinohaku.com/</a>	愛媛県・松山市	えひめ・まつやま産業まつり実行委員会	11月	13万人	堀之内城山公園
えひめ愛ある食の市	<a href="https://fooddiscovery.jp/">https://fooddiscovery.jp/</a>	えひめ愛フード推進機構	愛媛県農林水産部食ブランドマーケティング課	2月	5万5千人	大街道商店街
えひめ愛顔のデカボ商店街	<a href="https://ehime-decarbo.jp/">https://ehime-decarbo.jp/</a>	愛媛県	愛媛県	2月	1万5千人	大街道商店街
えひめ堀之内パントリーコレクション	<a href="https://www.instagram.com/hori_pancollection/?hl=ja">https://www.instagram.com/hori_pancollection/?hl=ja</a>	一般社団法人DREAM VENTURE	えひめ堀之内パントリーコレクション実行委員会	4月・10月	3万人	堀之内城山公園やすらぎ広場
ライブ・アースまつやま	<a href="https://liveearth-matsuyama.com/">https://liveearth-matsuyama.com/</a>	ライブ・アースまつやま実行委員会	ライブ・アースまつやま実行委員会	5月	1万人	堀之内城山公園やすらぎ広場
ニューレトロ/ミノイチ	<a href="https://it.link/nominoichi">https://it.link/nominoichi</a>	ニューレトロ/ミノイチ実行委員会	ニューレトロ/ミノイチ実行委員会	4月・10月	2万人	堀之内城山公園やすらぎ広場
えひめ県民祭 ええもんフェスティバル	<a href="http://ehime-kenminsai.com/">http://ehime-kenminsai.com/</a>	株式会社セイズ・ストリート	株式会社セイズ・ストリート	9月	3万人	堀之内城山公園やすらぎ広場
愛媛マラソン	<a href="https://ehimemarathon.jp/">https://ehimemarathon.jp/</a>	愛媛マラソン実行委員会	南海放送株式会社	2月	1万人	県庁前～北条バイパス
土曜夜市	<a href="http://imabariginza.com/">http://imabariginza.com/</a>	今治商店街協同組合	今治商店街協同組合	6月・7月	1万人	どんどび商店街付近
でちこんか	<a href="https://www.town.kihoku.ehime.jp/site/kihokukanko/22542.html">https://www.town.kihoku.ehime.jp/site/kihokukanko/22542.html</a>	鬼北町・でちこんか実行委員会	鬼北町・でちこんか実行委員会	10月	2万5千人	鬼北町役場裏 奈良川河川敷

## アンケート調査について

### ● イベント請負事業者リスト（12事業者）

事業者名	URL	所在地	事業内容
ミライオン株式会社	<a href="https://mi-lion.jp/">https://mi-lion.jp/</a>	松山市	イベント企画・制作・運営
F・スタジオ		松山市	イベント企画・制作・運営
株式会社丸平	<a href="http://www.maruhira.net/">http://www.maruhira.net/</a>	松山市	イベント企画・制作・運営
レントオール松山	<a href="https://www.rentall-matsuyama.com/">https://www.rentall-matsuyama.com/</a>	松山市	イベント備品レンタル・設営・運営
有限会社イグジットオーガニゼーション	<a href="https://exit-group.jp/">https://exit-group.jp/</a>	松山市	人材派遣・イベント運営
株式会社デューク	<a href="https://www.duke.co.jp/">https://www.duke.co.jp/</a>	松山市	ライブイベント企画・運営
有限会社タグプロダクト	<a href="https://tug-product.com/">https://tug-product.com/</a>	松山市	イベント企画・制作・運営・舞台音響
株式会社エレックス	<a href="https://elx-ltd.com/">https://elx-ltd.com/</a>	松山市	イベント企画・制作・運営・舞台音響
株式会社アルメロウズ	<a href="http://almellows.com/index.html">http://almellows.com/index.html</a>	松山市	イベント企画・制作・運営
株式会社エーシー	<a href="http://accorp.jp/">http://accorp.jp/</a>	砥部町	イベント企画・制作・運営
サウンドワークス株式会社	<a href="http://sound-works.jp/">http://sound-works.jp/</a>	伊予市	舞台・音響・照明
合同会社GTO	<a href="https://www.facebook.com/p/%E5%90%88%E5%90%8C%E4%BC%9A%E7%A4%BEgto-100072347317752/">https://www.facebook.com/p/%E5%90%88%E5%90%8C%E4%BC%9A%E7%A4%BEgto-100072347317752/</a>	今治市	イベント企画・制作・運営
有限会社 サウンドプロモーション	<a href="http://www.sound-pro.jp/">http://www.sound-pro.jp/</a>	今治市	イベント企画・制作・運営

### ● プロスポーツ運営団体リスト（4団体）

団体名	URL	協議	所在地	運営団体
愛媛オレンジバイキングス	<a href="https://orangevikings.jp/">https://orangevikings.jp/</a>	バスケットボール	松山市	株式会社エヒメスポーツエンターテイメント
愛媛FC	<a href="https://ehimefc.com/">https://ehimefc.com/</a>	フットボール	松山市	株式会社愛媛FC
FC今治	<a href="https://www.fcimabari.com/">https://www.fcimabari.com/</a>	フットボール	今治市	株式会社今治 夢スポーツ
愛媛マンダリンパイレーツ	<a href="http://www.m-pirates.jp/">http://www.m-pirates.jp/</a>	ベースボール	松山市	愛媛県民球団株式会社

# アンケート制作について

「LoGoフォーム」でアンケートを制作し、  
アンケート調査を実施した。

## 《アンケート項目（24設問）》

<p><b>大規模イベント等リユース食器導入スキーム構築に係るアンケート調査</b></p> <p>今後の県内大規模イベント等でのリユース食器の使用につなげるために、県内大規模イベント等でのワンウェイプラスチックの使用状況等について下記のフォームにご入力をお願いします。</p>	項目ID: 1
<p><b>Q1. 事業者区分を選択してください</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p><input type="radio"/> イベント主催者  <input type="radio"/> イベント協賛業者  <input type="radio"/> プロスポーツ運営団体</p>	項目ID: 36
<p><b>Q2. イベント名</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 4
<p><b>Q3. 主催者名・団体名</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 3
<p><b>Q4. 事業者名</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 37
<p><b>Q5. イベント等の年間来場者数</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p><input type="radio"/> 3,000人未満  <input type="radio"/> 3,000人～5,000人未満  <input type="radio"/> 5,000人～1万人未満  <input type="radio"/> 1万人～3万人未満  <input type="radio"/> 3万人～5万人未満  <input type="radio"/> 5万人以上</p>	項目ID: 5
<p><b>Q6. 飲食出店数</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p><input type="radio"/> 10店舗未満  <input type="radio"/> 10店舗～30店舗未満  <input type="radio"/> 30店舗～50店舗未満  <input type="radio"/> 50店舗以上</p>	項目ID: 11
<p><b>Q7. 1年間のイベント等の開催日数</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p><input type="radio"/> 1日  <input type="radio"/> 2日  <input type="radio"/> 3日  <input type="radio"/> 4日  <input type="radio"/> 5日  <input type="radio"/> 6日～9日  <input type="radio"/> 10日～19日  <input type="radio"/> 20日以上</p>	項目ID: 12
<p><b>Q8. 過去及び今後のイベント等でのごみ箱設置について</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p><input type="radio"/> 過去のイベントでごみ箱を設置しており、今後も引き続き設置する予定  <input type="radio"/> 過去のイベントではごみ箱を設置していたが、今後は設置しない予定  <input type="radio"/> 過去のイベントではごみ箱を設置していなかったが、今後は設置する予定  <input type="radio"/> 過去のイベントではごみ箱を設置しておらず、今後も引き続き設置しない予定</p>	項目ID: 6
<p><b>Q9. ごみの分別種類の状況について</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p>燃えるごみ、ペットボトル・プラスチック、ビン・缶(ごみ箱を設置していない場合や分別していない場合は、「不明」と記載)</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 7
<p><b>Q10. 過去のイベント等で排出されたごみの種類の割合</b> <span style="background-color: yellow;">必須</span></p> <p>燃えるごみ50%、ペットボトル10%、プラスチック5%、ビン10%、缶10%・・・</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 15
<p><b>Q11. 過去のイベント等において、排出されるごみを減らすために取り組んだ工夫があれば記入してください</b></p> <p>事前告知や会場でのアナウンスを通じて、来場者にマイボトル、マイバッグの持参を呼びかけている 等</p> <p style="text-align: right;">0 / 60000</p>	項目ID: 8

# アンケート制作について

**Q12. 過去のイベント等における排出ごみ量** 必須

項目ID: 13

- 100kg未満
- 100kg-500kg未満
- 500kg-1000kg未満
- 1000kg-2000kg未満
- 2000kg-3000kg未満
- 3000kg以上
- ごみ箱を設置していないため、わからない

**Q13. 過去のイベント等における排出ごみの主な処理方法** 必須

項目ID: 14

- 主催者がごみ処理業者を手配
- 出店事業者が持ち帰って処理
- 来場者が持ち帰って処理

**Q14. ごみ処理業者名及びごみ処理費用について** 必須

項目ID: 16

ごみ処理業者：株式会社〇〇/費用：10万円

0 / 60000

**Q15. 過去のイベント等でのリユース食器の利用状況** 必須

項目ID: 17

- 過去イベント等でリユース食器を利用したことがある
- 過去イベント等でリユース食器を利用したことがない
- その他

**Q16. リユース食器を利用したことがない理由をお聞かせください（複数回答可）** 必須

項目ID: 20

- いつも使い捨て容器を使っているから
- 費用面が気になるから
- 衛生面が気になるから
- 回収や洗浄が大変そうだから
- 調達方法を知らない（または分からない）から
- 来場者の協力が得られるか分からないから
- 出展企業の判断に任せているから

**Q17. 今後リユース食器を導入したいと思えますか** 必須

項目ID: 18

- 非常に思う
- そう思う
- どちらかといえば思う
- あまり思わない
- 全く思わない

**Q18. リユース食器を導入する上で課題と感じるもの（複数回答可）** 必須

項目ID: 19

- 調達コスト
- 保管
- 管理体制
- 食品衛生対応（洗浄・消毒）
- 来場者の反応
- 使用後の回収
- その他

**Q19. リユース食器を使用する場合に必要な食器の種類を選択してください（複数回答可）**

項目ID: 34

	～500セット	～1,000セット	～3,000セット	～5,000セット	～10,000セット	～10,001セット以上
ブラカップ (200ml～)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
マグカップ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ (大)：ピザサイズ程度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ (中)：パスタ皿程度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ (小)：取り分け皿程度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
どんぶり	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
スープカップ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
箸	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
スプーン/フォーク	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
フードトレイ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# アンケート制作について

Q20. リユース食器を導入する場合の調達方法

項目ID: 29

- 自社調達
- 外部レンタル
- 来場者持ち込み

Q21. リユース食器の未使用期間の保管場所及び保管方法を記入してください **必須**

項目ID: 30

自社で専用スペースを用意し保管 等

0 / 60000

Q22. リユース食器の購入やレンタルへの補助金支給など、県の支援制度があった場合、リユース食器を導入したいと思いますか **必須**

項目ID: 33

- 導入したい
- やや導入したい
- どちらともいえない
- あまり導入したいと思わない
- 導入したくない

Q23. リユース食器の導入にあたり、必要と感じる支援・仕組みがあれば教えてください

項目ID: 35

洗浄・回収拠点の整備、専門家による衛生管理のアドバイス、導入事例の共有会 等

0 / 60000

Q24. ご意見・ご要望などあれば、自由に記入してください

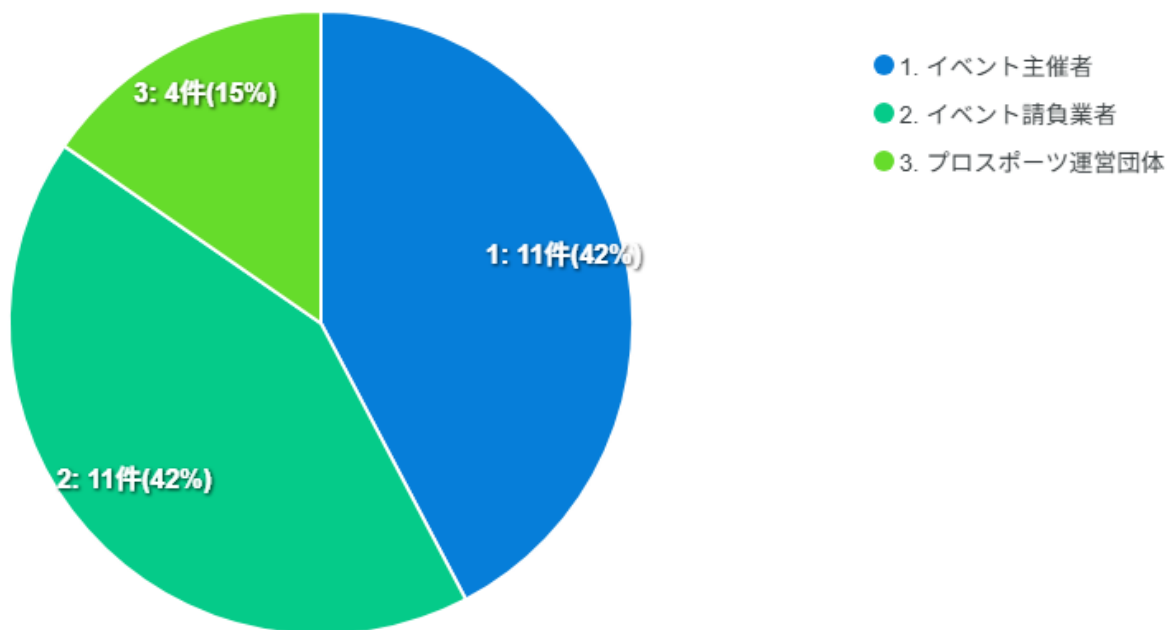
項目ID: 32

0 / 60000

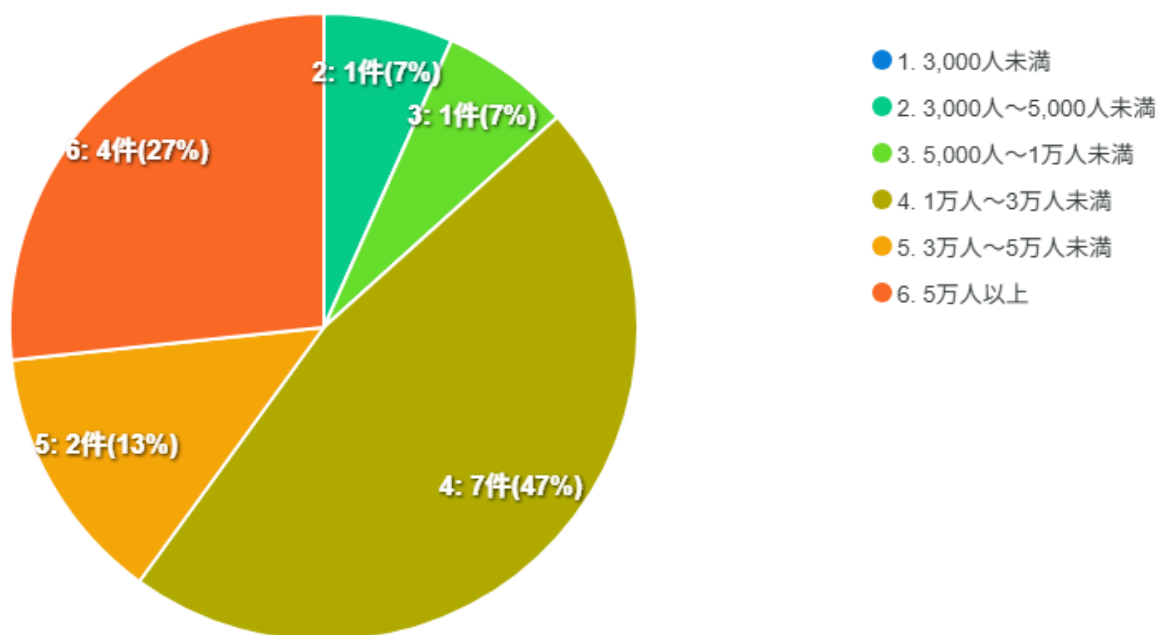
## アンケート結果について

### 【選択形式アンケート結果】

#### ○事業者区分

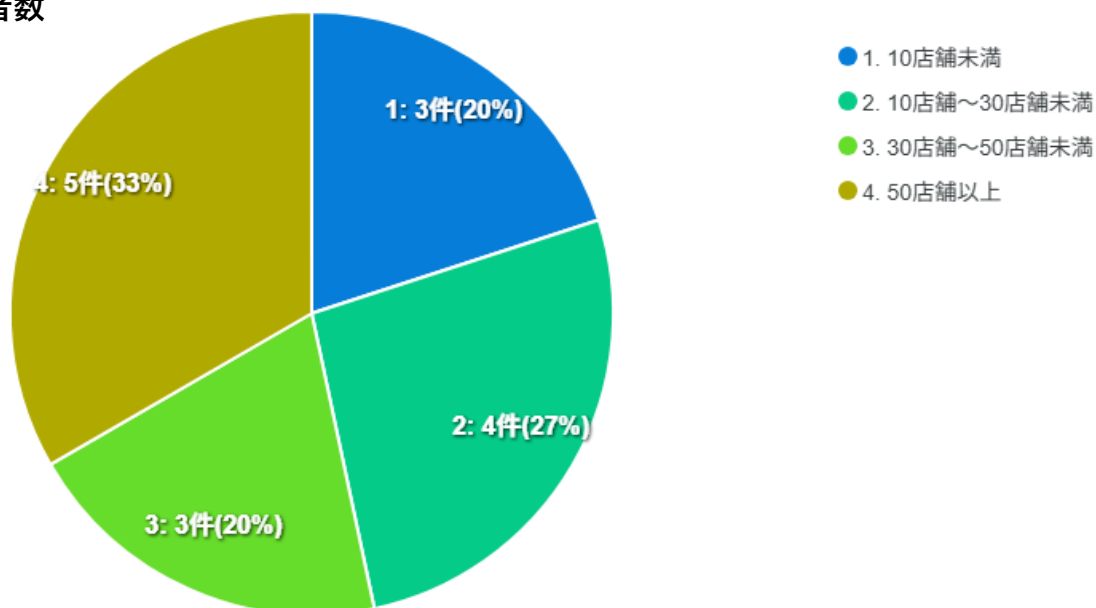


#### ○イベント等の年間来場者数

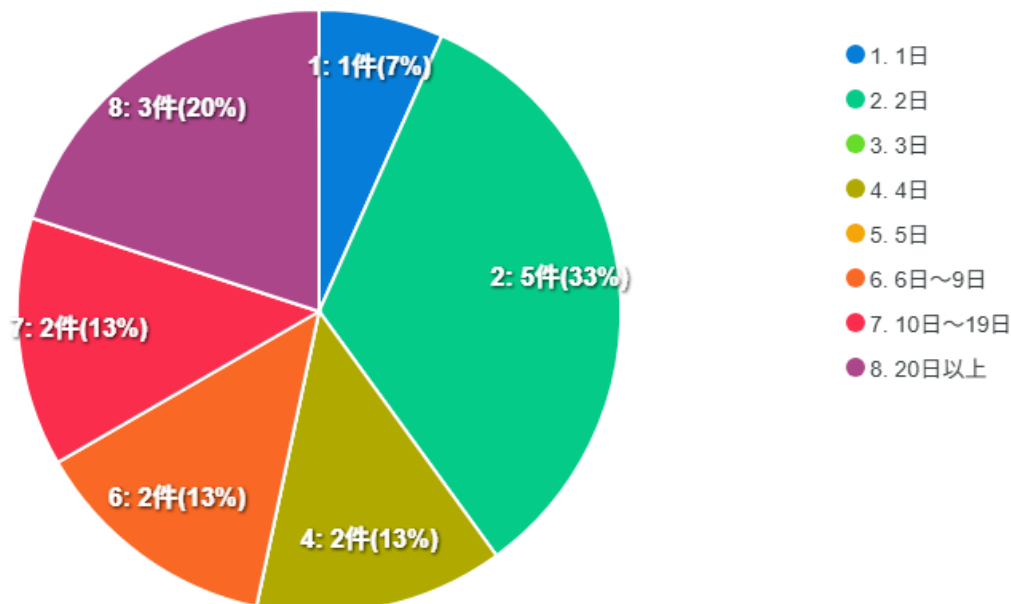


## アンケート結果について

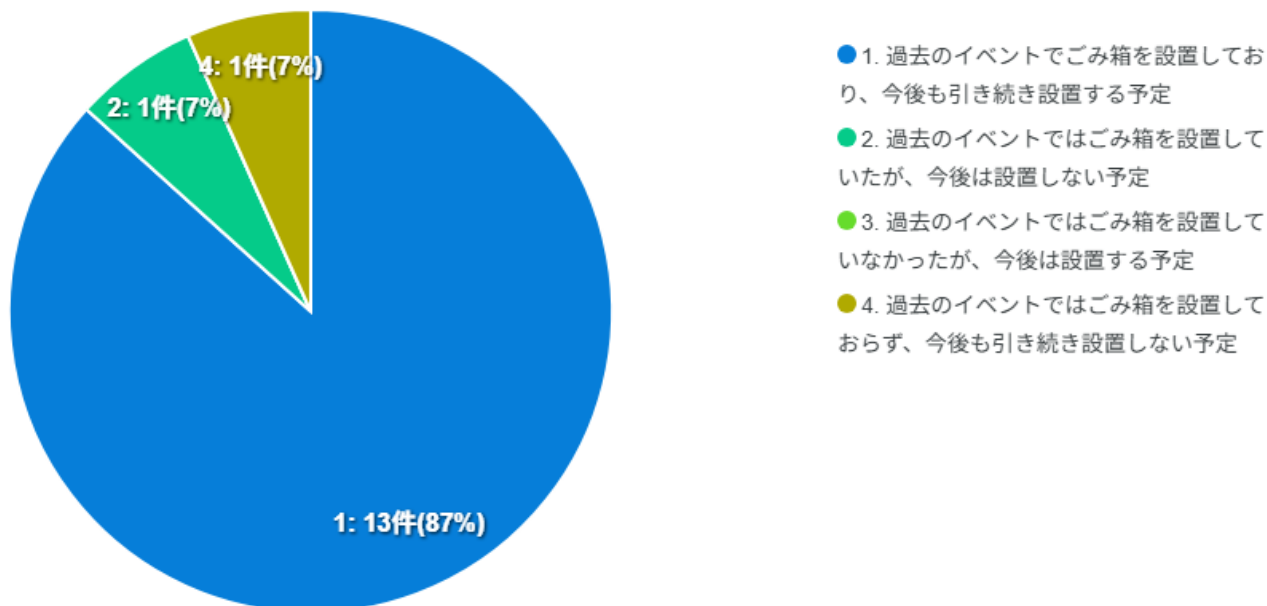
### ○飲食出展者数



### ○1年間のイベント等の開催日数

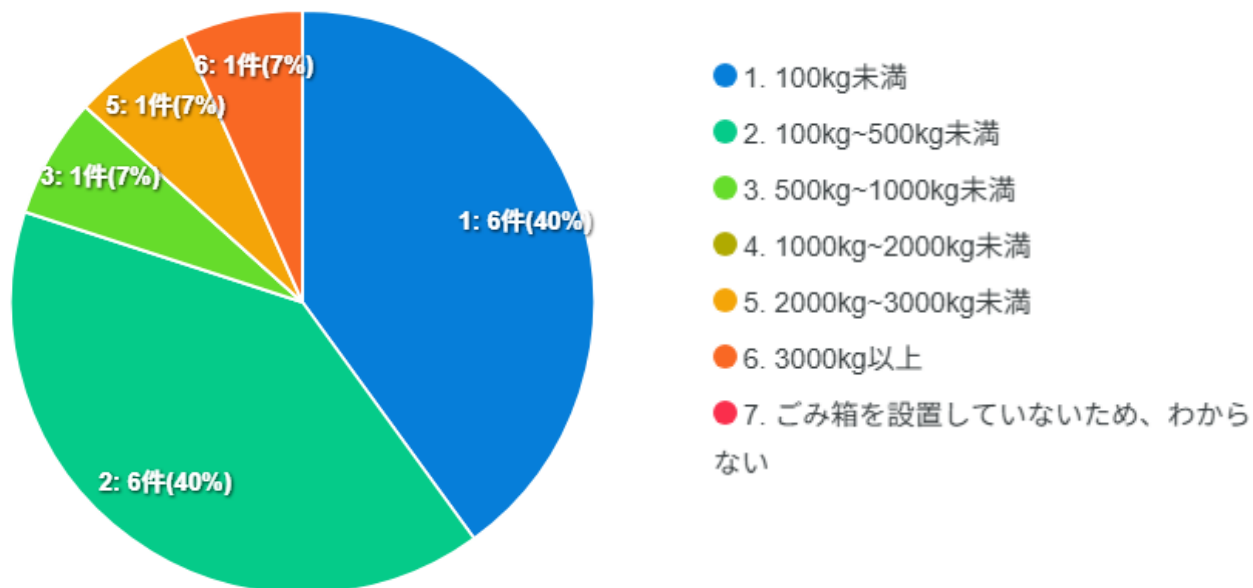


### ○過去及び今後のイベント等でのゴミ箱設置について



## アンケート結果について

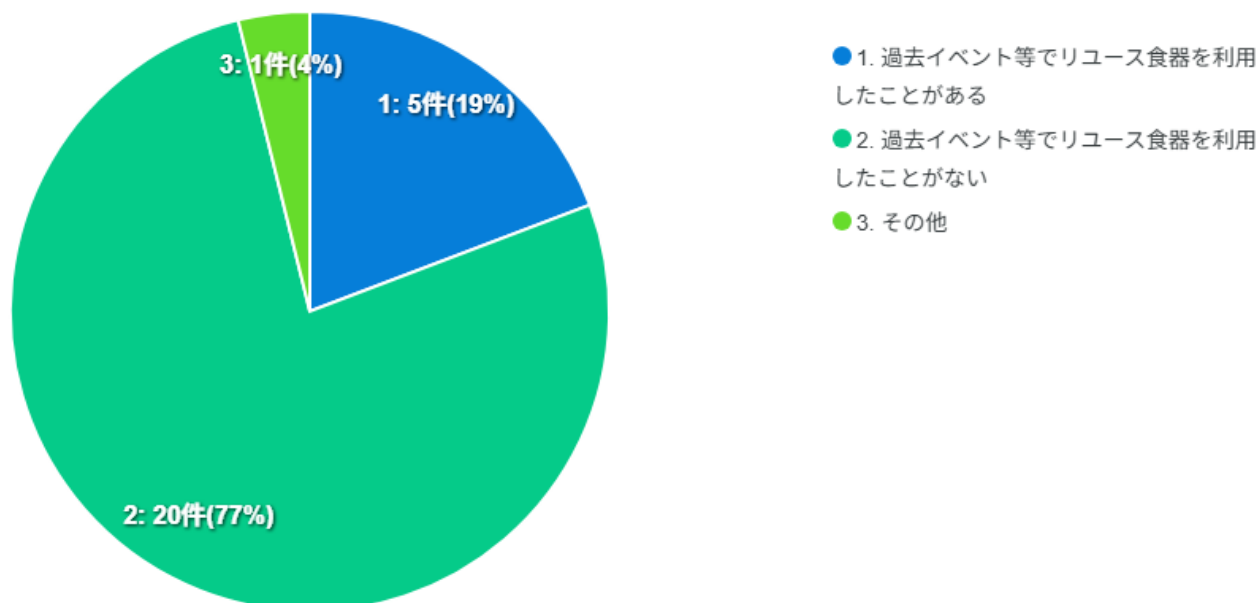
### ○過去のイベント等における排出ごみ量



### ○過去のイベント等における排出ごみの主な処理方法

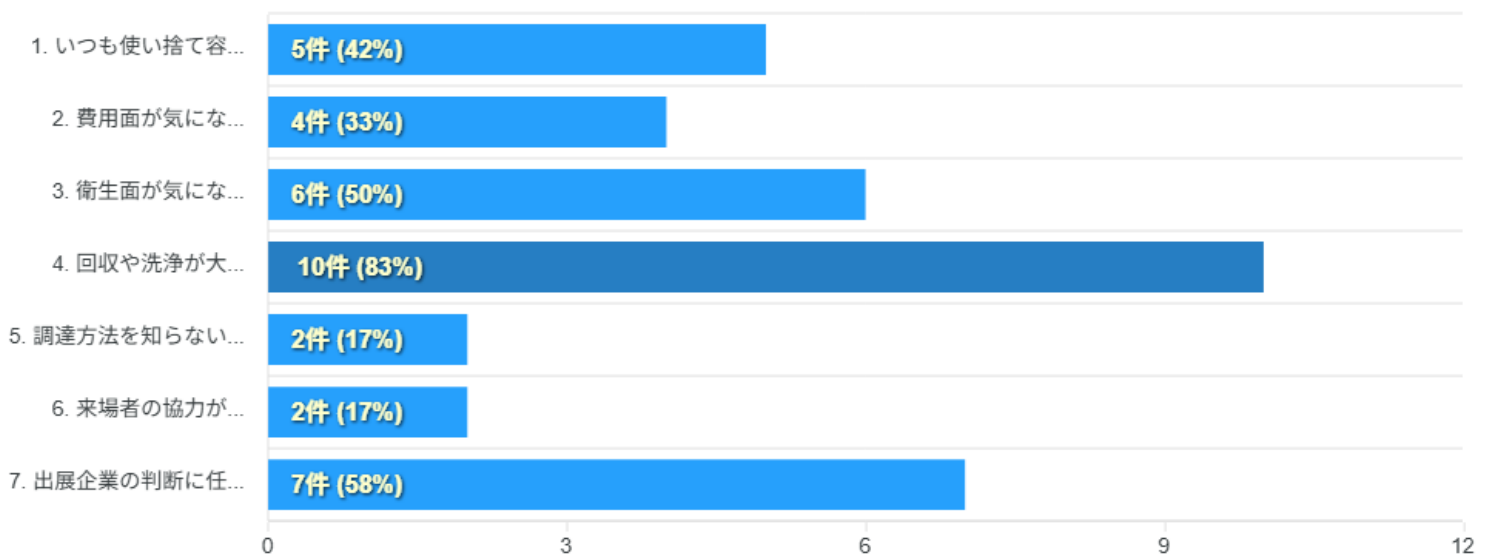


### ○過去のイベント等でのリユース食器の利用状況

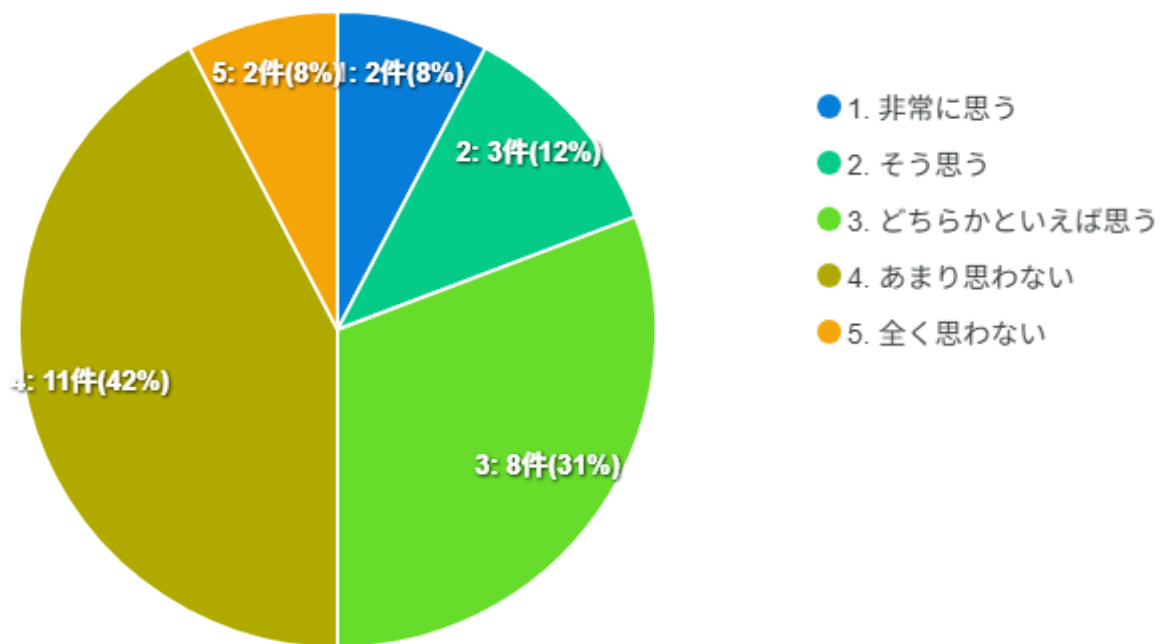


## アンケート結果について

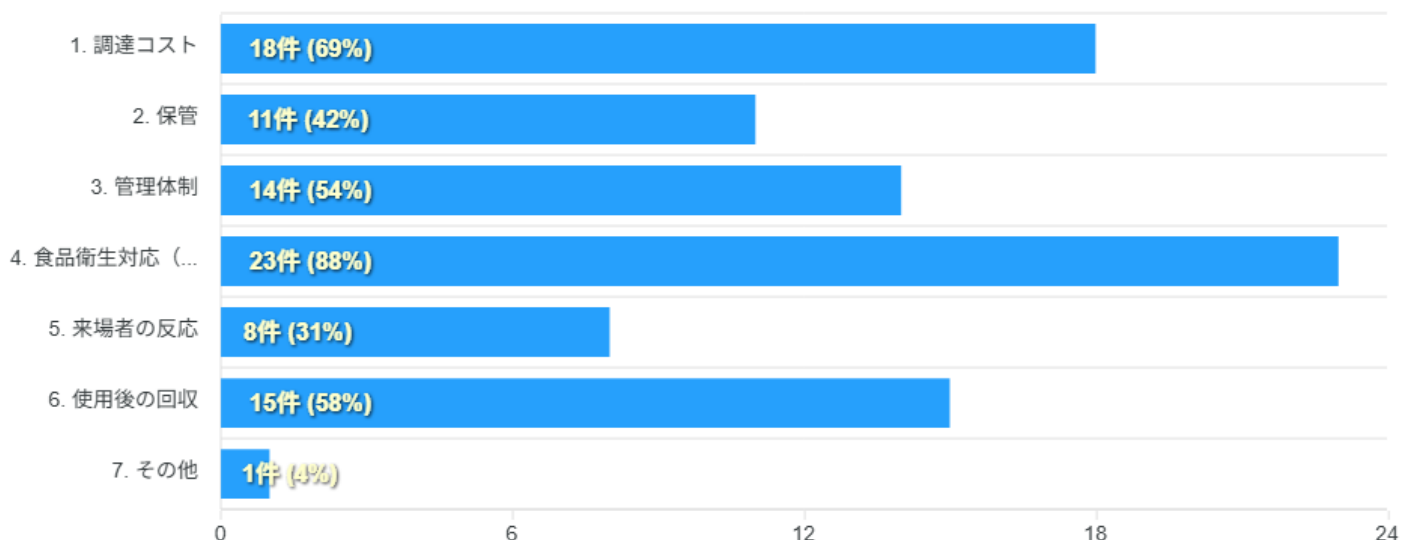
○リユース食器を利用したことがない理由をお聞かせください（複数回答可）



○今後リユース食器を導入したいと思いますか



○リユース食器を導入する上で課題と感ずるもの（複数回答可）



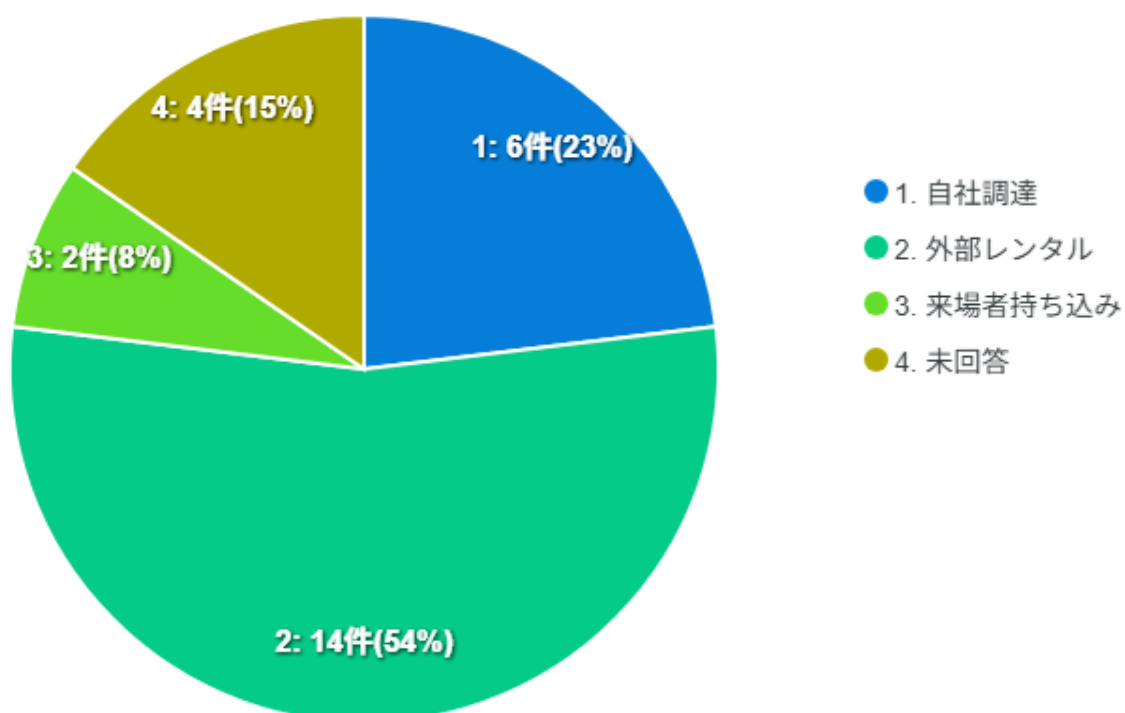
## アンケート結果について

○リユース食器を使用する場合に必要な食器の種類を選択してください（複数回答可）

リユース食器の種類と必要数（複数回答あり）※回答数10件

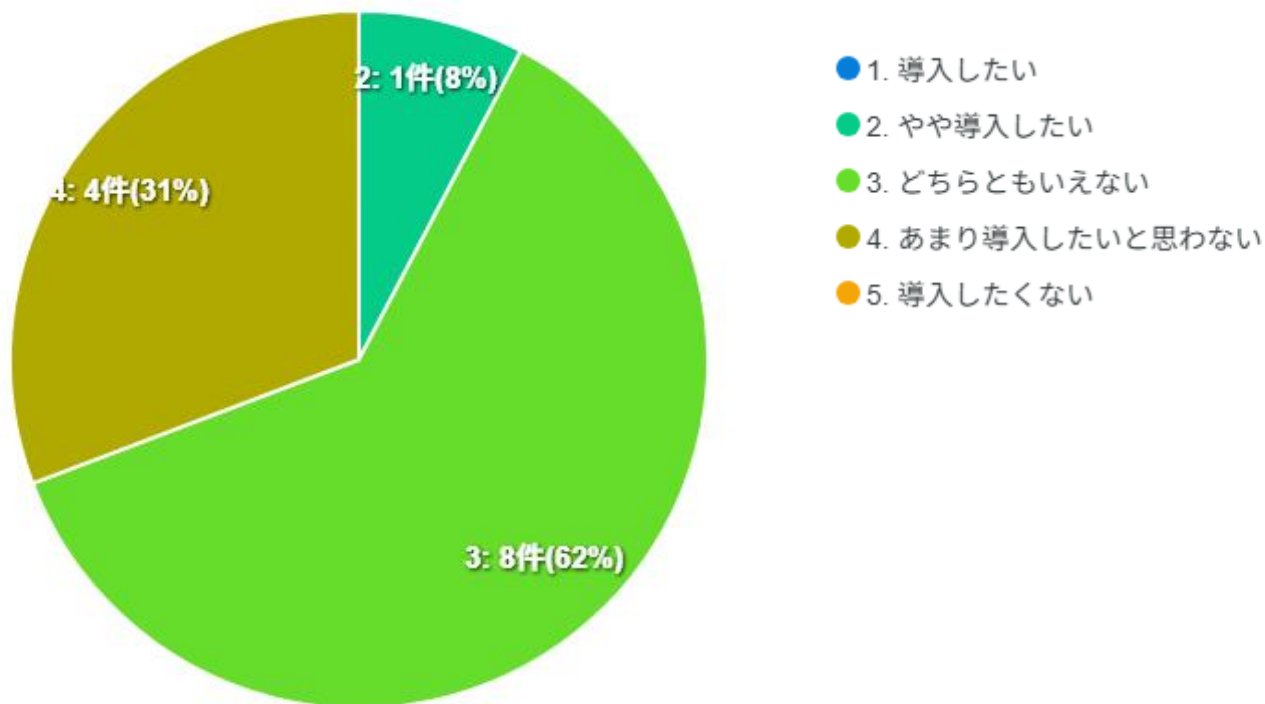
食器種類	500セット	1,000セット	3,000セット	5,000セット	10,000セット	10,000セット
プラカップ（200ml〜）	2	1	3	2	1	0
マグカップ	1	1	0	0	0	0
皿（大）：ピザサイズ程度	2	1	0	1	0	0
皿（中）：パスタ皿程度	3	3	0	1	0	0
皿（小）：取り分け皿程度	3	3	0	0	0	0
どんぶり	2	2	2	0	1	0
スープカップ	3	2	0	0	0	0
箸	2	2	3	0	0	1
スプーン／フォーク	2	1	2	2	0	0
フードトレイ	2	0	2	1	0	0

○リユース食器を導入する場合の調達方法



## アンケート結果について

○リユース食器の購入やレンタルへの補助金支給など、県の支援制度があった場合、リユース食器を導入したいと思いますか



## 【自由記述形式アンケート結果】

### ○ゴミの分別種類の状況について

燃えるゴミのみ

可燃、廃プラ(ペットボトル含)、紙ごみ、ビン、缶

燃えるゴミ、ペットボトル、缶ビン

可燃ゴミ、プラスチック、ペットボトル、缶

燃えるゴミ、ペットボトル、プラスチック、缶

燃えるゴミ、ペットボトル、プラスチック、瓶缶

現在運営しているイベント食器を使うものはほとんどなし。  
ごみの発生しない内容のものばかりのためあまりごみは出ない。

もえるごみ、その他(各出店ブースの分は持ち帰り)

燃えるごみ、プラスチック、ペットボトル(会場外は+ビン・缶あり)

燃えるゴミ、プラスチック

燃えるごみ、プラスチック、ビン缶、ペットボトル

## アンケート結果について

### ○過去のイベント等で排出されたごみの種類別の割合

燃えるゴミ(プラも含む)90%

可燃40%、廃プラ(ペットボトル含)40%、紙ごみ18%、ビン1%、缶1%

燃えるゴミ70%、ペットボトル20%、缶ビン10%

可燃ゴミ50%、プラスチック30%、ペットボトル15%、缶5%

燃えるゴミ60%、プラスチック30%、ペットボトル5%、缶5%

燃えるゴミ75%、ペットボトル10%、プラスチック10%、瓶缶5%

ほとんど紙

もえるごみ50%、プラスチック等30%、その他20%

燃えるゴミ55%、プラスチック20%、ペットボトル20%、ビン・缶5%

燃えるゴミ50%、その他50%

燃えるごみ 60%、プラスチック 20%、ビン缶 15%、ペットボトル 5%

### ○過去のイベント等において、排出されるごみを減らすために取り組んだ工夫があれば記入してください

主催者側でのゴミ箱の設置を止めて、全出店者にゴミ箱の設置を義務付けた

減らす...ではないが、紙コップのみ分別してリサイクルに充てるなどの取組は実施した。

マイボトルの呼びかけ

ゴミ持ち帰り(ゴミ箱を置かない)

販売店でのゴミ回収の呼びかけとゴミ回収のためのフライヤー提示

アンケートをWEBへ変更、表示物の再利用、デジタルサイネージの使用

マイバッグやマイボトルを持ち込まないと参加できないイベントを実施

イベント当日にブースで廃油回収を実施。イベントのテーマをSDG'sにしようとしたこともある。

①グッズ販売でのショップ袋の廃止 ②エコ活動をポスターやビジョンを通して呼びかけ

出店者、来場者への事前告知を実施。飲食ブースでは、各出店者にごみをそれぞれ回収してもらい、ごみが出ない工夫をしていただいていると思う。飲料のペットボトル販売を禁止している。来場者にはマイ食器やマイボトル、お箸なども持参いただくよう事前告知。ピクニック感覚を野外で楽しんでもらえるよう伝えている。

再利用可能な食器の利用

## アンケート結果について

○リユース食器の未使用期間の保管場所及び保管方法を記入してください

自社で専用スペースを用意し保管

自社スペース

委託事業者及び出展者で管理

自社スペースを準備して保管

## アンケート結果について

### ○リユース食器導入にあたり、必要と感じる支援・仕組みがあればおしえてください

食器の保管や衛生面での不安がある。人材、運搬のリソース、予算が不足。食事については外部出展者に依頼することも多く、出展者個々の取り組みに依存する部分がある。

衛生管理のアドバイス、使用後の洗浄・回収運搬の整備など

洗浄や回収の方法、衛生管理、費用、人手不足にならないか心配、導入後のメリットの説明、導入する際の補助金制度など

洗浄方法など衛生管理のアドバイス

導入事例の説明会

導入時におけるガイドラインやマニュアルがあれば導入しやすい

衛生管理のアドバイス、消費者ニーズの高まりを作る仕組み

出店する店舗が毎試合違うため、各々必要なサイズや物が異なることが食器の管理(発注?)が難しく感じる(同じ唐揚げでもパックで出したいところ、カップ型で出したいところがあると思われる。)試合終了後の回収までをお願いできるか、こちらで洗うようであれば施設に洗浄場所がないため、そのあたりが気になる。

想定していなかったため、導入ノウハウ等情報がほしい。

衛生管理システム、全国的な普及事例

衛生管理面で保健所などの衛生対策に対応できるようにするためには 消毒や保管場所などコスト面と管理体制が必要

助成金のしくみ

過去にリユース食器にてイベントを実施した経験を踏まえ、下記支援・仕組みが必要であると感じる。

事前周知: リユース食器導入には、来場者へのアナウンスや事前周知が不可欠。県がリユース食器を導入し事前周知があれば、よりスムーズに進む可能性がある。

来場者による初期洗浄: 食器使用后、来場者に布で拭き取ってもらうことで、主催者側の洗浄負担を軽減できる。洗浄する場合、堀之内のイベントでは、ナチュラル石鹼の使用等、環境への配慮が必要かと思う。

洗浄体制の確保: 数が多いと洗浄が大変。洗浄拠点や施設を借りて、洗浄・消毒を行う体制の検討が必要。

デポジット制の導入: レンタル料金(例: 貸出150円、返却時100円返金)とデポジットを組み合わせることで、確実な返却を促す必要があると思う。レンタル料金は、食器のレンタル費用や送料に充当。

コストと手間: 洗浄せずに返却するリユース食器レンタルは費用が高くなるため、自身で洗浄することでコストを抑えていた。コップは特に不足しやすいため、リユースの需要が高い。

衛生管理

## アンケート結果について

### ○ご意見・ご要望などあれば、自由に記入してください

リユースの大切さは理解するが、管理・洗浄等で膨大な労力がかかるため、単発イベントでは多少の補助等があっても現実的には考えにくい。

Q12の排出量は1試合の目安。県内各地の開催球場(全県下12球場)に衛生面に対する設備(流し、調理場など)がほとんどありませんので整備されればリユースも検討上に上がる可能性があるかもしれない。

普段弊社の請け負っているイベントでは使い捨て食器に使用がほとんど。現状はあまりリユース食器に対する知識や関心がないが、ゴミを減らす・環境への負荷を考える観点からは導入も検討していかなければならないのかもしれない。今後の動向に注目したい。

キッチンカーでは、車内の環境整備が必要となるため、実際しているキッチンカーの動画など参考になるものがあれば、興味が湧くと思う。コスト面の負担がなければ、導入しやすいと思う。

イベントでの食器のリユースのイメージがわきにくい。マイ食器なら味に移るのに抵抗があるし、他人と共有するのは衛生面、特にコロナなど感染症の恐怖を感じる。洗い場を作るのか？それとも、ラップとかをめくれば再利用できるのかなど初歩的なところから勉強したい。

試合日の出店がキッチンカーとなるため、各キッチンカーに依頼をして対応できるか確認するというのが一番のネックになるかと思う。また、リユース食器は回収必須かと思うが、持ち帰ることが出来ないと食品ロスに繋がる可能性もあるのではないかと感じる。(実際に持ち帰る人の数は不明)

手配、衛生管理等の人的コストを考えたときに、どれほど効果的になるか未知数のため、まだ導入を検討をしていない。

イベント飲食は、大量消費モデルが前提であるため、産業廃棄物処理費用を工面する方向が今のところ多い。

今後はこのようなリユース食器を導入する方向にはなっていくと思うが1番は提供者、利用者ともに大きく意識改革の必要があると思う。

他県でもイベントへの導入が多く、コスト面を考えなければ興味はある事業者は多いと思う。学校の給食設備を使用した洗浄や消毒対応や、学校で不要になった食器の再利用が実現できれば可能性はあると思う。

主催者ごみはほとんどなく、分別したものを持ち帰っている。ゴミ箱の設置は、リユース食器の場合、残飯のみのゴミ箱設置をした。リユース食器の数は、洗浄&消毒を想定して数を推計。イベント開催中に洗浄しながら使わない場合、数の倍は必要かと思う。環境をテーマにしたイベントでは、毎年していたことでマイ食器などを持参する来場者は多かった。初めて導入した時、この仕組みは来場者も楽しんでくれている印象だった。もし県でリユース食器を導入し、レンタル料金がかからないのであれば、デポジット料金のみ、100円レンタル返却100円でも運用可能ではないかと思う(洗浄に協力してもらう前提)。

## アンケート結果について

### 【アンケート結果まとめ】

イベント主催者・イベント請負業者・プロスポーツ運営団体の3つのカテゴリーで分けて全部で26団体にアンケートを実施したが概ね回答は同じ傾向となった。

「過去のイベント等でのリユース食器の利用状況」での設問で77%の団体が「過去イベント等でリユース食器を利用したことがない」との回答で[愛媛県内でのイベント等でリユース食器の導入が浸透されていない](#)状況が明らかになった。

「過去のイベント等において、排出されるごみを減らすために取り組んだ工夫があれば記入してください」の自由記述の設問で11団体(42.3%)からの回答があることから[イベント等でも環境に配慮した取り組みに関心がある](#)ことが分かった。

その一方で「リユース食器の導入にあたり必要と感じる支援・仕組み」に導入ノウハウやガイドライン・マニュアルの希望が多く、環境に配慮した取り組みに関心はあるものの[手法が分からないことから導入できていない](#)実態が分かった。

「リユース食器を利用したことがない理由をお聞かせください」との設問に「回収や洗浄が大変そうだから」との回答が83%で、「リユース食器を導入する上で課題と感じるもの」での設問にも「[食品衛生対応](#)(洗浄・消毒)」が88%と共に一位になることから、イベント等でのリユース食器導入に関して[衛生面が一番の課題](#)になっていることが分かった。

さらに「ご意見・ご要望などあれば、自由に記入してください」との設問に「コスト面の負担がなければ、導入しやすいと思う。」や「コスト面を考えなければ興味はある事業者は多いと思う。」など[コスト面に関しても懸念事項の一つ](#)であることが分かった。

「今後リユース食器を導入したいですか」の設問には、「導入したいと思う(非常に/そう/どちらかといえは)」と回答したのは51%と約半数の結果であった。実証実験にて、衛生面やコスト面などの不安要素を払拭できれば、導入の可能性はさらに高くなると予想される。

## アンケート結果について

### 【リユース食器導入スキーム構築にあたっての課題点と提案】

#### ●衛生面

リユース食器を利用したことがない理由：回収や洗浄が大変そう **83%**  
 リユース食器を導入する上での課題：食品衛生対応（洗浄・消毒） **88%**

リユース食器を導入する場合の調達方法：外部レンタル **54%**

(提案)

イベント等でのリユース食器導入にあたり、イベント主催者やイベント請負事業者が購入・管理をするのではなく、衛生面をクリアしているリユース食器レンタル事業者での手配で解決できると考えられる

#### ●コスト面

リユース食器導入の上での課題：調達コスト **69%**  
 意見・要望：コスト面の負担がなければ、導入しやすい

(提案)

実証実験によりコストを抑えたリユース食器導入の手法を検討し、具体的なコストを算出・提示することで、イベント主催者などの導入可能性は向上すると考えられる

#### ●導入の方法が分からない

リユース食器の導入にあたり必要と感じる支援・仕組み  
 ・導入時におけるガイドラインやマニュアルがあれば導入しやすい  
 ・導入ノウハウから情報が必要

(提案)

リユース食器を導入しやすいようにイベント主催者向けの導入マニュアルの作成が必要

#### ●県内でイベントでのリユース食器導入事例が少ない

過去のイベントでのリユース食器の利用状況：利用したことがない **77%**  
 →イベント参加者側へもリユース食器を使用する意義を理解してもらう必要あり

(提案)

イベントにおいて海洋ごみ問題やリユース食器の普及啓発が必要であると考えられる

## 先行事例調査について

### ① イベント主催者

#### ● 祇園祭ごみゼロ大作戦（京都府）

開催日程：2025年7月15日(火)・16日(水)

開催場所：京都府 来場者数：約33万人

実施内容：祇園祭のリユース食器オペレーションの実施・祇園祭飲食出展者へのリユース食器貸し出し・資源の分別活動・散乱ごみの清掃活動



#### 【ヒアリングまとめ】

7月1日（火）Webにてヒアリングを実施。「祇園祭ごみゼロ大作戦」でのリユース食器導入の経緯、リユース食器の調達方法・洗浄方法・保管方法・運営方法などを中心にヒアリングを実施した。

「特定非営利活動法人地域環境デザイン研究所ecotone」という自団体でのリユース食器の調達や「祇園祭」のイベントの規模感、回収ステーションが複数あるなど本事業のリユース食器導入スキーム構築とは差異があるため、現地での調査は断念した。

### ② リユース食器事業者

#### ● 認定NPO法人スペースふう（山梨県）

所在地：山梨県

業務内容：リユース食器レンタル事業・リユース食器販売事業  
・ヴァンフォーレ甲府エコスタジアムプロジェクト



#### 【ヒアリングまとめ】

9月3日（水）Webにてヒアリングを実施。「認定NPO法人スペースふう」でのリユース食器事業起業の経緯、事業の歩み、レンタルの流れ、リユース食器の洗浄方法・保管方法・導入イベント例などを中心にヒアリングを実施した。

リユース食器のレンタル事業だけでは採算が合わず、クラウドファンディング・寄付や企業からの支援で事業が成り立っている事を伺う事で課題の抽出ができた。

2016年に訪問実績が確認されたため、現地での調査は断念した。

## 先行事例調査について

### ②リユース食器事業者

#### ●NPO法人タブララサ（岡山県）

所在地：岡山県

業務内容：リユース食器レンタル事業・イベント企画・キャンドルコーディネート

NPO法人タブララサ



#### 【現地調査まとめ】

10月17日（金）現地調査を実施。先にリユース食器の洗浄場所である「季菜家」（居酒屋）を訪問した。食洗器の仕様、リユース食器の洗浄フローを中心に調査。A型福祉の方を雇用し、人件費を抑えていることが分かった。お店としても収益にはほとんどならず、社会貢献活動の一環として取り組んでいることも分かった。

リユース食器の保管・運営・管理場所でもある「NPO法人タブララサ」を次に訪問した。リユース食器事業起業の経緯、レンタルの流れ、運営フロー、導入イベント例などを中心にヒアリングした。

リユース食器の梱包・保管方法・保管場所を実際に拝見し、衛生管理に注力していることが分かった。

リユース食器のレンタル事業だけでは採算が合わず、助成金を活用して事業が成り立っている事を伺う事で課題の抽出ができた。

愛媛県内のリユース食器の貸出・回収・洗浄・管理を担う事業者に対してもやはり何かしらの補助がないと事業を継続させるのは困難だという事が分かった。

## 実証実験について

実際のイベント運営で活用できるマニュアルまで  
ブラッシュアップを図るために弊社運営イベントにて  
ミニマム実証実験を実施した。

### 【イベント概要】

#### ●えひめ・まつやま産業まつり【すごいもの博】

開催日程：2025年11月15日(土)・16日(日) 【天候：両日晴れ】

開催場所：城山公園やすらぎ広場、ふれあい広場

来場者数：147,000人（2日間合計）

主催：えひめ・まつやま産業まつり実行委員会



### 【方法】

#### ●リユース食器の使用実験

実施店舗：瓢太・古川屋台ソウズ

レンタルリユース食器種類：どんぶりL（白）1,100c

レンタルリユース食器の手配：スペースふう

レンタルリユース食器手配枚数：3,000枚



#### ●回収コーナーの設置

設置場所：小間番号② 1ヵ所

《回収率向上のための工夫した点》

- ①瓢太と古川屋台ソウズの合間にリユース食器回収ステーションを設置
- ②リユース食器販売店2店舗から利用者に対して直接食器の返却を声かけ
- ③既存ごみ箱へのPOPの設置

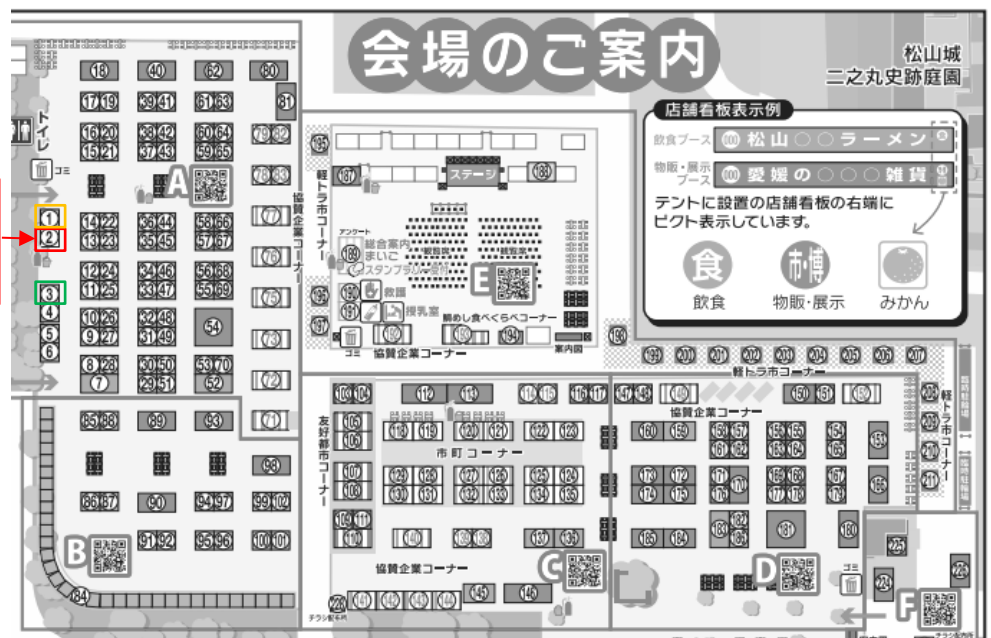
#### ●会場レイアウト

Aゾーン

①瓢太

②リユース食器  
回収ステーション

③古川屋台ソウズ



## 実証実験について

### 【方法】

#### ●リユース食器利用者へのアンケート調査

アンケート方法：パネルにシールを貼る形式でのアンケートを実施

設置場所：リユース食器回収ステーション

アンケート項目：

- Q1. リユース食器を使ったご感想をお聞かせください。
- ・使いやすかった
  - ・環境に良い取り組みだと思った
  - ・衛生面が気になった
  - ・返却が面倒だった
- Q2. 今後、他のイベントでもリユース食器を利用したいと思いますか？
- ・利用したい
  - ・利用したくない

アンケートにご協力をお願いします。シールを貼ってください。

Q1. リユース食器を使ったご感想をお聞かせください。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・使いやすかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生面が気になった</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境に良い取り組みだと思った</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・返却が面倒だった</li> </ul>

Q2. 今後、他のイベントでもリユース食器を利用したいと思いますか？

<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用したい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用したくない</li> </ul>
--	--

## 実証実験について

### 【会場の様子】



## 実証実験について

### 【結果】

#### ● レンタルリユース食器の使用枚数・回収率

- レンタルリユース食器使用枚数：1,837枚（準備枚数[3,000枚]の61%）
- リユース食器未使用返却数：1,080枚
- レンタルリユース食器紛失枚数：83枚
- レンタルリユース食器紛失割合：4.3%

- ・ 2日間とも高温が要因で、ラーメンの販売杯数は2店舗ともに予想杯数を下回る結果
- ・ リユース食器の紛失率は4.3%という低い結果となり、様々なリユース食器の紛失率を下げる取り組みを実施した一定の効果が出た結果

#### ● アンケート（リユース食器利用者）

##### Q1. リユース食器を使ったご感想をお聞かせください。（1,069票）

- ・ 使いやすかった 521票（48.7%）
- ・ 環境に良い取り組みだと思った 522票（48.8%）
- ・ 衛生面が気になった 13票（1.2%） ・ 返却が面倒だった 13票（1.2%）

##### Q2. 今後、他のイベントでもリユース食器を利用したいと思いますか？（231票）

- ・ 利用したい 219票（94.8%） ・ 利用したくない 12票（5.2%）

- ・ リユース食器の使い勝手の良さが支持され、あわせて環境負荷低減に向けた取り組みについても肯定的な評価を得た結果
- ・ **利用者はイベント等でリユース食器を使用することはかなり前向き**という結果

#### ● ヒアリング（食品提供事業者）

##### Q. リユース食器を使用して販売したご意見があればお聞かせ下さい。

- ・ 「使いやすかった。」
- ・ 「環境面においても良い取り組みだと思った。」
- ・ 「来年度も同じ仕組み（=費用負担がない）なら是非継続して使いたい。」

リユース食器食品提供事業者からは、ポジティブな意見が聞けたがあくまでも自分たちで調達するのではなく、**補助があれば利用したい**という意見

## 実証実験について

### 【結果】

#### ●コスト

リユース食器を導入したことによる主催者・食品出店者のコストは以下の通り

##### < イベント主催者 >

###### ●今回の実証実験にて新たにかかった経費

リユース食器のレンタル代  
 レンタル費 : 100,334円  
 輸送費 : 38,380円

スタッフの配置  
 人件費 : 24,000円

回収ステーションの設置設備費  
 POP・パネル制作費 : 35,500円

**合計 : 198,214円**

###### ●今回の実証実験にて削減された経費

ごみ処分費 : 10,000円  
 ごみ袋代 : 2,000円

**合計 : 12,000円**

→コストは+186,214円という結果になった。

(提案) 愛媛県内にリユース食器業者を設置して輸送費の軽減し、リユース食器レンタルの発注数量の最適化・紛失率の低下を図ればコストを低減できると考えられる。

##### < 食品出店者 >

###### ●リユース食器なしの場合の経費

プラスチック容器(丼)の経費 : 20(円/枚) × 3,000枚 = 60,000円 **合計 : 60,000円**

→コスト▲60,000円という結果になった。

今回は、イベント主催者がリユース食器を用意する形であったため、マイナスだが、どちらがリユース食器の経費を負担するのかの検討は課題点

### 【まとめ】

今回のミニマム実証実験でリユース食器食品提供事業者・リユース食器利用者ともに全体的にポジティブな意見が大半を占める結果となった。

リユース食器の紛失率は4.3%という低い結果となり、様々なリユース食器の紛失率を下げる取り組みを実施した効果が出た結果となったが、更に全体を統括可能なディレクターなどの配置で更なる紛失率の低下が見込めると考えられる。

一方でコスト面が課題が残る結果となったが、リユース食器レンタル数の正確な発注数、更なるリユース食器の紛失率の低下、愛媛県内にリユース食器の貸出・回収・洗浄・管理を担う事業者を設置することでの輸送費の削減で解決できると考えられる。

## 愛媛県スキームについて

本事業により、大規模イベント等でのリユース食器を導入するにあたり、イベント主催者等への導入ハードルを下げるための効果的な愛媛スキーム案、次年度以降の検討事項を以下に示す

### ●リユース食器の入手、使用方法

アンケート調査より「衛生面が懸念」

⇒・イベント主催者が自前購入・管理ではなくリユース食器業者を使用

・イベント会場での洗浄はなしとし、使用枚数をあらかじめ設定

次年度以降の実証実験にて最適数量を推計し、輸送コストを抑える検討をする必要あり

### ●リユース食器導入コストを抑える方法

アンケート調査より「コスト面が懸念」

ミニマム実証実験より既存の県外リユース食器業者では輸送コストが高い

⇒県内にリユース食器業者を設置し輸送費を抑える、食器の回収率を上げる等、次年度以降の実証実験にてコスト削減を検討する必要あり

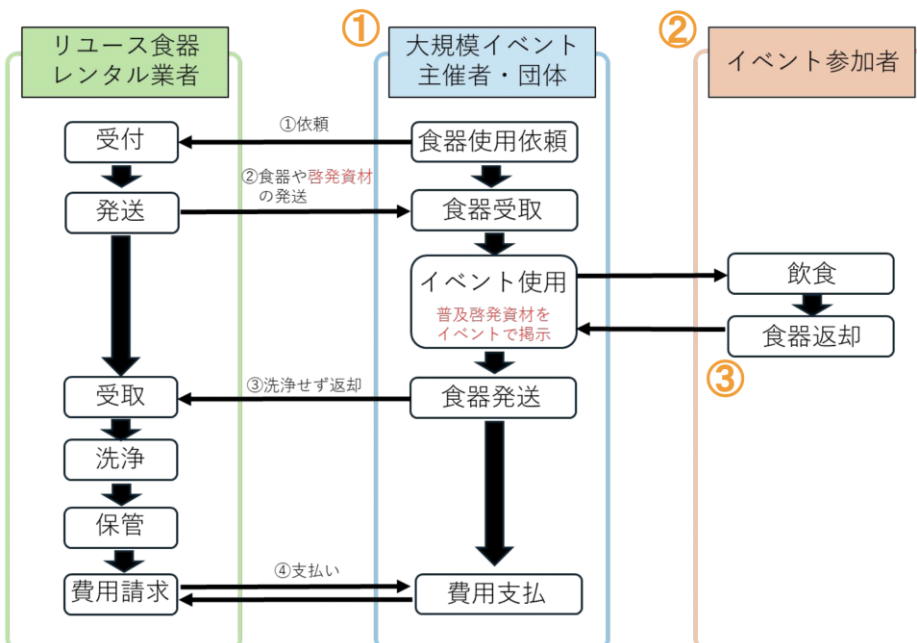
《新たな課題》リユース食器事業者の掘り起こし、ビジネスとして成り立つかの精査が必要

### ●スキーム自走に向けての啓発

アンケート調査より、イベントでのリユース食器使用経験がない

⇒県民への普及啓発が必要（認知が定着するまでの一定期間であるため、県もしくは県内のリユース食器事業者が役割を担う）

#### 4. 愛媛県リユース食器導入スキームと課題点



#### 課題点

##### ① 大規模イベント業者

- ・大半がリユース食器の使用経験なし
- ・導入方法が分からない  
(数量・食品出店者との調整)など
- ・コストが不明確
- ・食器の回収率が悪い印象
- ・衛生面を懸念

##### ② 県民へのリユース食器の普及啓発

- ・県内イベントでのリユース食器導入事例が少ない  
⇒取組の意義の理解してもらう必要あり

##### ③ 使用・返却

- ・使用したリユース食器の紛失

## マニュアルについて

調査結果に基づいてモデルとなるイベント・事業者を検討・抽出し、実証事業用マニュアルを制作した。

### ●マニュアル記載項目

1. 本事業の目的
2. リユース食器とは
3. 令和7年度ミニマム実証実験
4. 愛媛県リユース食器導入スキームと課題点
5. 課題点と実証実験の内容
6. 全体フロー（実証実験モデル）
7. 基本方針（実証実験モデル）
8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画
9. 各フローの詳細 ②申し込み
10. 各フローの詳細 ③使用・運営
11. 各フローの詳細 ④回収
12. 各フローの詳細 ⑤返却・精算
13. 各フローの詳細 ⑥効果検証

2026年2月～3月制作。

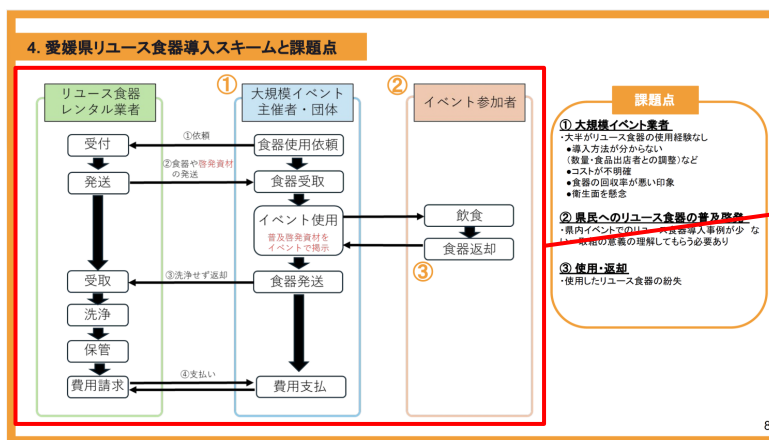
# マニュアル制作について

## ●マニュアルデザイン ※完成品は別紙のとおり

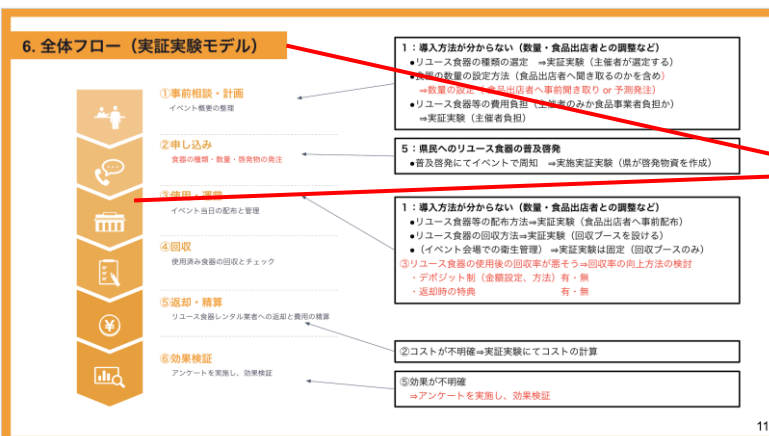


いつ制作されたものが明確に記載。  
※コロナなどの大規模有事などで運用フローが変更になる可能性があるため。

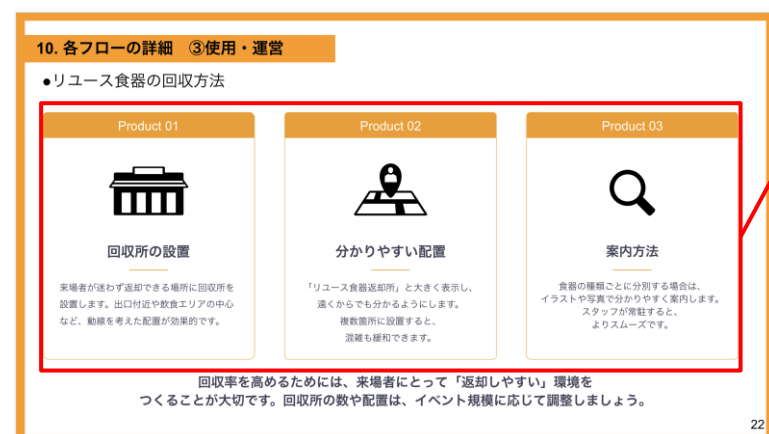
一目で愛媛県のマニュアルと理解できるようにロゴやみきゃんを配置。



スキームの図式化などを行い、全体像を把握し理解度を高めるように制作。



統一した愛媛のオレンジカラーで視認性を高める。  
伝えたい重要な部分を目立たせることで要点を理解しやすくまとめたマニュアルを制作



図や写真などを多く使用することで閲覧者の可読性を高め、イベント運営に反映しやすいように配慮し制作。

### 【その他のポイント】

リユース事業者リストを制作したり  
費用のシミュレーションなど  
実務ベースで役立つ情報をまとめ  
閲覧者に利便性があるマニュアルに設計。

# 計画

2025年度

【導入手法検討調査】  
課題抽出  
手法検討  
ミニマム実証実験

1年目

リユース食器の導入に向けた調査（現状把握・課題抽出）とモデル実装に向けた手法の検討に加え、「**ミニマム実証実験**」を実施。



2026年度

【事業化可能性精査調査】  
実証実験  
損益モデル  
導入意向調査

2年目

2026年度は、前年度調査での課題を解決するため、コストを意識した手法を検討し、実証実験を実施。実証実験で得られた最適な損益モデルを提示した上で、イベント主催者の導入可能性調査を行う。



2027年度

【モデル実装】  
課題抽出  
手法検討

3年目

2027年度は、これまで実施した精度の高い調査と実証実験を元に、既存の大規模イベントで「**モデル実装**」を行い、更に課題の抽出と自走に向けた手法の検討を行う。



2028年度

【自走】  
愛媛県スキームの実装

4年目

これまで実施した数々の調査・実証実験を元に最終目標である大規模イベントでのリユース食器導入の「**自走**」を目指す。