

新環境クリーンセンター環境学習施設

[修理再生ゾーン]

<①>

諸室・実施プログラム	ぐるぐる リユース
類型	
ねらい	イベント等での使い捨て容器のごみを無くするため、リユース食器の貸出をする。
展開方法	貸出依頼書にて、FAX又はメール等で予約を受け付ける。リユース食器の貸し出し・返却・受け取り・洗浄・乾燥・保管等を行う。
所要時間	
対象と定員	富士市内で行われる町内会、事業所、学校等のイベント、
場所	食器の保管、洗浄・乾燥等にある程度の面積が必要。 洗浄、梱包は衛生管理されていることが見えるような構造にする。 床は衛生管理がしやすい材質とする。 検査室が別途必要。
設備・備品	食器棚、棚、食器ケース、食器、食器洗いシンク(2個)、乾燥機、高速食器洗い機、貸出・返却カウンター、検査室(作業台)
内容と進め方	① お祭りやイベントなどで出る使い捨て容器のごみを減らすため、繰り返し使えるリユース食器の貸し出しをする。 今以上に町内会等でリユース食器を使用するように行政指導をしていく。 町内会などには行政からの補助が出るようにする。 ② 基本的には、食器は洗わずに返却してもらい、当方で、洗浄・乾燥・検査・保管管理等を行う。 ③ 環境省の外郭団体「地球・人間フォーラム、リユース食器ネットワーク」に所属する。 ④ 貸出は原則有料とする。
運営・進行	① 受付・事務スタッフ 1～2名 ② 洗浄・乾燥・検査・管理スタッフ 2～3名(常勤である必要はない) ③ 衛生管理・在庫管理を確実にする。

- 食器洗浄に関しては、以下の資料が参考になる。
  - ◇ [「リユース食器を使ったエコイベント実践マニュアル」](#)  
(環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部編)
  - ◇ [リユース食器の衛生管理に関する自主ガイドライン](#)  
(リユース食器ネットワーク)

## 1. 「設備・機器・備品」の詳細な仕様の検討

- ① 食器は、「どのようなもの」を「どのくらいの数」揃えるかが最初の課題となる。
- NP0 法人富士市のごみを考える会の実施実績(別紙 リユース食器貸出実績(H16～H27))によれば、最も貸出実績の多いものは、うどん・そば用のどんぶり(中 リユース食器ネットワーク寄りの預かり品相当)、次に続くものとして、かき氷用の小鉢、焼きそば又はカレーライス用の大皿、汎用の中皿となる。
  - うどん・そば用のどんぶりは、1000 個／イベント(市民福祉まつり)程度の貸出実績があった。その他のものは、通常、500 個／イベント程度である。
- ② 食器の保管数量が決まれば、保管用の「収納ケース」の数が決まり、それを受けて「保管スペース」も決まってくる。

- 保有する食器の種類、数量を以下のように仮定すると、

種類	数量	保管箱数
カレーライス用大皿	1,000 枚	5 箱
うどん・そば用丼	1,500 個	10 箱
汎用中皿	1,000 枚	4 箱
かき氷用小鉢	1,000 個	4 箱

※保管箱の仕様:天馬(株)製 ROX 530L(39W×53D×32H)

保管箱は 23 箱、これに貸出品を入れる箱 5 箱を加えると、収納スペースは、保管箱を 30 個程度保管できるものが必要となる。



- ③ 次に「食器洗浄機」、どのような洗浄形態を採るかによって、洗浄方式が異なっていて、それを踏まえ、準備する洗浄機も異なることが考えられる。

- 過去の実績では、1 イベント当たりの貸出数は、MAX 2,000 個程度と推定される。イベントは、通常、土、日曜日に開催される場合が大部分で、返却品は通常、翌日以降の平日、次の土日までに洗浄を完了すればよいということになる。2,000 個を 5 日間で洗浄すれば事足りる。400 個／日の洗浄能力があればよいことになる。
- NP0 法人富士市のごみを考える会が保持していたホシザキ(株)製卓上型食器洗浄機 JW-12A は、
  - ◇ 1タクト-7分(洗浄 6分+出し入れ 1分)、乾燥は乾拭き(洗浄中におこなえる)
  - ◇ 1回-12~15 個
  - ◇ 総合処理能力:120 個／時間

の洗浄処理能力があり、この程度のものであれば十分に処理は可能と考える。

- 返却食器の洗浄という点において、強いて課題を提起するとすれば、この作業を「誰にやらせようか」という点であろう。  
ボランティアの空き時間を活用する、  
隣の余熱利用施設のレストランの施設を利用する、  
障がい者の施設に委託する(洗浄機を貸与)、・・・等々、  
各種の方法が考えられると思われる。

