

禁煙スタイル 主宰・管理人 岩崎 拓哉

禁煙スタイルのサイト運営から見えた
現場の経営事情・利用客と従業員の受動喫煙問題
～実効性のある受動喫煙対策実現に向けて～

2008. 09. 17

目次

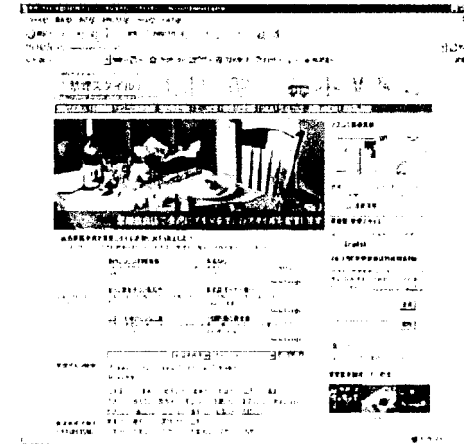
- 禁煙スタイルの概要、紹介
- 飲食店の事業所数と、禁煙・分煙飲食店の傾向
- 飲食店の禁煙化が難しい理由
- 完全禁煙、完全分煙の営業比較
- 飲食店での受動喫煙問題
- 「禁煙飲食店アンケート2008」に寄せられた回答と現場の声
 - 禁煙飲食店利用客の男女比、喫煙客の割合
 - 禁煙営業を始めたきっかけ
 - 禁煙営業のタイミングと売上の増減
 - 禁煙営業の前に完全分煙を検討したか
 - 法規制による全面禁煙の必要性について
 - 現場から寄せられたコメント(自由記述欄)
- 利用客と従業員の受動喫煙防止対策実現に向けて

禁煙スタイルの概要、紹介

■全国の禁煙・分煙飲食店を口コミで紹介するインターネット上のグルメサイトとして、2005年5月31日の世界禁煙デーに開設。

■店舗情報は利用客や飲食店オーナーが直接書き込む口コミ登録方式を採用。

■禁煙スタイルのサイト運営を通じて、禁煙飲食店を対象としたアンケート調査や、禁煙推進・受動喫煙防止をテーマとした講演などにも取り組む。



<http://www.kinen-style.com/>

コンテンツ内容	完全禁煙・完全分煙・時間帯禁煙に該当する飲食店
登録店舗数	約10,700店(そのうち、完全禁煙店は約8,700店)
アクセス数	月間アクセス数:43万、月間訪問者数:約17万(IPアドレス単位)
その他	携帯版の禁煙スタイルも運営、受動喫煙・喫煙者向けの禁煙方法に関する情報なども掲載

飲食店の事業所数と、禁煙・分煙 飲食店の傾向

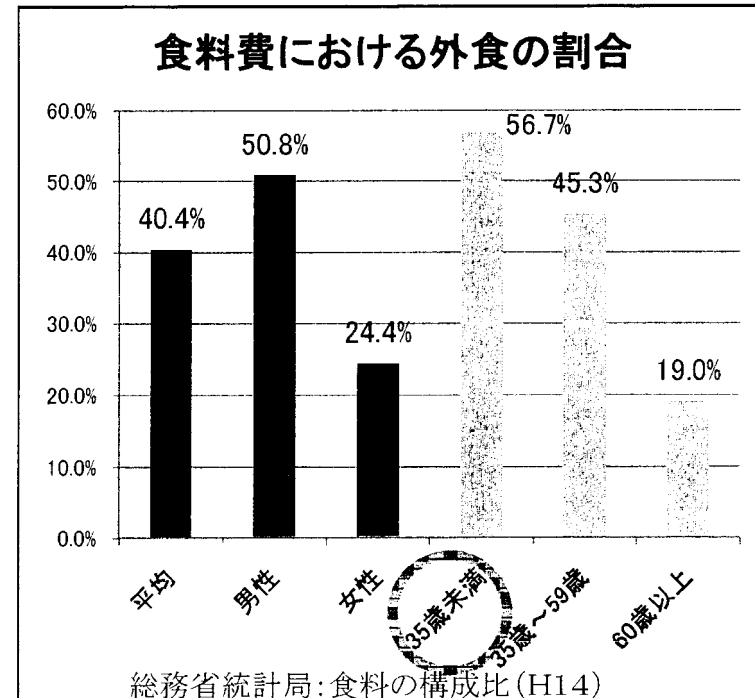
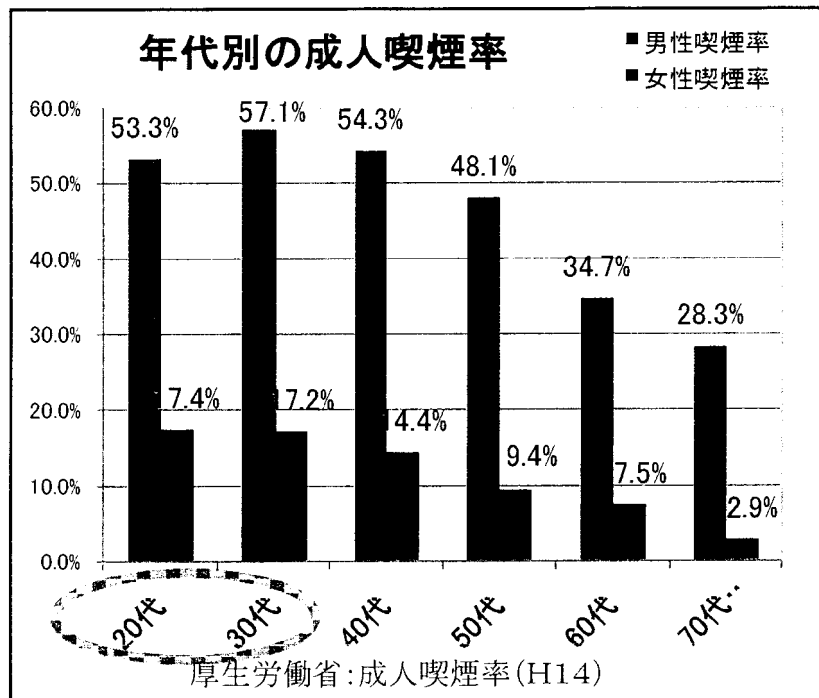
- 総務省統計局の事業所数調査によると2006年時点で、全国で約72万件の飲食店が営業している。
- 禁煙スタイルに登録されている禁煙・分煙店は約10,700店舗。事業所数統計と比較すると1割にも満たない。特に完全分煙店は極めて少ない。
(実態の禁煙・分煙飲食店は禁煙スタイル登録数よりも多いと思われる)

飲食店の全事業所数	724,559店	総務省統計局発表(2006年)
完全禁煙の飲食店	8,709店	禁煙スタイルの登録店舗数 (2008年9月時点)
完全分煙の飲食店	693店	〃
時間帯禁煙の飲食店	1,379店	〃

飲食店の禁煙化が難しい理由(1)

日本人の喫煙率は約26%、国民の3/4は非喫煙者である。
しかし、3/4以上の飲食店が禁煙・分煙になっているとは到底思えない。なぜか？

それは、喫煙率の高い世代ほど外食にお金を使う傾向が高いからでは？



飲食店の禁煙化が難しい理由(2)

職場の宴会・行事や、人付き合いなどの際、非喫煙者が喫煙者に合わせて喫煙席を利用することが多い。

(タバコの煙を我慢し、声を出せない非喫煙者が潜在的に多いのでは?)

例1)ファミレスを4人グループで利用する場合、

1人でも喫煙者がいたら喫煙席を選ぶ傾向が考えられる

(店員からおタバコは吸われますか?と聞かれば、普通は“はい”と答える)

例2)職場で宴会をするため、近くの居酒屋を10人で予約。

グループの中には、たいてい2~3人は喫煙者がいるため、

非喫煙者が過半数であっても、わざわざ禁煙のお店を

選ばない。そのため、禁煙店は宴会予約が取りづらいと

言われている。

完全禁煙・完全分煙の営業比較

	利用客の 受動喫煙 防止	従業員の 受動喫煙 防止	メリット	デメリット
完全禁煙	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・導入コストが発生しない ・灰皿交換などの手間が省ける(人件費削減) ・清掃コストが下がる ・客層が良くなる ・料理や飲み物の味や香りを守れる 	<ul style="list-style-type: none"> ・喫煙客が他の店に流れる不安がある(店舗によっては売り上げの減少)
完全分煙	△	×	<ul style="list-style-type: none"> ・喫煙客が他の店に流れる不安が減る(店舗によっては分煙コストを負担しても採算が合わない可能性も ※不完全分煙と比較して) 	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員が受動喫煙を受ける ・喫煙席に同席している非喫煙者(未成年含め)も受動喫煙を受ける ・分煙工事、維持などに大きなコストを強いられる ・分煙のコストが禁煙席利用客にも反映されてしまう ・分煙機器、パーティションなどの設置で圧迫感が出る

飲食店での受動喫煙問題

1. 完全禁煙の飲食店は全体のごく少数で、大多数の飲食店では従業員も受動喫煙被害を受けている。
2. 利用客に対する受動喫煙への配慮は少しずつ進んでいるが、従業員の健康を考えた対策は遅れている。
3. 外食業界は、高校生や大学生などの未成年者も数多く従事しているが、未成年従業員の受動喫煙対策を業界として考えているように見られない。
4. 経営者が働く側の健康面を理由に禁煙営業への移行を考えていても、売上の問題で禁煙にできない店舗もある。

「禁煙飲食店アンケート2008」に 寄せられた回答と現場の声

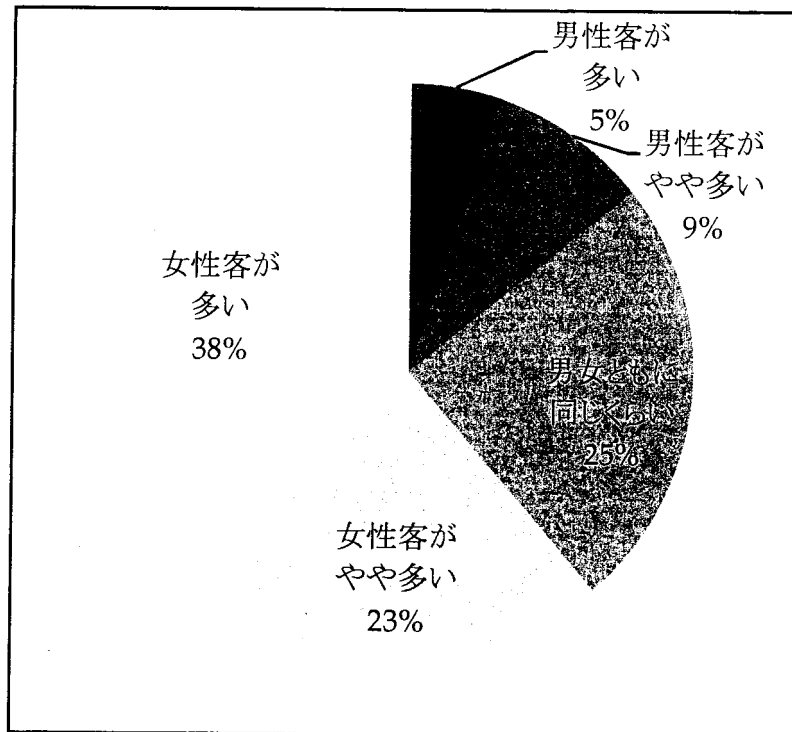
＜禁煙飲食店アンケートとは＞

禁煙スタイルに登録されている禁煙飲食店オーナー（関係者）に対し、禁煙営業のきっかけや売上の増減など、他の飲食店にも参考となるような質問内容のアンケート調査とした。選択式による回答だけでなく、自由記述欄には現場の生の声が多数寄せられている。

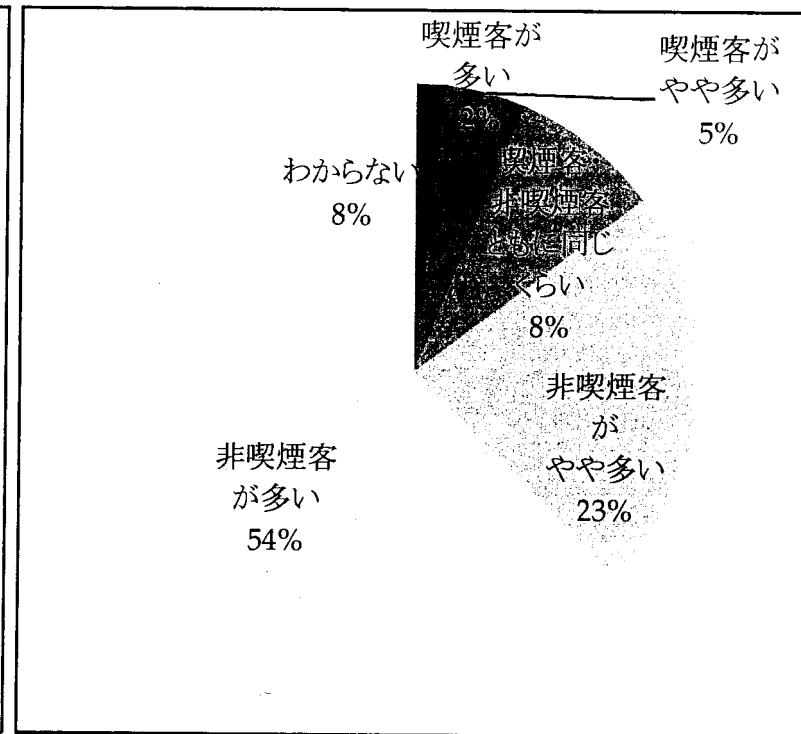
- 調査主体：禁煙スタイル
- 調査期間：2008年3月1日～4月7日
- 調査対象：禁煙スタイルに登録している禁煙飲食店オーナー会員
- 調査方法：ネット上のアンケートシステム
- 告知方法：EメールとDMにてアンケートの回答を依頼
- 有効回答：176回答／213店舗中（回答率約82%、36都道府県）

禁煙飲食店利用客の男女比、喫煙客の割合

質問: 来店されるお客様の男女比をお答えください。



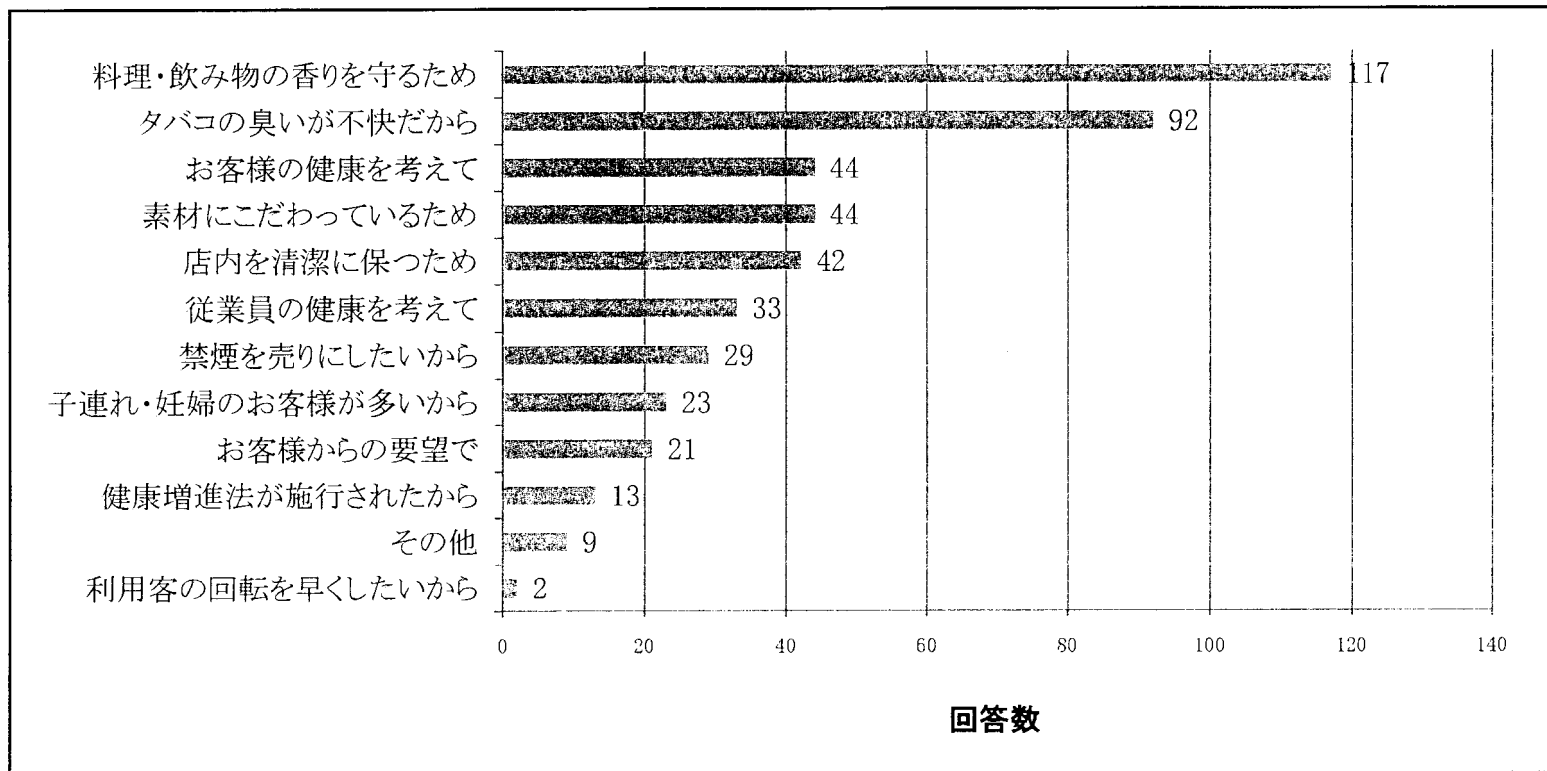
質問: 喫煙習慣の有るお客様と無いお客様ではどちらの来店割合が多いですか。



禁煙飲食店は女性と非喫煙者の割合が圧倒的に高いが、喫煙者の方が来店割合の多い店舗もいくつか見られる。

禁煙営業を始めたきっかけ

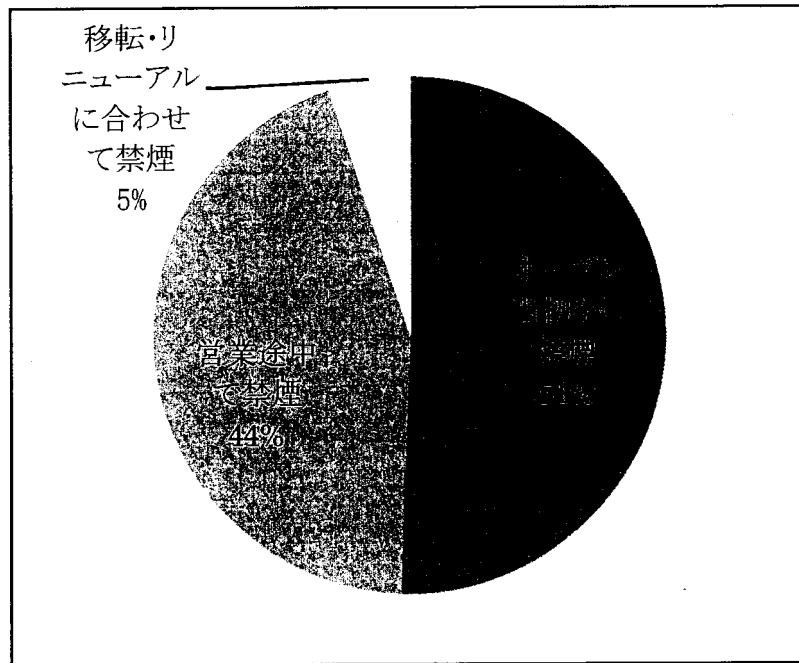
質問:禁煙にされたきっかけをお答えください。(最大3つまで選択:全469回答)



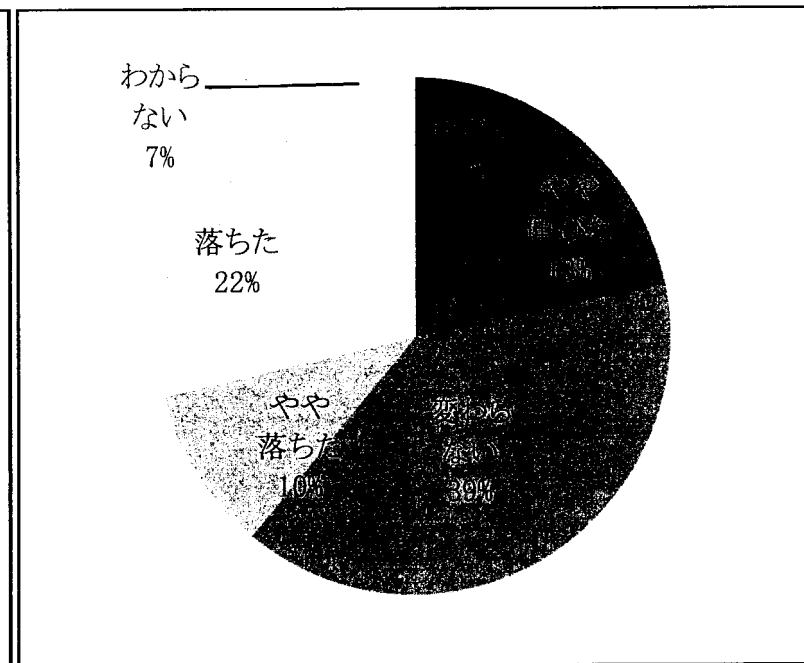
健康問題と並んで、料理や飲み物へのこだわりなどで、禁煙営業にしている傾向が見られる。健康増進法が根拠よりも、自主的な判断で禁煙にしている店舗が多い。

禁煙営業のタイミングと売上の増減

質問: 貴店はどのタイミングで禁煙に
されましたか?



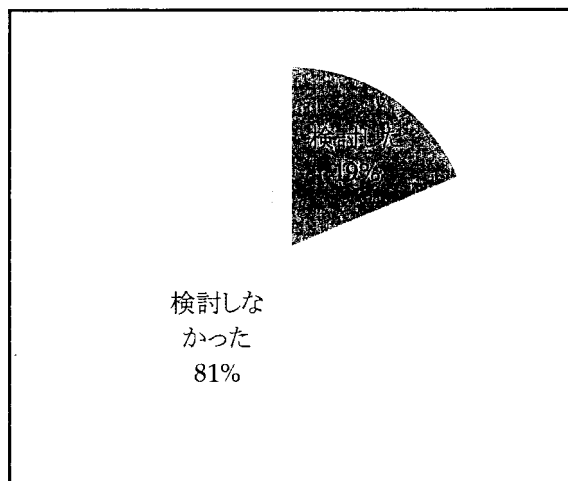
質問: 「営業途中で禁煙」、または「移転・リニューアルに合わせて禁煙」とお答え
頂いた方に質問です。禁煙後、現時点で
売上への影響(上下)はありますか?



売上の増減については営業途中・移転時に禁煙化した店舗しか把握できないが、
6割以上の店舗は禁煙営業によって売上を維持できていることがわかる。

禁煙営業の前に完全分煙を検討したか

質問:禁煙で営業する前に完全分煙での営業を検討しましたか?



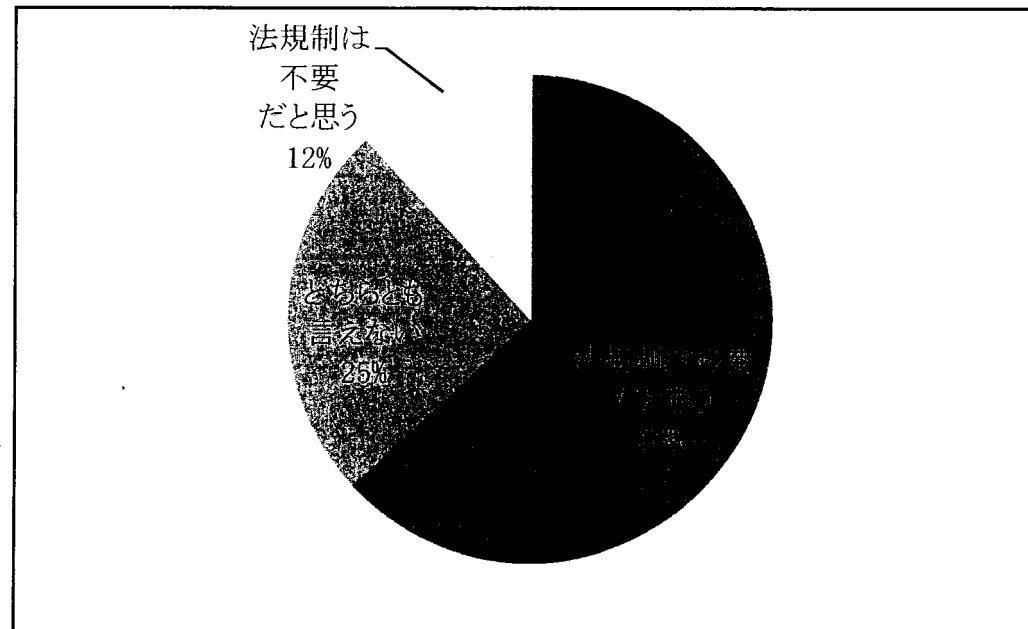
<現場から寄せられた声(自由記述欄)>

- ・完全分煙にするための資金がなかった。(喫茶店/福島県)
- ・分煙だと空気中にタバコの粒子があるから飲み物も食べ物もまずくなる。(イタリアン/東京都)
- ・中途半端だからしませんでした。分煙店のほとんどが煙草の煙の臭いがします。(アジア・エスニック/東京都)
- ・肺気腫である以上、他に選択の余地はありませんでした。(バー・パブ/東京都)
- ・分煙だと、分煙パーティションの設置により座席に圧迫感が出てしまう。(カフェ/富山県)
- ・1. 分煙化は店舗構造上無理がある。2. 分煙の完璧構造は完全禁煙と考えたから。(お好み焼き/大阪府)
- ・店が狭いのでスペース的に無理があったことと、空調設備等が高額になるため。(うどん・そば・丼/和歌山県)

アンケートは8~9割以上が小規模な個人飲食店からの回答と考えられ、小規模な店舗では、完全分煙が現実的に難しい様子が結果から伺える。

法規制による全面禁煙の必要性について(1)

質問:多くの海外先進国では、飲食店・職場の禁煙化が法律や条例で定められています。日本では罰則規定の無い健康増進法が施行されていますが、日本にも飲食店などの屋内を禁煙とする罰則付きの法規制が必要だと思いますか？

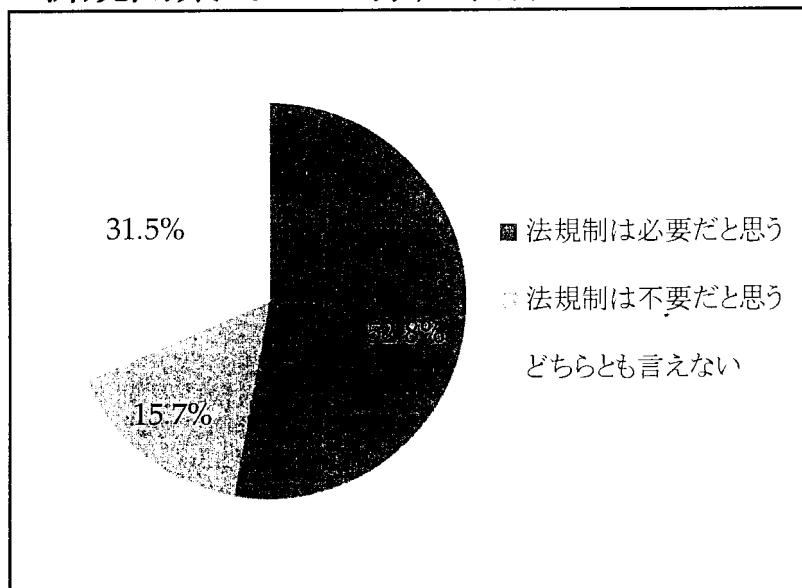


神奈川県禁煙条例がニュースなどで話題になると、反対派の飲食店経営者の意見が目立つが、禁煙営業をしている多くの飲食店は法規制の必要性を感じている。

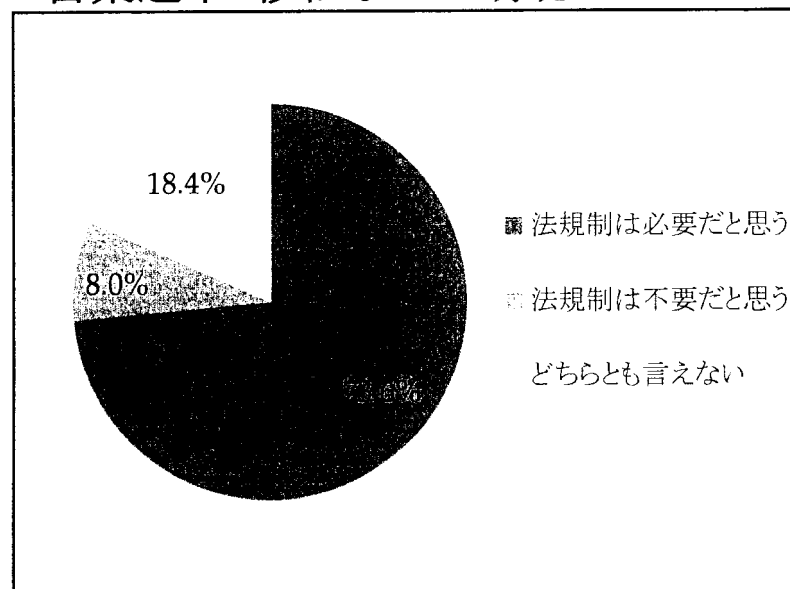
法規制による全面禁煙の必要性について(2)

参考：“新規開業時”から禁煙営業をしている飲食店と、“営業途中・移転など”で禁煙営業に移行した飲食店との間で、法規制の必要性について差が出るかを比較。

“新規開業時”から禁煙営業



“営業途中・移転など”で禁煙



営業途中や移転で禁煙した飲食店ほど、禁煙営業の苦勞をしていることが考えられ、その結果として法規制の必要性を望む声が高いのではと考えられる。

現場から寄せられたコメント(1)

<禁煙営業を始めたきっかけ>

- ・当店は家族経営をしています。一番最初のきっかけは妊娠中の妻が働いていたことと、1歳の息子がお店でごはんを食べていたからです。また私を含め両親も営業が終わると頭が痛くなっていました。主に妊娠中の妻と息子の健康を考えていたら、お店にいらっしゃるお客様の中でも、非喫煙者(特に妊娠中の方やお子さん)がタバコの害にさらされている状態が我慢できず完全禁煙にしました。(うどん・そば・丼／東京都)
- ・私自身は喫煙者なのですが、食事中に他の方が吸われるタバコの煙に、うんざりしていたため。これは多くの方の意見だと確信していたため。(フレンチ／滋賀県)
- ・禁煙者も喫煙者も、双方にとって同じ心地よい環境で飲食を楽しんでいただきたいので。(カレー・インド料理／東京都)
- ・経営者である自分が2004年に食道ガンの診断を受け、即禁煙。再発防止のため。(バー・パブ／東京都)
- ・私自身が喘息になってしまい、それもかなり急速に悪化し、自身の禁煙だけでは収まりがつかず、お客様の吸われるタバコの副流煙でも発作が起こるようになってしまいました。主治医からも「店を禁煙にするか、店を閉めてほかの職業に就くか考えてほしい。」と言われた為、迷わずに店の禁煙化に踏み切りました。(バー・パブ／東京都)
- ・経営者である私たちは煙草を吸いません。また未成年のアルバイトなどを雇う可能性もあり、従業員の健康を第一に考えております。飲食をする場において、煙草の煙があることでリラックスできないお客様も大勢いらっしゃいますし、来店されるお子様や赤ちゃんの健康なども気になります。(その他／神奈川県)

現場から寄せられたコメント(2)

<禁煙営業にして良かったこと>

- ・修学旅行で訪れる学校の先生方から、「安心して生徒に勧められる」と電話で感謝されます。お年寄りの方からも美味しい香りの中で食事ができていいと言われます。(定食・食堂／北海道)
- ・店内の空気がきれい。マナーの悪い客が来なくなった。ゴミが減った。(うどん・そば・丼／千葉県)
- ・禁煙のお店限定で探されていたお客様が、当店の存在を知って喜ばれた事です。(洋食／京都府)
- ・客質が良くなった。店内の汚れが少なくなった。子供連れ、妊婦さんが来店されても安心。(洋食／長崎県)
- ・不快な臭いの中で働かなくても良いので助かります。また、非喫煙者は喫煙者に比べて一般的にマナーの良い人が多いので、客層が良くなったと感じています。(居酒屋／北海道)
- ・能代市の飲食店で唯一(一番最初の取り入れた)という話題。非喫煙者から、『たばこの煙から逃れられるのはこの店だけ』と貴重な店と言われることが多いこと。(バー・パブ／秋田県)
- ・お客様に「禁煙のバーがあるなんて嬉しい」「空気がきれいですね」と喜んでいただけた時。(バー・パブ／神奈川県)
- ・全面禁煙の店は少ないので、うちしか利用しないという人がいること。(喫茶店／神奈川県)

現場から寄せられたコメント(3)

<禁煙営業にしてつらいと感じること>

- ・禁煙の旨を伝えると宴会の予約がキャンセルされる。宴会でもお酒を多く飲まれる客の利用より食事中心の客が多いので、飲みものの売上げが少ない。(和食／埼玉県)
- ・お客さんが全く来ない時期があったことです。(お好み焼き／大阪府)
- ・常に煙草の煙の無い所で生活しているので、タバコの臭いに敏感になり、外出すると歩きタバコの臭いで頭痛がして辛い。(イタリアン／東京都)
- ・特になし。(フレンチ／神奈川県)
- ・実際の所、私自身も愛煙家です。大分減りましたが……。やはりお客様にお席を立たせる事は、申し訳ないと感じます。(お店の中で喫煙することはありません)(洋食／宮崎県)
- ・喫煙者のお客様に禁煙を理由に帰らないまでも、ブツブツと文句を言われること。(ラーメン／徳島県)
- ・「なんだ、飲み屋のくせにタバコが吸えないのか」などと悪態を吐かれたとき。(バー・パブ／神奈川県)
- ・売上です。思っていたよりも苦戦しています。(バー・パブ／兵庫県)

現場から寄せられたコメント(4)

<禁煙営業をする上での応援のメッセージやアドバイス>

- ・禁煙して下さい。必ず良かったと思える時が来ます。禁煙は世界的な流れです。(和食／兵庫県)
- ・本当に飲食を純粹に楽しめる上質なお客様は、たとえ喫煙習慣がある方でも飲食中は喫煙を控えられます。そういう方は、きちんとTPO及びマナーを大切にされるので。(バー・パブ／東京都)
- ・先進主要国では禁煙が当たり前になりつつあります。日本もいずれは禁煙を法律で制定するでしょう。その先駆けになりましょう。(カフェ／東京都)
- ・自分たちの健康が維持できないと、商売に必ず後で痛い思いすると思います！(イタリアン／千葉県)
- ・喫煙者自身や受動喫煙者の健康の為に、是非勇気を持って行動して下さい。料理を美味しく味わう為にも。(フレンチ／大阪府)
- ・そのお店の料理や価値が高ければ禁煙／喫煙は関係無いと言うのが私の持論です。他に付加価値が無いので、喫煙者はタバコ吸えないことを不満視して客離れをします。禁煙を検討しておられるのであれば、喫煙を超える付加価値・サービスを提供出来るよう経営者は努力が必要です。(ラーメン／東京都)
- ・喫煙者でも、禁煙だと言うと理解してくれる人はかなり多いと思いますから心配いりません。(バイキング／兵庫県)

利用客と従業員の受動喫煙防止対策実現に向けて

- 従業員と利用客の両方を受動喫煙から守るために、飲食や接客などのサービスを提供する場では、国が率先して法律で全面禁煙にすることが望ましい。
- 完全分煙（隔離された喫煙席）は、小規模店舗ほど物理的な面や分煙機器導入のコスト問題などで、実現が難しい。結果として、完全分煙ができる大手の飲食店に喫煙客が集中してしまうと考えられる。そのため、完全分煙のできない小規模店舗ほど、経営が圧迫される恐れがある。（一律に全面禁煙であれば、規模による差がなくなり、公平な競争ができるはず）
- 法規制を実現するためには、飲食店（商業施設）経営者を対象とした勉強会・イベントなどを開き、受動喫煙防止の必要性や、禁煙営業に取り組んで成功した事例などを伝えていく必要性が考えられる。
（受動喫煙に関する情報だけでなく、飲食店経営者に関心を持ってもらえるテーマ・企画が望ましい）

以上