

I アンケートにみる外食産業における生ごみ・食べ残し等の実態

1. 調査の目的・方法及び外食産業の概況

(1) 調査の目的と方法

本調査は、「有機性資源プロジェクト研究」の一環として実施したものである。昨年度は食品製造業の有機性廃棄物の処理の実態を調査したが、本年度においては、食品産業のなかでも年々その地位を高めつつある外食産業を対象として、生ごみや食べ残し等の処理の実態に関する調査を実施した。

外食産業への調査は、これまでは大まかに言えば仕入れや売上に関するものがほとんどで、廃棄物に関する網羅的な調査は皆無に近いと思われる。

平成 13 年 5 月にはいわゆる「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」が施行され、外食産業も食品廃棄物の発生抑制、減量、及び再資源化を求められることとなった。同法にもとづく「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」では、平成 18 年度までに食品循環資源の再生利用等の実施率を 20% 向上させることを目的としており、各企業でもそれぞれ取組が始められている筈である。

このような状況下、本調査では全国の外食産業に対する調査により、生ごみや食べ残し等の処理の実態を把握することを目的とする。

本調査は、郵送によるアンケート調査である。

アンケート調査の対象先は社団法人日本フードサービス協会に加盟している会員である。対象数は 390、調査期間は平成 11 年度（平成 11 年 4 月～12 年 3 月）とした。

有効回答数は 177、有効回収率は 45.4% となった。

以下の考察はこの 177 社の集計結果に基づくものである。

(2) 外食産業の概況

我が国の外食産業の市場規模については、(財)外食産業総合調査研究センターが推計値を公表している（図 I-1）。

同図によると直近年における 1999 年は 28 兆 1,496 億円となっており、うち給食主体部門が 21 兆 6,468 億円（76.9%）、料飲主体部門が 6 兆 5,028 億円（23.1%）となっている。

外食産業は 1970 年代以降急成長を続けてきたものの、97 年の 29 兆円台をピークにその後、対前年比はマイナスで推移している。

さらに大手ハンバーガーチェーンの半額キャンペーンの実施を皮切りに、牛丼チェーンの低価格化路線にも拍車がかかり、さらには「中食」ビジネスの台頭もあり、外食産業を取り巻く環境は年々厳しくなっている。

次に、外食産業が農林漁業・食品産業のうちどのくらい占めているかについてみると、飲食料の最終消費額 80 兆 3,860 億円のうち 23 兆 7,200 億円が外食部門で 29.5% を占めている（図 I-2）。

しかしながら、当データは平成 7 年のものであり、現在では外食部門が占める割合はさらに高まっているものと予想される。

（３）社団法人日本フードサービス協会の会員企業の特徴

今回、アンケート調査を依頼したのは社団法人日本フードサービス協会（以下ＪＦと略称）の会員企業である。昭和４４年の第２次資本自由化による飲食業の自由化以降、外食産業は堅調に成長を遂げてきた。このような状況のもとで、産業としての基盤を確立させ、諸問題を解決していくために、外食経営の中核企業が結集して昭和４９年にＪＦを設立した。ＪＦは業界団体として、外食産業の発展・地位向上あるいは企業の経営を支援する事業活動や取組み、さらに政府・行政への要望・働きかけなどを推進している。

現在の加盟企業数は正会員、賛助会員併せて約７５０社、加盟の外食企業の店舗数はおおよそ４５，０００店となり、その売上高は４兆６，０００億円に達している。

（４）食品ロス統計調査結果

平成１２年度、農林水産省統計情報部により食品ロス統計調査が実施された。同調査は食品に関わるいくつかの段階においてなされ、今後の施策のための貴重な資料となっている。外食産業に対しても次のような方法で調査を実施している。

- ①全国の７６０事業に対し実測による調査
- ②調査対象の食品ロスの範囲は、食品の食べ残し及び廃棄であり、野菜くず、魚の骨等の不可食部分は調査対象から除外
- ③厨房内での可食食料の廃棄部分は調査対象から除外
- ④食品ロス率＝
$$\frac{\text{食べ残しの重量} + \text{作り置きで廃棄した重量}}{\text{サンプルとしたメニューの重量}} \times 100$$

同調査結果の概要は次の通りである。（図Ⅰ－３、図Ⅰ－４）

- ①外食産業全体の食品ロス率は５．１％となっている。
- ②業態・形態別にロス率をみると、一般飲食店は３％前後となっているが、結婚披露宴や宴会ではそれぞれ２３．９％、１５．７％と高くなっている。
- ③食品類別にロス率をみると、菓子類１６．９％、飲料類１４．９％、果実類１３．０％、豆類１０．６％と他に比べ高く、油脂類、穀類、牛乳及び乳製品、卵類、肉類等で低くなっている。

(単位:%)

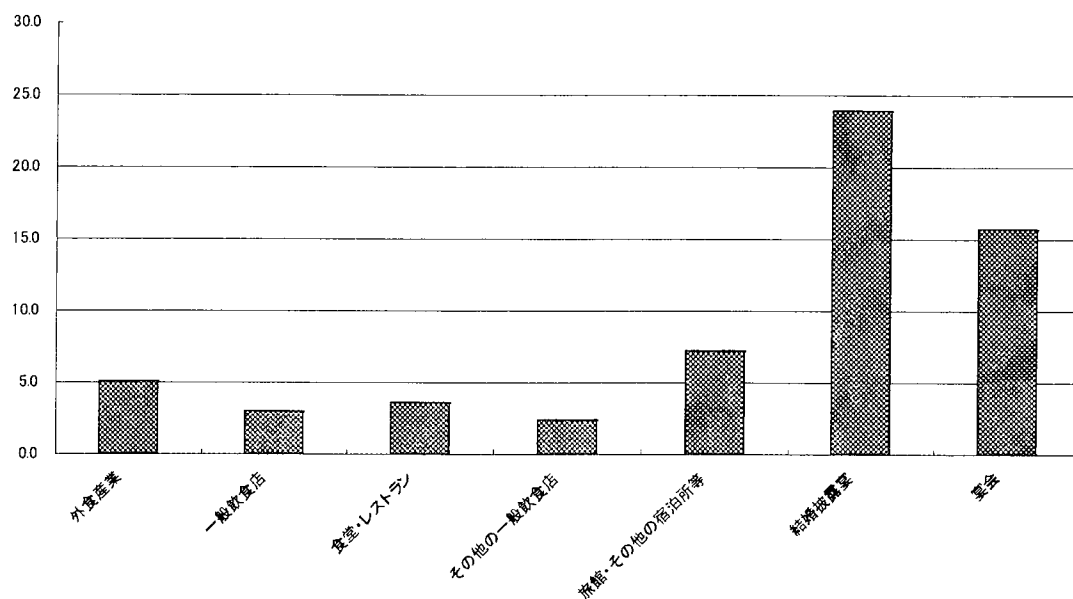


図 I — 3 業種・形態別にみた食品ロス率

資料:「平成12年度食品ロス統計調査結果の概要」(農林水産省統計情報部

平成13年3月公表)より作成(図I-4も同じ)

(単位:%)

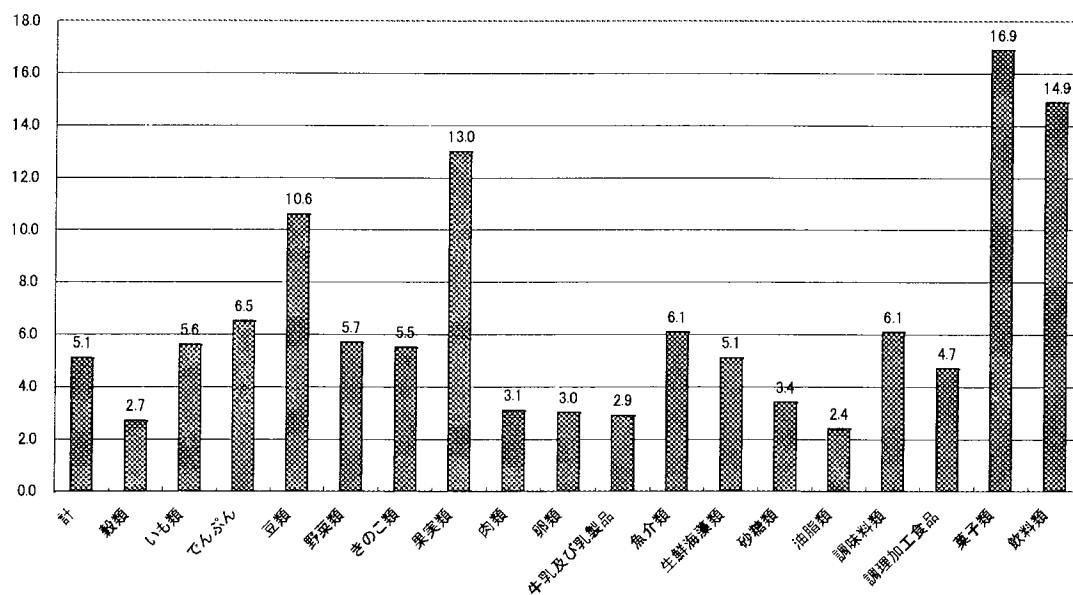


図 I — 4 食品類別にみた食品ロス率

2. 調査対象の属性

(1) 主要な店舗業態

回答事業者の主要な店舗業態は図 I－5 に示した通りである。「ファーストフード」、「ファミリーレストラン」、「パブ・居酒屋」、「ディナーレストラン」及び「喫茶」の主要5業態で7割近くを占める。またそれら以外の業態が主要な店舗も3割近くあり、このなかにはホテル、宴会場等多業態経営も多くなっている。

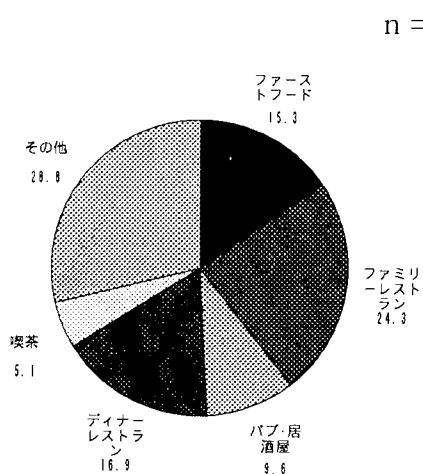


図 I－5 店舗業態

(2) 全店舗数

回答事業者の全店舗数をみると、1事業者当たり平均141.8店舗となっている。業態別にみると、店舗形態の違いによりかなりの格差がある。

具体的には、来店客のうち持ち帰りの客の割合も高いとみられるファーストフードでは321.2店舗あり、一方、店内の装飾や席の配置等も重視されるディナーレストランでは24.3店舗にとどまっている。このように同じ外食業と言っても店舗形態や営業のタイプ等かなりの違いもみられるので、この点に留意が必要である（表 I－1）。

表 I－1 全店舗数（1事業者当り）

業 態	(単位：店)
合 計	141.81
ファーストフード	321.23
ファミリーレストラン	145.14
パブ・居酒屋	138.47
ディナーレストラン	24.30
喫茶	177.33
その他	111.51

(3) 平均提供食数（1店舗1日当り）

回答事業者の1店舗1日当りの平均提供食数をみると、「300食以上」が46.9%で最も多く、「200～300食未満」の25.4%を加えると、7割を上回る事業者が1店舗1日当り200食以上を提供している（図I－6）。

業態別にみると、ファーストフード及びファミリーレストランはすべて100食以上提供する事業者となっている。一方、ディナーレストラン及び喫茶では「50食未満」から「300食以上」までのいずれかの選択肢に該当する事業者が存在する。

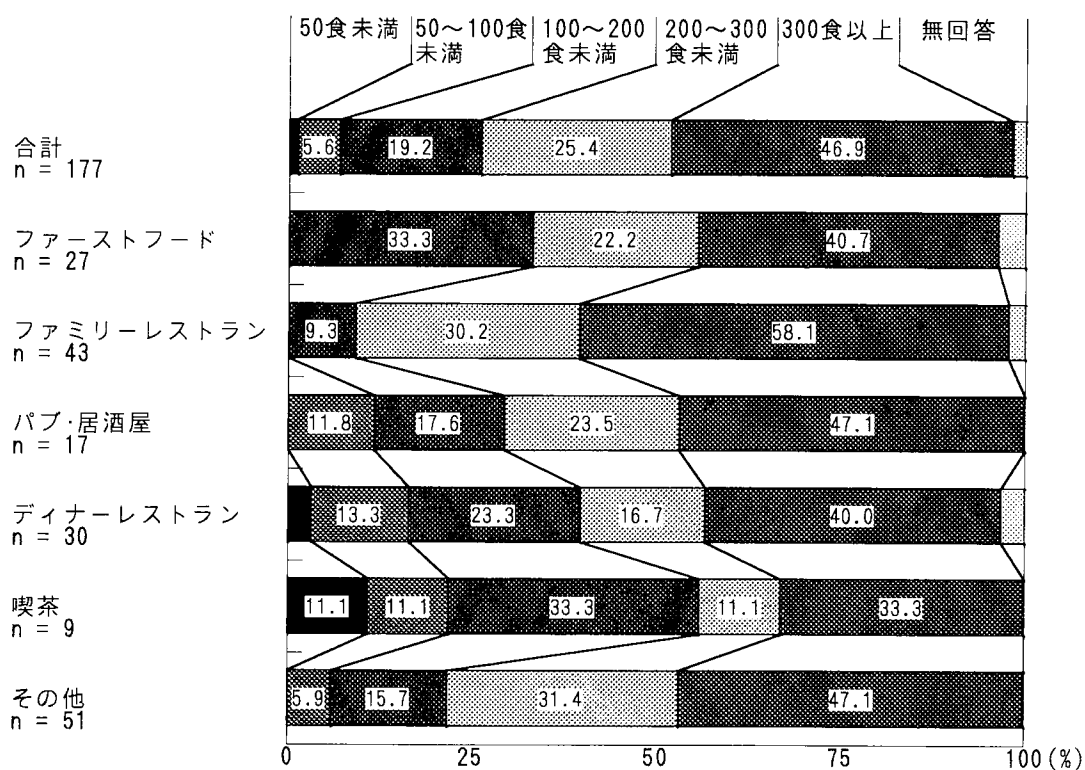
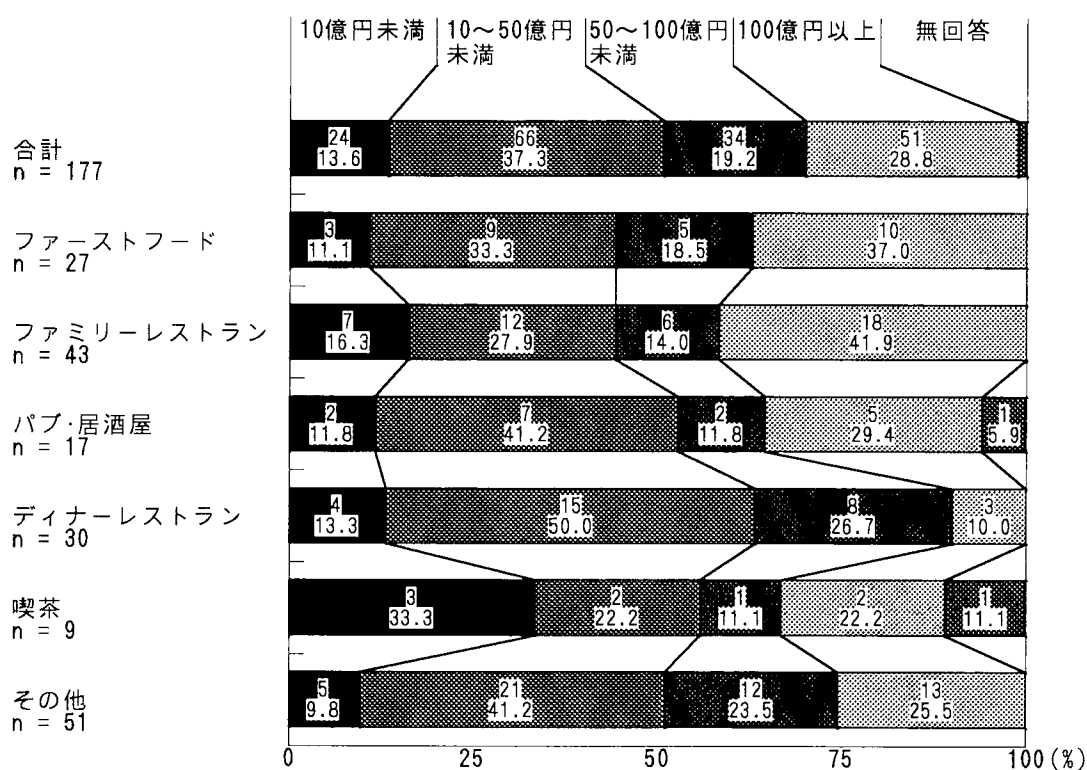


図 I — 6 平均提供食数（1店舗1日当り）

(4) 年間総売上高

年間総売上高をみると「10～50億円未満」が37.3%で最も多くなっている。次いで「100億円以上」が28.8%あり、調査対象先の性格に基づいていることによるが、比較的年間総売上高の高い事業者が多い(図I-7)。

業態別では、ファーストフード及びファミリーレストランは「100億円以上」、パブ・居酒屋、ディナーレストラン及びその他では「10～50億円未満」、そして喫茶では「10億円未満」がそれぞれ最も多くなっている。



図I-7 年間総売上高

3. 外食産業における生ごみ・食べ残し等の発生及び処理の実態

(1) ごみの種類別発生量について

回答事業者においては、平成 11 年度には 1 社当たり平均 1,051 トンの生ごみや食べ残し等が生じている。これは食材・食品の総使用量の 11,945 トンの概ね 8.8%を占めていることになる（表 I－2）。

業態別に生ごみや食べ残し等になる量の動向についてみると、ファミリーレストランが 1,890 トンで最も多くなっており、食材・食品の総使用量の概ね 11%に相当する。次いでパブ・居酒屋が 1,689 トンとなっており、食材・食品の総使用量に占める割合は 15% 近くあり、最も多い業態となっている。

表 I－2 生ごみ・食べ残し等の発生量（年間全店舗）

（単位：トン）

業 態	食材・食品の 総使用量(A)	生ごみや食べ残 し等になる量(B)	(A)/ (B) ×100 (%)
合 計	11,945.6	1,051.0	8.8
ファーストフード	20,542.3	1,213.4	5.9
ファミリーレストラン	17,917.0	1,889.6	10.6
パブ・居酒屋	11,298.1	1,688.7	15.0
ディナーレストラン	2,784.9	258.5	9.3
喫茶	10,051.7	1,295.6	12.9
その他	8,177.6	422.7	1.2

また、生ごみや食べ残し以外のごみの発生量(平成 11 年度)については表 I－3 のようになっている。

表 I－3 生ごみ・食べ残し以外のごみの発生量（年間全店舗）

ごみの種類 業態別	カ ン (トン)	ビ ン (トン)	段ボール (トン)	廃 油 (リットル)	その他 (トン)
合 計	70.6	108.5	243.4	164,691	860
ファーストフード	83.5	13.9	407.8	204,946	1,270
ファミリーレストラン	105.0	262.9	489.9	410,617	1,614
パブ・居酒屋	95.9	213.3	25.4	70,798	19
ディナーレストラン	9.6	37.8	19.6	10,445	39
喫茶	67.5	13.5	132.5	1,260	435
その他	47.2	30.2	98.8	35,820	144

(2) 生ごみ・食べ残し等の処理について

生ごみ・食べ残し等の処理については、「事業系一般廃棄物として処理している」が最も多く 96.6%を占めている。とりわけパブ・居酒屋、ディナーレストラン及び喫茶ではすべてそのように処理している（表Ⅰ－４）。

それ以外の処理方法はそれ程多くはなく、「他の事業者が無償で提供している」が 6.2%、さらに「他の事業者に販売している」も 2.3%にとどまっている。また「その他」が 8.5%あり、具体的には百貨店等に出店している場合、出店先が処理を行っているケースなどである。

表Ⅰ－４ 生ごみ・食べ残し等の処理方法

		生ごみ・食べ残し等の処理方法				
		合計	事業系一般廃棄物として処理している	他の事業者者に販売している	他の事業者者に無償で提供している	その他
上段: 度数						
下段: %						
店舗業態	合計	177 100.0	171 96.6	4 2.3	11 6.2	15 8.5
	ファーストフード	27 100.0	24 88.9	—	3 11.1	5 18.5
	ファミリーレストラン	43 100.0	42 97.7	2 4.7	4 9.3	3 7.0
	パブ・居酒屋	17 100.0	17 100.0	—	1 5.9	—
	ディナーレストラン	30 100.0	30 100.0	2 6.7	1 3.3	1 3.3
	喫茶	9 100.0	9 100.0	—	—	—
	その他	51 100.0	49 96.1	—	2 3.9	6 11.8

また、それぞれの処理量については表Ⅰ－５の通りとなっている。

表Ⅰ－５ 生ごみ・食べ残し等の処理方法別にみた処理量（年間全店舗）
（単位：トン）

処理方法 業態別	事業系一般廃棄物として処理している	他の事業者販売している	他の事業者無償で提供している	その他
合 計	1,052.0	272.8	66.2	258.4
ファーストフード	1,222.1	—	43.4	296.9
ファミリーレストラン	1,927.9	408.8	96.0	443.8
パブ・居酒屋	1,683.7	—	70.0	—
ディナーレストラン	253.1	1.0	80.0	24.5
喫茶	1,295.6	—	—	—
その他	407.6	—	62.0	217.5

1) 事業系一般廃棄物として処理している場合の処理について

「事業系一般廃棄物処理業者へ業務を委託している」が9割に達し最も多くなっている。それ以外では「自治体、または自治体から委託された処理業者が回収している」が15.8%、また「店舗から自ら直接処分場まで運搬している」はわずか1社のみとなっている（表Ⅰ－6）。

業態別でも、いずれの業態においても「事業系一般廃棄物処理業者へ業務を委託している」が主となっており、とりわけファーストフード、ファミリーレストラン及びパブ・居酒屋は9割以上がそのような処理をしている。

表Ⅰ－6 事業系一般廃棄物としての処理方法

上段: 度数 下段: %		事業系一般廃棄物としての処理方法				
		合計	店舗から 自ら直接 処分場ま で運搬し	事業系一 般廃棄物 処理業者 へ業務を	自治体、 または自 治体から 委託され	その他
店舗業態	合計	171 100.0	1 0.6	155 90.6	27 15.8	3 1.8
	ファーストフー ド	24 100.0	-	23 95.8	1 4.2	-
	ファミリーレス トラン	42 100.0	-	41 97.6	5 11.9	-
	パブ・居酒屋	17 100.0	-	16 94.1	3 17.6	-
	ディナーレスト ラン	30 100.0	-	25 83.3	7 23.3	1 3.3
	喫茶	9 100.0	-	7 77.8	4 44.4	-
	その他	49 100.0	1 2.0	43 87.8	7 14.3	2 4.1

①委託契約期間

事業系一般廃棄物処理業者へ業務を委託している 155 社の委託契約期間については、「1 年間」が 45.2%で最も多く、標準的な契約期間と言えよう。ただし実態的には、事務契約上は 1 年間にしているものの、同じ業者と継続して委託している場合もかなりあるものとみられる（図 I－8）。

業態別についても「1 年間」がディナーレストランを除けば 40%台以上となっている。

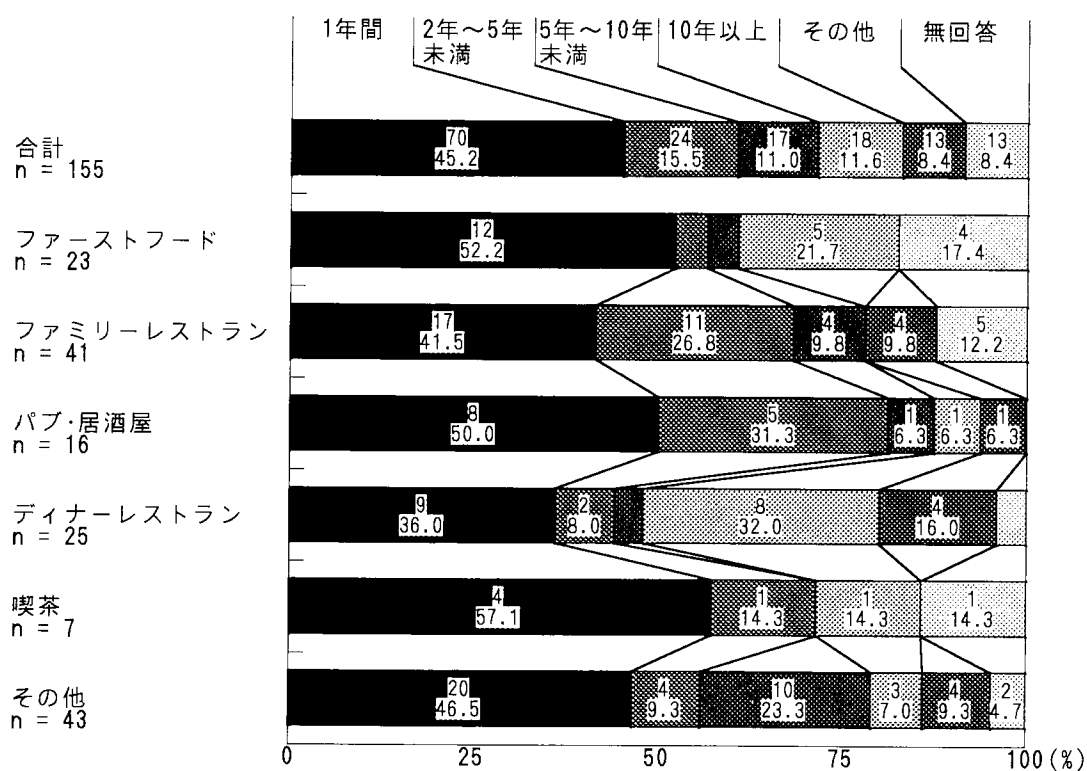


図 I－8 委託契約期間

②委託契約費

年間店舗当たりの委託契約費は 582,274 円となっている。

業態別にみると、60 万円台がディナーレストラン及びその他となっており、一方喫茶は 30 万円台にとどまっている（表 I－7）。

表 I－7 委託契約費（年間店舗当たり）

業 態	（単位：円）
合 計	582,274
ファーストフード	447,751
ファミリーレストラン	561,059
パブ・居酒屋	541,991
ディナーレストラン	677,182
喫茶	333,343
その他	680,765

また、委託契約費の費用については「高い」と答えた事業者が 38.5%で最も多く、「安い」はわずか3事業者のみとなっている。他方、「妥当」と答えた事業者も 36.8%あり、事業者によって委託契約費用の認識に相違がみられる（図 I－9）。

業態別にみるとその相違はより顕著となっており、ファーストフードでは「高い」が 60.9%なのに対し、パブ・居酒屋及び喫茶ではともに「妥当」が 50%台となっている。

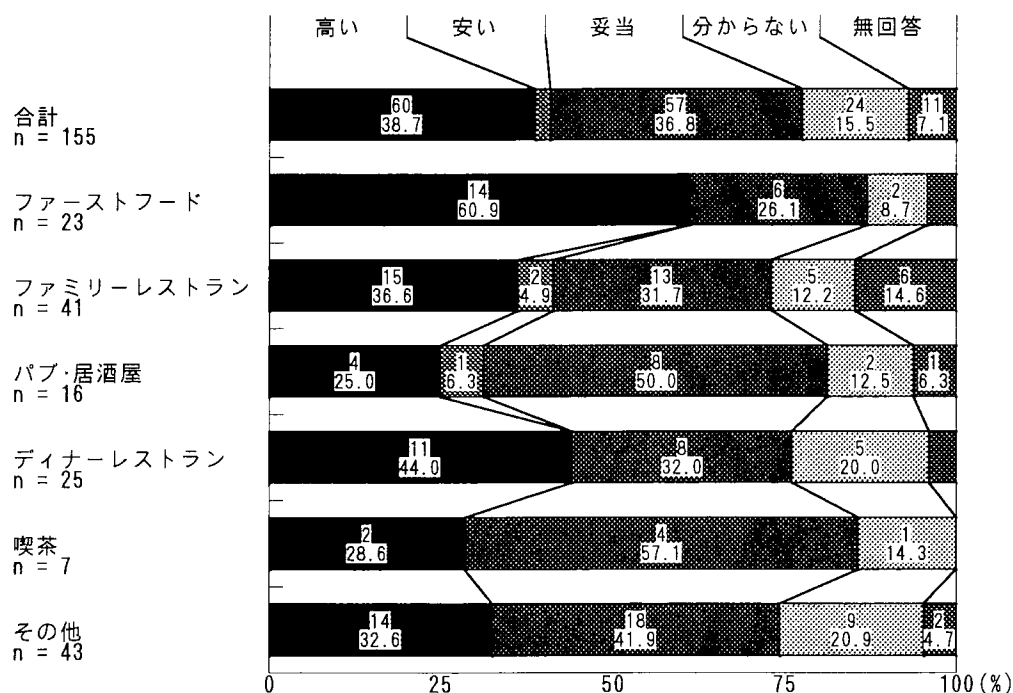


図 I－9 委託契約費の目安

③委託契約費の推移について

委託契約費の推移については、ほぼ半数の事業者は「以前と比べて同じである」と答えている。しかしながら「以前と比べて高くなっている」も3割以上あり、一方で「以前と比べて安くなっている」は1割に満たない状況となっている（図I－10）。

また、いずれの業態においても「以前と比べて同じである」が最も多くなっている。

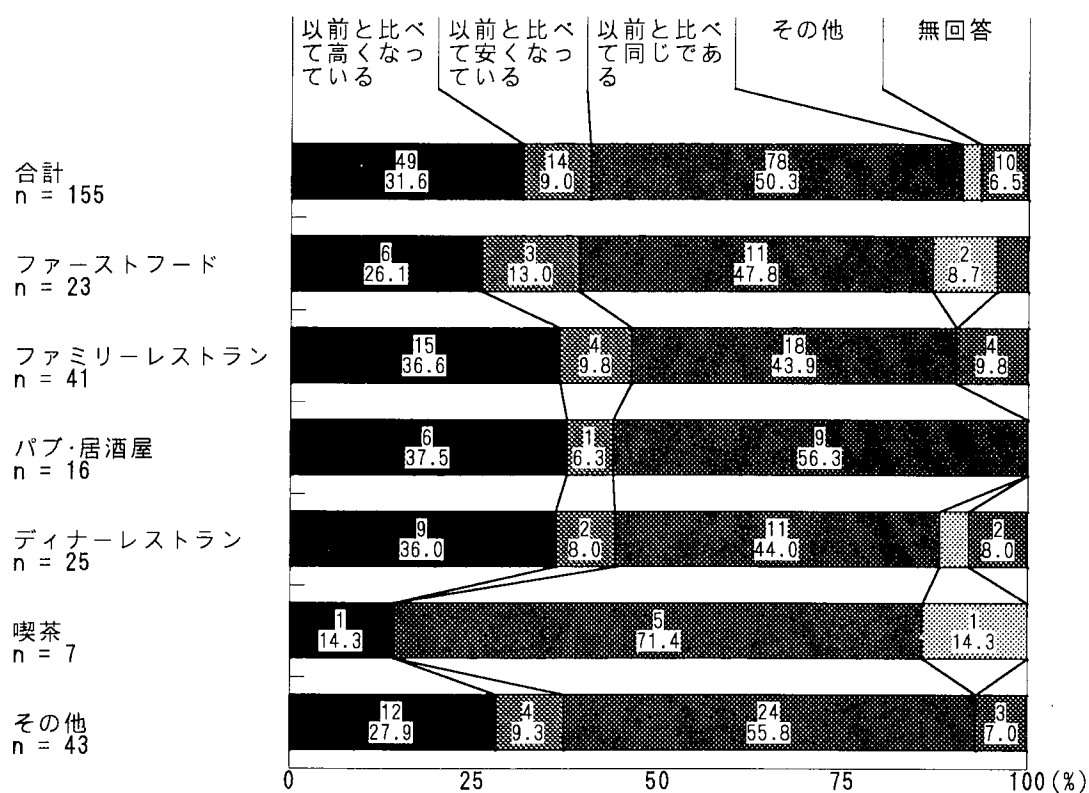


図 I－10 委託契約費の推移

④処理業者の回収状況について

1日1店舗当たりに回収される生ごみ・食べ残し等の量はおよそ37kgとなっている(表I-8)。

業態別にみるとかなりの格差がある。これは店舗形態の違いによるものとみられる。具体的には、コーヒー等の嗜好飲料を商品主体とする喫茶では13kg、また来店客のうち、持ち帰り客も相当数いるであろうファーストフードでは20kgに止まっている。

それに対して、店舗での飲食が主体であるファミリーレストラン、パブ・居酒屋及びディナーレストランはともに40kg台の発生量となっている。

表I-8 処理業者に回収される生ごみ・食べ残し等の量(1日・1店舗当り)

処理業者の回収量 平均 単位:		平均提供食数						
		合計	50食未満	50～100 0食未満	100～200 食未満	200～300 食未満	300食以 上	不明
店舗業態	合計	37.43	1.00	30.75	22.95	32.20	46.81	18.50
	ファーストフ ード	19.89	—	—	7.40	18.80	29.38	12.00
	ファミリーレス トラン	42.50	—	—	10.00	41.00	45.59	25.00
	パブ・居酒屋	44.31	—	21.00	40.00	48.67	51.33	—
	ディナーレスト ラン	47.43	—	57.00	33.00	48.75	51.67	—
	喫茶	13.67	1.00	3.00	22.00	—	18.67	—
	その他	37.26	—	15.00	24.17	18.18	58.06	—

次に回収頻度についてみると「毎日」が76.8%で最も多くなっており、また時間帯では「午前6時～午前8時まで」「午前6時前」「午前8時～午前10時まで」の順に多く、8割近い事業者が午前10時までに回収している。業態別でも同様の傾向となっている(図I-11、図I-12)。

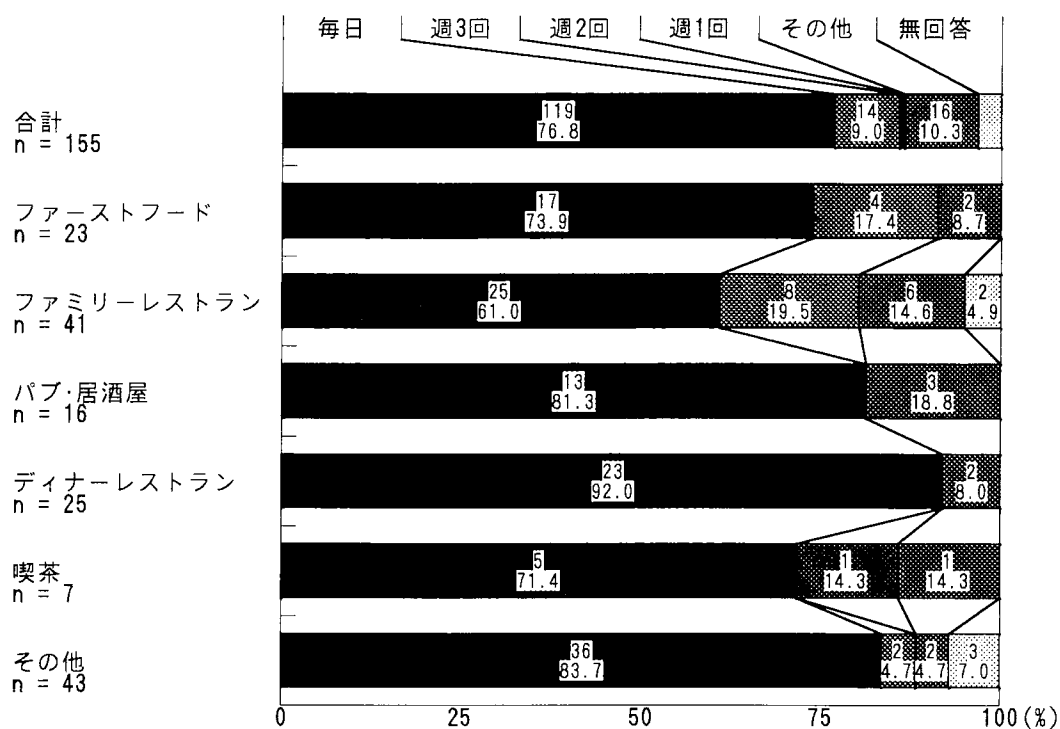


図 I—11 生ごみ・食べ残し等の回収頻度

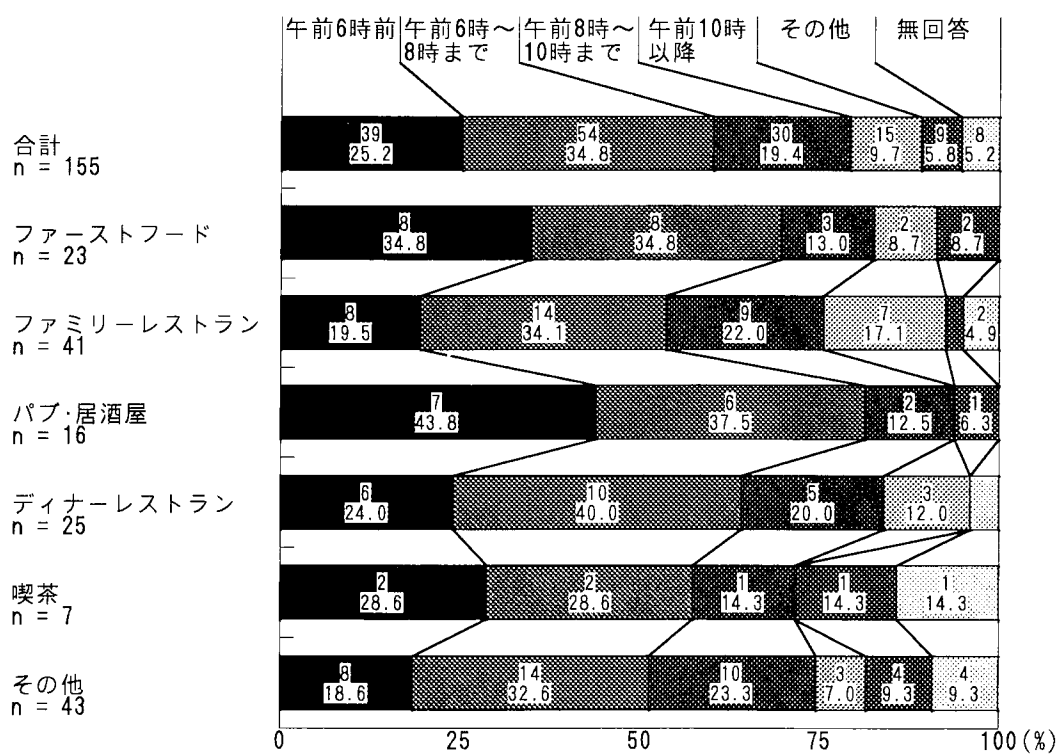


図 I—12 生ごみ・食べ残し等の回収時間

2) 他の事業者販売している場合の販売先

生ごみ・食べ残し等を他の事業者販売している4社(ファミリーレストラン2社、ディナーレストラン2社)の販売先については「その他」が2社となっており、うち1社は、牛脂を石鹼製造業者へ販売している。その際の販売価格は1kg当たり5円である。

3) 他の事業者が無償で提供している場合の提供先

生ごみ・食べ残し等を他の事業者が無償で提供している11社の提供先については「その他」が3社あり、うち2社は「農家」である。また「家畜飼養生産者」及び「飼料製造業者」が2社ずつ、「肥料製造業者」が1社となっている(表I-9)。

表I-9 生ごみ・食べ残し等の提供先

		生ごみ・食べ残し等の提供先					
上段: 度数 下段: %		合計	家畜飼養生産者	肥料製造業者	飼料製造業者	その他	無回答
店舗業態	合計	11 100.0	2 18.2	1 9.1	2 18.2	3 27.3	3 27.3
	ファーストフード	3 100.0	1 33.3	-	1 33.3	1 33.3	-
	ファミリーレストラン	4 100.0	-	1 25.0	-	1 25.0	2 50.0
	パブ・居酒屋	1 100.0	-	-	-	1 100.0	-
	ディナーレストラン	1 100.0	-	-	1 100.0	-	-
	喫茶	-	-	-	-	-	-
	その他	2 100.0	1 50.0	-	-	-	1 50.0

4. 生ごみ・食べ残し等の発生抑制等の取組みについて

(1) 生ごみ・食べ残し等の発生量抑制の取組みについて

生ごみ・食べ残し等の発生量を少なくすることに配慮しているかどうかについて聞いた結果、「配慮している」と答えた事業者が8割近くを占め、「配慮していない」の18.6%を大きく上回っている(図I-13)。

業態別には、ディナーレストランでは「配慮している」が63.3%とやや低いものの、他の5業態は70%台後半以上の割合となっている。

具体的な配慮としては、半数以上の事業者が「食材・食品の仕入形態の工夫」、「調理方法の工夫」及び「食材・食品の仕入量の調整」を実施している(表I-10)。

業態別にみると、ファーストフードでは「調理方法の工夫」、ファミリーレストラン及びパブ・居酒屋では「食材・食品の仕入形態の工夫」に力点を置いている傾向にある。

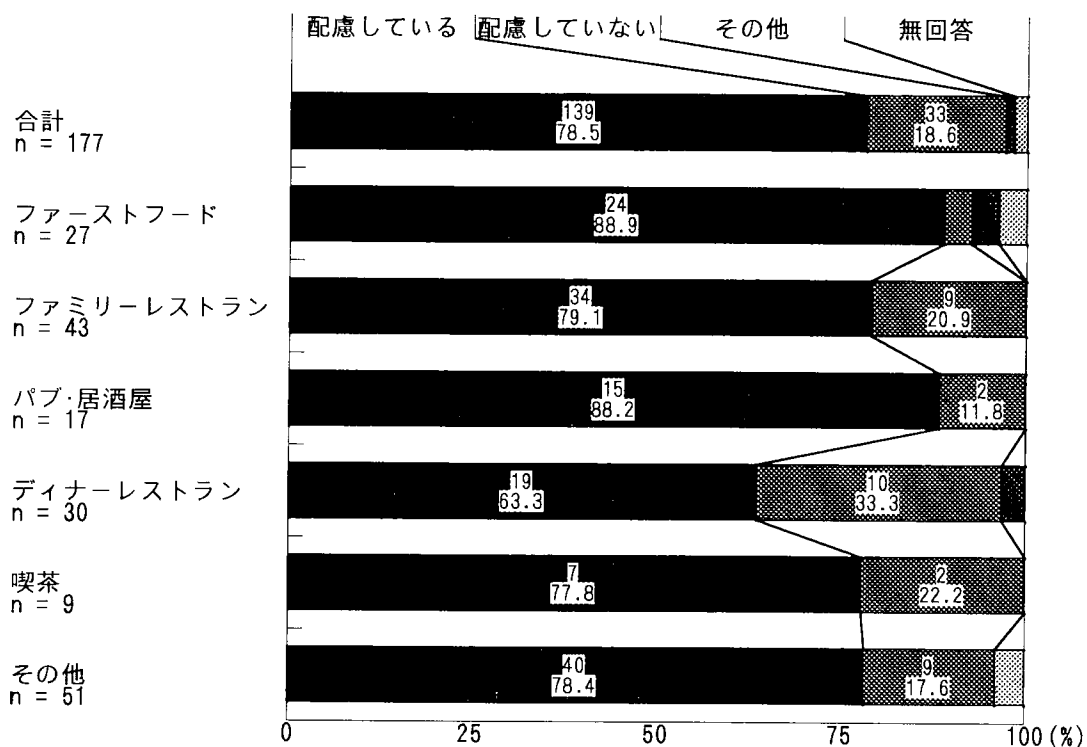


図 I—13 生ごみ・食べ残し等の発生量抑制の配慮について

表 I—10 生ごみ・食べ残し等削減の具体的方法

上段: 度数 下段: %		具体的配慮					
		合計	食材・食品の仕入量の調整	食材・食品の仕入形態の工夫	調理方法の工夫	1食当たりの量の調整	その他
店舗形態	合計	139 100.0	78 56.1	82 59.0	80 57.6	30 21.6	14 10.1
	ファーストフード	24 100.0	16 66.7	15 62.5	17 70.8	4 16.7	4 16.7
	ファミリーレストラン	34 100.0	18 52.9	23 67.6	19 55.9	9 26.5	2 5.9
	パブ・居酒屋	15 100.0	7 46.7	9 60.0	8 53.3	4 26.7	2 13.3
	ディナーレストラン	19 100.0	10 52.6	9 47.4	8 42.1	3 15.8	1 5.3
	喫茶	7 100.0	7 100.0	5 71.4	5 71.4	3 42.9	—
	その他	40 100.0	20 50.0	21 52.5	23 57.5	7 17.5	5 12.5
							1 2.5

(2) 生ごみ・食べ残し等の排出量削減の取組みについて

生ごみ・食べ残し等の排出量削減の取組みについては、「特に何もしていない」が63.8%で最も多く、「減量を行っている」は22.0%に止まっており、その方法は「脱水」が主流をなしている。なお「その他」には、現在は取組んでいないが、将来の取組みに向けて検討中という事業者もいくつかみられた（図I-14）。

業態別では、ファミリーレストランでの取組みが3割以上みられ、他の業態に比べやや多くなっている。

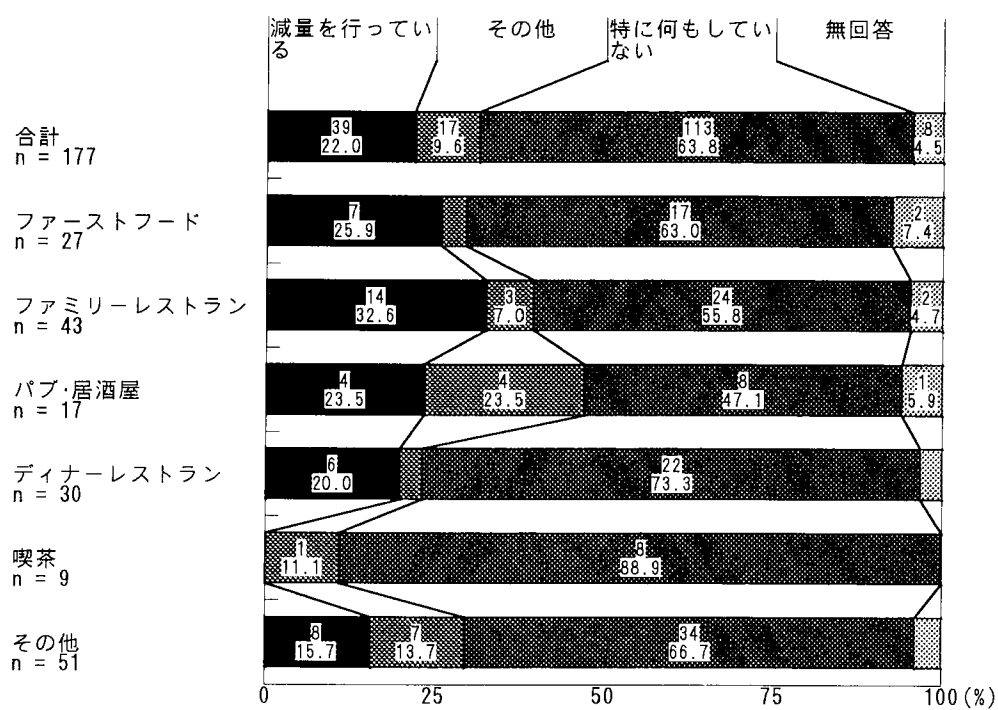


図 I —14 生ごみ・食べ残し等の排出量削減の取組み

(3) 生ごみ処理機の導入・設置状況について

店舗に生ごみ処理機を導入・設置しているかどうかについては、「導入・設置している店舗はない」が 75.1%を占め最も多くなっており、「一部の店舗で導入・設置している」は 14.7%に止まっており、その際の設置店舗数は 1 事業者当たり平均 3.36 店舗となっている（図 I－15）。

業態別では、ファミリーレストランでは「一部の店舗で導入・設置している」が 21.4%で 1 事業者当たり店舗数も 5.9 店となっており、排出量削減の取組み同様に積極的な傾向が見受けられる。

それに対して、パブ・居酒屋、ディナーレストラン、喫茶及びその他の業態では、「導入・設置している店舗はない」はいずれも 8割台となっている。

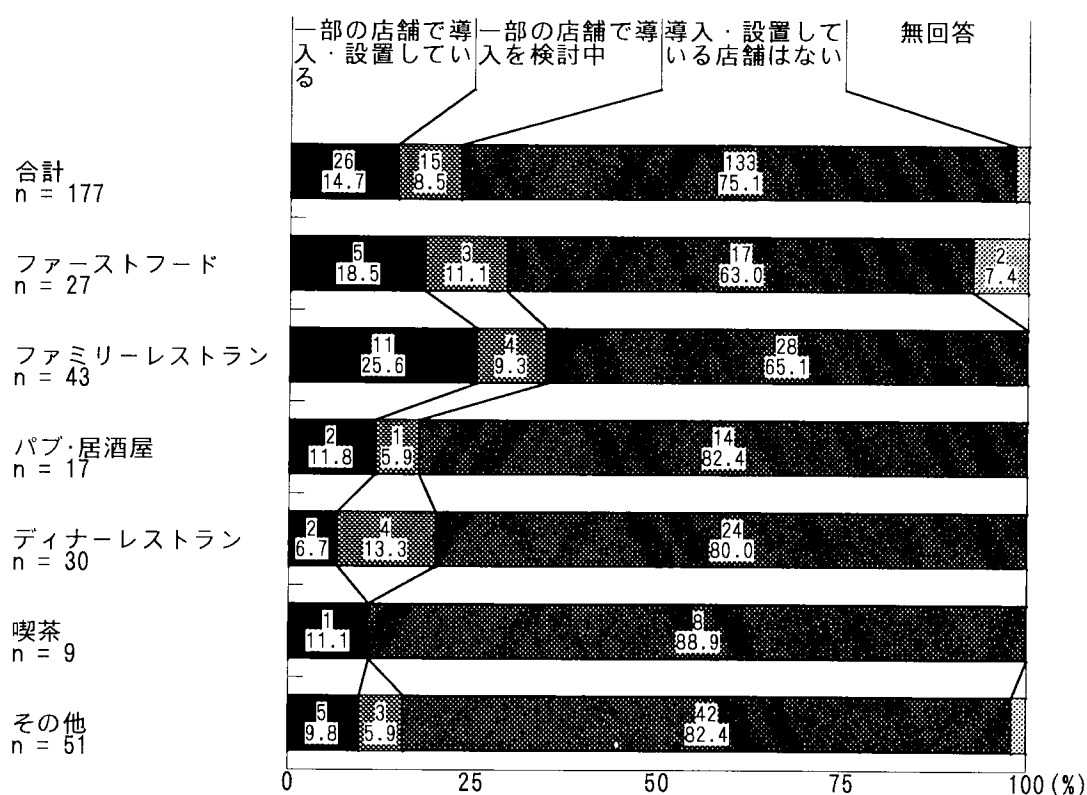


図 I－15 生ごみ処理機の導入・設置状況

5. 生ごみ・食べ残し等の飼肥料化等への再資源化について

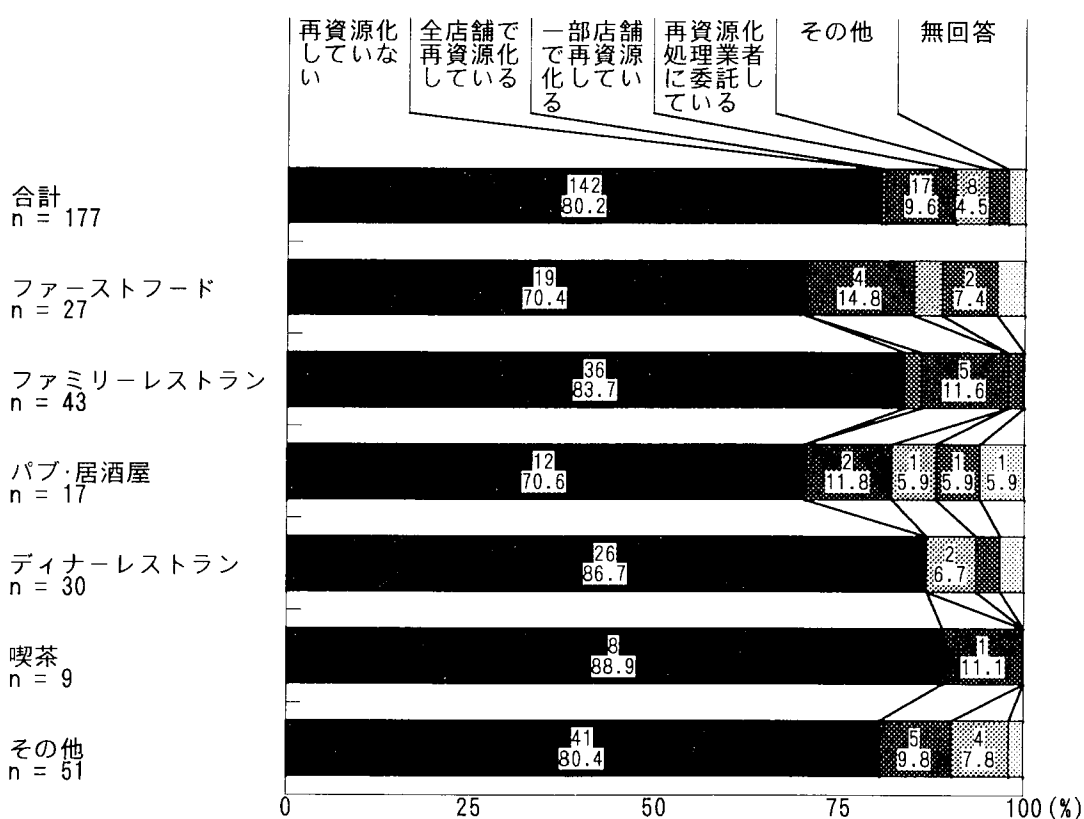
(1) 店舗における再資源化の実態について

現在、店舗において生ごみ・食べ残し等の飼肥料化等への再資源化の有無について聞いた結果、8割の事業者は「再資源化していない」と答えている（図Ⅰ-16）。

残りの2割のうち「一部店舗で再資源化している」が17事業者あり、「全店舗で再資源化している」の1事業者を加えると、少なくとも再資源化している事業者が1割存在している実態がうかがえる。その際の再資源化物としては、「肥料」が最も多く、「飼料」は2事業者のみにとどまっている。

「全店舗で再資源化している」1社はファミリーレストランである。また、ディナーレストラン及びその他を除く4業態において「一部店舗で再資源化している」が1割台となっており、これらの事業者の動向も含めて、再資源化する事業者が増えるかどうか今後の成り行きが注目される。

そして今後についても「より一層再資源化に取り組む」が55.6%に達しており、再資源化に前向きな事業者では、再資源化にとっても意欲的であることがわかる（図Ⅰ-17）。



図Ⅰ-16 生ごみ・食べ残し等の再資源化について

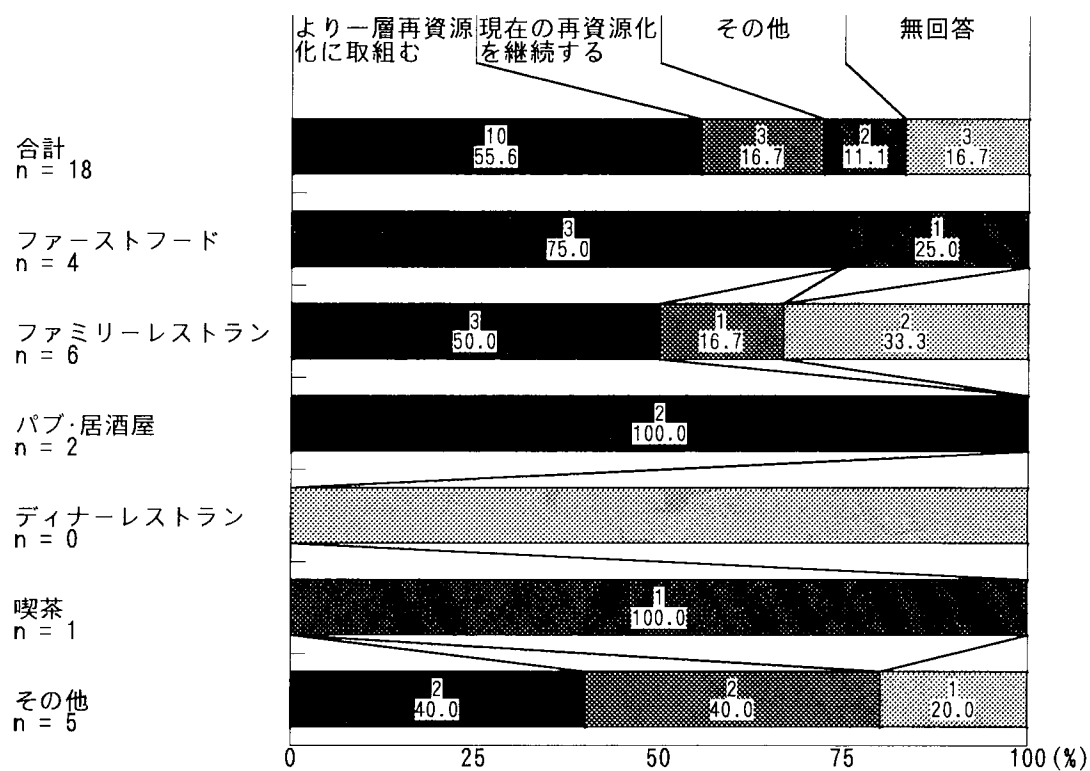


図 I—17 再資源化実施事業所における今後について

(2) 今後の再資源化への対応について

現在、再資源化していない142事業者に対し、今後その実施の有無について聞いた結果、「再資源化するかどうかは未定である」が45.8%で最も多くなっており、「特に再資源化を考えていない」の28.9%を加えると、7割以上の事業者は再資源化に消極的な状況となっている（図I-18）。

一方、「すでに再資源化することが決まっている」はわずか3事業者のみとなっており、「再資源化を検討中である」も2割に止まっている。

業態別にみると、再資源化に比較的前向きなのは、パブ・居酒屋とファミリーレストランという傾向がみられる。

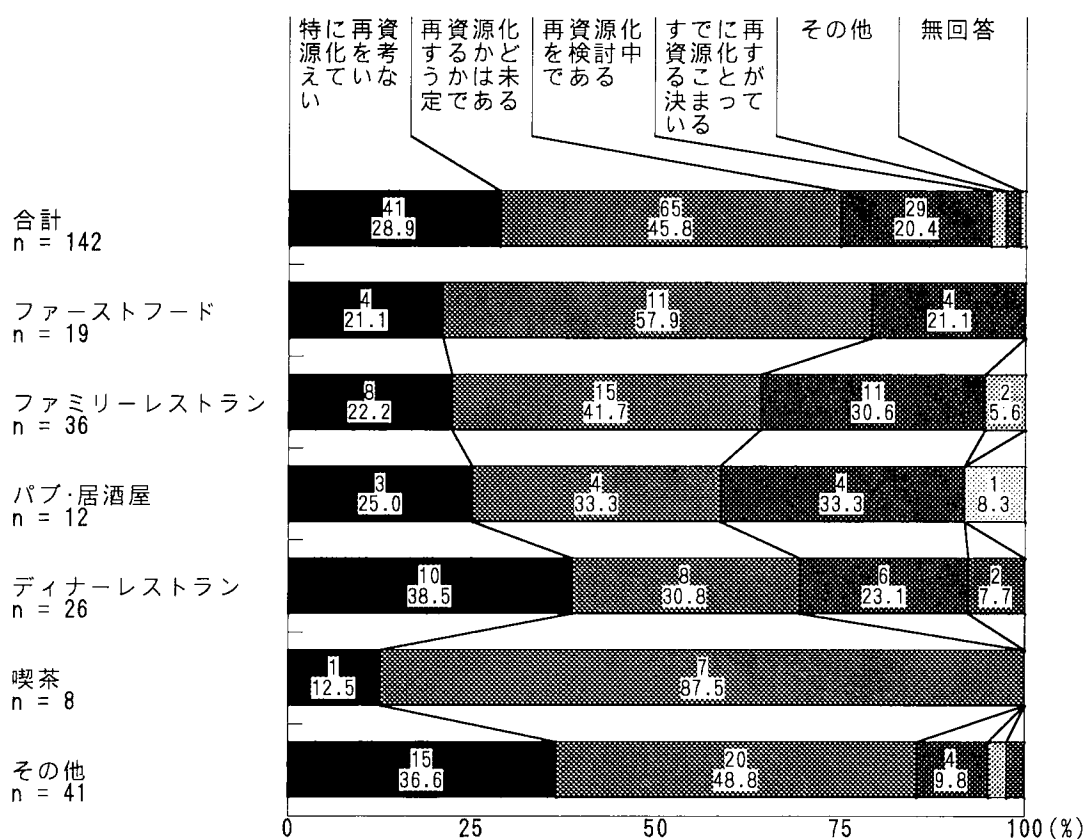


図 I —18 再資源化未実施事業所における再資源化の予定

(3) 再資源化のための条件について

再資源化のための条件については、「コストが見合うかどうか」が 72.9%を占め最も多くなっており、コスト問題が再資源化実現への大きな分岐点になることが見受けられる。また「生成物の販路」も 25.4%あり、販路が確定していない状況では、再資源化に取り組みにくい実態が見受けられる。また少数意見ながら、「コンポスト機器の大きさ」「施設の設置スペースの確保」が条件として挙げられた（表 I－11）。

各業態についてもほぼ同様の傾向となっている。

表 I－11 再資源化のための条件

		再資源化のための条件について						
上段: 度数 下段: %		合計	コストが 見合うか どうか	人員の確 保	生成物の 品質	生成物の 販路	その他	無回答
店舗業態	合計	177 100.0	129 72.9	31 17.5	33 18.6	45 25.4	14 7.9	38 21.5
	ファーストフ ード	27 100.0	19 70.4	5 18.5	4 14.8	10 37.0	3 11.1	6 22.2
	ファミリーレス トラン	43 100.0	34 79.1	7 16.3	10 23.3	12 27.9	3 7.0	6 14.0
	パブ・居酒屋	17 100.0	13 76.5	2 11.8	5 29.4	3 17.6	2 11.8	4 23.5
	ディナーレスト ラン	30 100.0	25 83.3	4 13.3	3 10.0	6 20.0	2 6.7	5 16.7
	喫茶	9 100.0	6 66.7	3 33.3	3 33.3	3 33.3	—	3 33.3
	その他	51 100.0	32 62.7	10 19.6	8 15.7	11 21.6	4 7.8	14 27.5