

## 第2部 アンケート調査の結果<一般飲食店>

---



# 1 回答者の属性

## (1) 業種<問2>

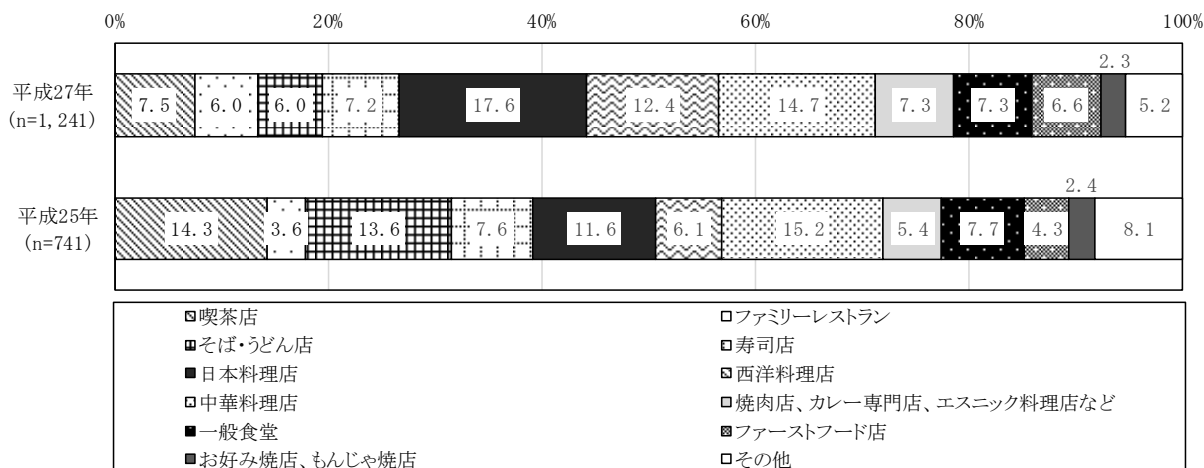
平成27年の一般飲食店の業種では、てんぷら料理等の日本料理店(17.6%)、中華料理店(14.7%)、西洋料理店(12.4%)が上位を占めている。

平成25年に比べて、日本料理店、西洋料理店の構成比は高まっているが、反面、喫茶店やそば・うどん店は低下している。

表2A 業種(平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)

		平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比
一般飲食店 平成27年 (n=1,241) 平成25年 (n=741)	喫茶店	93	7.5%	106	14.3%
	ファミリーレストラン	75	6.0%	27	3.6%
	そば・うどん店	74	6.0%	101	13.6%
	寿司店	89	7.2%	56	7.6%
	上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、 かに料理、牛丼、鍋料理、 しゃぶしゃぶなど)	218	17.6%	86	11.6%
	西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理 など)	154	12.4%	45	6.1%
	中華料理店 (ラーメン店を含む)	183	14.7%	113	15.2%
	焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	90	7.3%	40	5.4%
	一般食堂 (定食屋など)	91	7.3%	57	7.7%
	ファーストフード店	82	6.6%	32	4.3%
	お好み焼店、もんじゃ焼店	28	2.3%	18	2.4%
	その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など)	64	5.2%	60	8.1%
	一般飲食店計	1,241	100.0%	741	100.0%

図2A 業種(平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)



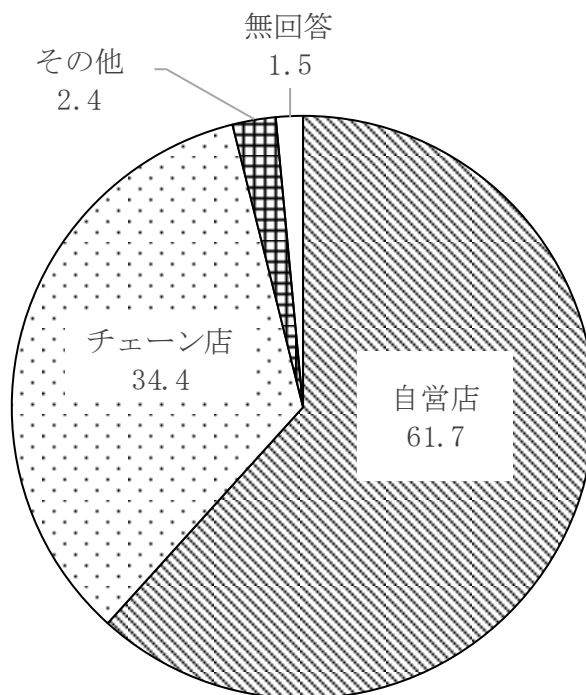
(2) 経営形態<問3>

一般飲食店の経営形態では、自営店が61.7%と約6割を占め、チェーン店は34.4%で3割強である。

表3A 経営形態(n=1,241)

	件数	構成比
自営店	766	61.7%
チェーン店	427	34.4%
その他	30	2.4%
無回答	18	1.5%
合計	1,241	100.0%

図3A 経営形態(n=1,241 単位:%)



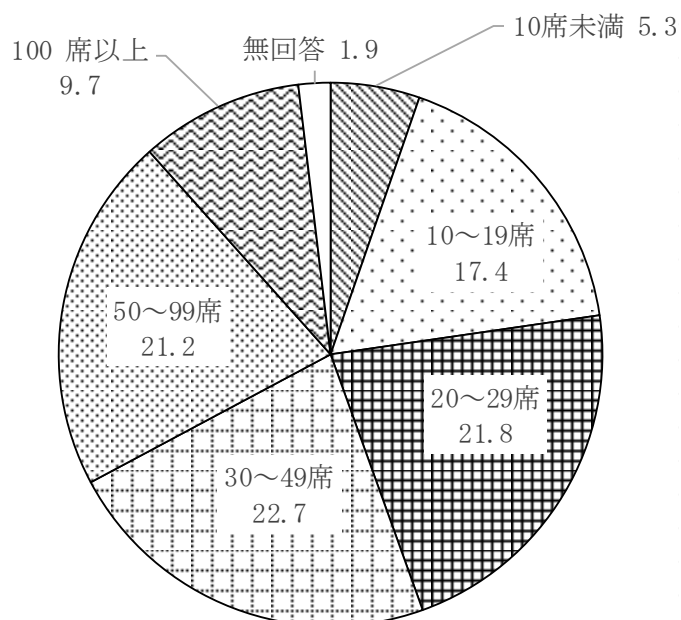
### (3) 客席数<問4>

一般飲食店の客席数をみると、30～49席(22.7%)、20～29席(21.8%)、50～99席(21.2%)がそれぞれ2割強であり、10～19席(17.4%)と10席未満(5.3%)を合わせた20席未満も2割強となっている。

表4A-1 客席数(n=1,241)

客席数	件数	構成比
10席未満	66	5.3%
10～19席	216	17.4%
20～29席	271	21.8%
30～49席	282	22.7%
50～99席	263	21.2%
100席以上	120	9.7%
無回答	23	1.9%
合計	1,241	100.0%

図4A-1 客席数(n=1,241 単位:%)



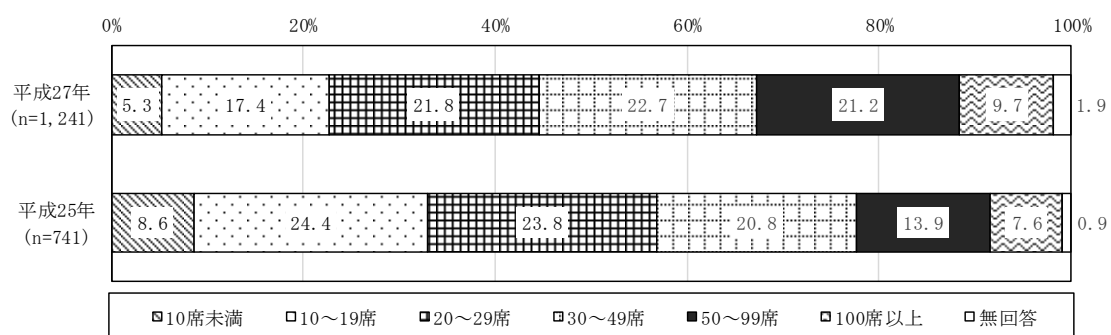
《経年比較》

平成 25 年に比べ、10～19 席が少なく、50～99 席の多いが目立つ。

表4A-2 客席数経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)

平成27年			平成25年	
客席数	件数	構成比	件数	構成比
10席未満	66	5.3%	64	8.6%
10～19席	216	17.4%	181	24.4%
20～29席	271	21.8%	176	23.8%
30～49席	282	22.7%	154	20.8%
50～99席	263	21.2%	103	13.9%
100席以上	120	9.7%	56	7.6%
無回答	23	1.9%	7	0.9%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

図4A-2 客席数経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)



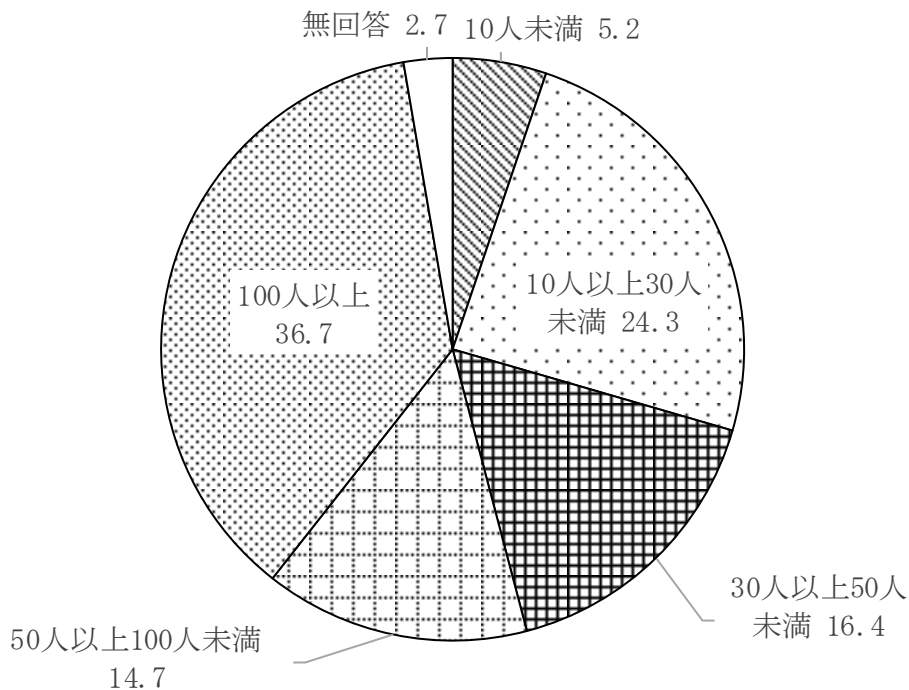
(4) 1日当たりの客数<問5>

一般飲食店の1日当たりの客数では、100人以上が36.7%と多く、10人以上30人未満が24.3%で続いている。

表5A 1日当たりの客数(n=1,241)

	件数	構成比
10人未満	65	5.2%
10人以上30人未満	302	24.3%
30人以上50人未満	203	16.4%
50人以上100人未満	182	14.7%
100人以上	456	36.7%
無回答	33	2.7%
合計	1,241	100.0%

図5A 1日当たりの客数(n=1,241 単位:%)



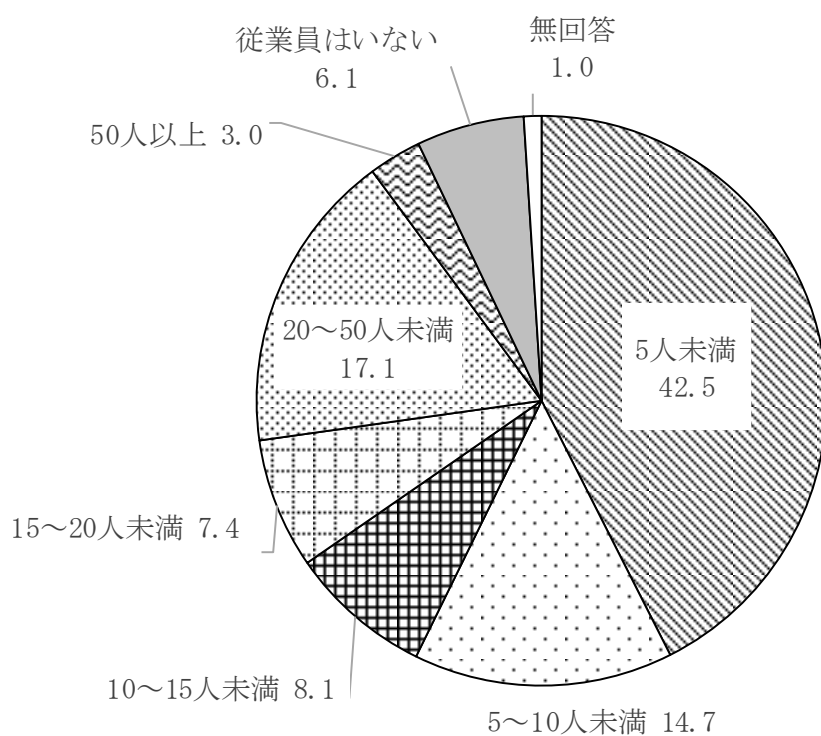
(5) 従業員数<問6>

従業員数は、5人未満が42.5%と4割強を占めており、5～10人未満(14.7%)を含めた10人未満で57.2%と6割弱となっている。

表6A 従業員数(n=1,241)

	件数	構成比
5人未満	528	42.5%
5～10人未満	182	14.7%
10～15人未満	101	8.1%
15～20人未満	92	7.4%
20～50人未満	212	17.1%
50人以上	37	3.0%
従業員はいない	76	6.1%
無回答	13	1.0%
合計	1,241	100.0%

図6A 従業員数(n=1,241 単位:%)





(6) 主な客層<問7>

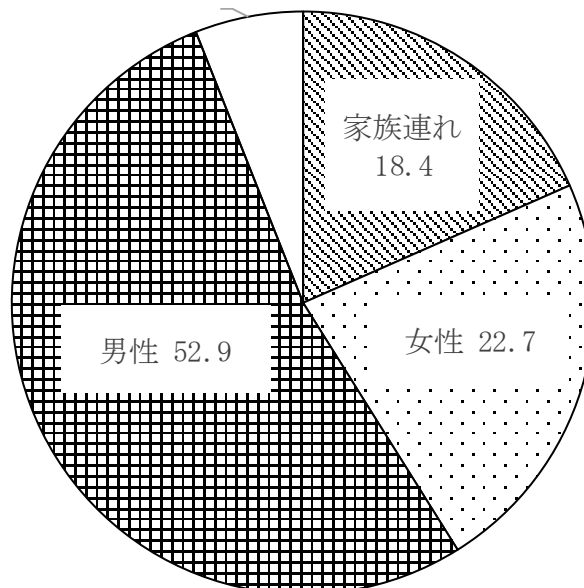
主な客層は、男性が 52.9%と過半数を占め、女性(22.7%)、家族連れ(18.4%)はそれぞれ2割前後である。

表7A 主な客層(n=1,241)

	件数	構成比
家族連れ	228	18.4%
女性	282	22.7%
男性	657	52.9%
無回答	74	6.0%
合計	1,241	100.0%

図7A 主な客層(n=1,241 単位:%)

無回答 6.0



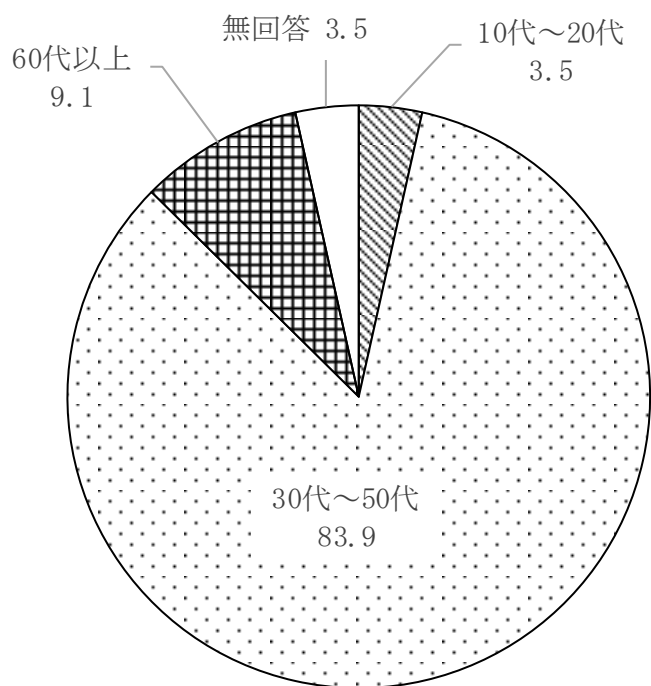
(7) 主な客の年齢層<問8>

主な客の年齢層では、30～50代が83.9%と大半を占める。

表8A 主な客の年齢層(n=1,241)

	件数	構成比
10代～20代	44	3.5%
30代～50代	1,041	83.9%
60代以上	113	9.1%
無回答	43	3.5%
合計	1,241	100.0%

図8A 主な客の年齢層 (n=1,241 単位:%)



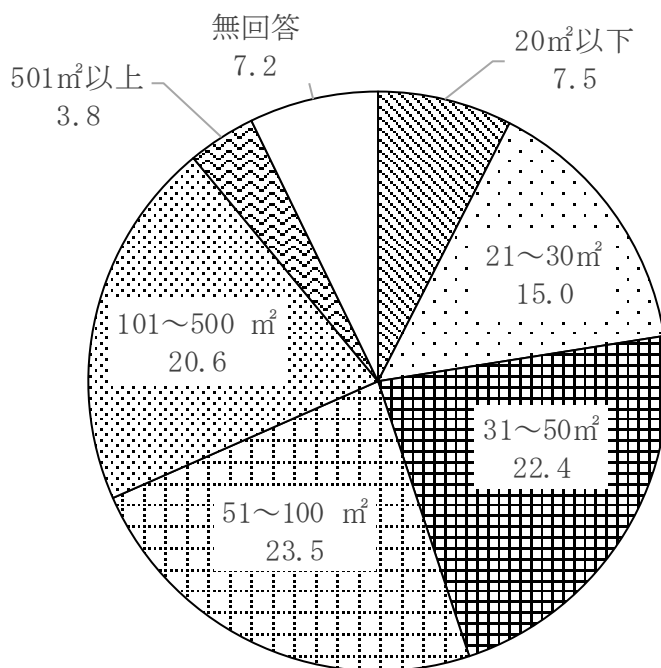
(8) 店舗面積<問9>

店舗面積は、51～100 m<sup>2</sup> (23.5%)、31～50 m<sup>2</sup> (22.4%)、101～500 m<sup>2</sup> (20.6%)が2割強、これに21～30 m<sup>2</sup> (15.0%)が続く。

表9A 店舗面積(n=1,241)

	件数	構成比
20m <sup>2</sup> 以下	93	7.5%
21～30m <sup>2</sup>	186	15.0%
31～50m <sup>2</sup>	278	22.4%
51～100m <sup>2</sup>	292	23.5%
101～500m <sup>2</sup>	256	20.6%
501m <sup>2</sup> 以上	47	3.8%
無回答	89	7.2%
合計	1,241	100.0%

図9A 店舗面積(n=1,241 単位:%)



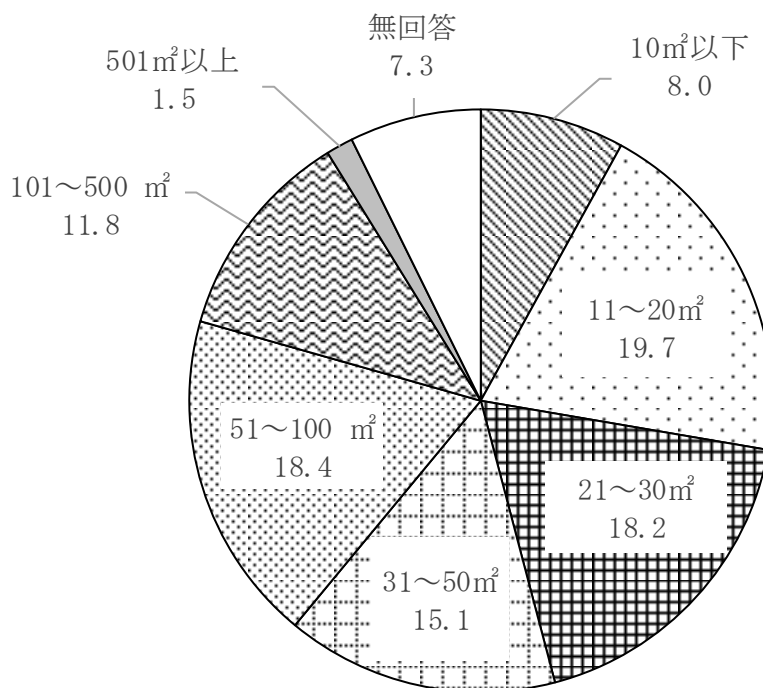
(9) 客席面積<問 10>

客席面積は、11～20 m<sup>2</sup>(19.7%)、51～100 m<sup>2</sup>(18.4%)、21～30 m<sup>2</sup>(18.2%)がそれぞれ2割弱、次いで31～50 m<sup>2</sup>(15.1%)、101～500 m<sup>2</sup>(11.8%)の順となっている。

表 10A 客席面積(n=1,241)

	件数	構成比
10m <sup>2</sup> 以下	99	8.0%
11～20m <sup>2</sup>	245	19.7%
21～30m <sup>2</sup>	226	18.2%
31～50m <sup>2</sup>	187	15.1%
51～100m <sup>2</sup>	228	18.4%
101～500m <sup>2</sup>	146	11.8%
501m <sup>2</sup> 以上	19	1.5%
無回答	91	7.3%
合計	1,241	100.0%

図 10A 客席面積(n=1,241 単位:%)



## 2 受動喫煙に関する知識

### (1) 健康への影響の認知度<問 11>

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」ものは91.8%と大半であるが、「今回のアンケートで初めて知った」ものも7.3%と少数ではあるがみられる。

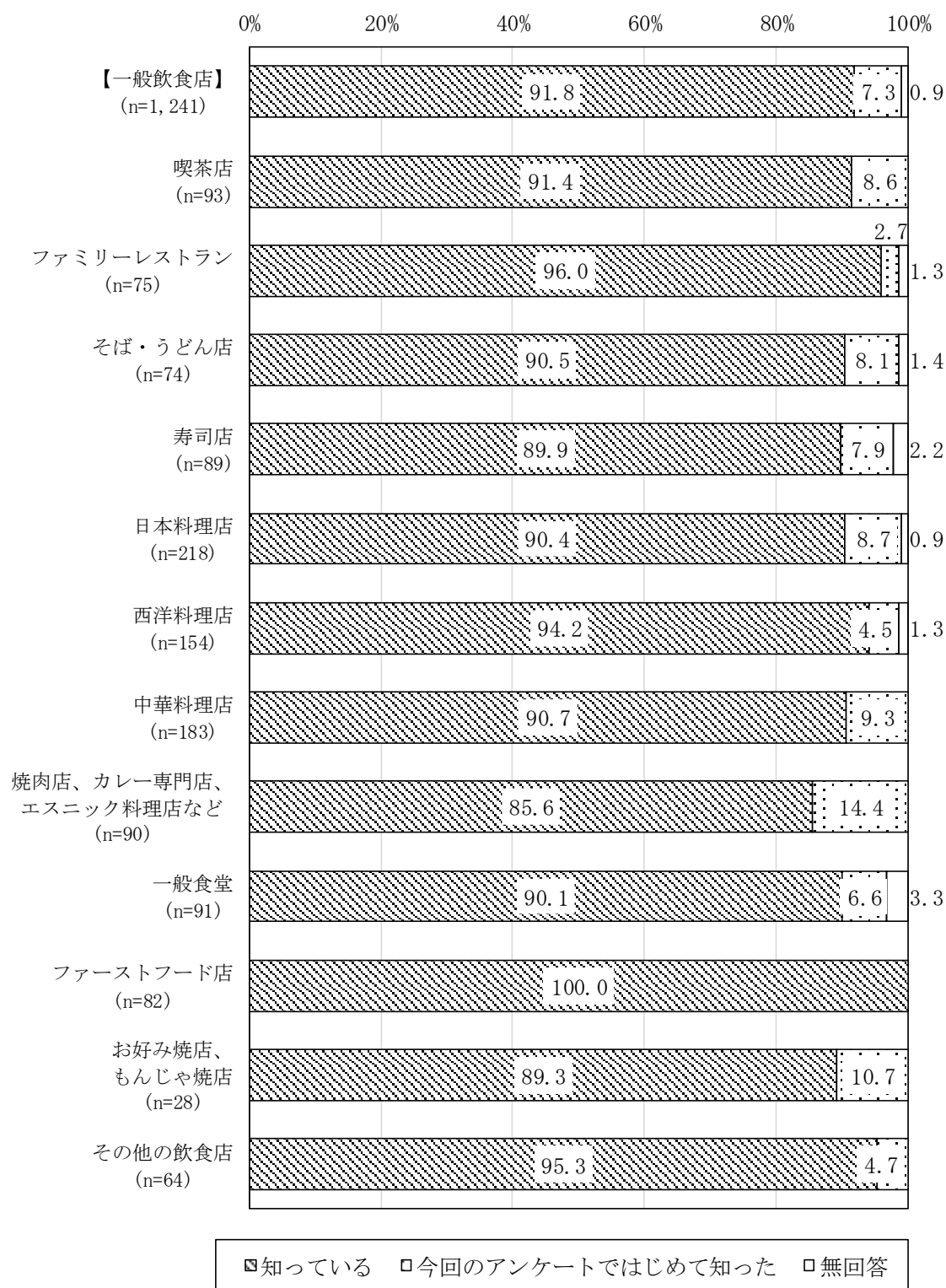
業種別にみても概ね認知度は90%を超えているが、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店では85.6%とやや低い。

表 11A 健康への影響の認知度 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	1,139 (91.8)	91 (7.3)	11 (0.9)	1,241 (100.0)
喫茶店	85 (91.4)	8 (8.6)	-	93 (100.0)
ファミリーレストラン	72 (96.0)	2 (2.7)	1 (1.3)	75 (100.0)
そば・うどん店	67 (90.5)	6 (8.1)	1 (1.4)	74 (100.0)
寿司店	80 (89.9)	7 (7.9)	2 (2.2)	89 (100.0)
日本料理店	197 (90.4)	19 (8.7)	2 (0.9)	218 (100.0)
西洋料理店	145 (94.2)	7 (4.5)	2 (1.3)	154 (100.0)
中華料理店	166 (90.7)	17 (9.3)	-	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	77 (85.6)	13 (14.4)	-	90 (100.0)
一般食堂	82 (90.1)	6 (6.6)	3 (3.3)	91 (100.0)
ファーストフード店	82 (100.0)	-	-	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	25 (89.3)	3 (10.7)	-	28 (100.0)
その他の飲食店	61 (95.3)	3 (4.7)	-	64 (100.0)

図 11A 健康への影響の認知度 (n=1, 241)



(2) 健康増進法上の努力義務の認知度<問 12>

健康増進法で、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止への努力義務が規定されたことを「知っている」ものは58.1%と約6割、39.3%と約4割が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

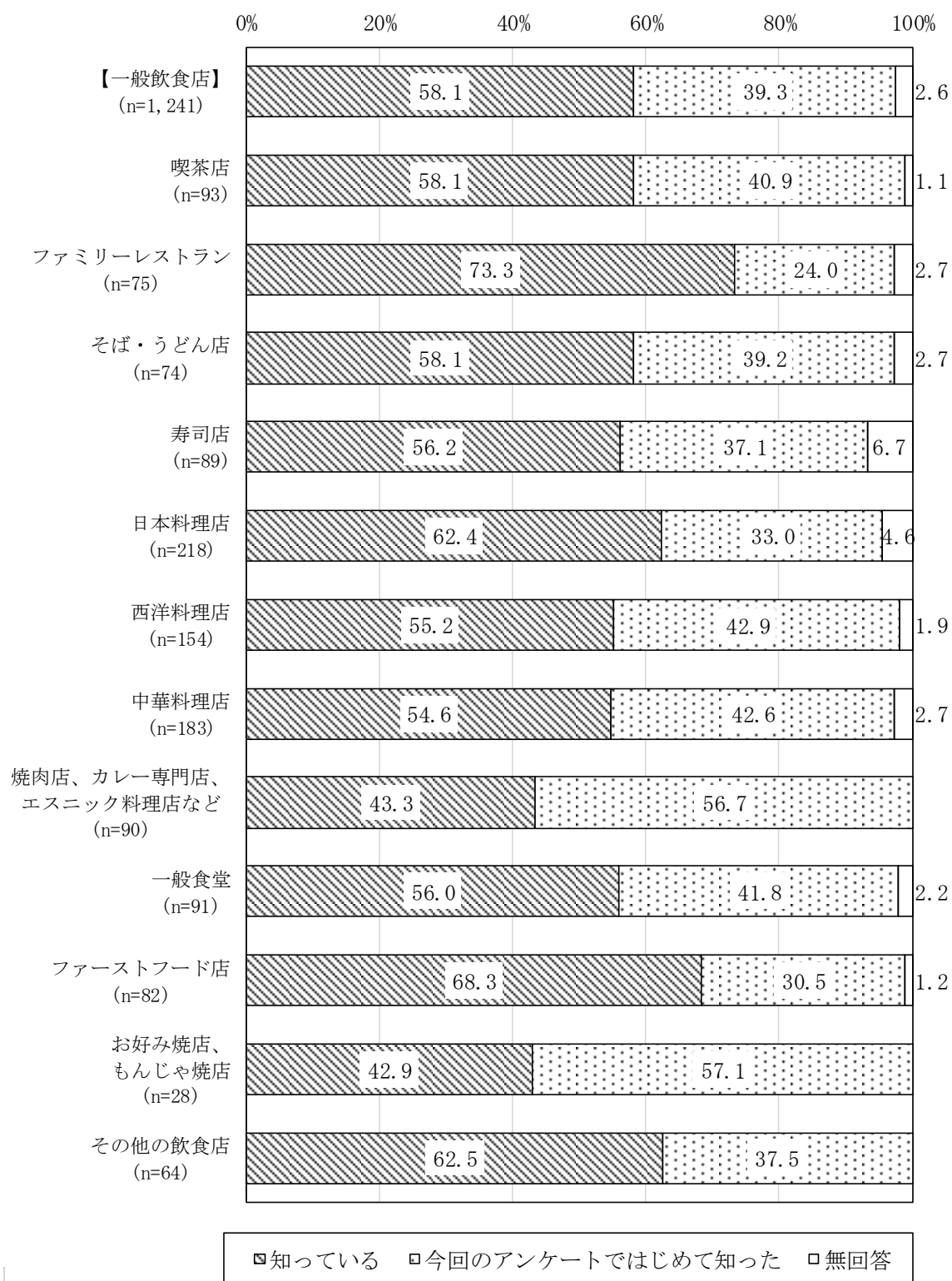
業種別にみると、ファミリーレストランやファーストフード店での認知度が相対的に高く、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店やお好み焼店・もんじゃ焼店では低い。

表 12A-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1, 241)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	721 (58.1)	488 (39.3)	32 (2.6)	1,241 (100.0)
喫茶店	54 (58.1)	38 (40.9)	1 (1.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	55 (73.3)	18 (24.0)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	43 (58.1)	29 (39.2)	2 (2.7)	74 (100.0)
寿司店	50 (56.2)	33 (37.1)	6 (6.7)	89 (100.0)
日本料理店	136 (62.4)	72 (33.0)	10 (4.6)	218 (100.0)
西洋料理店	85 (55.2)	66 (42.9)	3 (1.9)	154 (100.0)
中華料理店	100 (54.6)	78 (42.6)	5 (2.7)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	39 (43.3)	51 (56.7)	-	90 (100.0)
一般食堂	51 (56.0)	38 (41.8)	2 (2.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	56 (68.3)	25 (30.5)	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	12 (42.9)	16 (57.1)	-	28 (100.0)
その他の飲食店	40 (62.5)	24 (37.5)	-	64 (100.0)

図 12A-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1, 241)





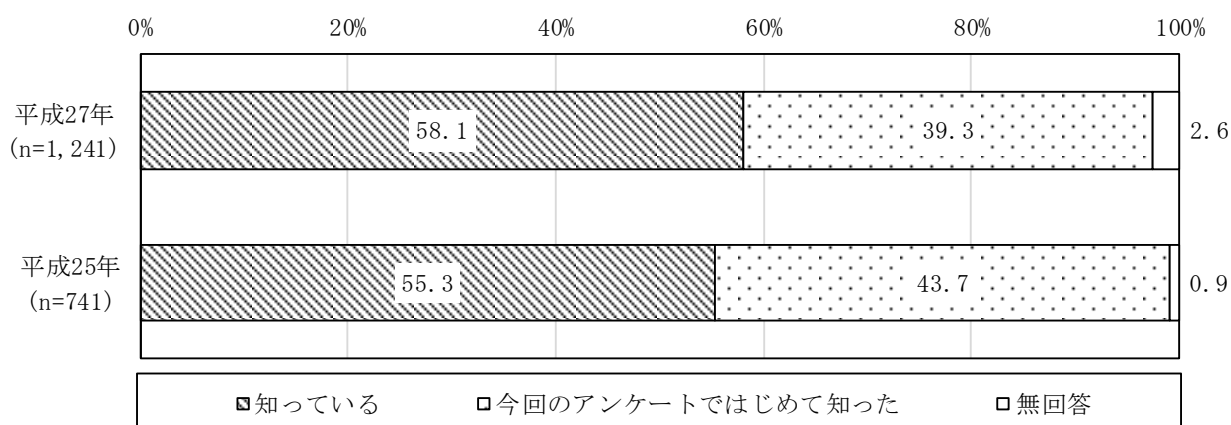
《経年比較》

健康増進法上の努力義務の認知度は、平成 25 年 (55.3%) に比べ、3 ポイント程度高まっている。

表 12A-2 健康増進法上の努力義務の認知度経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	721	58.1%	410	55.3%
今回のアンケートではじめて知った	488	39.3%	324	43.7%
無回答	32	2.6%	7	0.9%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

図 12A-2 健康増進法上の努力義務の認知度経年比較(平成 27 年:n=1,241、(平成 25 年:n=741)



(3) 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度<問 13>

[問 12 で、「健康増進法を知っている」と回答した飲食店]

受動喫煙防止対策の具体的な内容について、「知っている」ものは健康増進法上の努力義務認知者のうち、67.4%と7割弱、24.5%が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

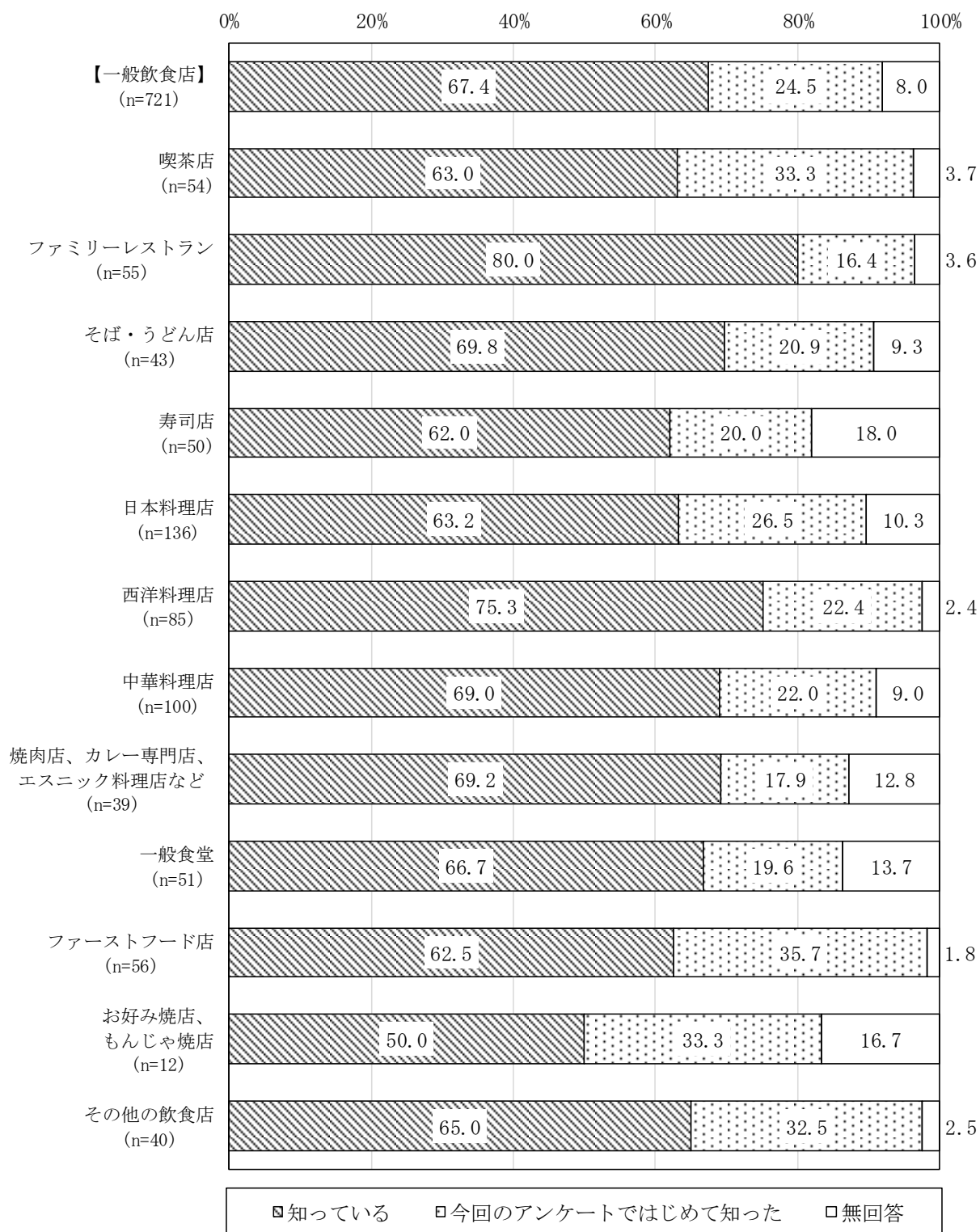
業種別にみると、ファミリーレストランや西洋料理店での認知度が相対的に高い。

表 13A 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=721)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	486 (67.4)	177 (24.5)	58 (8.0)	721 (100.0)
喫茶店	34 (63.0)	18 (33.3)	2 (3.7)	54 (100.0)
ファミリーレストラン	44 (80.0)	9 (16.4)	2 (3.6)	55 (100.0)
そば・うどん店	30 (69.8)	9 (20.9)	4 (9.3)	43 (100.0)
寿司店	31 (62.0)	10 (20.0)	9 (18.0)	50 (100.0)
日本料理店	86 (63.2)	36 (26.5)	14 (10.3)	136 (100.0)
西洋料理店	64 (75.3)	19 (22.4)	2 (2.4)	85 (100.0)
中華料理店	69 (69.0)	22 (22.0)	9 (9.0)	100 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	27 (69.2)	7 (17.9)	5 (12.8)	39 (100.0)
一般食堂	34 (66.7)	10 (19.6)	7 (13.7)	51 (100.0)
ファーストフード店	35 (62.5)	20 (35.7)	1 (1.8)	56 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	6 (50.0)	4 (33.3)	2 (16.7)	12 (100.0)
その他の飲食店	26 (65.0)	13 (32.5)	1 (2.5)	40 (100.0)

図 13A 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=721)

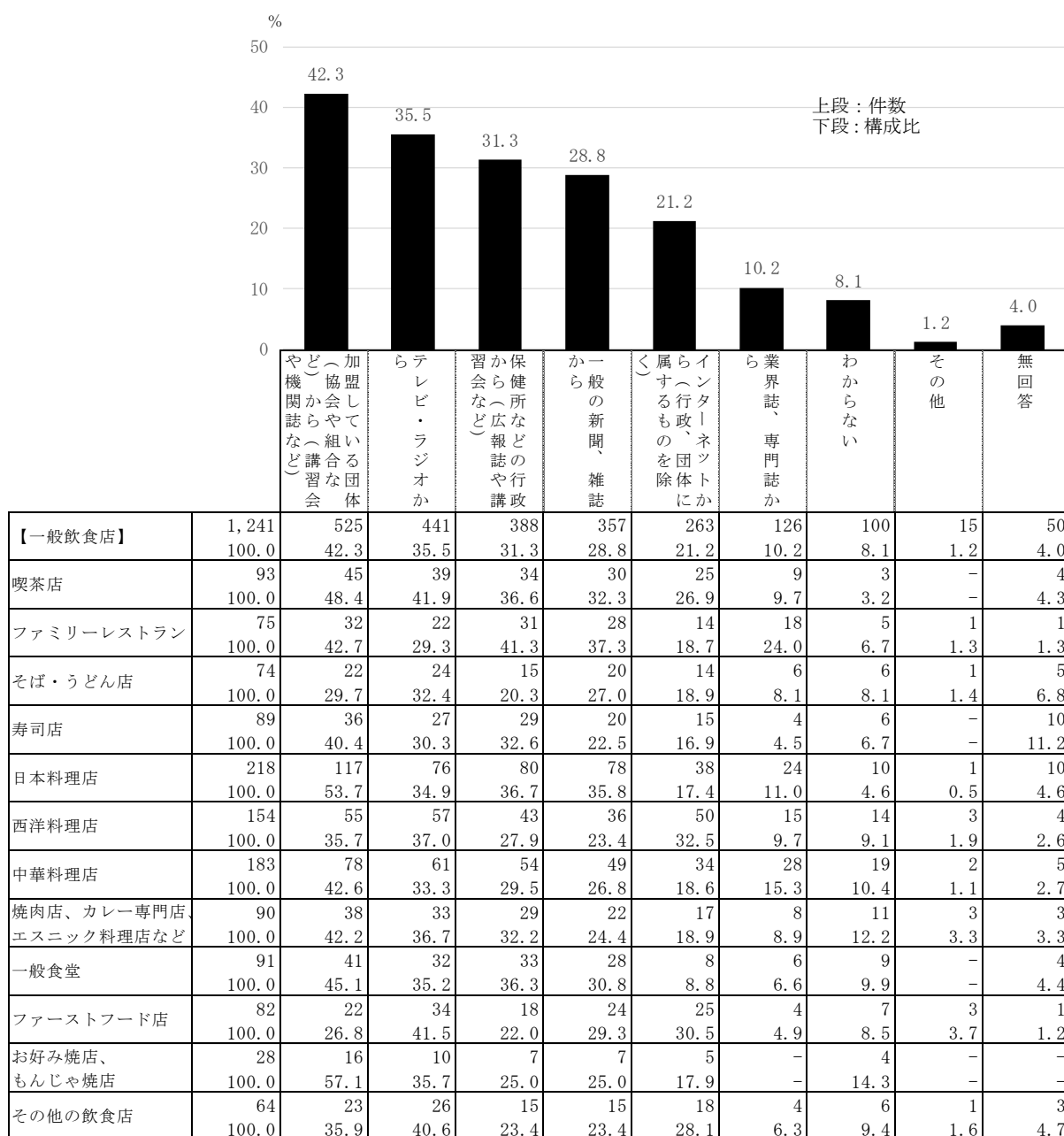


(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法<問 14>

受動喫煙に関する情報の入手方法は、「加盟している団体(協会や組合など)から(講習会や機関誌など)」(42.3%)を筆頭に、以下「テレビ・ラジオから」(35.5%)、「保健所などの行政から(広報誌や講習会など)」(31.3%)、「一般の新聞・雑誌から」(28.8%)などが上位にあり、これらに「インターネット」(21.2%)が続いている。

業種別にみると、「加盟している団体から」は日本料理店、「テレビ・ラジオから」は喫茶店やファーストフード店、「保健所などの行政から」や「一般の新聞・雑誌から」はファミリーレストランや日本料理店で高く、「保健所などの行政から」は喫茶店や一般食堂でも高くなっている。

図 14A 受動喫煙に関する情報の入手方法 (n = 1, 241 複数回答)



### 3 禁煙・分煙対策の状況

#### (1) 禁煙・分煙の状況<問 15-1>

「禁煙や分煙の対策はしていない」が 39.1%と全体の約 4 割を占め、「分煙」(32.6%)と「全面禁煙」(27.1%)が 3 割前後となっている。

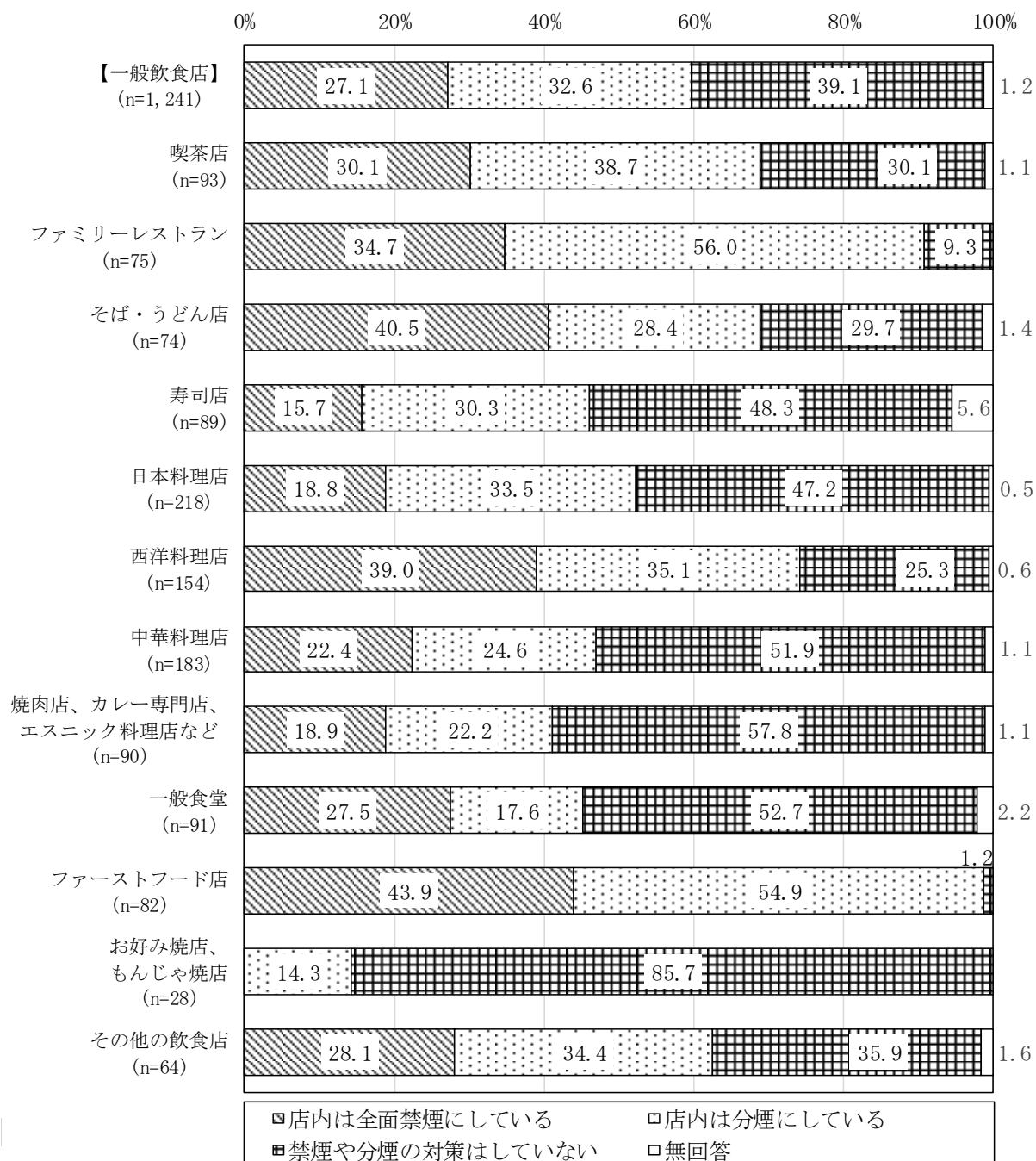
業種別にみると、そば・うどん店、西洋料理店では「全面禁煙」が多い。ファミリーレストランやファーストフード店では「分煙」を中心に、「全面禁煙」も多くなっており禁煙と分煙を合計すると 9 割を超える。喫茶店では「分煙」がやや多くなっている。他の業種では「対策はしていない」店が半数程度と多く、特にお好み焼店・もんじゃ焼店は、母数は少ないが、8 割以上が「対策はしていない」としている。

表 15A-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
【一般飲食店】	336 (27.1)	405 (32.6)	485 (39.1)	15 (1.2)	1,241 (100.0)
喫茶店	28 (30.1)	36 (38.7)	28 (30.1)	1 (1.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	26 (34.7)	42 (56.0)	7 (9.3)	-	75 (100.0)
そば・うどん店	30 (40.5)	21 (28.4)	22 (29.7)	1 (1.4)	74 (100.0)
寿司店	14 (15.7)	27 (30.3)	43 (48.3)	5 (5.6)	89 (100.0)
日本料理店	41 (18.8)	73 (33.5)	103 (47.2)	1 (0.5)	218 (100.0)
西洋料理店	60 (39.0)	54 (35.1)	39 (25.3)	1 (0.6)	154 (100.0)
中華料理店	41 (22.4)	45 (24.6)	95 (51.9)	2 (1.1)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	17 (18.9)	20 (22.2)	52 (57.8)	1 (1.1)	90 (100.0)
一般食堂	25 (27.5)	16 (17.6)	48 (52.7)	2 (2.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	36 (43.9)	45 (54.9)	1 (1.2)	-	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	4 (14.3)	24 (85.7)	-	28 (100.0)
その他の飲食店	18 (28.1)	22 (34.4)	23 (35.9)	1 (1.6)	64 (100.0)

図 15A-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,241)



《経年比較》

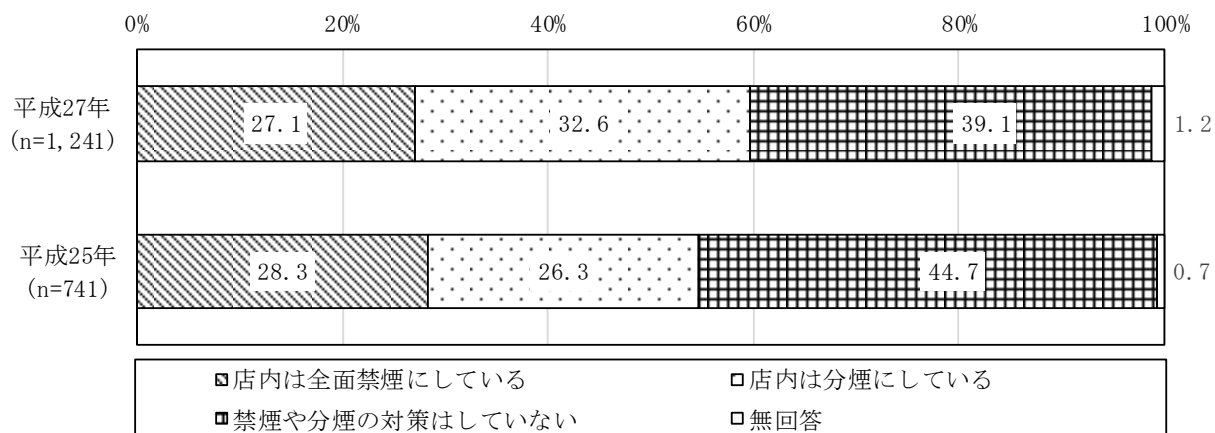
「禁煙や分煙の対策はしていない」とする店舗は39.1%と平成25年の44.7%よりも減少し、「分煙」が増加している。

表 15A-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
店内は全面禁煙にしている	336	27.1%	210	28.3%
店内は分煙にしている	405	32.6%	195	26.3%
禁煙や分煙の対策はしていない	485	39.1%	331	44.7%
無回答	15	1.2%	5	0.7%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

〈参考〉

図 15A-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）



(2) 分煙の種類<問 15-2>

[問 15-1 で「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

分煙の種類では、「空間分煙のみをしている」が 41.2%と約 4 割、「時間分煙のみをしている」(29.9%) と「空間分煙と時間分煙を両方している」(28.4%) が各 3 割弱となっている。

業種別にみると、「空間分煙のみ」はファーストフード店で 88.9%と特に高く、ファミリーレストランや喫茶店でも半数以上が採用している。「時間分煙のみ」は中華料理店、「空間分煙と時間分煙を両方」は、西洋料理店で高くなっている。

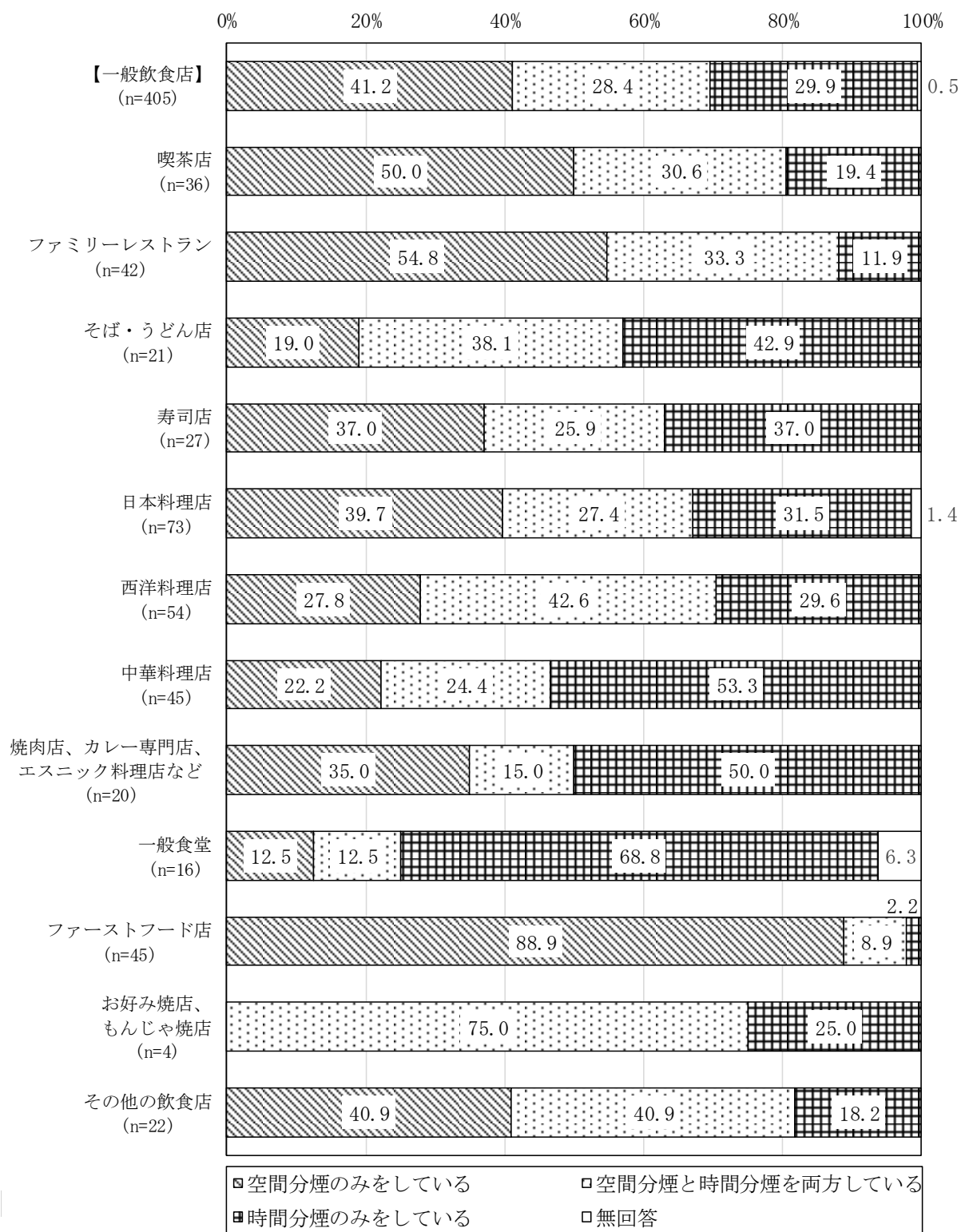
表 15A-2 分煙の種類 (n = 405)

上段：件数  
下段：構成比

	空間分煙のみ をしている	空間分煙と時間分 煙を両方している	時間分煙のみ をしている	無回答	合計
【一般飲食店】	167 (41.2)	115 (28.4)	121 (29.9)	2 (0.5)	405 (100.0)
喫茶店	18 (50.0)	11 (30.6)	7 (19.4)	-	36 (100.0)
ファミリーレストラン	23 (54.8)	14 (33.3)	5 (11.9)	-	42 (100.0)
そば・うどん店	4 (19.0)	8 (38.1)	9 (42.9)	-	21 (100.0)
寿司店	10 (37.0)	7 (25.9)	10 (37.0)	-	27 (100.0)
日本料理店	29 (39.7)	20 (27.4)	23 (31.5)	1 (1.4)	73 (100.0)
西洋料理店	15 (27.8)	23 (42.6)	16 (29.6)	-	54 (100.0)
中華料理店	10 (22.2)	11 (24.4)	24 (53.3)	-	45 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7 (35.0)	3 (15.0)	10 (50.0)	-	20 (100.0)
一般食堂	2 (12.5)	2 (12.5)	11 (68.8)	1 (6.3)	16 (100.0)
ファーストフード店	40 (88.9)	4 (8.9)	1 (2.2)	-	45 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	3 (75.0)	1 (25.0)	-	4 (100.0)
その他の飲食店	9 (40.9)	9 (40.9)	4 (18.2)	-	22 (100.0)



図 15A-2 分煙の種類 (n=405)



① 空間分煙の内容<問 15A-3>

[問 15-2 で「1 空間分煙のみをしている」または「2 空間分煙と時間分煙を両方している」と回答した飲食店]

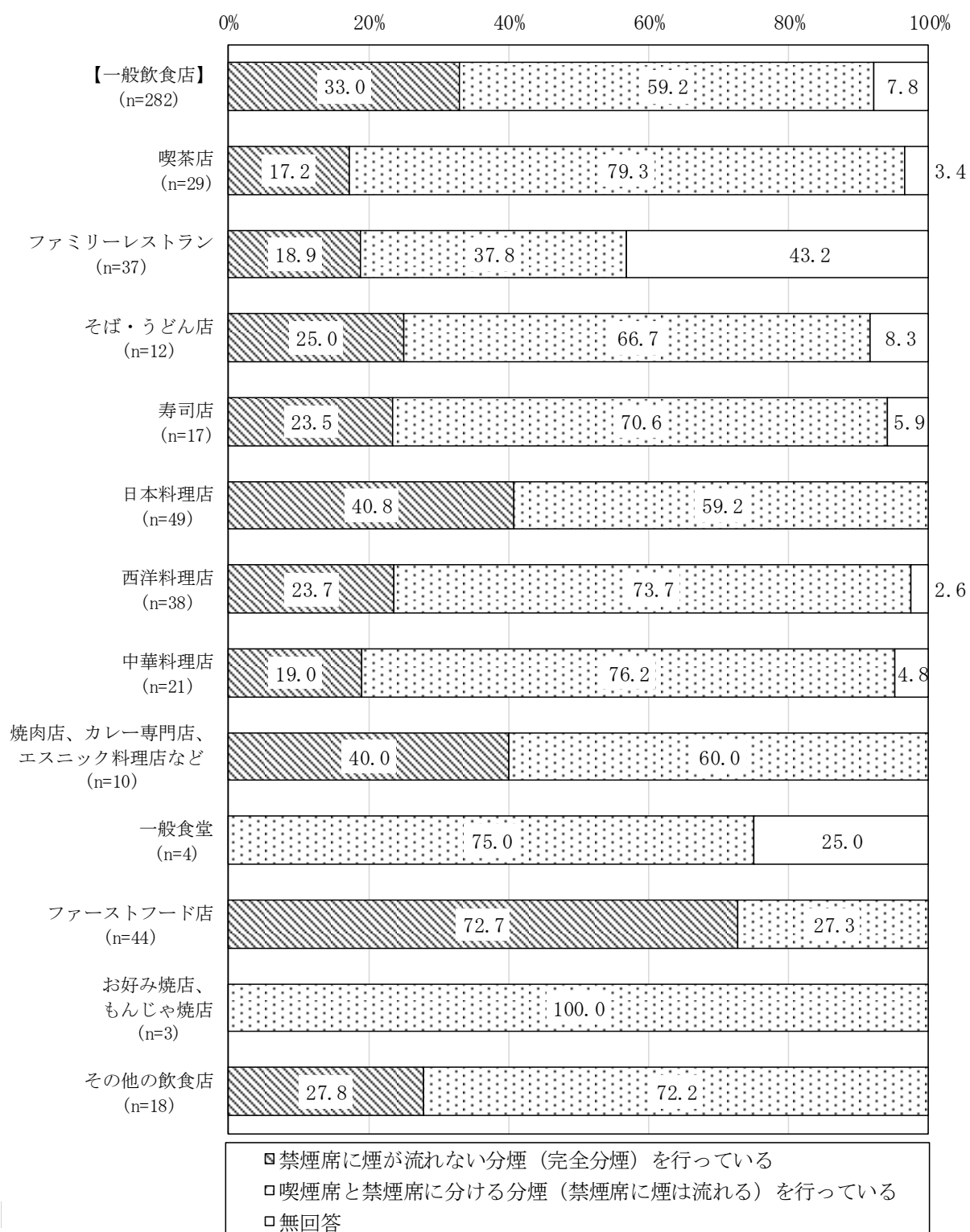
空間分煙の内容では、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」が 59.2%と約 6 割を占め、「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」は 33.0% である。業種別にみると、ファストフード店は、完全分煙が 7 割を超える。

表 15-3 空間分煙の内容（n=282）

上段：件数  
下段：構成比

	禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙） を行っている	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる） を行っている	無回答	合計
【一般飲食店】	93 (33.0)	167 (59.2)	22 (7.8)	282 (100.0)
喫茶店	5 (17.2)	23 (79.3)	1 (3.4)	29 (100.0)
ファミリーレストラン	7 (18.9)	14 (37.8)	16 (43.2)	37 (100.0)
そば・うどん店	3 (25.0)	8 (66.7)	1 (8.3)	12 (100.0)
寿司店	4 (23.5)	12 (70.6)	1 (5.9)	17 (100.0)
日本料理店	20 (40.8)	29 (59.2)	-	49 (100.0)
西洋料理店	9 (23.7)	28 (73.7)	1 (2.6)	38 (100.0)
中華料理店	4 (19.0)	16 (76.2)	1 (4.8)	21 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	4 (40.0)	6 (60.0)	-	10 (100.0)
一般食堂	-	3 (75.0)	1 (25.0)	4 (100.0)
ファーストフード店	32 (72.7)	12 (27.3)	-	44 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	3 (100.0)	-	3 (100.0)
その他の飲食店	5 (27.8)	13 (72.2)	-	18 (100.0)

図 15A-3 空間分煙の内容 (n = 282)



② 時間分煙の内容<問 15-4>

[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

時間分煙の内容では、「時間帯によって分けている」が 73.3%と、大半を占めている。

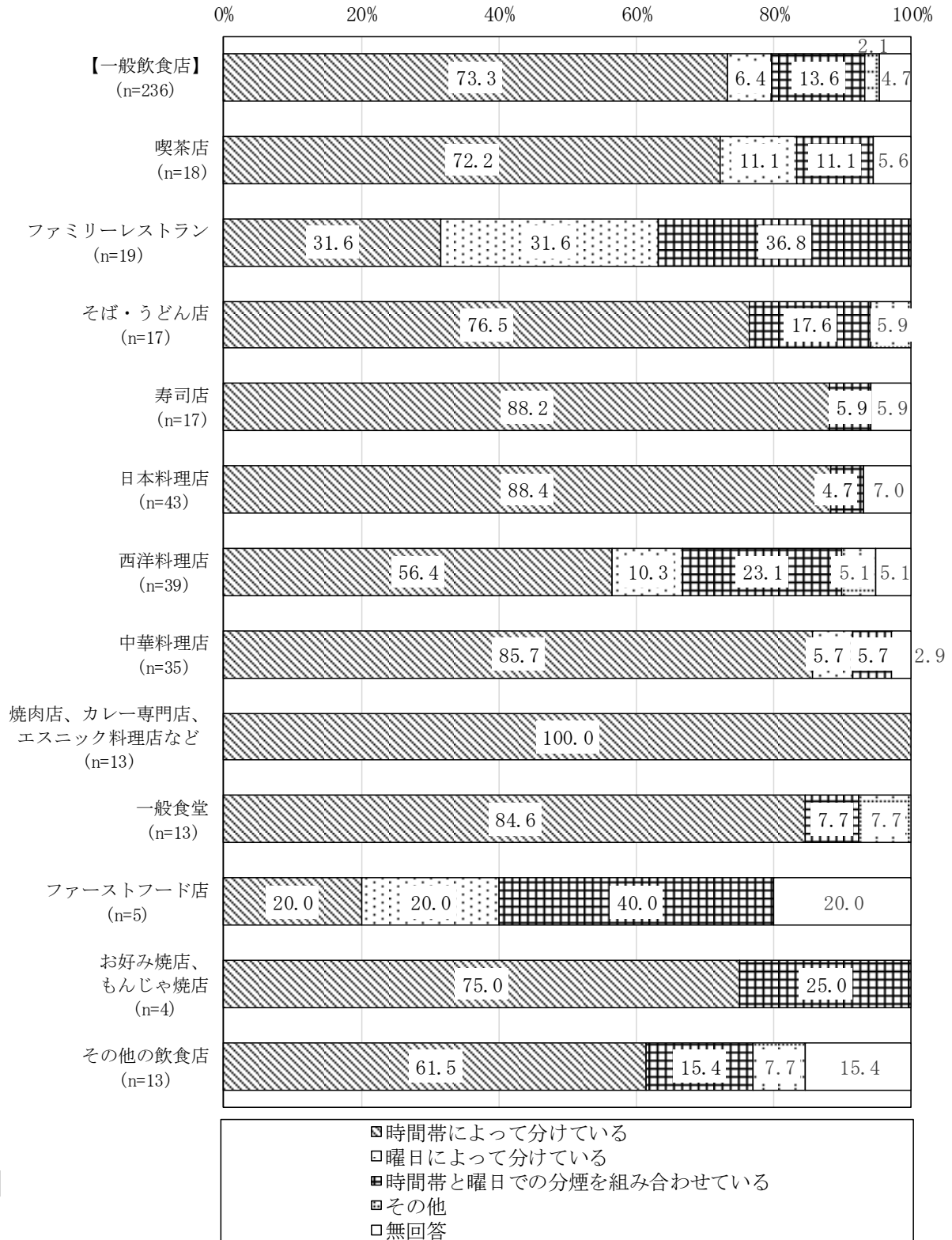
業種別にみると、ファミリーレストランとファーストフードは、時間分煙以外の対策も多くみられる。

表 15A-4 時間分煙の内容 (n = 236)

上段：件数  
下段：構成比

	時間帯によって分けている	曜日によって分けている	時間帯と曜日での分煙を組み合わせている	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	173 (73.3)	15 (6.4)	32 (13.6)	5 (2.1)	11 (4.7)	236 (100.0)
喫茶店	13 (72.2)	2 (11.1)	2 (11.1)	-	1 (5.6)	18 (100.0)
ファミリーレストラン	6 (31.6)	6 (31.6)	7 (36.8)	-	-	19 (100.0)
そば・うどん店	13 (76.5)	-	3 (17.6)	1 (5.9)	-	17 (100.0)
寿司店	15 (88.2)	-	1 (5.9)	-	1 (5.9)	17 (100.0)
日本料理店	38 (88.4)	-	2 (4.7)	-	3 (7.0)	43 (100.0)
西洋料理店	22 (56.4)	4 (10.3)	9 (23.1)	2 (5.1)	2 (5.1)	39 (100.0)
中華料理店	30 (85.7)	2 (5.7)	2 (5.7)	-	1 (2.9)	35 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	13 (100.0)	-	-	-	-	13 (100.0)
一般食堂	11 (84.6)	-	1 (7.7)	1 (7.7)	-	13 (100.0)
ファーストフード店	1 (20.0)	1 (20.0)	2 (40.0)	-	1 (20.0)	5 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (75.0)	-	1 (25.0)	-	-	4 (100.0)
その他の飲食店	8 (61.5)	-	2 (15.4)	1 (7.7)	2 (15.4)	13 (100.0)

図 15A-4 時間分煙の内容 (n = 236)

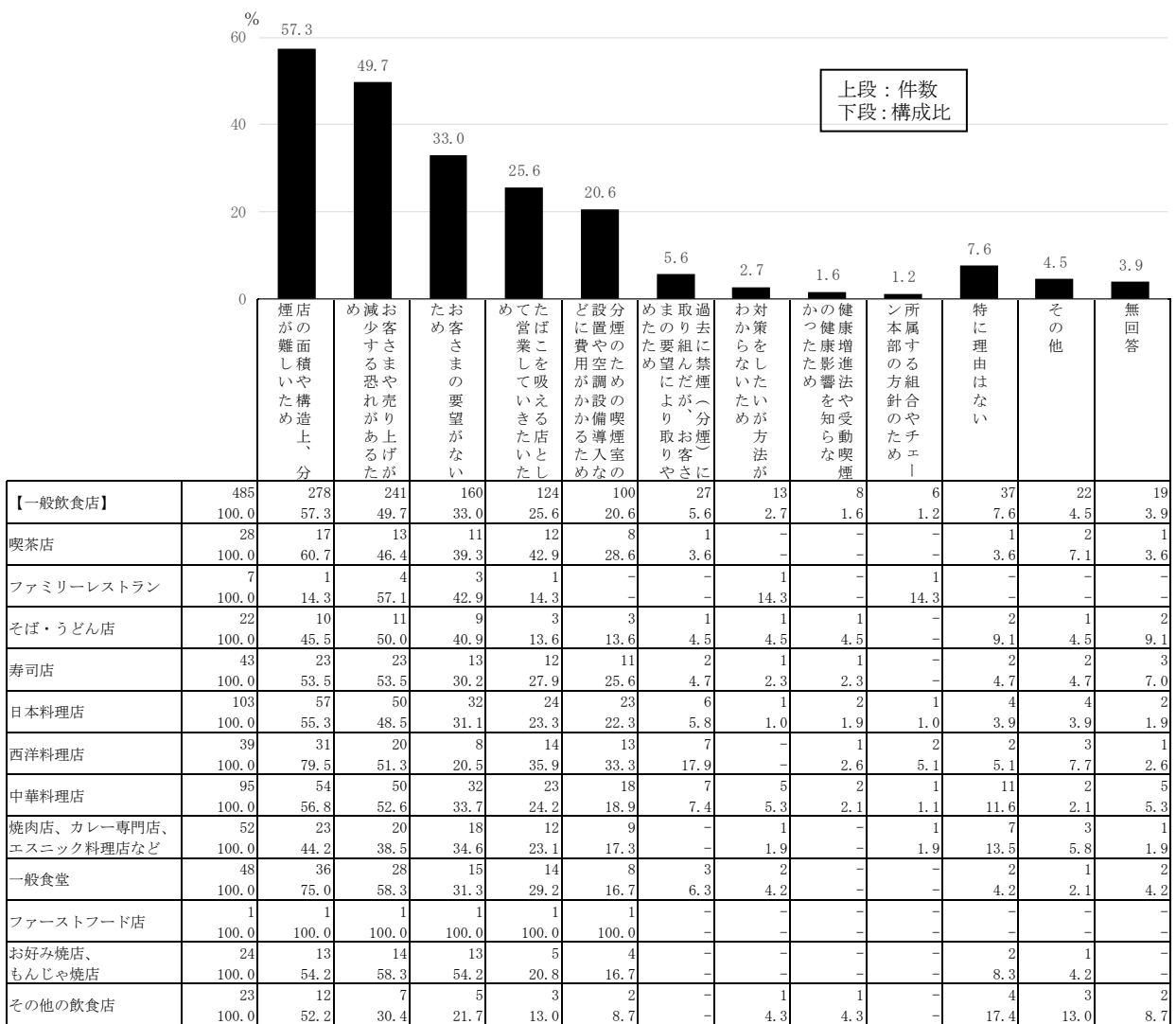


(3) 対策をしていない理由<問16-1>

[問15-1で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が57.3%、次いで「お客さまや売上げが減少する恐れがあるため」が49.7%と高くなっている。以下、「お客さまの要望がないため」(33.0%)、「たばこを吸える店として営業していきたいため」(25.6%)、「分煙のための喫煙室の設置や空調設備導入などに費用がかかるため」(20.6%)の順である。

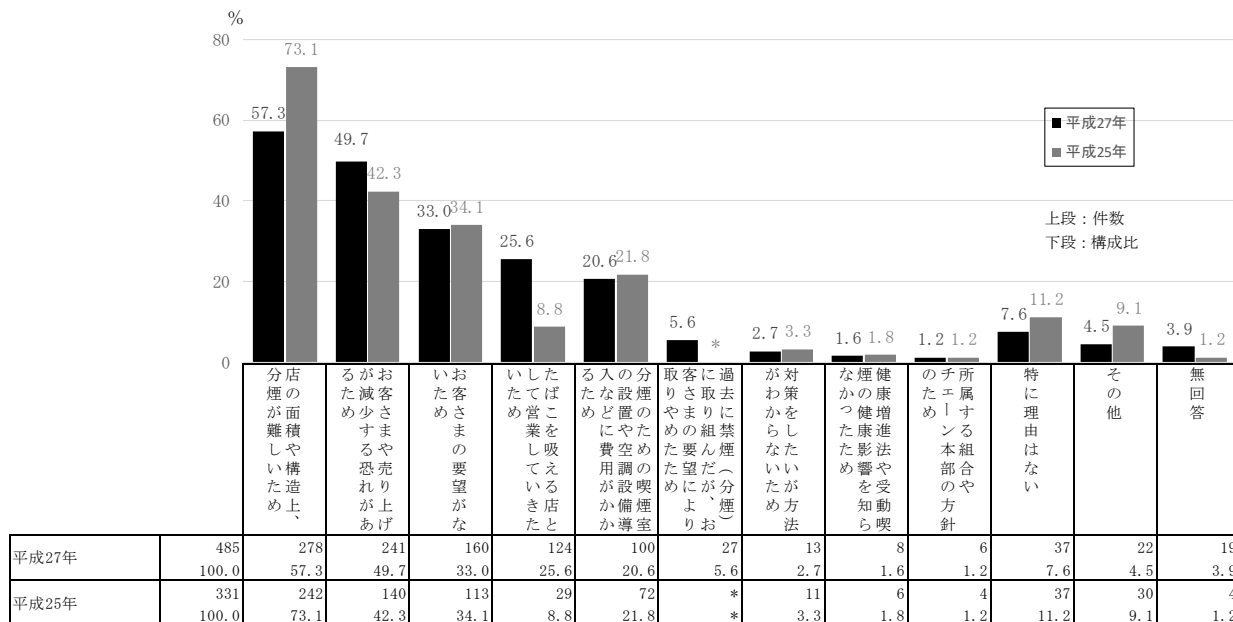
図 16A-1-1 対策をしていない理由 (n=485 複数回答)



《経年比較》

経年でみると、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が大きく減少し、「たばこを吸える店として営業していきたいため」が大幅に増加している。

図 16A-1-2 対策をしていない理由（平成 27 年：n = 485、平成 25 年：n = 331）

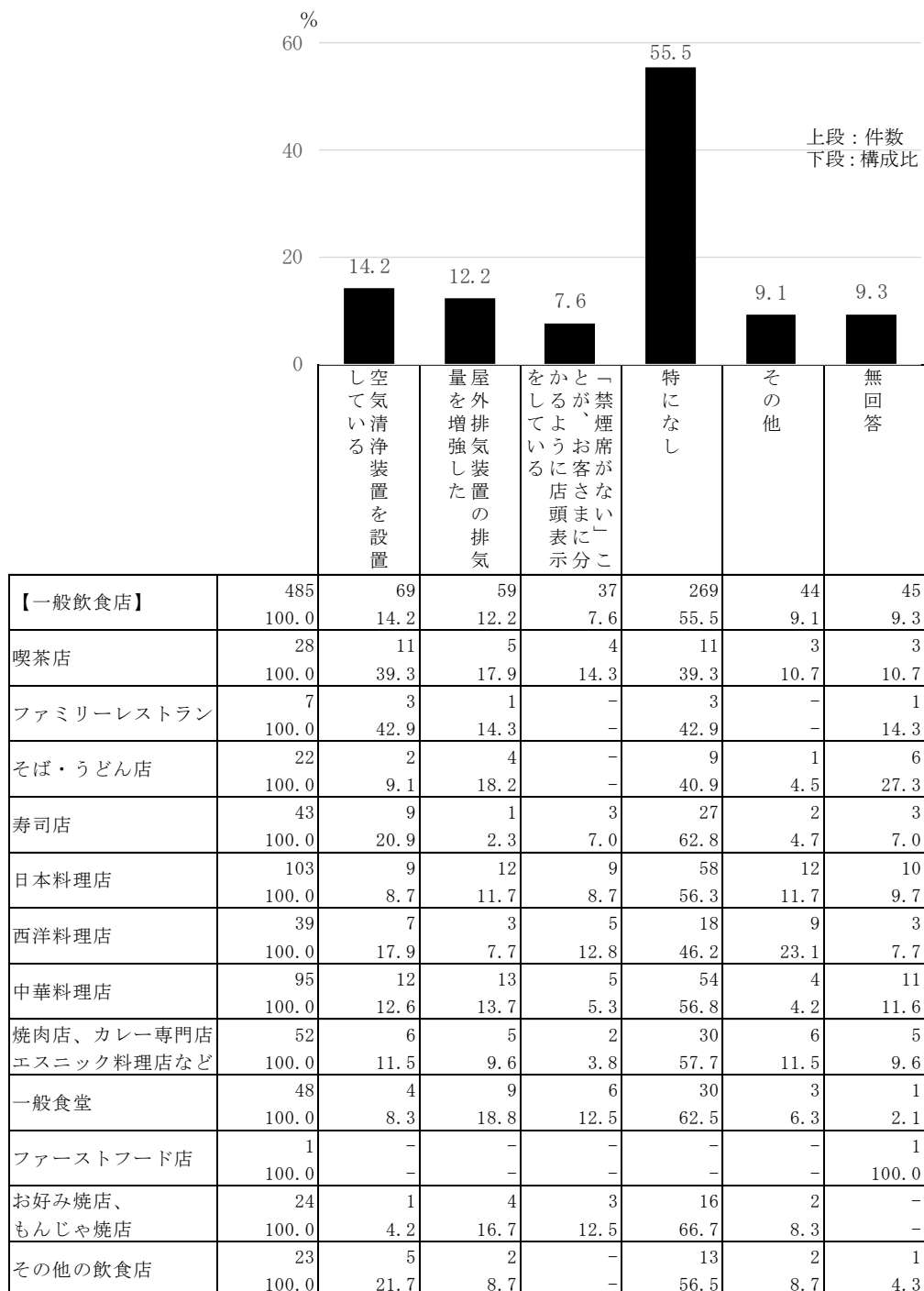


(4) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容<問 16-2>

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

対策はしていないが、客への配慮として取り組んでいる内容は、「空気清浄装置を設置している」が 14.2%、「屋外排気装置の排気量を増強した」が 12.2%、「禁煙席がないことが、お客さまに分かるように店頭表示をしている」が 7.6%となっており、「特になし」とする店舗は 55.5%であった。

図 16A-2 客への配慮としての取組内容 (n=485 複数回答)





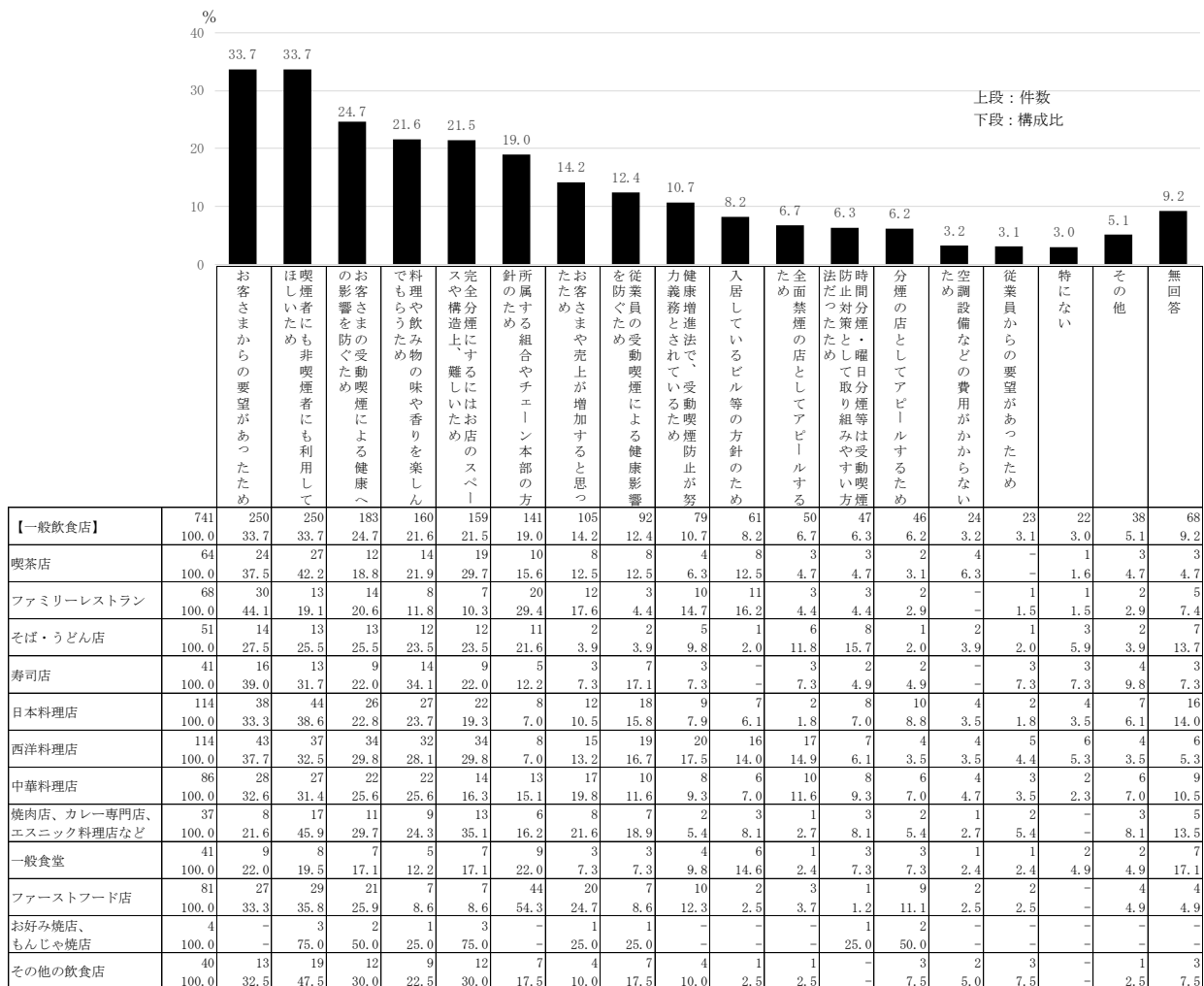
(5) 受動喫煙防止の取組を行っている理由<問17-1>

① 全体

[問15-1で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

「お客さまからの要望があったため」と「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」がいずれも33.7%で最も高く、以下「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(24.7%)、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」(21.6%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(21.5%)、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(19.0%)が上位に続いている。

図 17A-1-1 受動喫煙防止の取組を行っている理由 (n=741 複数回答)



## ② 全面禁煙とした理由

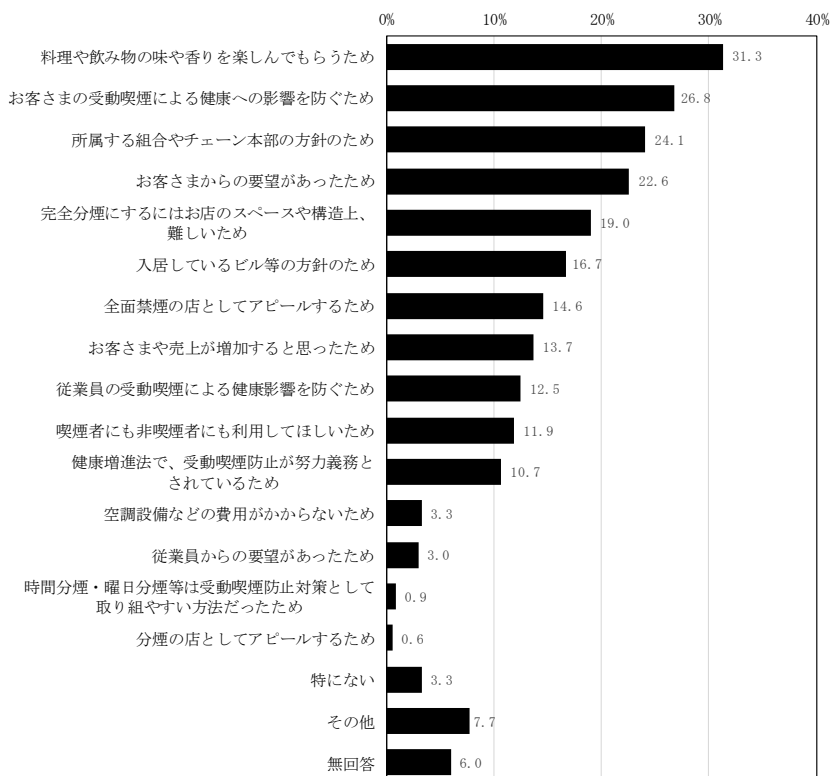
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

全面禁煙とした理由は、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が 31.3%と最も高く、次いで「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(26.8%)、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(24.1%)、「お客さまからの要望があったため」(22.6%)の順となっている。

表 17A-1-2 全面禁煙とした理由 (n=336 複数回答)

	件数	構成比
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	105	31.3%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	90	26.8%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	81	24.1%
お客さまからの要望があったため	76	22.6%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	64	19.0%
入居しているビル等の方針のため	56	16.7%
全面禁煙の店としてアピールするため	49	14.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	46	13.7%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	42	12.5%
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	40	11.9%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	36	10.7%
空調設備などの費用がかからないため	11	3.3%
従業員からの要望があったため	10	3.0%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	3	0.9%
分煙の店としてアピールするため	2	0.6%
特にない	11	3.3%
その他	26	7.7%
無回答	20	6.0%

図 17-1-2 全面禁煙とした理由 (n=336 複数回答)



### ③ 完全分煙とした理由

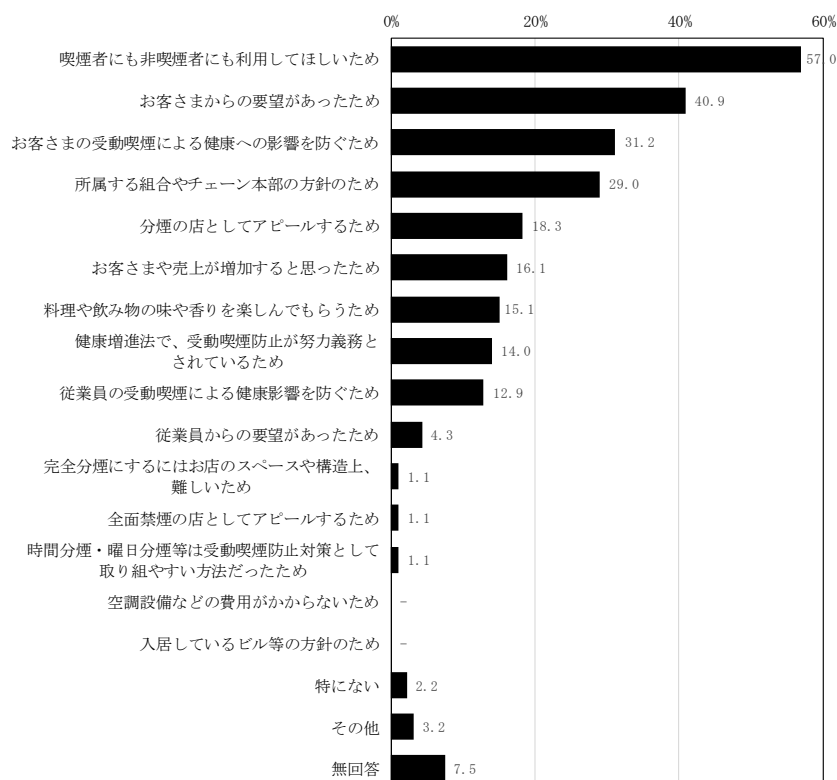
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 57.0%で最も多く、6 割近くの店舗があげている。次いで、「お客さまからの要望があったため」が 40.9%と約 4 割、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(31.2%)と「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(29.0%)を 3 割程度の店舗があげている。

表 17A-1-3 完全分煙とした理由 (n=93 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	53	57.0%
お客さまからの要望があったため	38	40.9%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	29	31.2%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	27	29.0%
分煙の店としてアピールするため	17	18.3%
お客さまや売上が増加すると思ったため	15	16.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	14	15.1%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	13	14.0%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	12	12.9%
従業員からの要望があったため	4	4.3%
完全分煙するにはお店のスペースや構造上、難しいため	1	1.1%
全面禁煙の店としてアピールするため	1	1.1%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	1	1.1%
空調設備などの費用がかからないため	-	-
入居しているビル等の方針のため	-	-
特になし	2	2.2%
その他	3	3.2%
無回答	7	7.5%

図 17A-1-3 完全分煙とした理由 (n=93 複数回答)



#### ④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

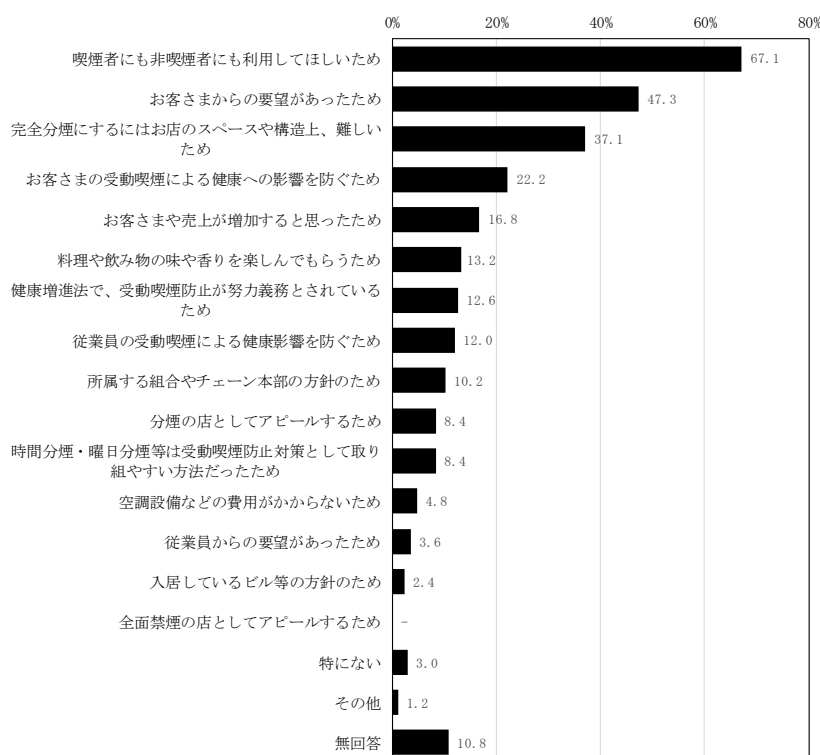
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 67.1%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(47.3%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(37.1%)の順となっている。

表 17A-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=167 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	112	67.1%
お客さまからの要望があったため	79	47.3%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	62	37.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	37	22.2%
お客さまや売上が増加すると思ったため	28	16.8%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	22	13.2%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	21	12.6%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	20	12.0%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	17	10.2%
分煙の店としてアピールするため	14	8.4%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	14	8.4%
空調設備などの費用がかからないため	8	4.8%
従業員からの要望があったため	6	3.6%
入居しているビル等の方針のため	4	2.4%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	5	3.0%
その他	2	1.2%
無回答	18	10.8%

図 17A-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=167 複数回答)



⑤ 時間分煙とした理由

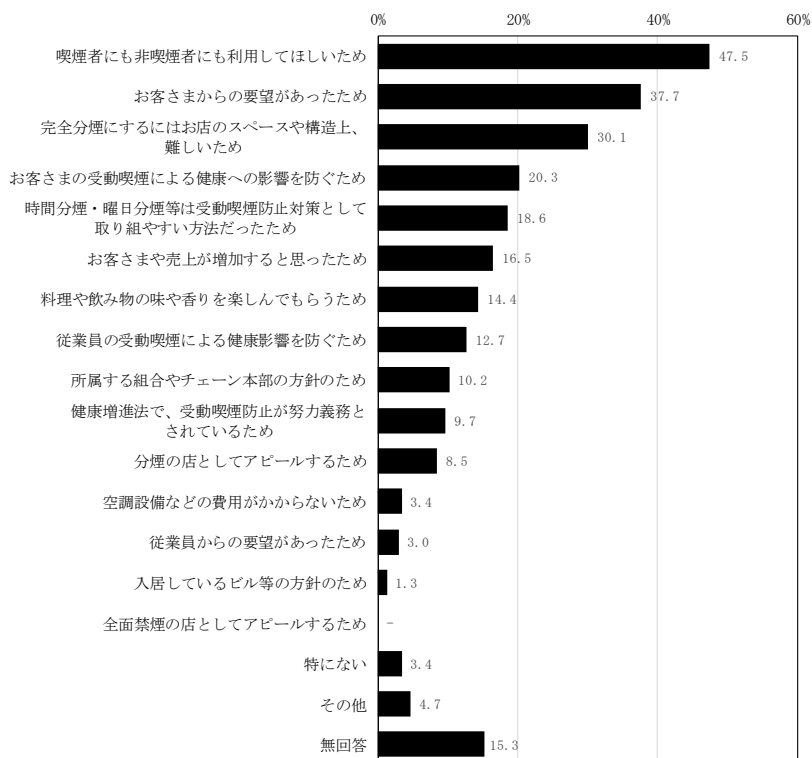
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 47.5%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(37.7%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(30.1%) の順となっている。

表 17A-1-5 時間分煙とした理由 (n = 236 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	112	47.5%
お客さまからの要望があったため	89	37.7%
完全分煙するにはお店のスペースや構造上、難しいため	71	30.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	48	20.3%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	44	18.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	39	16.5%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	34	14.4%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	30	12.7%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	24	10.2%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	23	9.7%
分煙の店としてアピールするため	20	8.5%
空調設備などの費用がかからないため	8	3.4%
従業員からの要望があったため	7	3.0%
入居しているビル等の方針のため	3	1.3%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	8	3.4%
その他	11	4.7%
無回答	36	15.3%

17A-1-5 時間分煙とした理由 (n = 236 複数回答)



(6) 取組開始時期<問 17-2>

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

取組の開始時期は「途中から」が 46.0%、「開店当初から」が 40.8%であった。

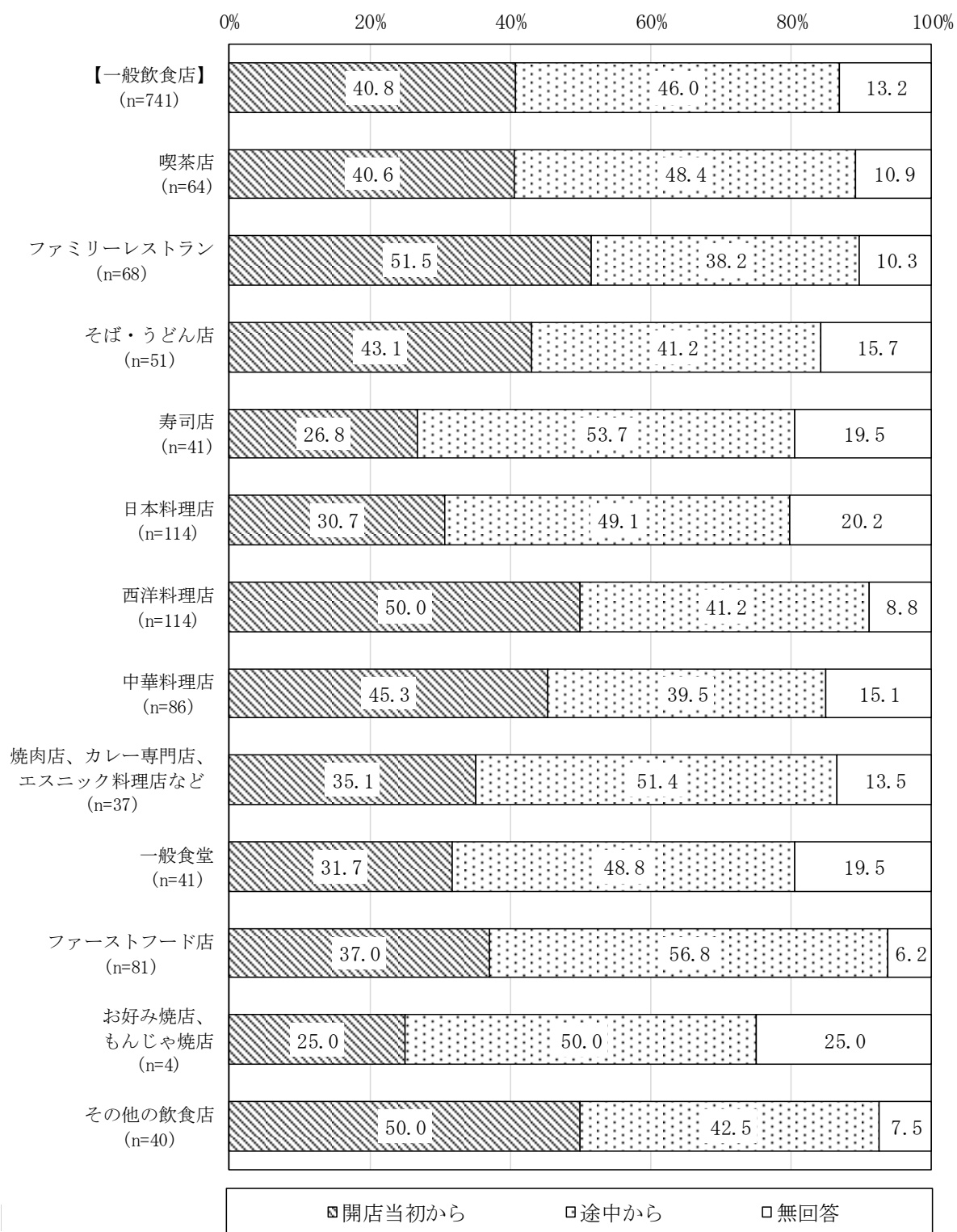
「開店当初から」はファミリーレストランや西洋料理店、「途中から」はファーストフード店や寿司店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店などで相対的に多くなっている。

表 17A-2 取組開始時期 (n=741)

上段：件数  
下段：構成比

	開店当初から	途中から	無回答	合計
【一般飲食店】	302 (40.8)	341 (46.0)	98 (13.2)	741 (100.0)
喫茶店	26 (40.6)	31 (48.4)	7 (10.9)	64 (100.0)
ファミリーレストラン	35 (51.5)	26 (38.2)	7 (10.3)	68 (100.0)
そば・うどん店	22 (43.1)	21 (41.2)	8 (15.7)	51 (100.0)
寿司店	11 (26.8)	22 (53.7)	8 (19.5)	41 (100.0)
日本料理店	35 (30.7)	56 (49.1)	23 (20.2)	114 (100.0)
西洋料理店	57 (50.0)	47 (41.2)	10 (8.8)	114 (100.0)
中華料理店	39 (45.3)	34 (39.5)	13 (15.1)	86 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	13 (35.1)	19 (51.4)	5 (13.5)	37 (100.0)
一般食堂	13 (31.7)	20 (48.8)	8 (19.5)	41 (100.0)
ファーストフード店	30 (37.0)	46 (56.8)	5 (6.2)	81 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (25.0)	2 (50.0)	1 (25.0)	4 (100.0)
その他の飲食店	20 (50.0)	17 (42.5)	3 (7.5)	40 (100.0)

図 17A-2 取組開始時期 (n = 741)

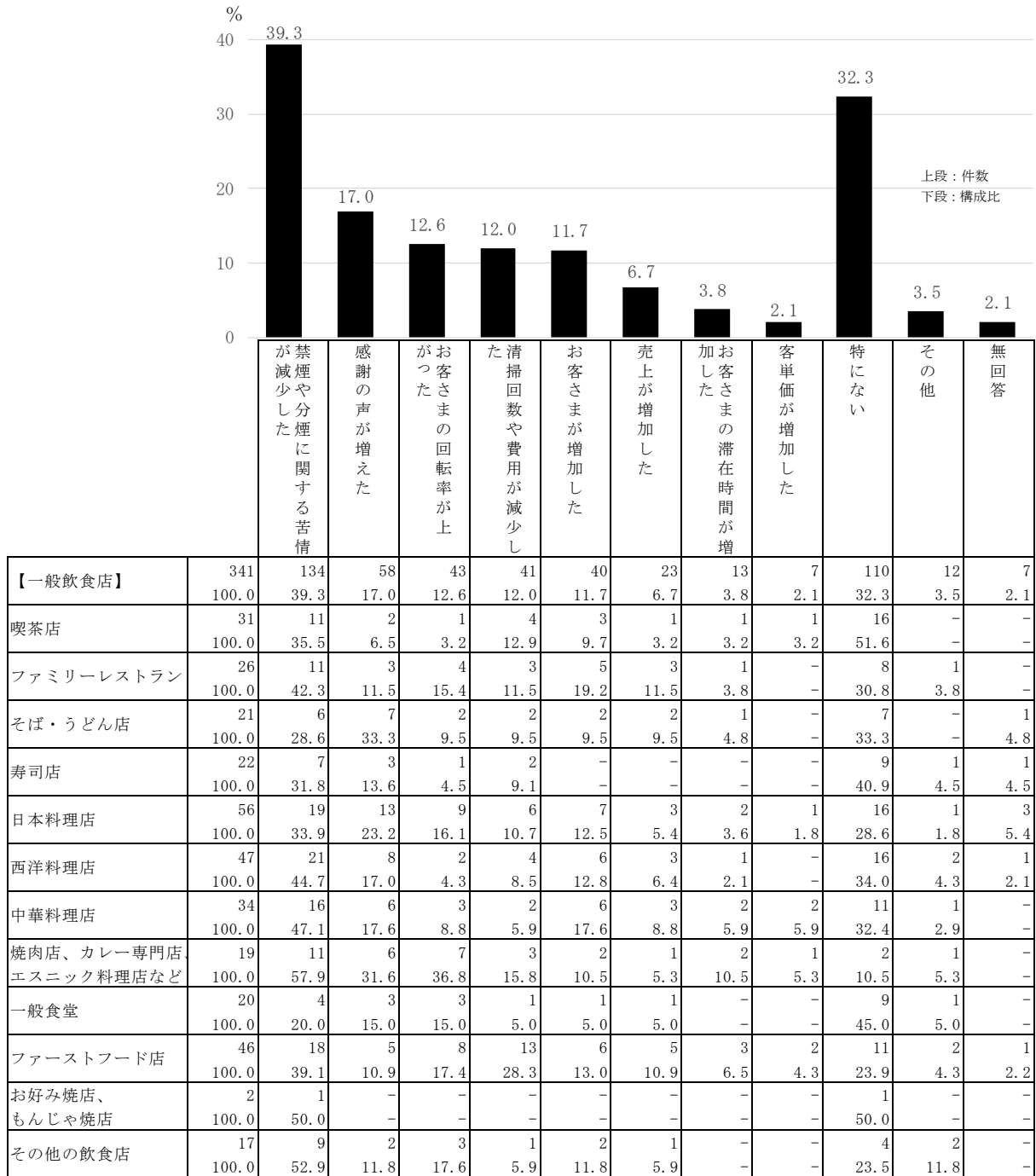


(7) 取組を実施したことによるメリット<問 17-3>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 39.3%で最も多く、以下「感謝の声が増えた」(17.0%)、「お客さまの回転率が上がった」(12.6%)、「清掃回数や費用が減少した」(12.0%)、「お客さまが増加した」(11.7%)の順となっている。

図 17A-3 受動喫煙防止の取組のメリット (n=341 複数回答)





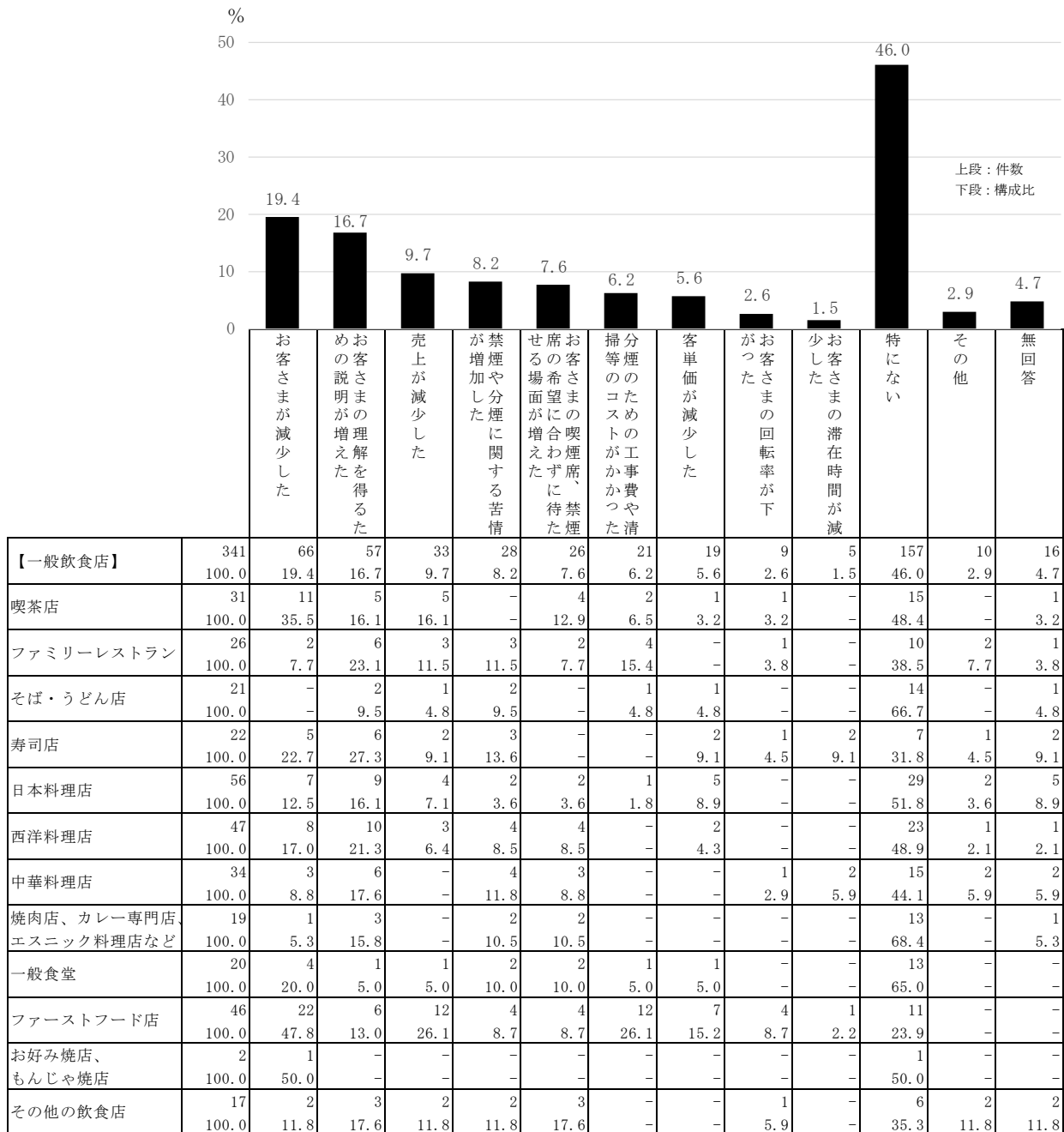
(8) 取組を実施したことによるデメリット<問17-4>

[問17-2で「2 途中から」と回答した飲食店]

「特にない」が46.0%と多いが、デメリットの内容としては、「お客さまが減少した」(19.4%)、「お客さまの理解を得るための説明が増えた」(16.7%)、「売上が減少した」(9.7%)の順となっている。

業種別にみると、ファーストフード店や喫茶店で「お客さまが減少した」とする意見が目立つ。

図17A-4 受動喫煙防止の取組のデメリット (n=341 複数回答)

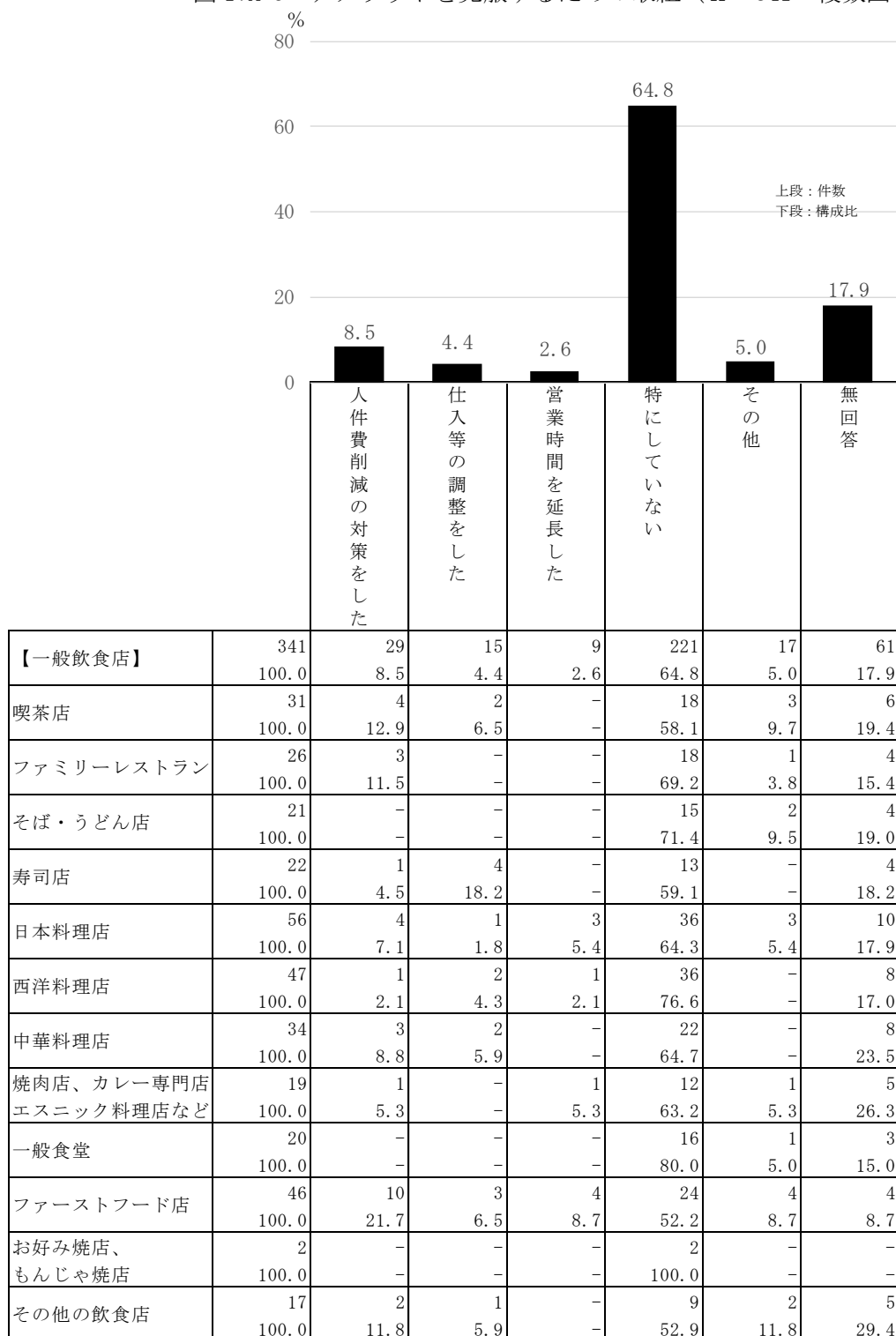


(9) デメリットを克服するための取組<問 17-5>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

取組は、「人件費削減の対策をした」(8.5%)、「仕入等の調整をした」(4.4%)となっているが、いずれも1割未満であり、「特にしていない」(64.8%)店舗が大半を占めている。

図 17A-5 デメリットを克服するための取組 (n=341 複数回答)



(10) 取組への客の反応<問 17-6>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

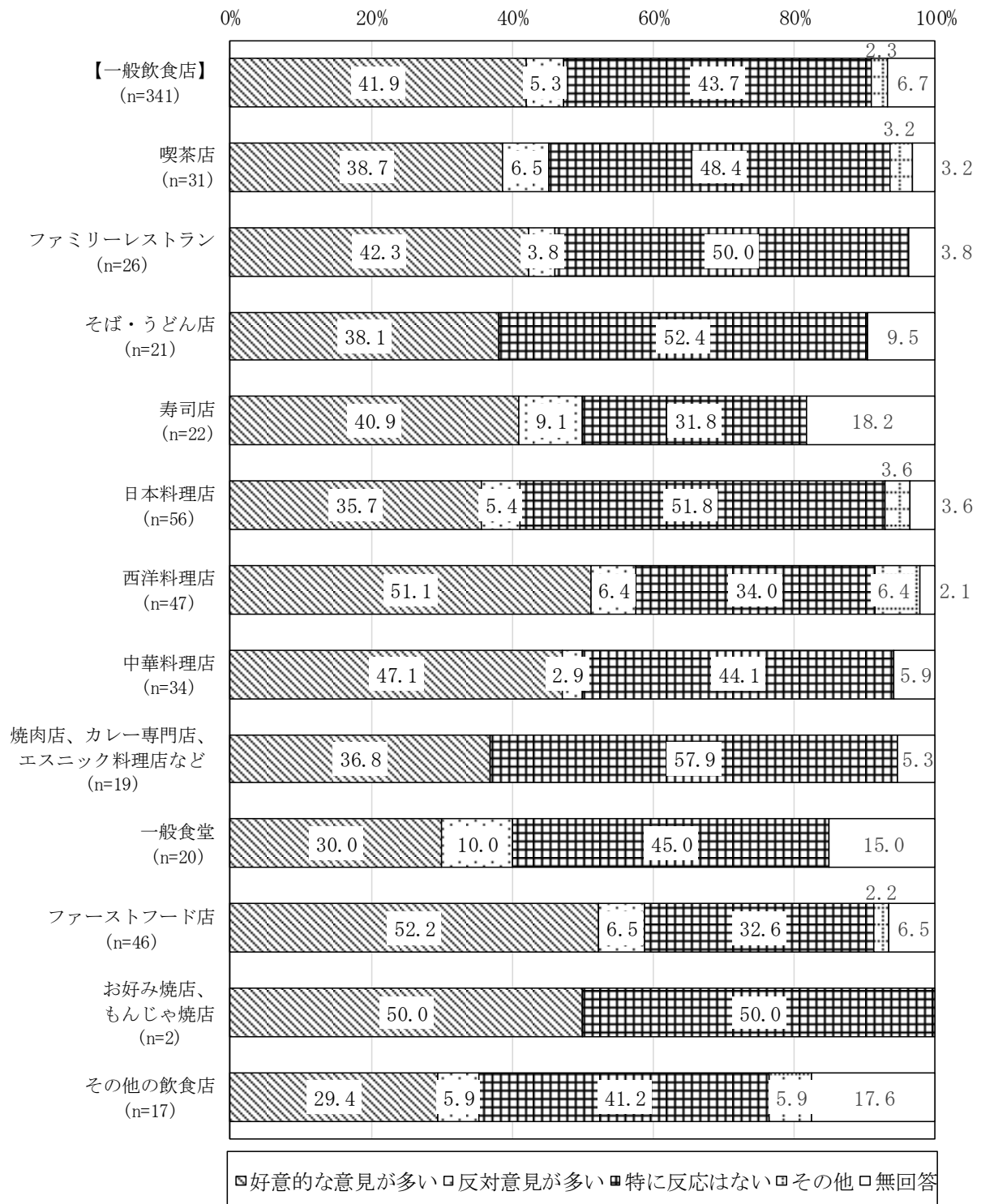
「好意的な意見が多い」が 41.9%と高くなっているが、「特に反応はない」も 43.7%と 4 割を超えている。

表 17A-6 取組への客の反応 (n=341)

上段：件数  
下段：構成比

	好意的な 意見が多い	反対意見が 多い	特に反応は ない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	143 (41.9)	18 (5.3)	149 (43.7)	8 (2.3)	23 (6.7)	341 (100.0)
喫茶店	12 (38.7)	2 (6.5)	15 (48.4)	1 (3.2)	1 (3.2)	31 (100.0)
ファミリーレストラン	11 (42.3)	1 (3.8)	13 (50.0)	-	1 (3.8)	26 (100.0)
そば・うどん店	8 (38.1)	-	11 (52.4)	-	2 (9.5)	21 (100.0)
寿司店	9 (40.9)	2 (9.1)	7 (31.8)	-	4 (18.2)	22 (100.0)
日本料理店	20 (35.7)	3 (5.4)	29 (51.8)	2 (3.6)	2 (3.6)	56 (100.0)
西洋料理店	24 (51.1)	3 (6.4)	16 (34.0)	3 (6.4)	1 (2.1)	47 (100.0)
中華料理店	16 (47.1)	1 (2.9)	15 (44.1)	-	2 (5.9)	34 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7 (36.8)	-	11 (57.9)	-	1 (5.3)	19 (100.0)
一般食堂	6 (30.0)	2 (10.0)	9 (45.0)	-	3 (15.0)	20 (100.0)
ファーストフード店	24 (52.2)	3 (6.5)	15 (32.6)	1 (2.2)	3 (6.5)	46 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (50.0)	-	1 (50.0)	-	-	2 (100.0)
その他の飲食店	5 (29.4)	1 (5.9)	7 (41.2)	1 (5.9)	3 (17.6)	17 (100.0)

図 17A-6 取組への客の反応 (n=341)



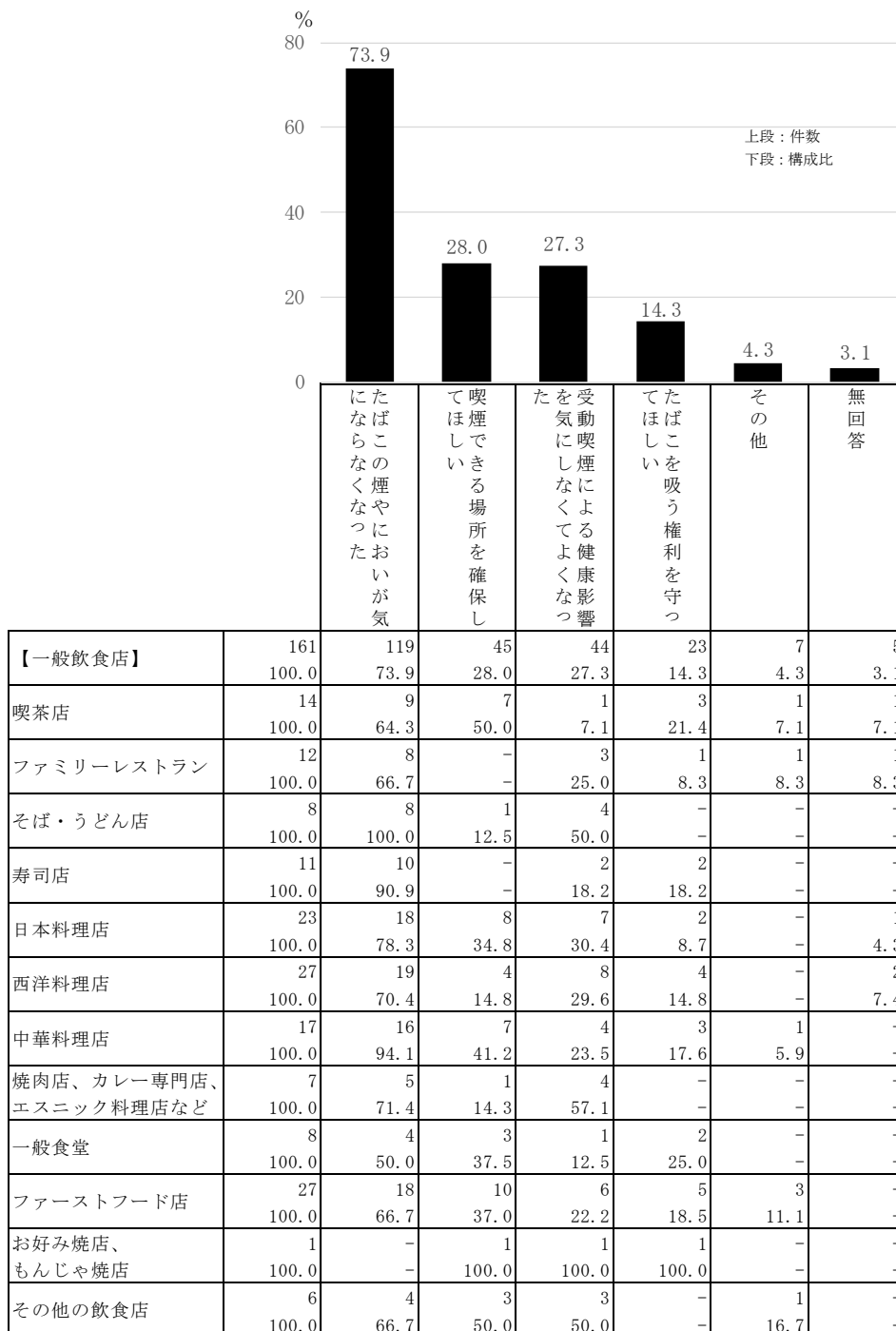
(11) 客の反応の具体的な内容<問17-7>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客の具体的な反応としては、「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」(73.9%)と極めて好評であり、「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」(27.3%)とする意見も比較的多くあげられている。

一方、「喫煙できる場所を確保してほしい」(28.0%)とする要望も相当数みられる。

17A-7 客の具体的な意見 (n=161 複数回答)

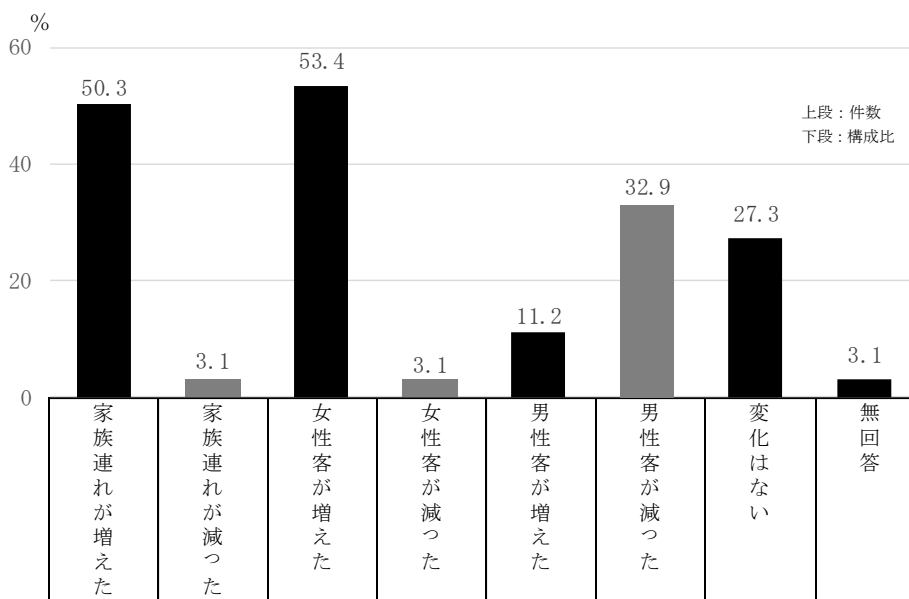


(12) 取組を実施したことによる客層の変化<問17-8>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

「女性客が増えた」(53.4%)、「家族連れが増えた」(50.3%) が特に多いが、一方で、「男性客が減った」(32.9%) とする意見も多い。

図17A-8 客層の変化 (n=161 複数回答)



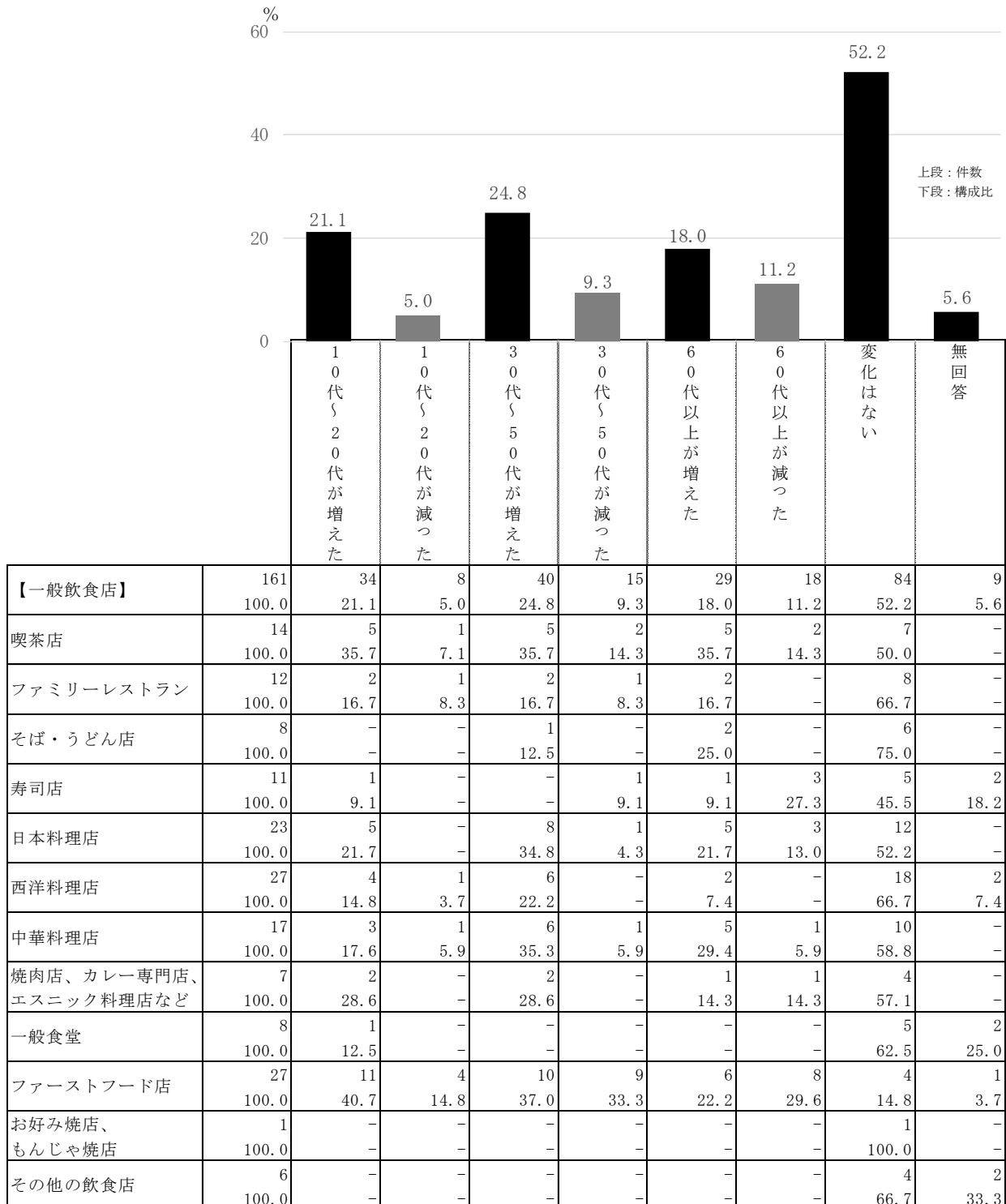
飲食店種別	件数	家族連れが増えた	家族連れが減った	女性客が増えた	女性客が減った	男性客が増えた	男性客が減った	変化はない	無回答
【一般飲食店】	161	81	5	86	5	18	53	44	5
	100.0	50.3	3.1	53.4	3.1	11.2	32.9	27.3	3.1
喫茶店	14	9	1	12	-	1	10	1	-
	100.0	64.3	7.1	85.7	-	7.1	71.4	7.1	-
ファミリーレストラン	12	7	-	7	-	-	5	4	-
	100.0	58.3	-	58.3	-	-	41.7	33.3	-
そば・うどん店	8	3	-	3	-	-	1	5	-
	100.0	37.5	-	37.5	-	-	12.5	62.5	-
寿司店	11	2	-	2	-	-	4	4	2
	100.0	18.2	-	18.2	-	-	36.4	36.4	18.2
日本料理店	23	14	-	14	2	7	5	3	-
	100.0	60.9	-	60.9	8.7	30.4	21.7	13.0	-
西洋料理店	27	9	-	15	-	1	6	9	1
	100.0	33.3	-	55.6	-	3.7	22.2	33.3	3.7
中華料理店	17	8	1	7	1	4	4	6	-
	100.0	47.1	5.9	41.2	5.9	23.5	23.5	35.3	-
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7	3	1	3	-	1	1	3	-
	100.0	42.9	14.3	42.9	-	14.3	14.3	42.9	-
一般食堂	8	4	-	3	-	-	-	3	1
	100.0	50.0	-	37.5	-	-	-	37.5	12.5
ファーストフード店	27	21	2	19	2	4	16	1	-
	100.0	77.8	7.4	70.4	7.4	14.8	59.3	3.7	-
お好み焼店、 もんじゃ焼店	1	-	-	-	-	-	-	1	-
	100.0	-	-	-	-	-	-	100.0	-
その他の飲食店	6	1	-	1	-	-	1	4	1
	100.0	16.7	-	16.7	-	-	16.7	66.7	16.7

(13) 取組を実施したことによる客の年齢層の変化<問17-9>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

「変化はない」が52.2%で半数を超えているが、年代的には全年代で増加がみられ、特に「30代~50代が増えた」(24.8%)、「10代~20代が増えた」(21.1%)の増加が目立っている。

図17A-9 客の年齢層の変化 (n=161 複数回答)



(14) 今後の受動喫煙防止対策の予定<問 17-10>

① 全体

アンケート調査の対象となった一般飲食店を全体でみると、「今後も対策の予定はない」とする店舗は23.2%と2割強、「現行取組を継続する」が52.3%と約5割を占めており、「無回答」の約1割を除き、何らかの対策を取ろうとしている店舗は2割程度となっている。

業種別にみると、「今後も対策の予定はない」は、お好み焼店・もんじゃ焼店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店など、一般食堂、寿司店、中華料理店に多く、「現行取組を継続する」はファーストフード店、西洋料理店、ファミリーレストラン、そば・うどん店、喫茶店に多くみられる。

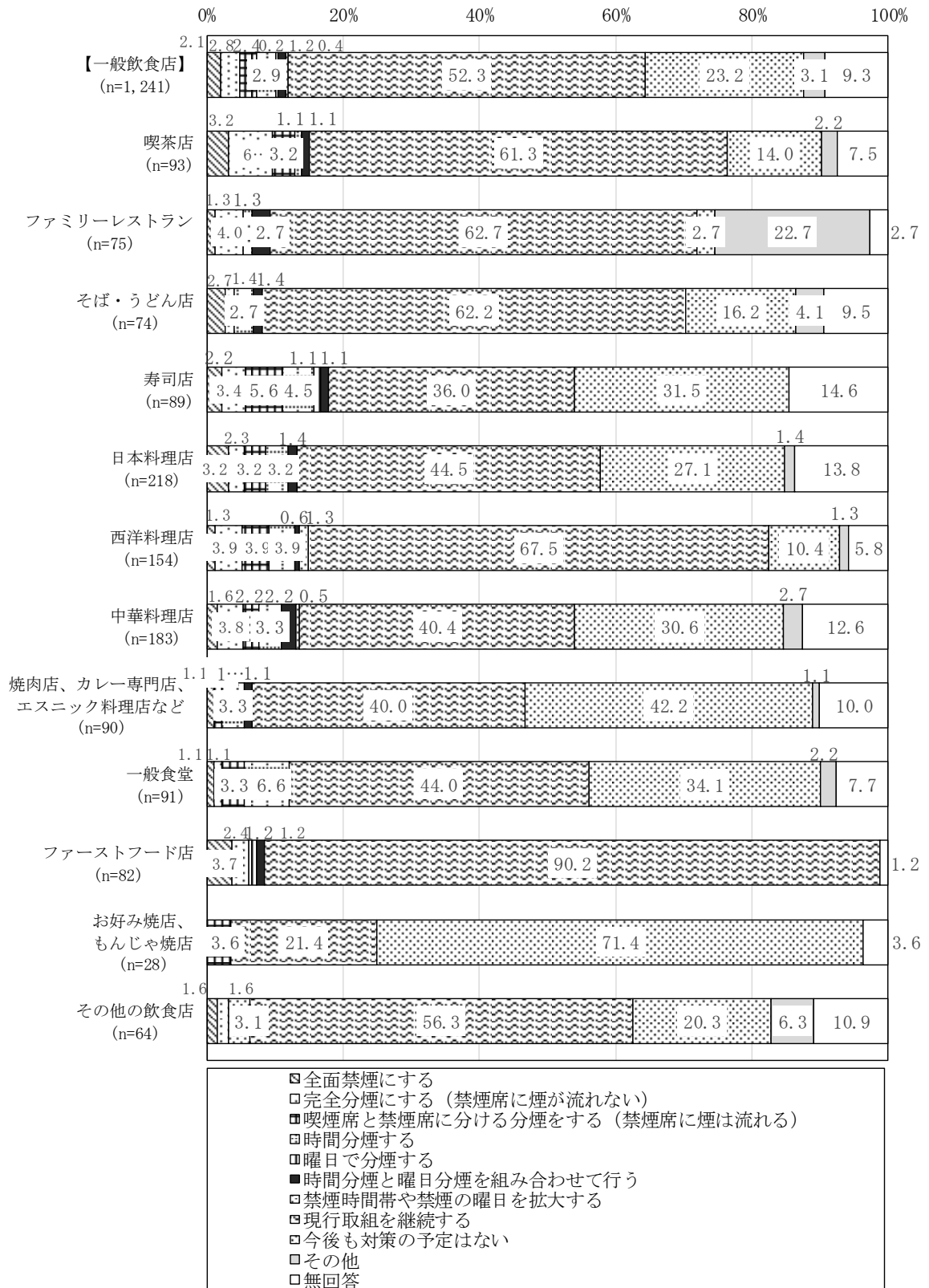
表 17A-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	を時間分煙と曜日分煙を合わせて行う	禁煙時間を拡大する	現行取組を継続する	今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	26 (2.1)	35 (2.8)	30 (2.4)	36 (2.9)	2 (0.2)	15 (1.2)	5 (0.4)	649 (52.3)	288 (23.2)	39 (3.1)	116 (9.3)	1,241 (100.0)
喫茶店	3 (3.2)	6 (6.5)	3 (3.2)	1 (1.1)	-	1 (1.1)	-	57 (61.3)	13 (14.0)	2 (2.2)	7 (7.5)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	1 (1.3)	3 (4.0)	-	1 (1.3)	-	2 (2.7)	-	47 (62.7)	2 (2.7)	17 (22.7)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	2 (2.7)	1 (1.4)	-	2 (2.7)	-	1 (1.4)	-	46 (62.2)	12 (16.2)	3 (4.1)	7 (9.5)	74 (100.0)
寿司店	2 (2.2)	3 (3.4)	5 (5.6)	4 (4.5)	1 (1.1)	1 (1.1)	-	32 (36.0)	28 (31.5)	-	13 (14.6)	89 (100.0)
日本料理店	7 (3.2)	5 (2.3)	7 (3.2)	7 (3.2)	-	3 (1.4)	-	97 (44.5)	59 (27.1)	3 (1.4)	30 (13.8)	218 (100.0)
西洋料理店	2 (1.3)	6 (3.9)	6 (3.9)	6 (3.9)	-	1 (0.6)	2 (1.3)	104 (67.5)	16 (10.4)	2 (1.3)	9 (5.8)	154 (100.0)
中華料理店	3 (1.6)	7 (3.8)	4 (2.2)	6 (3.3)	-	4 (2.2)	1 (0.5)	74 (40.4)	56 (30.6)	5 (2.7)	23 (12.6)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	1 (1.1)	-	1 (1.1)	3 (3.3)	-	1 (1.1)	-	36 (40.0)	38 (42.2)	1 (1.1)	9 (10.0)	90 (100.0)
一般食堂	1 (1.1)	1 (1.1)	3 (3.3)	6 (6.6)	-	-	-	40 (44.0)	31 (34.1)	2 (2.2)	7 (7.7)	91 (100.0)
ファーストフード店	3 (3.7)	2 (2.4)	-	-	1 (1.2)	1 (1.2)	-	74 (90.2)	-	-	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	-	1 (3.6)	-	-	-	-	6 (21.4)	20 (71.4)	-	1 (3.6)	28 (100.0)
その他の飲食店	1 (1.6)	1 (1.6)	-	-	-	-	2 (3.1)	36 (56.3)	13 (20.3)	4 (6.3)	7 (10.9)	64 (100.0)



図 17A-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,241)



② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定

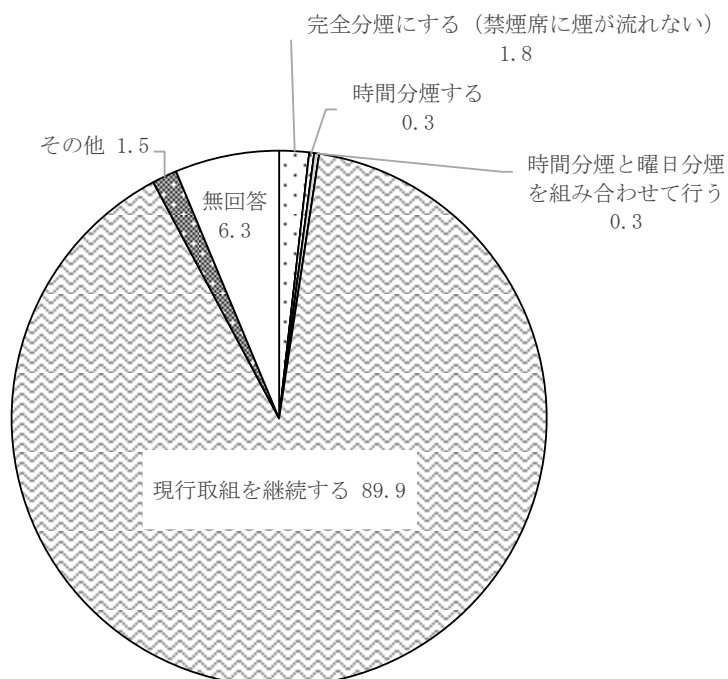
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

概ね「現行取組を継続する」と回答している。

表 17A-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=336)

	件数	構成比
全面禁煙にする	-	-
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	6	1.8%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	-	-
時間分煙する	1	0.3%
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	0.3%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	-	-
現行取組を継続する	302	89.9%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	5	1.5%
無回答	21	6.3%
合計	336	100.0%

図 17A-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=336 単位%)



### ③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定

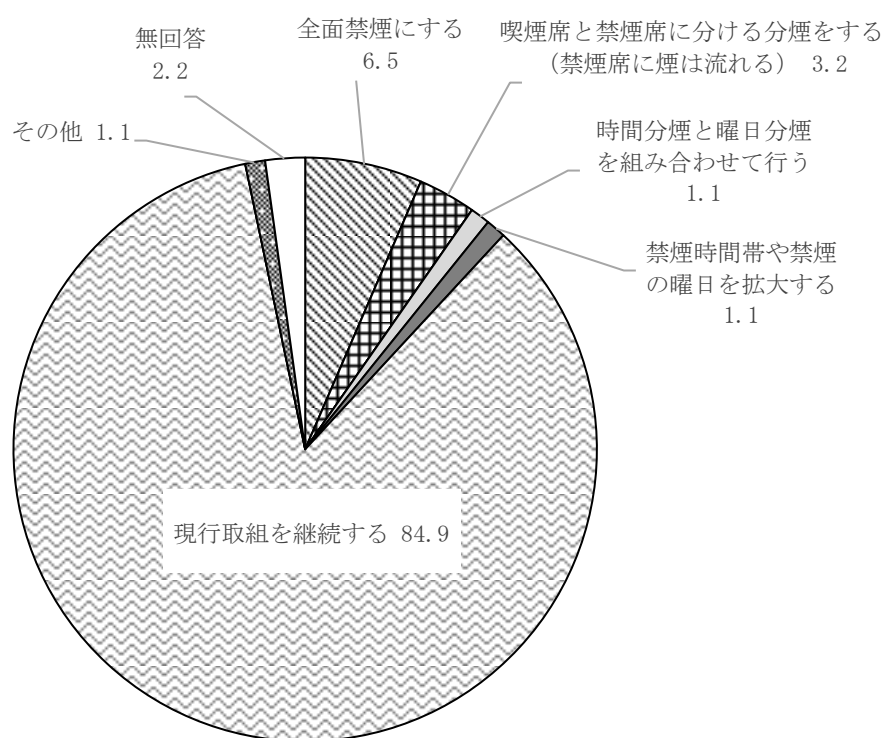
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」店は 84.9%と高水準だが、一部に「全面禁煙」(6.5%)や「席を分ける分煙」(3.2%)などの意向もみられる。

表 17A-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 93)

	件数	構成比
全面禁煙にする	6	6.5%
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	-	-
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	3	3.2%
時間分煙する	-	-
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	1.1%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	1	1.1%
現行取組を継続する	79	84.9%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	1.1%
無回答	2	2.2%
合計	93	100.0%

図 17A-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 93 単位%)



④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定

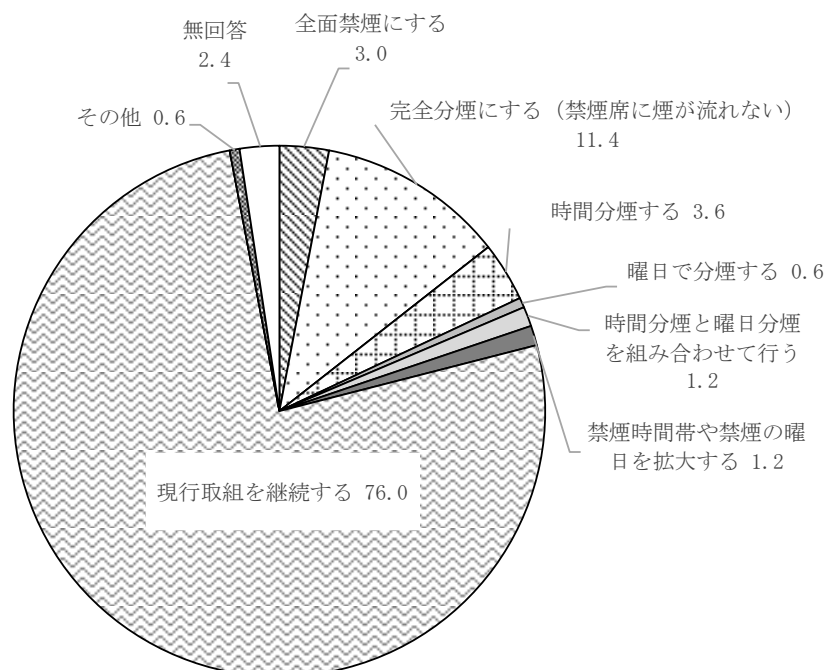
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が 76.0%と大半だが、「完全分煙」に転換しようとしている店舗が 11.4%と約 1 割みられる。

表 17A-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n = 167)

	件数	構成比
全面禁煙にする	5	3.0%
完全分煙にする(禁煙席に煙が流れない)	19	11.4%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする(禁煙席に煙は流れる)	-	-
時間分煙する	6	3.6%
曜日で分煙する	1	0.6%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせる	2	1.2%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	2	1.2%
現行取組を継続する	127	76.0%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	0.6%
無回答	4	2.4%
合計	167	100.0%

図 17A-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n = 167 単位%)



⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定

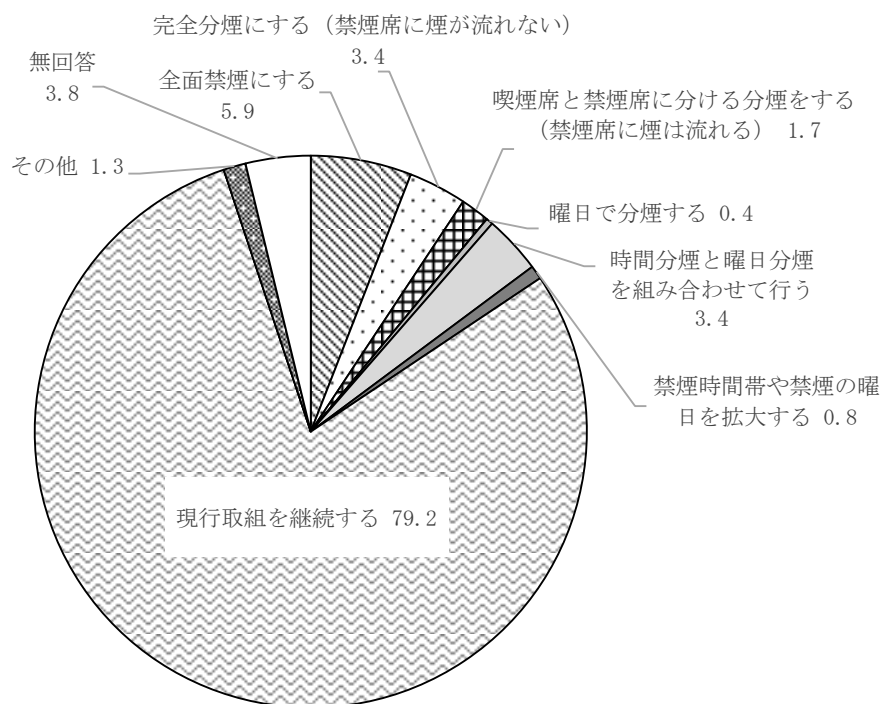
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」が 79.2%と大半を占めているが、「全面禁煙」(5.9%)、「完全分煙」(3.4%)、「時間分煙と曜日分煙の組み合わせ」(3.4%) などへの意向もみられる。

表 17A-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=236)

	件数	構成比
全面禁煙にする	14	5.9%
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	8	3.4%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	4	1.7%
時間分煙する	-	-
曜日で分煙する	1	0.4%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	8	3.4%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	2	0.8%
現行取組を継続する	187	79.2%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	3	1.3%
無回答	9	3.8%
合計	236	100.0%

図 17A-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=236 単位%)



⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「今後も対策の予定はない」が 59.4%と多く、禁煙・分煙以外の現行の取組（排気等）や新たに何かしらの対策を検討している店舗はそれぞれ 1 割強である。

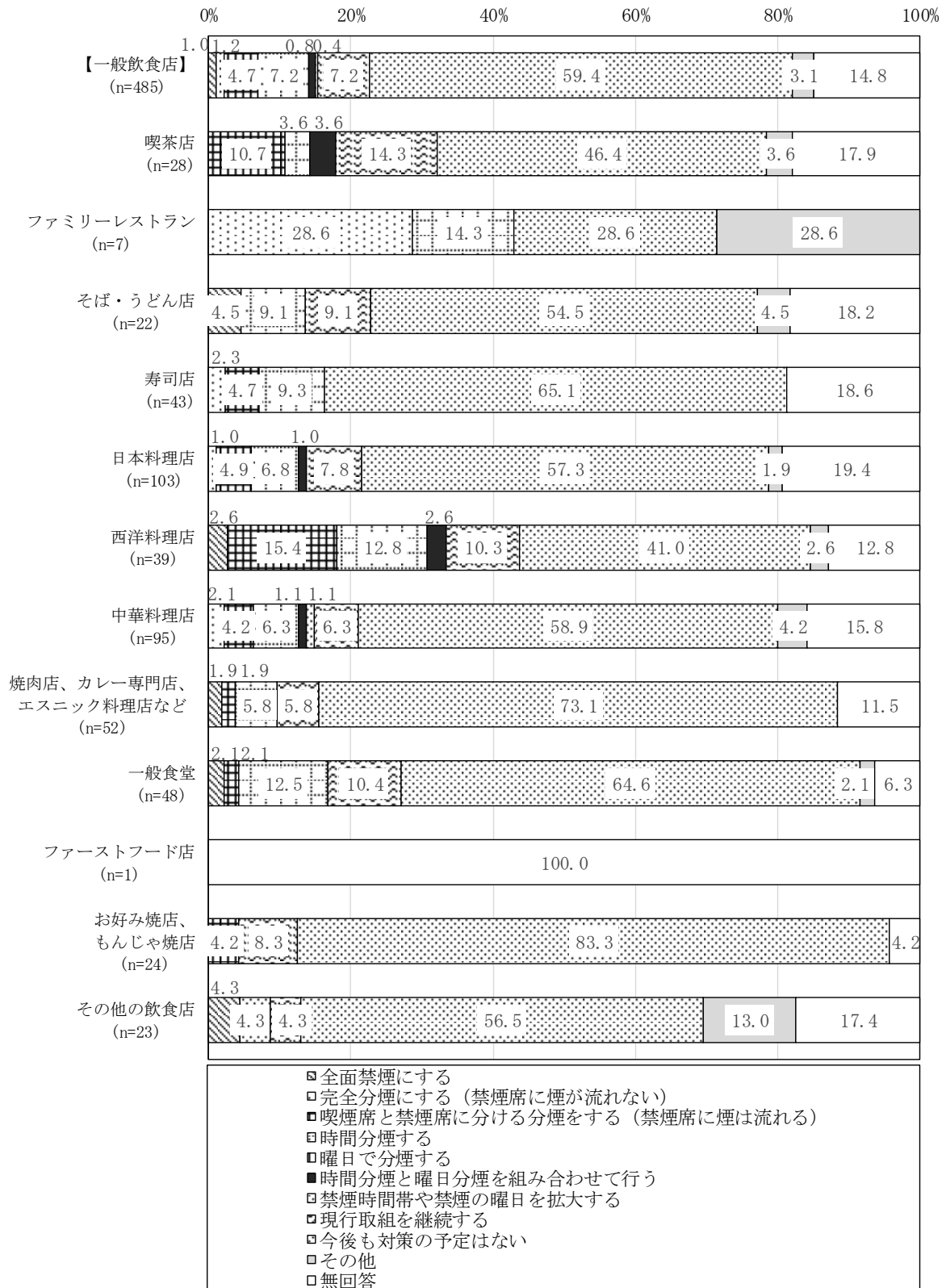
業種別にみると、西洋料理店が、今後禁煙や分煙の対策に向けた意向が、他の業種より高い。

表 17A-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定（n=485）

上段：件数  
下段：構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	を時間分煙と曜日分煙を合わせて行う	禁煙時間を拡大する	現行取組を継続する	な今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	5 (1.0)	6 (1.2)	23 (4.7)	35 (7.2)	-	4 (0.8)	2 (0.4)	35 (7.2)	288 (59.4)	15 (3.1)	72 (14.8)	485 (100.0)
喫茶店	-	-	3 (10.7)	1 (3.6)	-	1 (3.6)	-	4 (14.3)	13 (46.4)	1 (3.6)	5 (17.9)	28 (100.0)
ファミリーレストラン	-	2 (28.6)	-	1 (14.3)	-	-	-	-	2 (28.6)	2 (28.6)	-	7 (100.0)
そば・うどん店	1 (4.5)	-	-	2 (9.1)	-	-	-	2 (9.1)	12 (54.5)	1 (4.5)	4 (18.2)	22 (100.0)
寿司店	-	1 (2.3)	2 (4.7)	4 (9.3)	-	-	-	-	28 (65.1)	-	8 (18.6)	43 (100.0)
日本料理店	-	1 (1.0)	5 (4.9)	7 (6.8)	-	1 (1.0)	-	8 (7.8)	59 (57.3)	2 (1.9)	20 (19.4)	103 (100.0)
西洋料理店	1 (2.6)	-	6 (15.4)	5 (12.8)	-	1 (2.6)	-	4 (10.3)	16 (41.0)	1 (2.6)	5 (12.8)	39 (100.0)
中華料理店	-	2 (2.1)	4 (4.2)	6 (6.3)	-	1 (1.1)	1 (1.1)	6 (6.3)	56 (58.9)	4 (4.2)	15 (15.8)	95 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	1 (1.9)	-	1 (1.9)	3 (5.8)	-	-	-	3 (5.8)	38 (73.1)	-	6 (11.5)	52 (100.0)
一般食堂	1 (2.1)	-	1 (2.1)	6 (12.5)	-	-	-	5 (10.4)	31 (64.6)	1 (2.1)	3 (6.3)	48 (100.0)
ファーストフード店	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (00.0)	1 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	-	1 (4.2)	-	-	-	-	2 (8.3)	20 (83.3)	-	1 (4.2)	24 (100.0)
その他の飲食店	1 (4.3)	-	-	-	-	-	1 (4.3)	1 (4.3)	13 (56.5)	3 (13.0)	4 (17.4)	23 (100.0)

図 17A-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=485)



(15) 屋外喫煙所の状況<問 17-11>

「屋外に喫煙場所を設置」(14.6%)、「屋外に喫煙席がある(テラス席・屋上の席、等)」(5.9%)を合わせ屋外の喫煙場所がある店舗は20.5%、屋外の喫煙場所が「ない」が6割以上を占めている。

屋外の喫煙スペースがある店舗は、西洋料理店(38.3%)、そば・うどん店(25.7%)、ファミリーレストラン(25.4%)に多い。

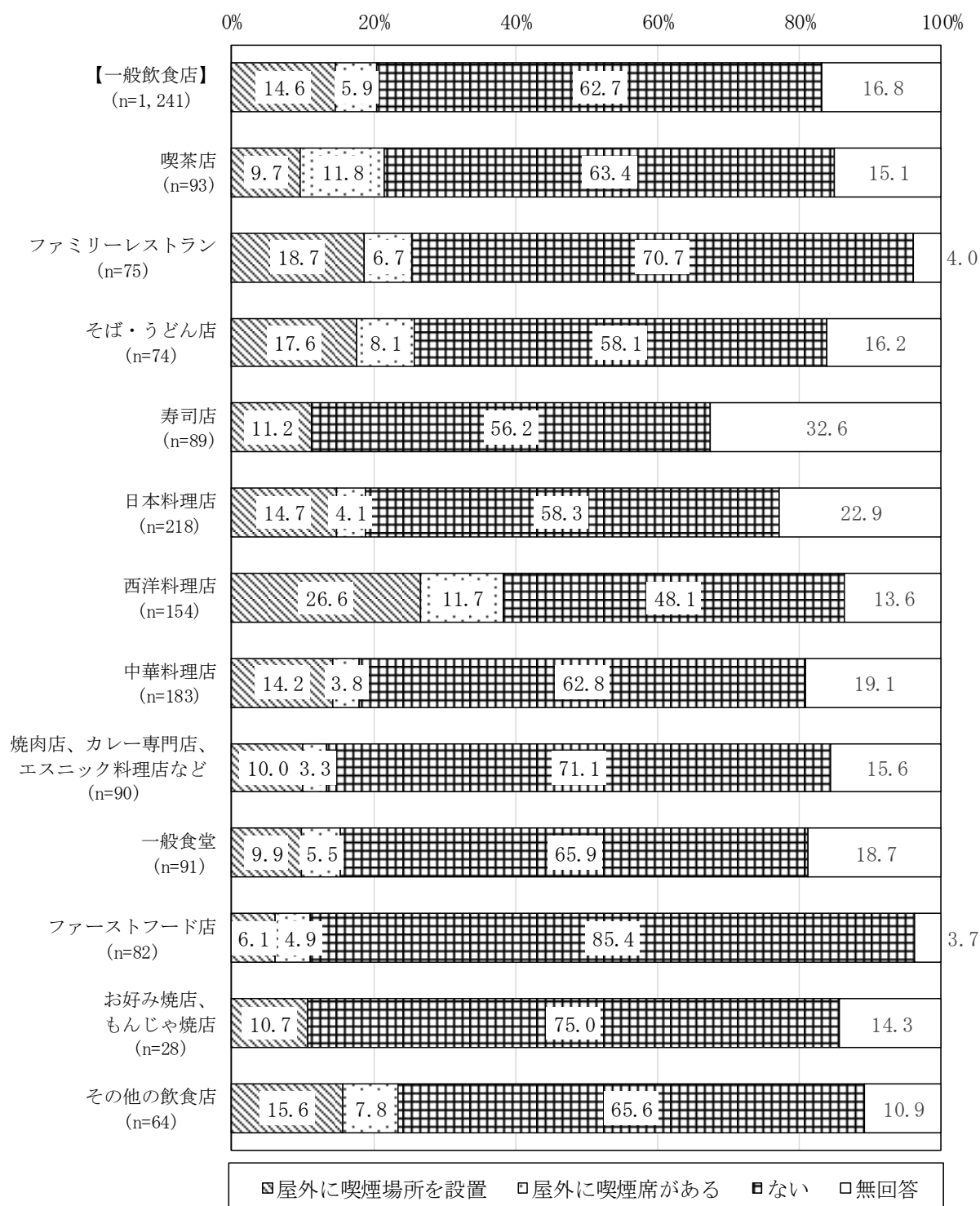
表 17A-11 屋外喫煙所の状況 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席がある	ない	無回答	合計
【一般飲食店】	181 (14.6)	73 (5.9)	778 (62.7)	209 (16.8)	1,241 (100.0)
喫茶店	9 (9.7)	11 (11.8)	59 (63.4)	14 (15.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	14 (18.7)	5 (6.7)	53 (70.7)	3 (4.0)	75 (100.0)
そば・うどん店	13 (17.6)	6 (8.1)	43 (58.1)	12 (16.2)	74 (100.0)
寿司店	10 (11.2)	-	50 (56.2)	29 (32.6)	89 (100.0)
日本料理店	32 (14.7)	9 (4.1)	127 (58.3)	50 (22.9)	218 (100.0)
西洋料理店	41 (26.6)	18 (11.7)	74 (48.1)	21 (13.6)	154 (100.0)
中華料理店	26 (14.2)	7 (3.8)	115 (62.8)	35 (19.1)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	9 (10.0)	3 (3.3)	64 (71.1)	14 (15.6)	90 (100.0)
一般食堂	9 (9.9)	5 (5.5)	60 (65.9)	17 (18.7)	91 (100.0)
ファーストフード店	5 (6.1)	4 (4.9)	70 (85.4)	3 (3.7)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (10.7)	-	21 (75.0)	4 (14.3)	28 (100.0)
その他の飲食店	10 (15.6)	5 (7.8)	42 (65.6)	7 (10.9)	64 (100.0)



図 17A-11 屋外喫煙所の状況 (n=1,241)



## 4 禁煙・分煙の取組の表示

### (1) 表示状況<問 18>

#### ◆禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の表示状況

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の取組の表示状況を見ると、「表示している」が 53.8%で、「表示していない」(44.5%)を上回る。

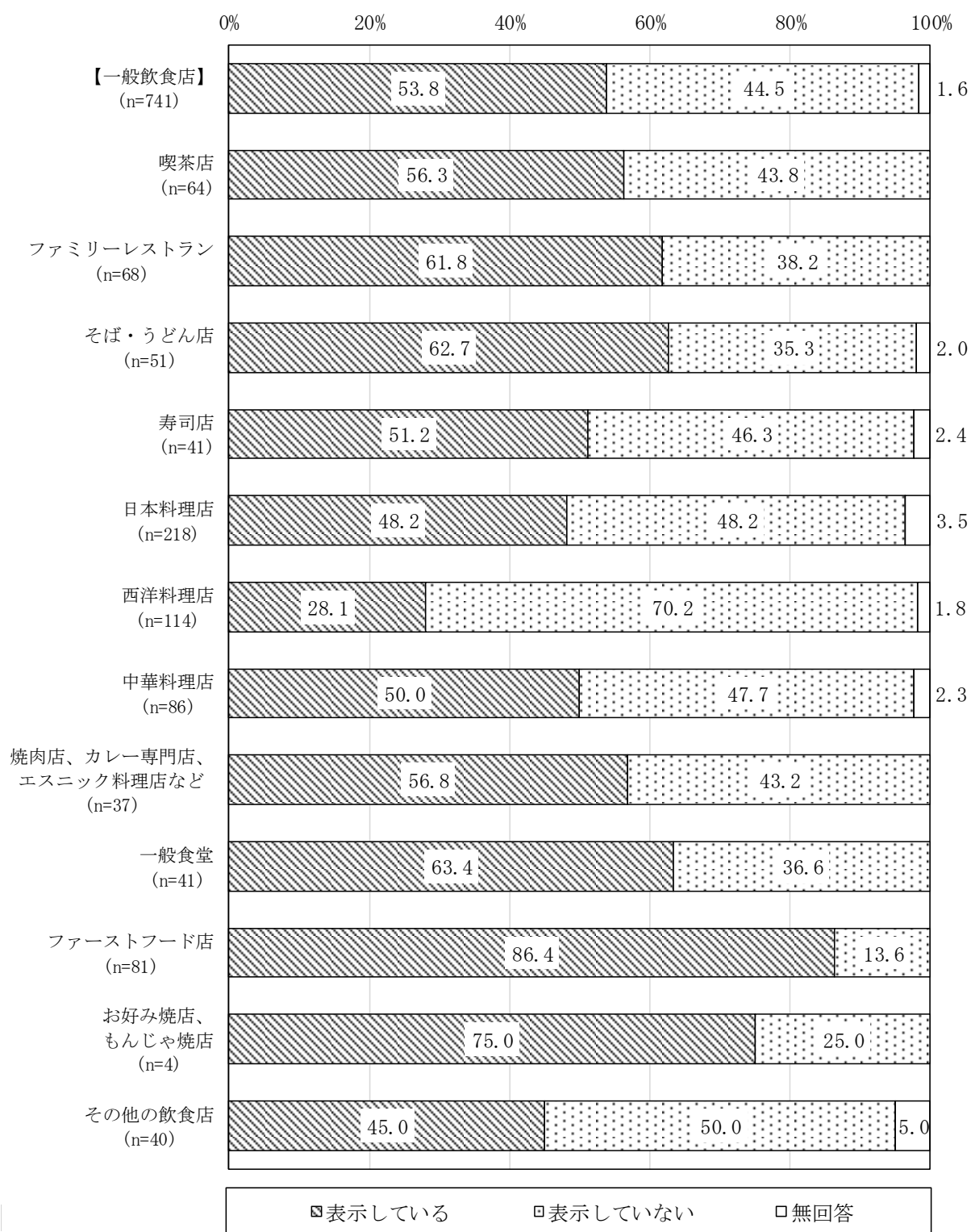
「表示している」割合は、ファーストフード店、一般食堂、そば・うどん店、ファミリーレストランで高く、西洋料理店で低い。

表 18A-1-1 表示状況 (n=741)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	399 (53.8)	330 (44.5)	12 (1.6)	741 (100.0)
喫茶店	36 (56.3)	28 (43.8)	-	64 (100.0)
ファミリーレストラン	42 (61.8)	26 (38.2)	-	68 (100.0)
そば・うどん店	32 (62.7)	18 (35.3)	1 (2.0)	51 (100.0)
寿司店	21 (51.2)	19 (46.3)	1 (2.4)	41 (100.0)
日本料理店	55 (48.2)	55 (48.2)	4 (3.5)	114 (100.0)
西洋料理店	32 (28.1)	80 (70.2)	2 (1.8)	114 (100.0)
中華料理店	43 (50.0)	41 (47.7)	2 (2.3)	86 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	21 (56.8)	16 (43.2)	-	37 (100.0)
一般食堂	26 (63.4)	15 (36.6)	-	41 (100.0)
ファーストフード店	70 (86.4)	11 (13.6)	-	81 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (75.0)	1 (25.0)	-	4 (100.0)
その他の飲食店	18 (45.0)	20 (50.0)	2 (5.0)	40 (100.0)

図 18A-1-1 表示状況 (n = 741)



◆禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

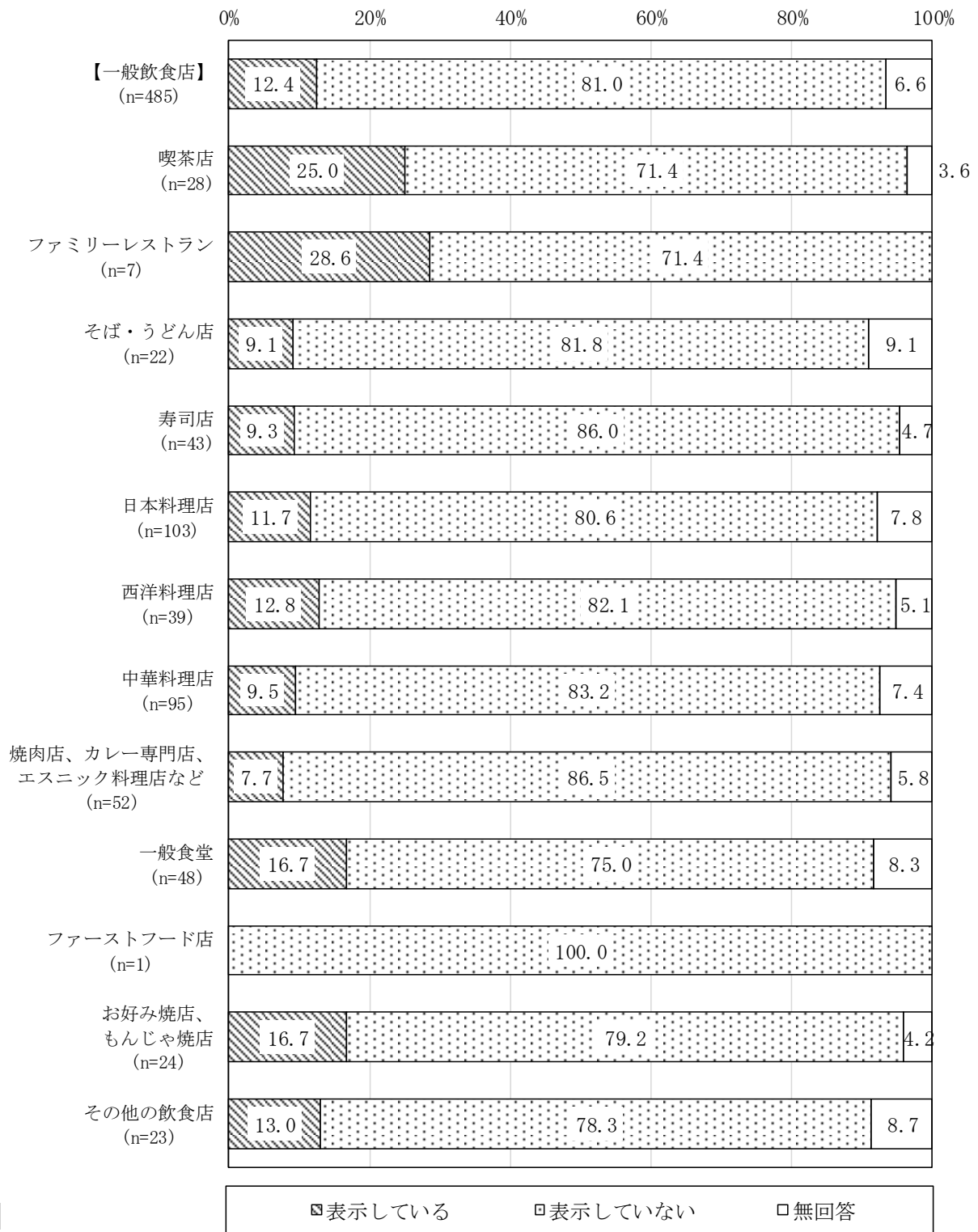
禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況では、「表示している」は 12.4%と 1 割強で、大半が「表示していない」(81.0%)としている。

表 18A-1-2 表示状況 (n=485)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	60 (12.4)	393 (81.0)	32 (6.6)	485 (100.0)
喫茶店	7 (25.0)	20 (71.4)	1 (3.6)	28 (100.0)
ファミリーレストラン	2 (28.6)	5 (71.4)	-	7 (100.0)
そば・うどん店	2 (9.1)	18 (81.8)	2 (9.1)	22 (100.0)
寿司店	4 (9.3)	37 (86.0)	2 (4.7)	43 (100.0)
日本料理店	12 (11.7)	83 (80.6)	8 (7.8)	103 (100.0)
西洋料理店	5 (12.8)	32 (82.1)	2 (5.1)	39 (100.0)
中華料理店	9 (9.5)	79 (83.2)	7 (7.4)	95 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	4 (7.7)	45 (86.5)	3 (5.8)	52 (100.0)
一般食堂	8 (16.7)	36 (75.0)	4 (8.3)	48 (100.0)
ファーストフード店	-	1 (100.0)	-	1 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	4 (16.7)	19 (79.2)	1 (4.2)	24 (100.0)
その他の飲食店	3 (13.0)	18 (78.3)	2 (8.7)	23 (100.0)

図 18A-1-2 表示状況 (n = 485)



① 表示物<問 19-1>

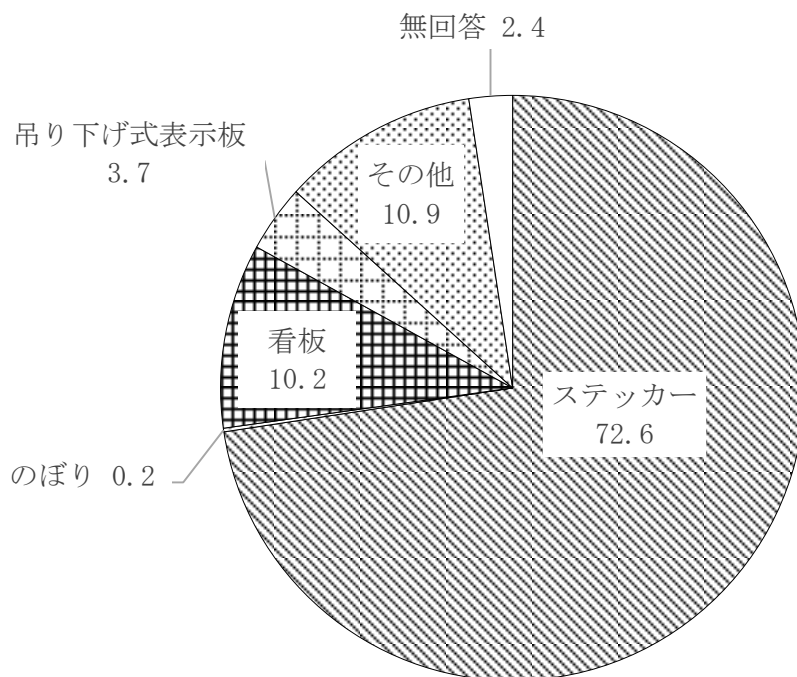
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示している店舗の表示物を見ると、「ステッカー」が 72.6%と断然多い。以下は「看板」(10.2%)や「吊り下げ式表示版」(3.7%)、「のぼり」(0.2%) 等となっている。

表 19A-1 表示物 (n=460)

	件数	構成比
ステッカー	334	72.6%
のぼり	1	0.2%
看板	47	10.2%
吊り下げ式表示板	17	3.7%
その他	50	10.9%
無回答	11	2.4%
合計	460	100.0%

図 19A-1 表示物 (n=460 単位%)



② 表示物の入手経路<問 19-2>

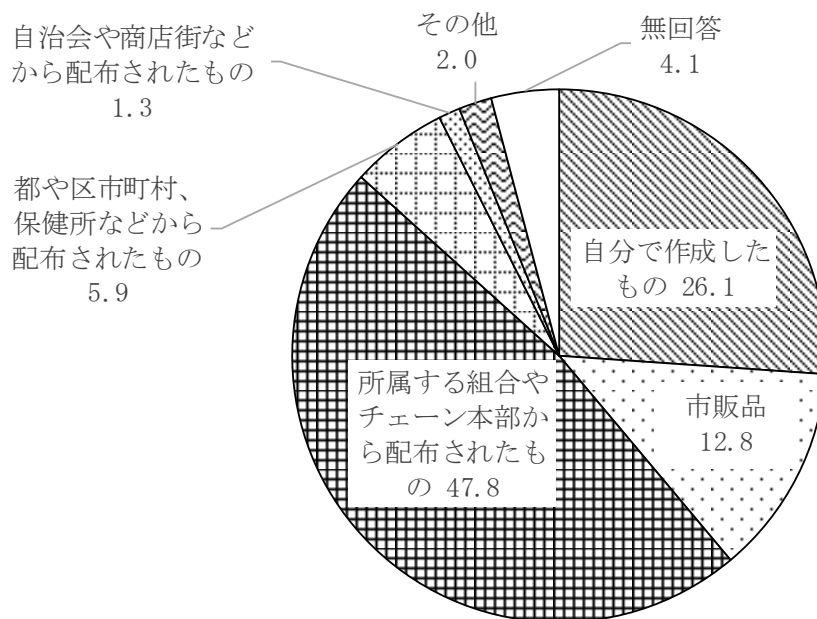
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示物の入手経路としては、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が 47.8%で最も多く、「自分で作成したもの」が 26.1%でこれに次ぐ。「市販品」(12.8%) は第 3 位となっている。

表 19A-2 表示物の入手経路 (n = 460)

	件数	構成比
自分で作成したもの	120	26.1%
市販品	59	12.8%
所属する組合やチェーン本部から配布されたもの	220	47.8%
都や区市町村、保健所などから配布されたもの	27	5.9%
自治会や商店街などから配布されたもの	6	1.3%
その他	9	2.0%
無回答	19	4.1%
合計	460	100.0%

図 19A-2 表示物の入手経路 (n = 460 単位%)



③ 表示によるメリット<問 19-3>

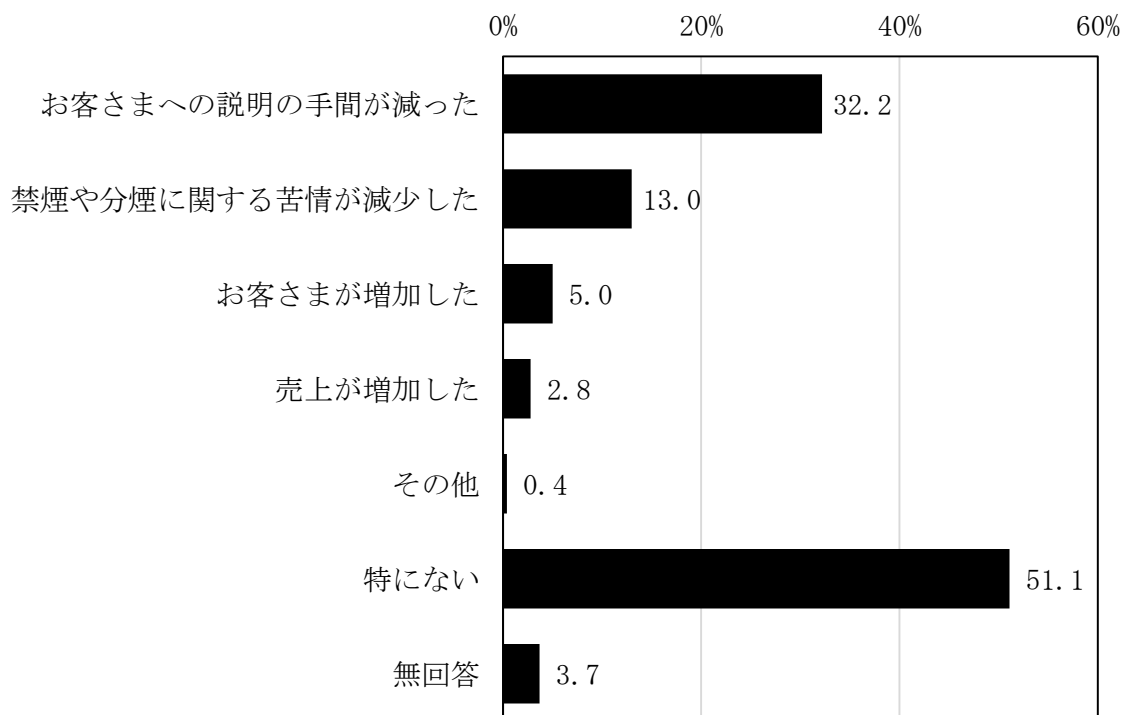
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

「お客さまへの説明の手間が減った」が 32.2%、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 13.0%と多い。ただし、「特にない」が 51.1%で半数程度となっている。

表 19A-3 表示によるメリット (n=460 複数回答)

	件数	構成比
お客さまへの説明の手間が減った	148	32.2%
禁煙や分煙に関する苦情が減少した	60	13.0%
お客さまが増加した	23	5.0%
売上が増加した	13	2.8%
その他	2	0.4%
特にない	235	51.1%
無回答	17	3.7%

図 19A-3 表示によるメリット (n=460 複数回答)





④ 表示場所<問 19-4>

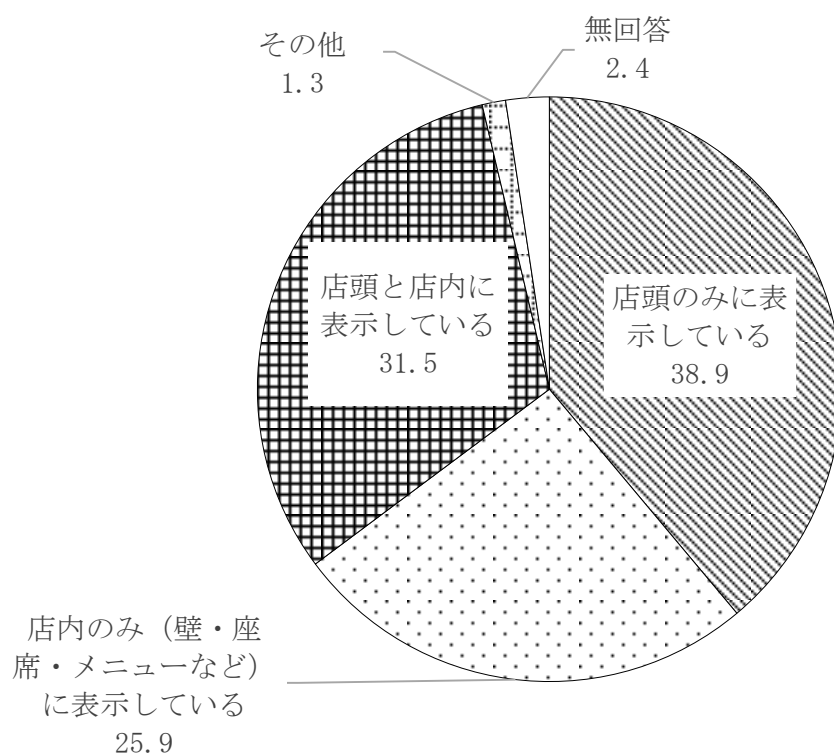
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示の場所としては、「店頭のみに表示している」が 38.9%、「店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している」が 25.9%、「店頭と店内に表示している」が 31.5%であった。

表 19A-4 表示物の入手経路（n = 460）

	件数	構成比
店頭のみに表示している	179	38.9%
店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している	119	25.9%
店頭と店内に表示している	145	31.5%
その他	6	1.3%
無回答	11	2.4%
合計	460	100.0%

図 19A-4 表示物の入手経路（n = 460 単位%）



⑤ 店頭非表示理由<問 19-5>

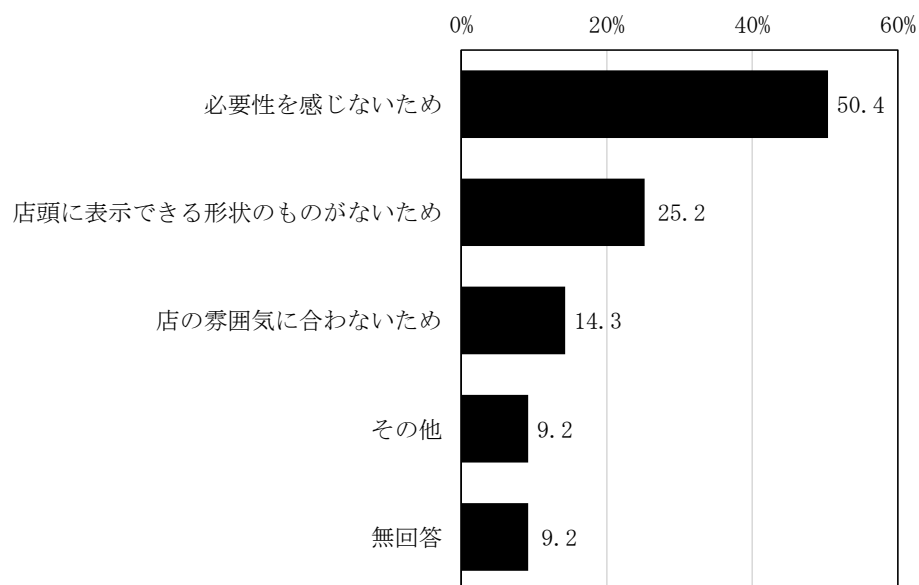
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示していない理由は、「必要性を感じないため」が 50.4%でトップ、「店頭に表示できる形状のものがないため」が 25.2%でこれに次ぐ。3位は「店の雰囲気合わないため」(14.3%)となっている。

表 19A-5 店頭非表示理由 (n = 119 複数回答)

	件数	構成比
必要性を感じないため	60	50.4%
店頭に表示できる形状のものがないため	30	25.2%
店の雰囲気に合わないため	17	14.3%
その他	11	9.2%
無回答	11	9.2%

図 19-5 店頭非表示理由 (n = 119 複数回答)



⑥ 店頭に表示したい表示物の内容<問 19-6>

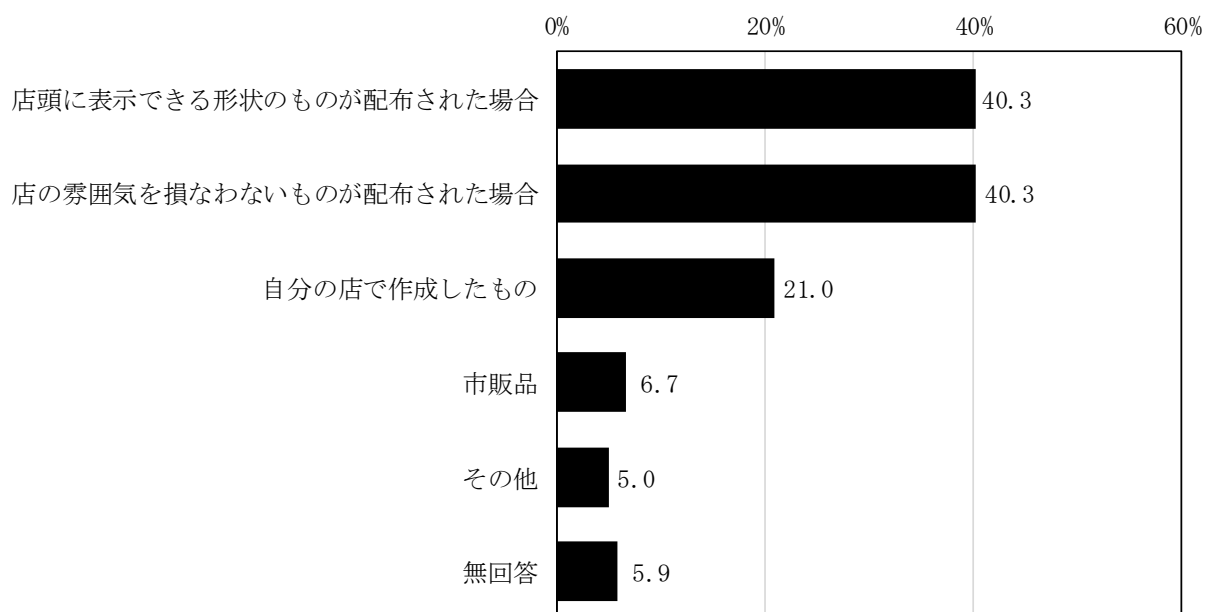
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示したい表示物は、「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」と「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」がいずれも 40.3%でトップ、「自分の店で作成したもの」は 21.0%でこれに次ぐが、上位 2 種とは 20 ポイント近い差がある。

表 19A-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=119 複数回答)

	件数	構成比
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	48	40.3%
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	48	40.3%
自分の店で作成したもの	25	21.0%
市販品	8	6.7%
その他	6	5.0%
無回答	7	5.9%

図 19A-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=119 複数回答)



⑦ 店頭に表示したい表示物の形状<問 19-7>

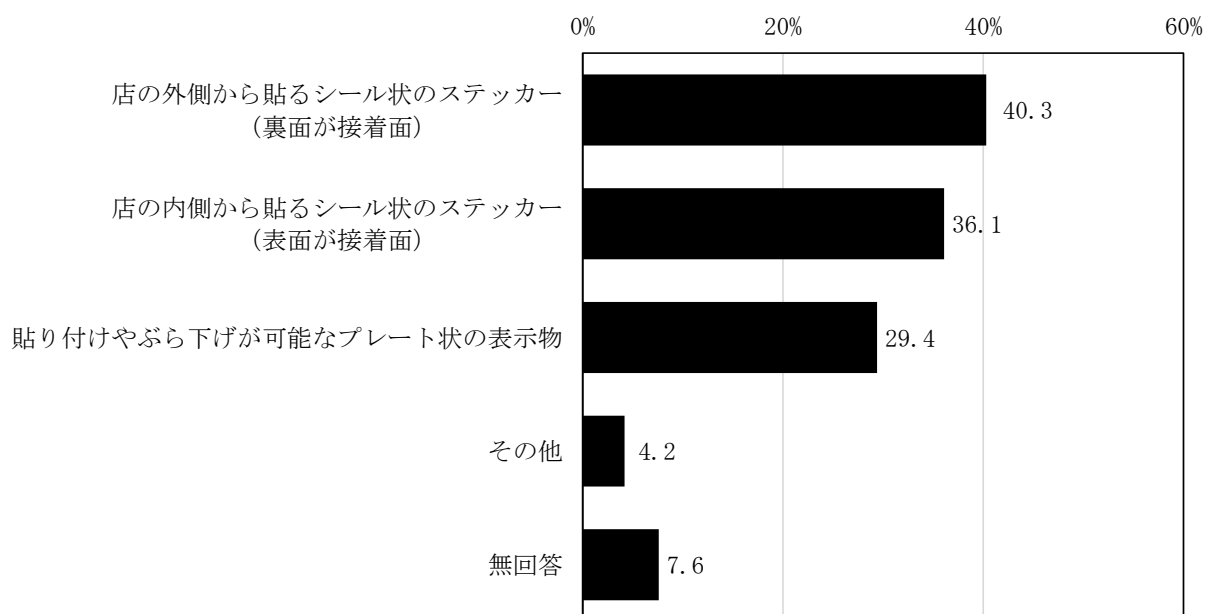
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

トップは「店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）」で 40.3%、これに「店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）」(36.1%)、「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物」(29.4%)が続く。

表 19A-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n = 119 複数回答)

	件数	構成比
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	48	40.3%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	43	36.1%
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物	35	29.4%
その他	5	4.2%
無回答	9	7.6%

図 19A-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n = 119 複数回答)



⑧ 店頭に表示したい表示物のサイズ<問 19-8>

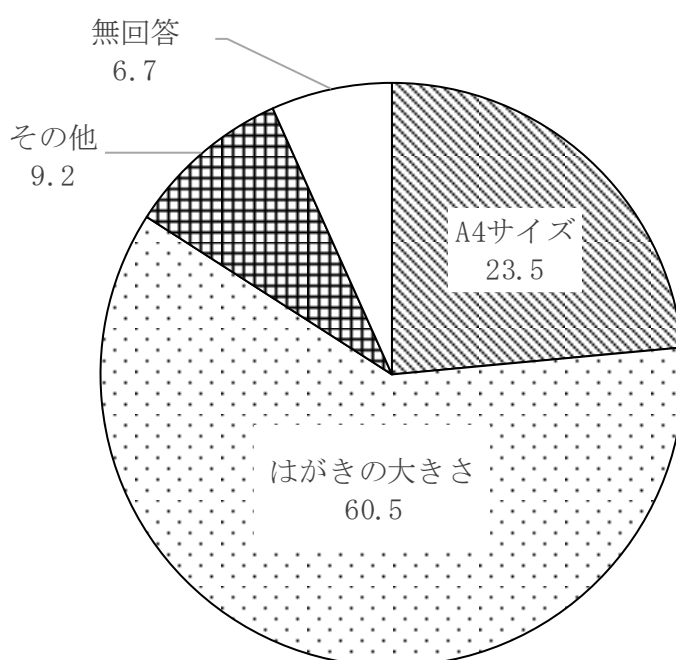
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 60.5%でトップ、「A4 サイズ」が 23.5%でこれに次ぐ。

表 19A-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=119)

	件数	構成比
A4サイズ	28	23.5%
はがきの大きさ	72	60.5%
その他	11	9.2%
無回答	8	6.7%
合計	119	100.0%

図 19A-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=119 単位%)



(2) 非表示理由と表示意向

① 非表示理由<問 20-1>

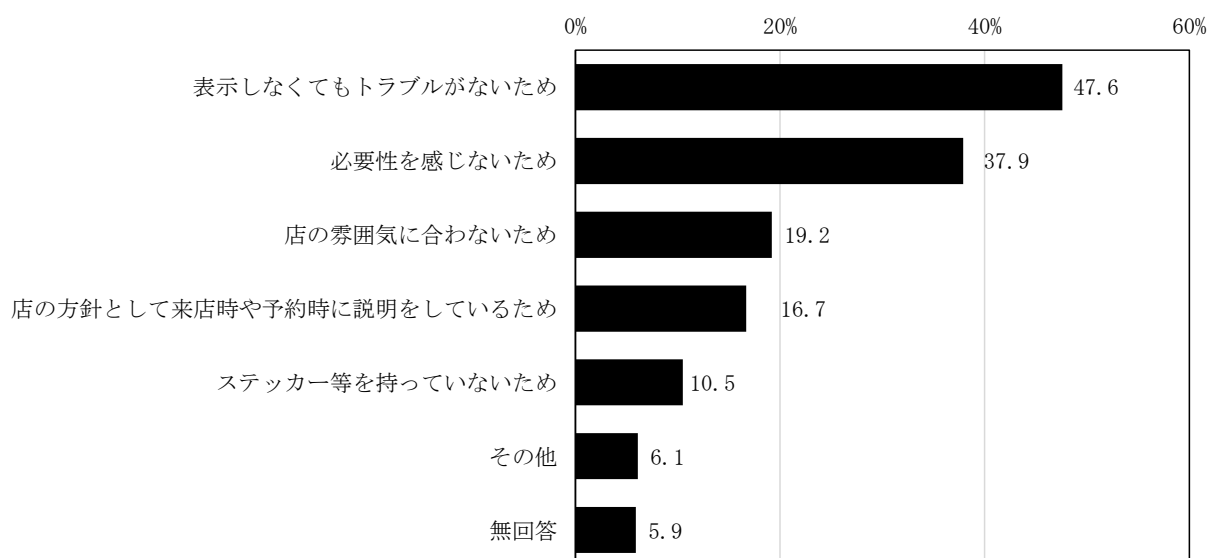
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

表示していない理由としては、「表示しなくてもトラブルがないため」が 47.6%と最も高く、「必要性を感じないため」が 37.9%で続く。以下、「店の方針として来店時や予約時に説明をしているため」(16.7%)、「ステッカー等を持っていないため」(10.5%)と続く。

表 20A-1 非表示理由 (n = 725 複数回答)

	件数	構成比
表示しなくてもトラブルがないため	345	47.6%
必要性を感じないため	275	37.9%
店の雰囲気合わないため	139	19.2%
店の方針として来店時や予約時に説明をしているため	121	16.7%
ステッカー等を持っていないため	76	10.5%
その他	44	6.1%
無回答	43	5.9%

図 20A-1 非表示理由 (n = 725 複数回答)



② 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）＜問 20-2＞

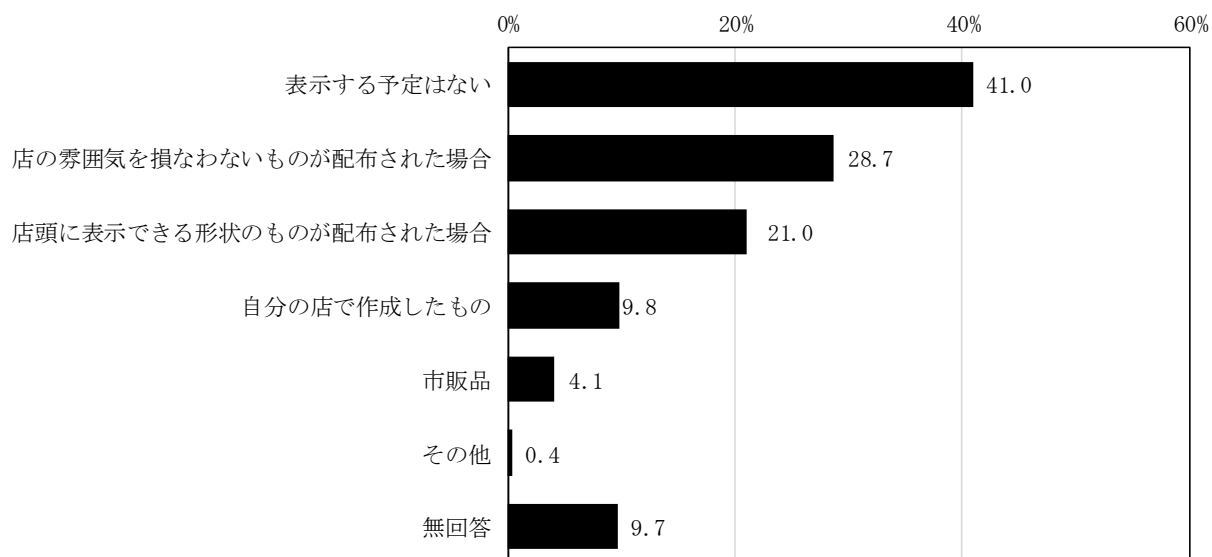
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「表示する予定はない」が 41.0%と約 4 割。表示物としては「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」(28.7%) や、「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」(21.0%) などがあげられている。

表 20A-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
表示する予定はない	297	41.0%
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	208	28.7%
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	152	21.0%
自分の店で作成したもの	71	9.8%
市販品	30	4.1%
その他	3	0.4%
無回答	70	9.7%

図 20A-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）



③ 店頭に表示したい表示物の文面内容（非表示店）＜問 20-3＞

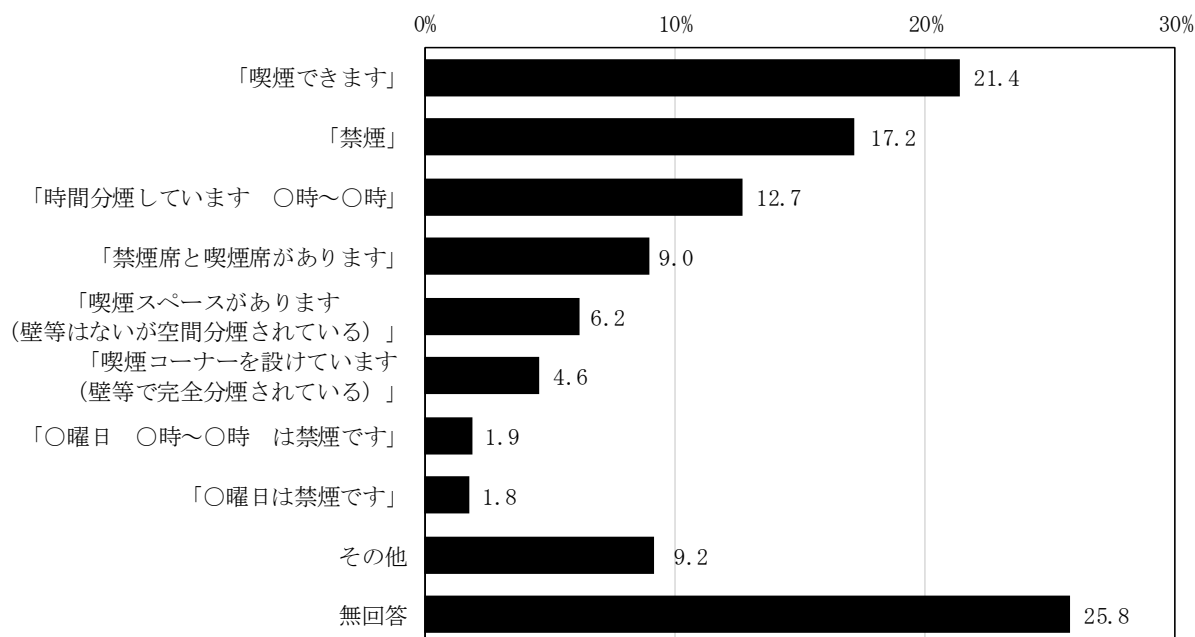
〔問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店〕

「喫煙できます」が 21.4%で最も高く、次いで、「禁煙」（17.2%）、「禁煙席と喫煙席があります」（9.0%）、「時間分煙しています ○時～○時」（12.7%）などが上位にあげられる。

表 20A-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
「喫煙できます」	155	21.4%
「禁煙」	125	17.2%
「時間分煙しています ○時～○時」	92	12.7%
「禁煙席と喫煙席があります」	65	9.0%
「喫煙スペースがあります（壁等はないが空間分煙されている）」	45	6.2%
「喫煙コーナーを設けています（壁等で完全分煙されている）」	33	4.6%
「○曜日 ○時～○時 は禁煙です」	14	1.9%
「○曜日は禁煙です」	13	1.8%
その他	67	9.2%
無回答	187	25.8%

図 20A-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）





④ 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）＜問 20-4＞

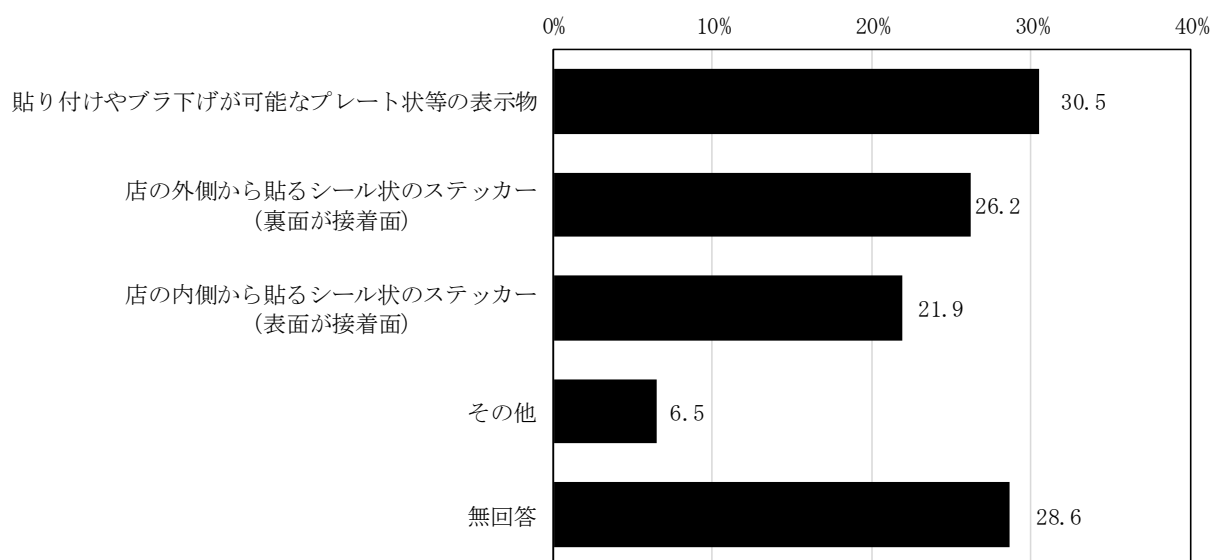
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物」が 30.5%で最も高い。

表 20A-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状等の表示物	221	30.5%
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	190	26.2%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	159	21.9%
その他	47	6.5%
無回答	207	28.6%

図 20A-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 725 複数回答）



⑤ 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）＜問 20-5＞

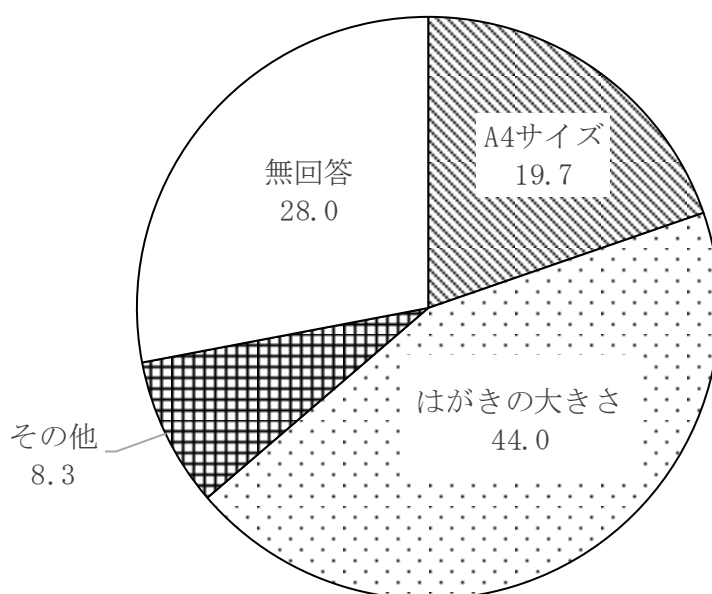
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 44.0% でトップ、続く「A4 サイズ」は 19.7% であった。

表 20A-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 725）

	件数	構成比
A4サイズ	143	19.7%
はがきの大きさ	319	44.0%
その他	60	8.3%
無回答	203	28.0%
合計	725	100.0%

図 20A-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 725 単位%）



## 5 従業員に対する受動喫煙対策について

### (1) 経営者・管理者の喫煙習慣<問 22-1>

経営者・管理者は、「喫煙習慣がある」が 41.7%、「喫煙習慣はない」(49.3%) を 8 ポイント程度下回っている。

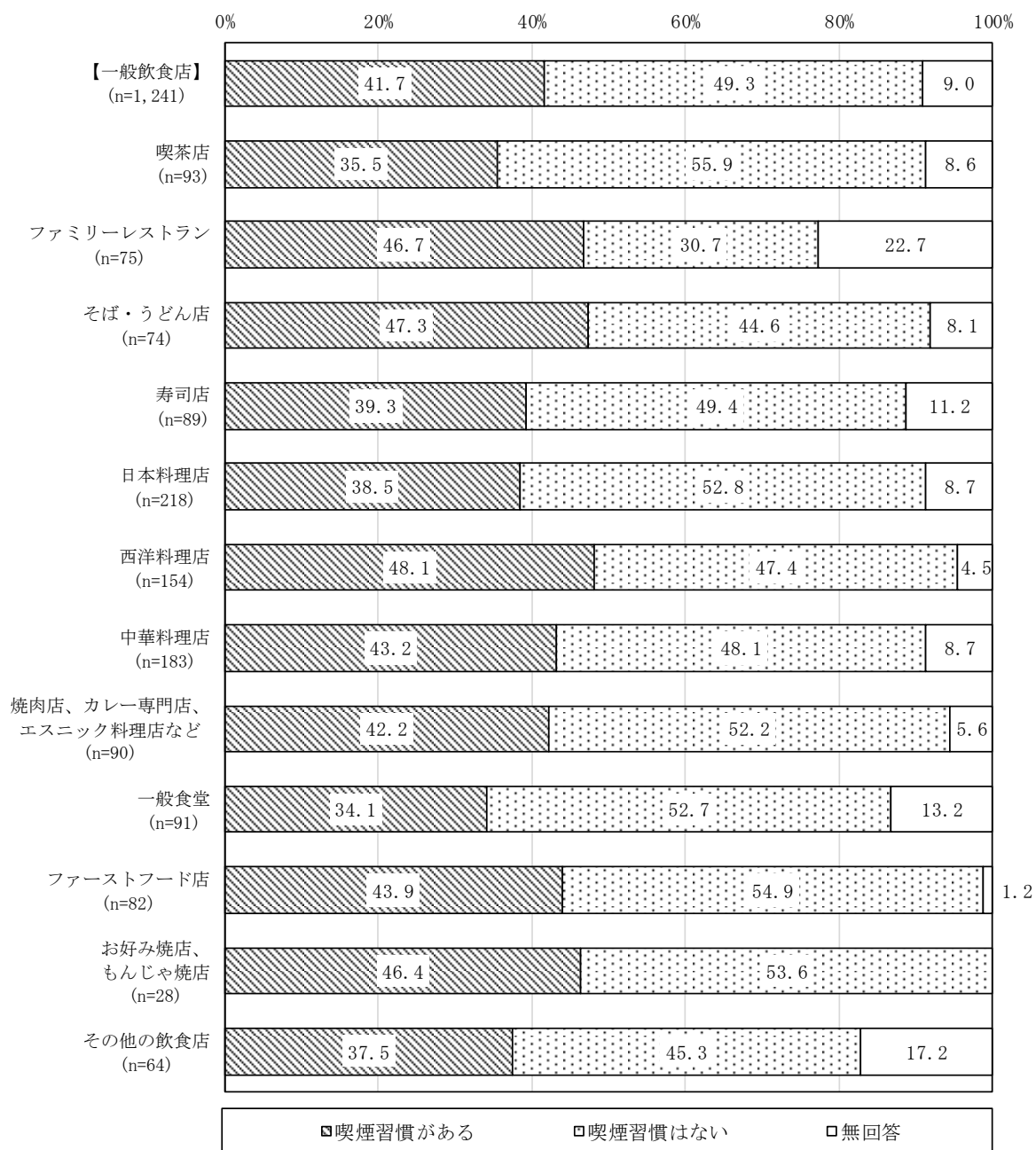
業種別にみると、「喫煙習慣がある」は西洋料理店、そば・うどん店、ファミリーレストラン、お好み焼店・もんじゃ焼店で高くなっている。

表 22A-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	喫煙習慣がある	喫煙習慣はない	無回答	合計
【一般飲食店】	517 (41.7)	612 (49.3)	112 (9.0)	1,241 (100.0)
喫茶店	33 (35.5)	52 (55.9)	8 (8.6)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	35 (46.7)	23 (30.7)	17 (22.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	35 (47.3)	33 (44.6)	6 (8.1)	74 (100.0)
寿司店	35 (39.3)	44 (49.4)	10 (11.2)	89 (100.0)
日本料理店	84 (38.5)	115 (52.8)	19 (8.7)	218 (100.0)
西洋料理店	74 (48.1)	73 (47.4)	7 (4.5)	154 (100.0)
中華料理店	79 (43.2)	88 (48.1)	16 (8.7)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	38 (42.2)	47 (52.2)	5 (5.6)	90 (100.0)
一般食堂	31 (34.1)	48 (52.7)	12 (13.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	36 (43.9)	45 (54.9)	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	13 (46.4)	15 (53.6)	- -	28 (100.0)
その他の飲食店	24 (37.5)	29 (45.3)	11 (17.2)	64 (100.0)

図 22A-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,241)



(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）〈問 22-2〉

〔問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店〕

従業員に喫煙者がいるかどうかの設問では、「いる」が 63.3%で、「いない」(21.9%) の約 3 倍である。

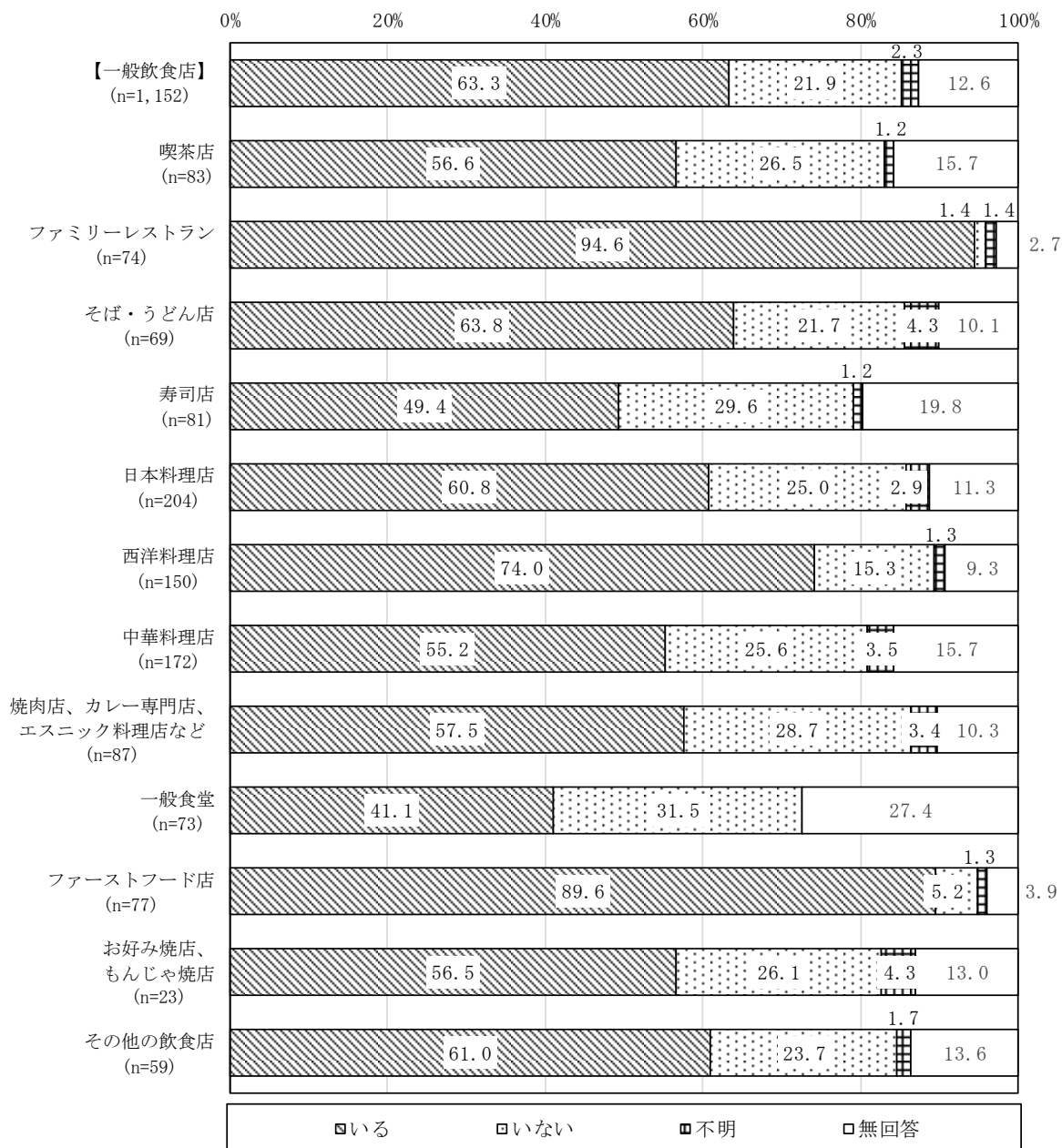
業種別にみると、「いる」はファミリーレストラン、ファーストフード店で特に高くなっている。

表 22A-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 152)

上段：件数  
下段：構成比

	いる	いない	不明	無回答	合計
【一般飲食店】	729 (63.3)	252 (21.9)	26 (2.3)	145 (12.6)	1,152 (100.0)
喫茶店	47 (56.6)	22 (26.5)	1 (1.2)	13 (15.7)	83 (100.0)
ファミリーレストラン	70 (94.6)	1 (1.4)	1 (1.4)	2 (2.7)	74 (100.0)
そば・うどん店	44 (63.8)	15 (21.7)	3 (4.3)	7 (10.1)	69 (100.0)
寿司店	40 (49.4)	24 (29.6)	1 (1.2)	16 (19.8)	81 (100.0)
日本料理店	124 (60.8)	51 (25.0)	6 (2.9)	23 (11.3)	204 (100.0)
西洋料理店	111 (74.0)	23 (15.3)	2 (1.3)	14 (9.3)	150 (100.0)
中華料理店	95 (55.2)	44 (25.6)	6 (3.5)	27 (15.7)	172 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	50 (57.5)	25 (28.7)	3 (3.4)	9 (10.3)	87 (100.0)
一般食堂	30 (41.1)	23 (31.5)	-	20 (27.4)	73 (100.0)
ファーストフード店	69 (89.6)	4 (5.2)	1 (1.3)	3 (3.9)	77 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	13 (56.5)	6 (26.1)	1 (4.3)	3 (13.0)	23 (100.0)
その他の飲食店	36 (61.0)	14 (23.7)	1 (1.7)	8 (13.6)	59 (100.0)

図 22A-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 152)



(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無<問 22-3>

[問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店]

募集・採用時点で店の禁煙・分煙・喫煙等の状況を「説明している」店は 26.4%であるのに対し、「説明していない」店は 53.6%と半数を超え、説明している店の約 2 倍に上っている。

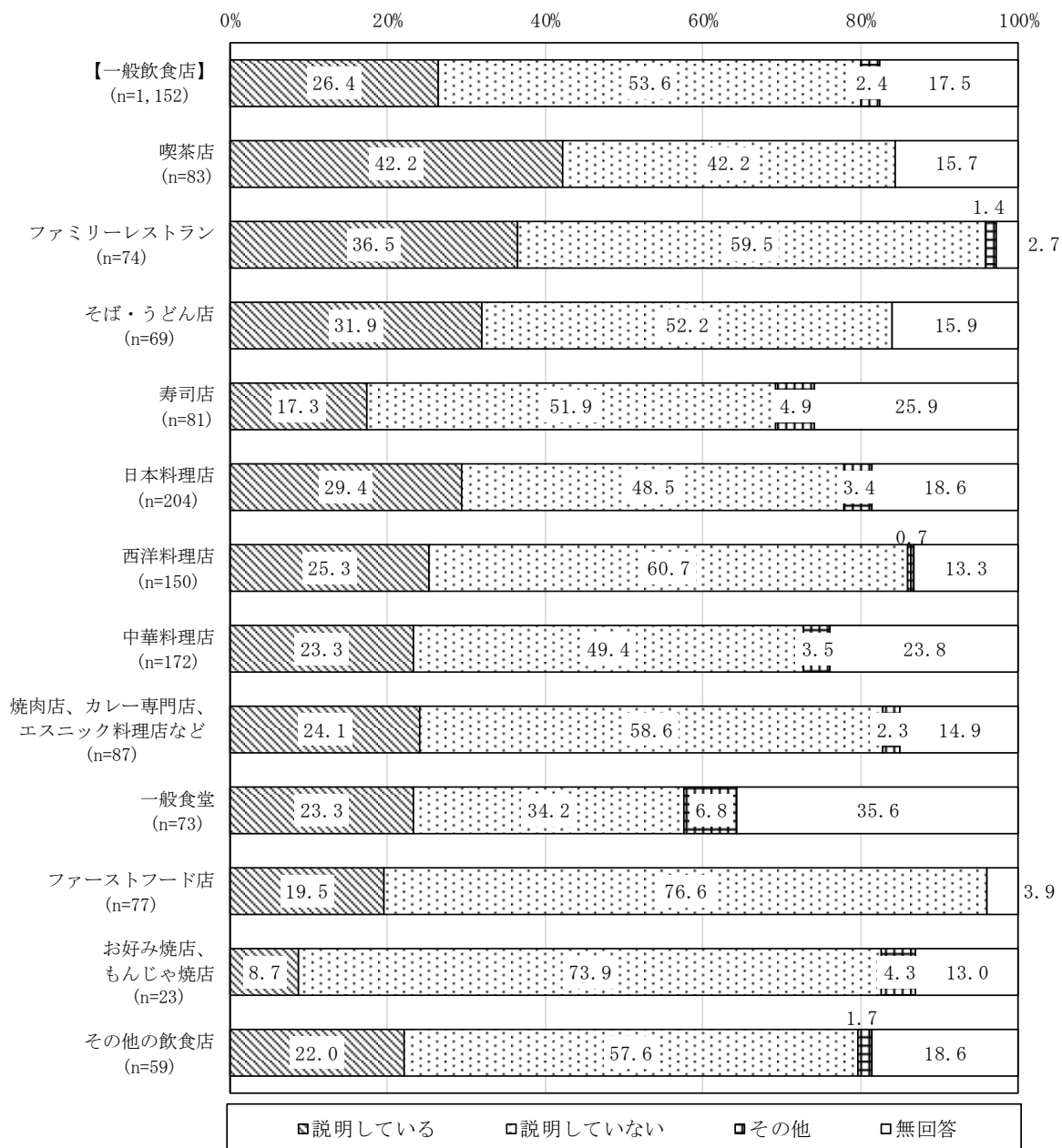
業種別にみると、「説明している」は喫茶店、「説明していない」はファーストフード店、西洋料理店、ファミリーレストランで高くなっている。

表 22A-3 募集・採用時での喫煙・分煙・禁煙状況の説明の有無 (n=1,152)

上段：件数  
下段：構成比

	説明している	説明していない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	304 (26.4)	618 (53.6)	28 (2.4)	202 (17.5)	1,152 (100.0)
喫茶店	35 (42.2)	35 (42.2)	- -	13 (15.7)	83 (100.0)
ファミリーレストラン	27 (36.5)	44 (59.5)	1 (1.4)	2 (2.7)	74 (100.0)
そば・うどん店	22 (31.9)	36 (52.2)	- -	11 (15.9)	69 (100.0)
寿司店	14 (17.3)	42 (51.9)	4 (4.9)	21 (25.9)	81 (100.0)
日本料理店	60 (29.4)	99 (48.5)	7 (3.4)	38 (18.6)	204 (100.0)
西洋料理店	38 (25.3)	91 (60.7)	1 (0.7)	20 (13.3)	150 (100.0)
中華料理店	40 (23.3)	85 (49.4)	6 (3.5)	41 (23.8)	172 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	21 (24.1)	51 (58.6)	2 (2.3)	13 (14.9)	87 (100.0)
一般食堂	17 (23.3)	25 (34.2)	5 (6.8)	26 (35.6)	73 (100.0)
ファーストフード店	15 (19.5)	59 (76.6)	- -	3 (3.9)	77 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	2 (8.7)	17 (73.9)	1 (4.3)	3 (13.0)	23 (100.0)
その他の飲食店	13 (22.0)	34 (57.6)	1 (1.7)	11 (18.6)	59 (100.0)

図 22A-3 募集・採用時での喫煙・分煙・禁煙状況の説明の有無 (n = 1, 152)





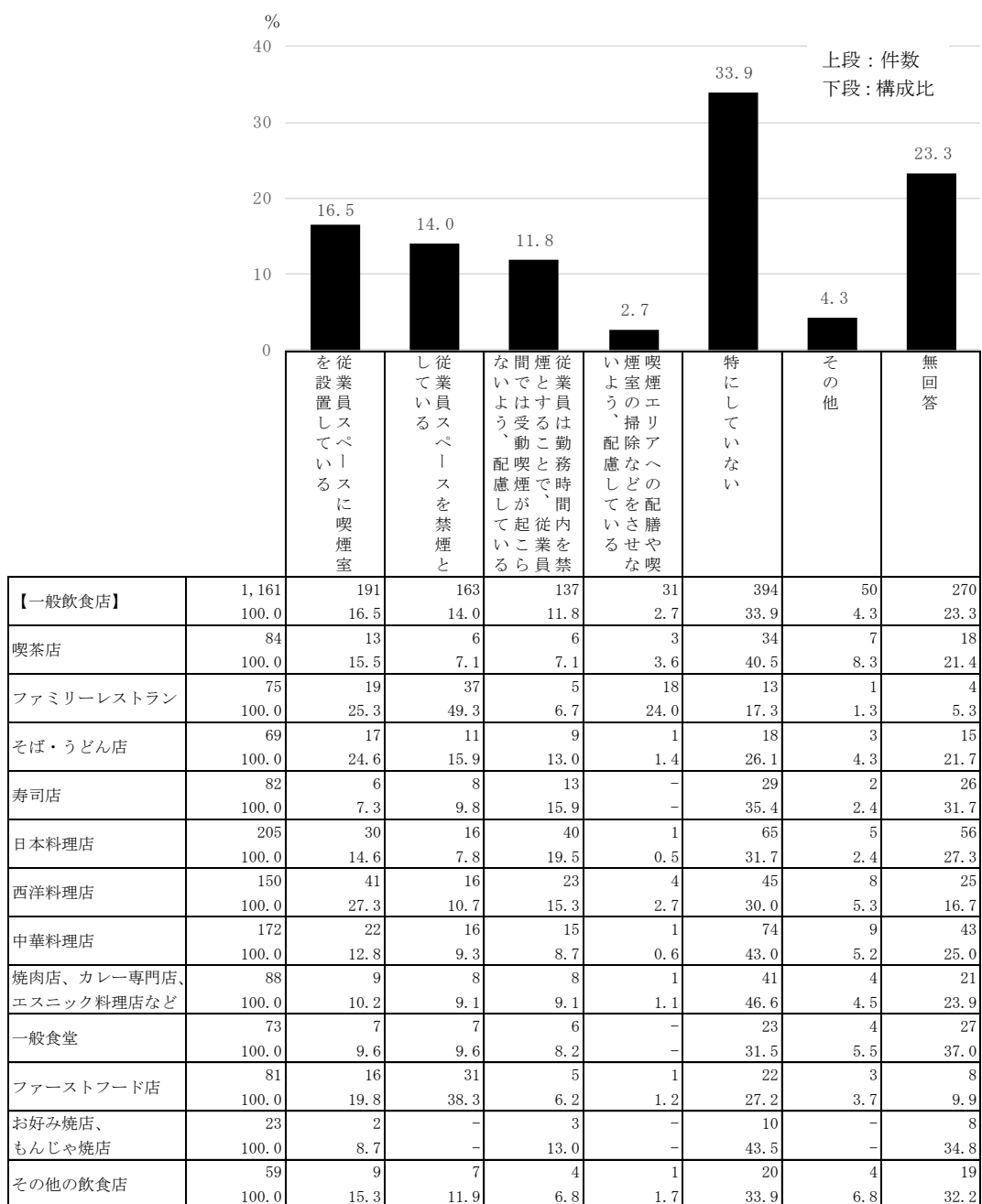
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容<問 22-4>

[「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店]

「特にしていない」が 33.9%と 3 割を超えている。対策店の対策内容としては、「従業員スペースに喫煙室を設置している」(16.5%)、「従業員スペースを禁煙としている」(14.0%)、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」(11.8%)などがあげられている。

「特にしていない」は焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店で高い。

図 22A-4 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容 (n=1,161 複数回答)



(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策<問 22-5>

〔「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店〕（自由回答の回答者）

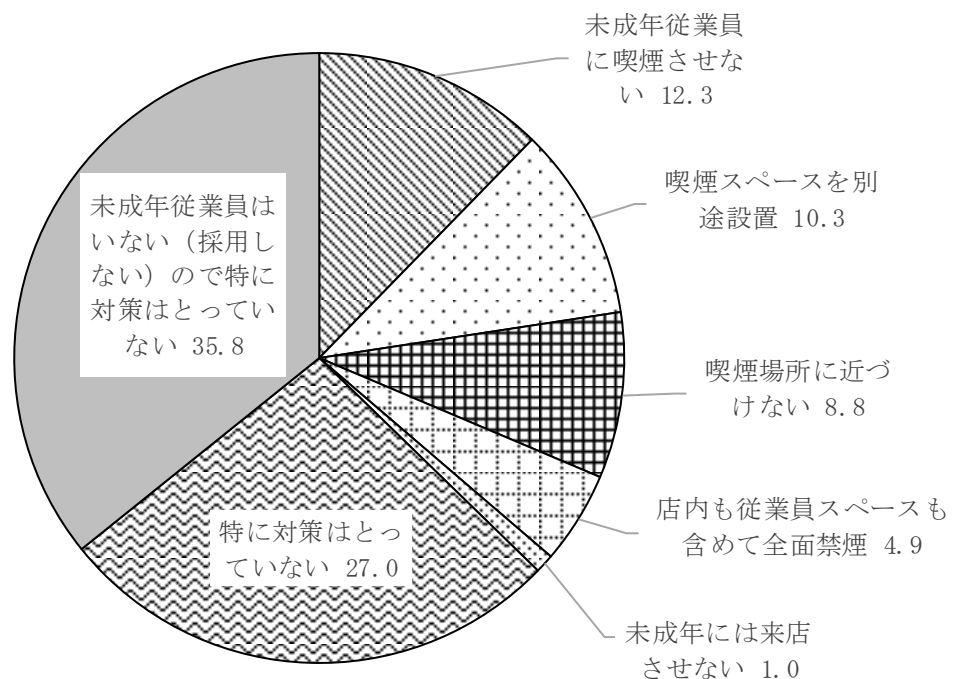
自由回答を集計した結果、「特に対策はとっていない」（27.0%）もしくは「未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない」（35.8%）とする対策をとっていない店舗が62.8%と6割強を占める。

対策内容としては、「未成年従業員に喫煙させない」（12.3%）とする法規定上当然の施策のほか「喫煙スペースを別途設置している」（10.3%）、「喫煙場所に近づけない」（8.8%）などが上位にあげられている。

表 22A-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=204）

	件数	構成比
未成年従業員に喫煙させない	25	12.3%
喫煙スペースを別途設置	21	10.3%
喫煙場所に近づけない	18	8.8%
店内も従業員スペースも含めて全面禁煙	10	4.9%
未成年には来店させない	2	1.0%
特に対策はとっていない	55	27.0%
未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない	73	35.8%
合計	204	100.0%

図 22A-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=204 単位%）



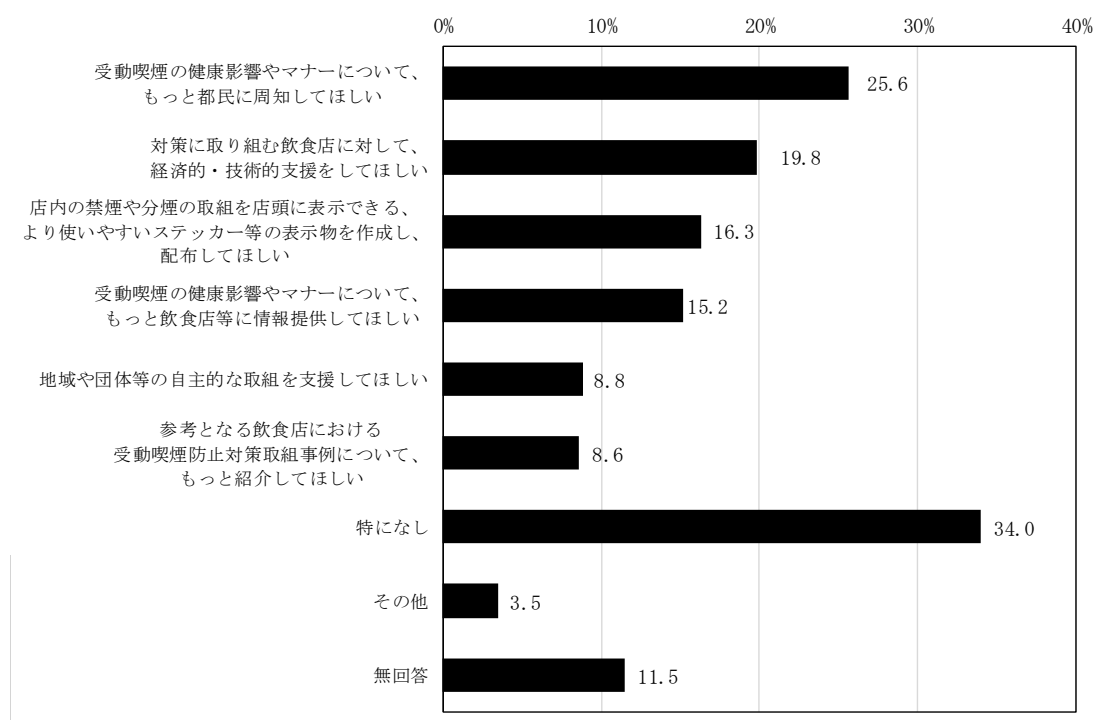
## 6 東京都への要望<問 23>

「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」が 25.6%と最も高く、「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」が 19.8%でこれに次ぐ。以下、「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」(16.3%)、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい」(15.2%)が続いている。

表 23A 東京都への要望 (n = 1, 241 複数回答)

	件数	構成比
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと都民に周知してほしい	318	25.6%
対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい	246	19.8%
店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、 より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい	202	16.3%
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと飲食店等に情報提供してほしい	189	15.2%
地域や団体等の自主的な取組を支援してほしい	109	8.8%
参考となる飲食店における受動喫煙防止対策取組事例について、 もっと紹介してほしい	107	8.6%
特になし	422	34.0%
その他	44	3.5%
無回答	143	11.5%

図 23A 東京都への要望 (n = 1, 241 複数回答)



## 7 法律や条例に関する考え方

### (1) 受動喫煙防止策における国の法律による全国統一的な規制について

#### ① 規制への意見<問 24-1>と具体的な規制内容<問 24-2>

[具体的な規制内容は[問 24-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

全国統一的な規制については、「法律による規制がある方が良い」が35.3%。対して、「法律による規制はしてほしくない」は53.2%と半数を超えている。

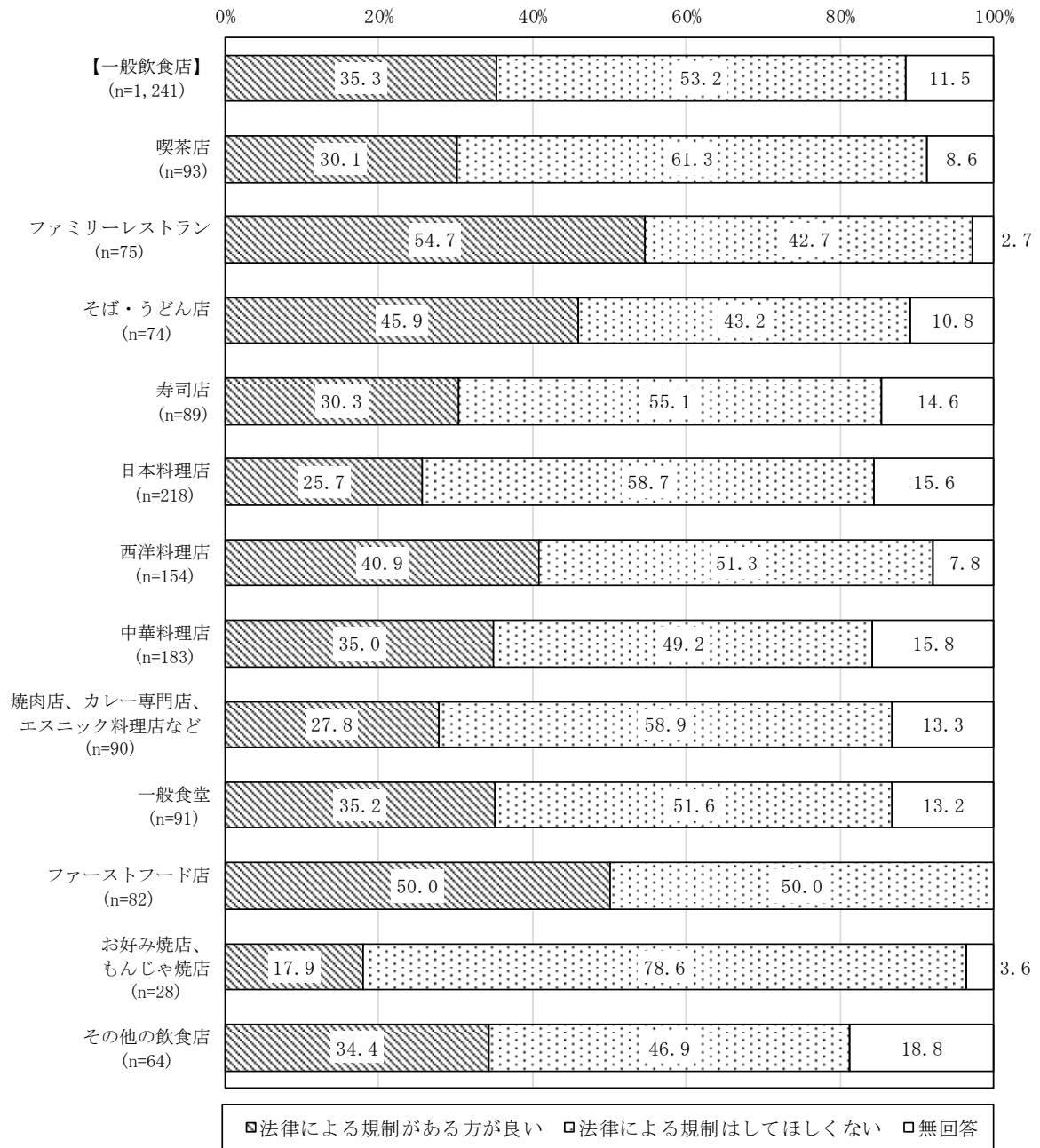
業種別にみると、「法律による規制がある方が良い」はファミリーレストラン、ファーストフード店、そば・うどん店、「法律による規制はしてほしくない」はお好み焼店・もんじゃ焼店、喫茶店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店、日本料理店、寿司店などで高くなっている。

表 24A-1 国の法律による規制について (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	法律による規制 がある方が良い	法律による規制は してほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	438 (35.3)	660 (53.2)	143 (11.5)	1,241 (100.0)
喫茶店	28 (30.1)	57 (61.3)	8 (8.6)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	41 (54.7)	32 (42.7)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	34 (45.9)	32 (43.2)	8 (10.8)	74 (100.0)
寿司店	27 (30.3)	49 (55.1)	13 (14.6)	89 (100.0)
日本料理店	56 (25.7)	128 (58.7)	34 (15.6)	218 (100.0)
西洋料理店	63 (40.9)	79 (51.3)	12 (7.8)	154 (100.0)
中華料理店	64 (35.0)	90 (49.2)	29 (15.8)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	25 (27.8)	53 (58.9)	12 (13.3)	90 (100.0)
一般食堂	32 (35.2)	47 (51.6)	12 (13.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	41 (50.0)	41 (50.0)	- -	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	5 (17.9)	22 (78.6)	1 (3.6)	28 (100.0)
その他の飲食店	22 (34.4)	30 (46.9)	12 (18.8)	64 (100.0)

図 24A-1 国の法律による規制について (n=1,241)



具体的な規制内容については、「国が罰則付き法律を制定する」が45.0%でトップ、「国が罰則なしの法律を制定する」が29.9%でこれに次ぐ。「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」は16.0%であった。

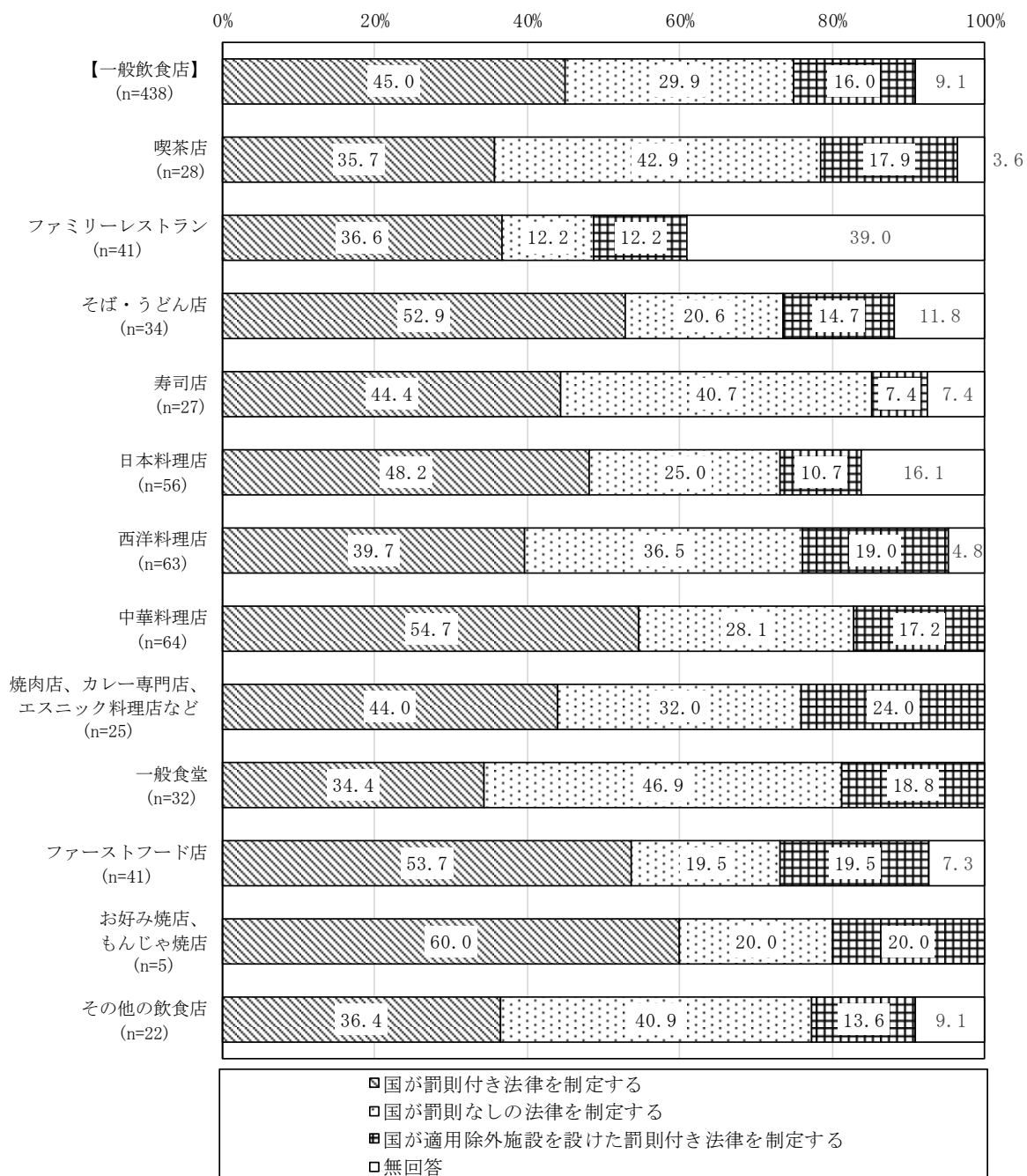
「国が罰則付き法律を制定する」は中華料理店、ファーストフード店、そば・うどん店、「国が罰則なしの法律を制定する」は一般食堂、喫茶店、寿司店で高くなっている。

表 24A-2 具体的な規制内容 (n = 438)

上段：件数  
下段：構成比

	国が罰則付き 法律を制定する	国が罰則なしの 法律を制定する	国が適用除外施設 を設けた罰則付き 法律を制定する	無回答	合計
【一般飲食店】	197 (45.0)	131 (29.9)	70 (16.0)	40 (9.1)	438 (100.0)
喫茶店	10 (35.7)	12 (42.9)	5 (17.9)	1 (3.6)	28 (100.0)
ファミリーレストラン	15 (36.6)	5 (12.2)	5 (12.2)	16 (39.0)	41 (100.0)
そば・うどん店	18 (52.9)	7 (20.6)	5 (14.7)	4 (11.8)	34 (100.0)
寿司店	12 (44.4)	11 (40.7)	2 (7.4)	2 (7.4)	27 (100.0)
日本料理店	27 (48.2)	14 (25.0)	6 (10.7)	9 (16.1)	56 (100.0)
西洋料理店	25 (39.7)	23 (36.5)	12 (19.0)	3 (4.8)	63 (100.0)
中華料理店	35 (54.7)	18 (28.1)	11 (17.2)	-	64 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	11 (44.0)	8 (32.0)	6 (24.0)	-	25 (100.0)
一般食堂	11 (34.4)	15 (46.9)	6 (18.8)	-	32 (100.0)
ファーストフード店	22 (53.7)	8 (19.5)	8 (19.5)	3 (7.3)	41 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (60.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	-	5 (100.0)
その他の飲食店	8 (36.4)	9 (40.9)	3 (13.6)	2 (9.1)	22 (100.0)

図 24A-2 具体的な規制内容 (n=438)



(2) 受動喫煙防止策における東京都の条例による東京都独自の規制について

① 規制への意見<問 25-1>と具体的な規制内容<問 25-2>

[具体的な規制内容は[問 24-1 で「1 条例による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

東京都独自の規制に関する意見では、「条例による規制はしてほしくない」(47.4%)が「条例による規制がある方が良い」(37.6%)を上回る結果となった。

「条例による規制がある方が良い」はファーストフード店、ファミリーレストラン、そば・うどん店、「条例による規制はしてほしくない」は焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店、日本料理店で高くなっている。

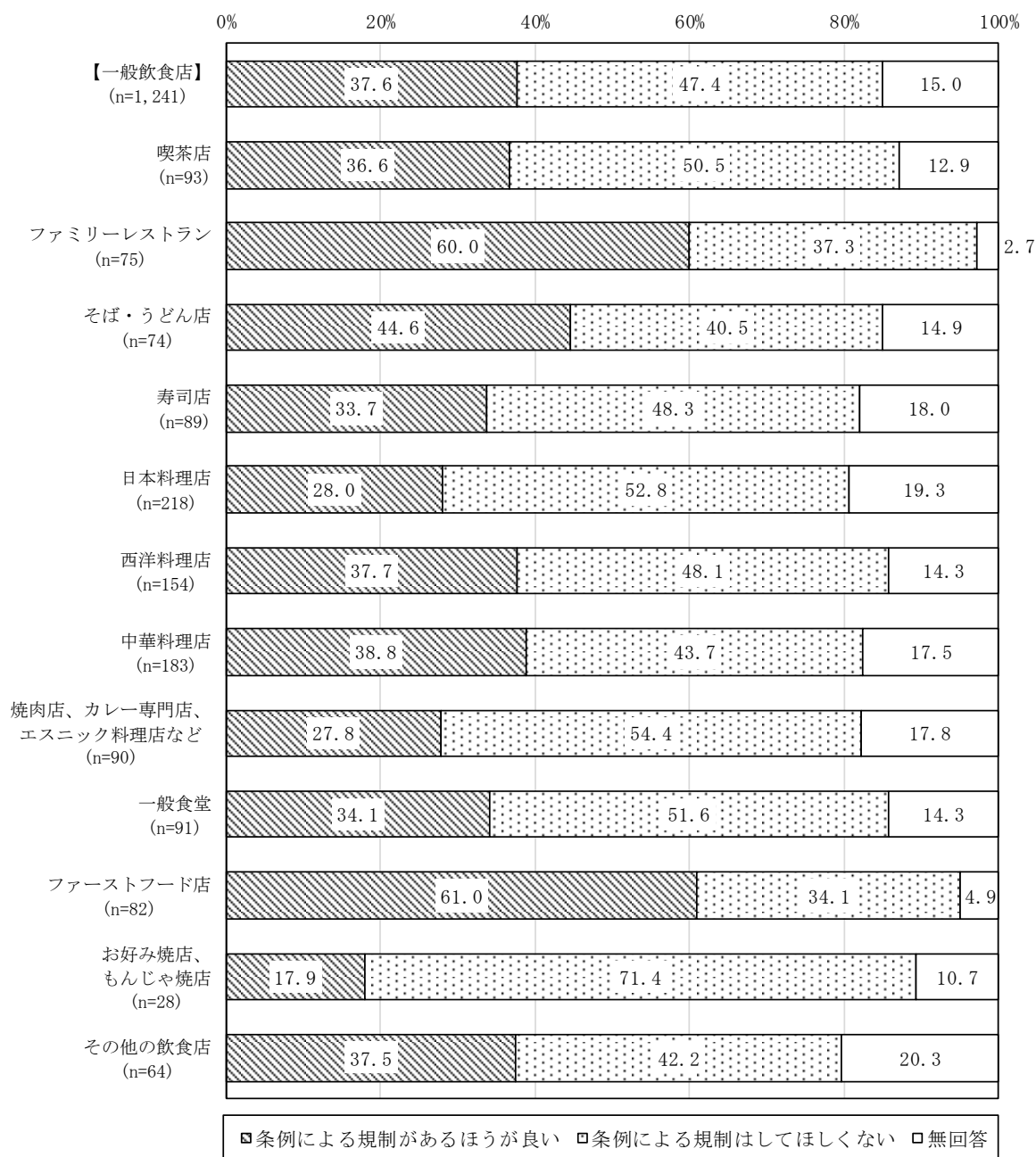
表 25A-1 東京都の条例による規制について (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	条例による規制があるほうが良い	条例による規制はしてほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	467 (37.6)	588 (47.4)	186 (15.0)	1,241 (100.0)
喫茶店	34 (36.6)	47 (50.5)	12 (12.9)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	45 (60.0)	28 (37.3)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	33 (44.6)	30 (40.5)	11 (14.9)	74 (100.0)
寿司店	30 (33.7)	43 (48.3)	16 (18.0)	89 (100.0)
日本料理店	61 (28.0)	115 (52.8)	42 (19.3)	218 (100.0)
西洋料理店	58 (37.7)	74 (48.1)	22 (14.3)	154 (100.0)
中華料理店	71 (38.8)	80 (43.7)	32 (17.5)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	25 (27.8)	49 (54.4)	16 (17.8)	90 (100.0)
一般食堂	31 (34.1)	47 (51.6)	13 (14.3)	91 (100.0)
ファーストフード店	50 (61.0)	28 (34.1)	4 (4.9)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	5 (17.9)	20 (71.4)	3 (10.7)	28 (100.0)
その他の飲食店	24 (37.5)	27 (42.2)	13 (20.3)	64 (100.0)



図 25A-1 東京都の条例による規制について (n=1,241)



具体的な規制内容についてみると、「都が罰則付き条例を制定する」が46.5%で、「都が罰則なしの条例を制定する」(33.4%)を13ポイント上回った。「都が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する」は16.5%であった。

「都が罰則付き条例を制定する」はファミリーレストラン、ファーストフード店、そば・うどん店、中華料理店、「都が罰則なしの条例を制定する」は喫茶店、一般食堂、寿司店で高くなっている。

表 25A-2 具体的な規制内容 (n=467)

上段：件数  
下段：構成比

	都が罰則付き 条例を制定する	都が罰則なしの 条例を制定する	都が適用除外施設 を設けた罰則付き 条例を制定する	無回答	合計
<b>【一般飲食店】</b>	217 (46.5)	156 (33.4)	77 (16.5)	17 (3.6)	467 (100.0)
喫茶店	11 (32.4)	17 (50.0)	6 (17.6)	-	34 (100.0)
ファミリーレストラン	27 (60.0)	8 (17.8)	7 (15.6)	3 (6.7)	45 (100.0)
そば・うどん店	19 (57.6)	6 (18.2)	7 (21.2)	1 (3.0)	33 (100.0)
寿司店	12 (40.0)	14 (46.7)	4 (13.3)	-	30 (100.0)
日本料理店	27 (44.3)	21 (34.4)	8 (13.1)	5 (8.2)	61 (100.0)
西洋料理店	23 (39.7)	22 (37.9)	11 (19.0)	2 (3.4)	58 (100.0)
中華料理店	38 (53.5)	21 (29.6)	8 (11.3)	4 (5.6)	71 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	10 (40.0)	8 (32.0)	7 (28.0)	-	25 (100.0)
一般食堂	11 (35.5)	15 (48.4)	5 (16.1)	-	31 (100.0)
ファーストフード店	29 (58.0)	9 (18.0)	11 (22.0)	1 (2.0)	50 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (20.0)	4 (80.0)	-	-	5 (100.0)
その他の飲食店	9 (37.5)	11 (45.8)	3 (12.5)	1 (4.2)	24 (100.0)

図 25A-2 具体的な規制内容 (n=467)

