

解説

「ホテル・旅館 Version2」

改定日 2022 年 7 月 1 日

1. 商品類型設定の背景

エコマークでは、2012年10月に商品類型No.503「ホテル・旅館Version1」を制定し、ホテル・旅館の認定を開始した。エコマーク認定の取得によって、宿泊施設の環境配慮が利用者にわかりやすく発信され、提供するサービスにおいても環境志向が打ち出しやすくなっている。さらに、エコマークの認定基準を環境活動の指針として活用することで、取り組みを一層向上させている宿泊事業者もある。また、信頼性のある第三者認証であることから、ステークホルダーからの評価にもつながっている。この認定基準の制定から5年以上が経過したため、社会状況の変化を踏まえて基準内容を見直し、新たな認定基準として「ホテル・旅館Version2」を策定した。

国内におけるホテル・旅館の施設数は、厚生労働省の衛生行政報告例によると、2017年度末現在、ホテル営業で10,402施設、旅館営業で38,622施設となっている。前年度比では、ホテル営業が301施設(3.0%)増加、旅館営業が867施設(2.2%)減少している。なお、過去20年の推移においても、ホテル営業の増加傾向、旅館営業の減少傾向は変わっていない。一方、観光庁の「宿泊旅行統計調査」によると、年間の延べ宿泊者数は年々増加しており、2018年には調査開始以来の最高値となり、特に外国人の増加率が大きくなっている。こうした状況において、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会では、持続可能性に配慮した運営方針が策定されるなど、国内のみならず、日本へ来る外国人に対しても環境配慮について訴求する必要性が高まっている。

国際社会においては、2015年に国連サミットで「持続可能な開発目標(SDGs)」が世界共通の目標として掲げられるとともに、各国に温室効果ガス削減の努力を求める「パリ協定」が合意され、地球温暖化防止、持続可能な社会に向けた、より一層の取り組みが求められている。また、国内では、2017年に「エネルギー使用の合理化に関する法律(以下、省エネ法)」のベンチマーク制度の対象にホテル業が追加され、ホテル業の省エネ指標(ベンチマーク指標)が設定されたことにより、指標を達成し、取り組みが進んでいる事業者は評価・公表され、遅れている事業者にはさらなる努力が促されることとなった。

なお、宿泊施設の環境配慮を評価する制度としては、環境マネジメントシステムの体制が整っていることを評価するISO14001、エコアクション21などの認証制度や、グリーン購入ネットワーク(GPN)による環境配慮のガイドラインへの適合状況を登録する「エコ商品ねっと」などがあるが、エコマークのような、一定レベルの基準をクリアしていることを第三者が認定するタイプI環境ラベルとは異なっている。海外においては、アメリカ、EU、北欧、韓国、台湾などで、エコマークと同様のタイプI環境ラベルによる宿泊施設の認定基準が策定されており、有名ホテルを含む多くのホテルが認定されている。日本においても、一定レベル以上の環境に配慮された宿泊施

設にエコマークを付与することにより、環境配慮に優れたホテルや旅館の取り組みが広く利用者に伝わり、さらには、多くの宿泊施設がエコマーク取得を目指すことでその取り組みを広げ、社会的な環境負荷低減につながることを期待される。

2. 適用範囲について

旅館業法で定義されている旅館・ホテル営業に該当する宿泊施設を対象とする。また、個別の宿泊プラン（エコプランなど）ではなく、施設全体および提供されるサービス全般を認定対象とする。なお、賃貸借契約などにより、マネジメントの管轄外となるテナントについては、環境配慮についての管理も及ばないため、認定の対象には含まれない。

3. 用語の定義について

本認定基準で使用される用語の定義は、国の法令・規制・統計調査、業界団体における定義・考え方に基づくものとし、認定基準書の脚注に記述した。

4. 認定の基準と証明方法について

1) 必須項目と選択項目の設定について

宿泊施設の環境配慮の取り組みには、「ホテル」、「旅館」などの業態により取り組みやすい内容とそうではない内容があるが、取り組みの度合いは業態の違いのみによるのではなく、規模や設備の導入状況による部分も大きいいため、業態別に認定基準を分けるのではなく、全業態が取り組める基準構成とした。従って、多様な取り組み方を実情に応じて評価する必要があるため、必須項目は最低限に絞り、選択項目を多く設けた。さらに、選択項目に類似し、かつ同等以上の取り組みを行っている場合は「その他」として申請ができるようにし、評価することとした。なお、必須項目、選択項目は、下記の考え方に基づき設定した。

必須項目：法令などによる義務、およびエコマーク認定施設として必ず適合することが求められる事項

選択項目：その評価カテゴリーにおいて推奨される取り組みであり、適合する場合、提示されたポイントを獲得できる。記載以外の取り組みについては「その他」として同等以上であることを審査委員会において判断し、1項目につき1ポイントを付与する。

2) ポイント数による評価について

エコマークと同様のタイプ I 環境ラベルで、ホテルの認定基準を持つ海外のラベルには、北米「グリーンシール」、EU「EUエコラベル」、北欧5カ国「ノルディックス

ワン」、韓国「韓国環境ラベル」、台湾「グリーンマーク」があるが、全てにおいて必須項目の設定、および選択項目のポイント数で評価を行っている。エコマークも同様に、必須項目の実施に加えて、選択項目のポイント数が一定以上であることを要件とした。

なお、選択項目において付与されるポイント数については、4-1から4-6までの6つのカテゴリごとに、そのカテゴリの中で特に環境負荷低減の効果が高く、重要と考えられる選択項目を2ポイントとし、その他の選択項目は1ポイントとした。さらに、設備の導入に関する選択項目においては、1種類導入、または具体的な導入計画を策定している場合を1ポイントとし、2種類以上導入している場合を2ポイントとした。また、認定の要件となる合計ポイント数は、宿泊施設の取り組み状況を調査したうえで設定した。

3) 複数施設の申込、申請書類作成の負荷軽減について

本認定基準の旧バージョン（「ホテル・旅館Version1」）では、1施設ごとに証明書類を作成する必要があったが、本バージョンでは、チェーン展開などにより共通の運営手法を持つ複数の施設を一括して申請し、共通の内容は一件分の証明書類を提出すればよい審査の仕組みを導入することにより、申請および審査の効率化を図った。ただし、施設によって異なる基準項目については、個別に証明書類を提出する必要がある。また、申請時には現地確認を実施するため、現地で確認できる申請内容については、申請書類の軽減を図った。

4) ピクトグラムの導入について

本認定基準の4-1から4-6までの6つのカテゴリごとに設定された、カテゴリの趣旨を表す図形・文字がピクトグラムである。エコマークを表示する際、認定された取り組みの概要についても利用者にわかりやく視覚的に伝えるための表示として導入した。なお、取り組み内容への利用者の興味、理解を得ることが主目的のため、表示するための要件は高くせず、選択項目で2ポイント以上適合しているカテゴリについては、そのピクトグラムを表示できることとした。

5) 基準項目について

基準項目の設定にあたっては、エコマーク事業実施要領に定める「商品ライフステージ環境評価項目選定表」を用いて商品やサービスのライフサイクル全体にわたる環境負荷を考慮することとしているが、この選定表のライフステージは、主に工業製品におけるライフサイクルを想定したものであるため、ホテル・旅館のようなサービスの検討には適さない部分がある。そこで、本基準の旧バージョン（「ホテル・旅館Version1」）の検討時に次表の通り「ホテル・旅館 ライフステージ環境評価項目選定表」として新たに選定表を定めた。ホテル・旅館のサービスを構成する要素としては、1.施設の建物や設備、2.提供されるサービスそのもの、3.それらの運営・管理といった段階が考えられる。これらの段階別に各環境評価項目を検討し、ある段階に偏ることなく、サービス全体を考

慮して基準を策定した。本商品類型の見直しにあたっては、旧バージョンの基準をベースに、社会状況の変化を踏まえて新たな基準項目を追加するとともに、基準項目の統廃合を行った。その際、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載されている2016年から2030年までの国際目標（SDGs）への対応も念頭に置いた。このアジェンダでは、世界の貧困を撲滅することを最大の課題とし、全ての人間が尊厳と平等のもとに健康な環境に置かれ、地球が将来の需要を支えることができるよう、経済・社会・環境の三側面を調和させた持続可能な開発を目標としている。本認定基準では、主として環境との関連が強い目標について基準を設定したが、外国人労働者の人権、女性や子供のジェンダー平等などの社会的な目標についても配慮されていることが必要である。

また、海外のタイプ I 環境ラベル、グリーン購入ネットワーク（GPN）のガイドラインなどの宿泊施設の環境配慮に関する既存の基準についても参考とした。その結果、次頁の表中の項目が基準項目として選定された。

表 ホテル・旅館 ライフステージ環境評価項目選定表

| 環境評価項目 | サービスのライフステージ | | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | A. 設備 | B. 提供サービス (宿泊、飲食等) | C. 運営・管理業務 |
| 1 省資源と資源循環 | <ul style="list-style-type: none"> ●客室備品による廃棄削減(12)～(14) ●省資源の環境配慮型製品の使用(21)(58) | <ul style="list-style-type: none"> ●食品ロス削減(6) ●使い捨てアメニティ使用量の削減(7)(65) ●使い捨て食器類・食品包装の廃棄削減(29)～(31) | <ul style="list-style-type: none"> ●環境法規順守(55) ●環境活動を計画的に推進する体制整備(56)(57) ●外部組織の環境活動への協力(60) ●廃棄物削減・リサイクル(23)～(28)(32) |
| 2 地球温暖化の防止 | <ul style="list-style-type: none"> ●省エネまたは節水機器・設備の使用(15)～(17)(19)(40)～(44)(45)(51)～(53)(61) ●壁面・屋上・建物周辺の緑化(42)(59) ●ノンフロンまたは低GWP冷媒設備の使用(63) | <ul style="list-style-type: none"> ●環境に配慮した移動手段の情報提供(3) ●客室不使用時の電気機器・設備の電源オフ(8)(9)(18) ●客室浴槽の節水(20) ●連泊客の寝装具・タオル類の交換選択制(49) | <ul style="list-style-type: none"> ●エネルギー・水の使用量管理、エネルギー・給排水設備の運用改善(34)～(39)(43)(47)(48)(50) |
| 3 有害物質の制限とコントロール | <ul style="list-style-type: none"> ●有害化学物質に配慮した環境配慮型製品の使用(21)(61) | <ul style="list-style-type: none"> ●化学物質を削減して生産された食材の提供(5) ●館内の禁煙(10) | <ul style="list-style-type: none"> ●低VOC製品、環境に配慮した洗剤等の適正量使用(62) |
| 4 生物多様性の保全 | <ul style="list-style-type: none"> ●生物多様性に配慮した環境配慮型製品の使用(21)(61) | <ul style="list-style-type: none"> ●生態系保全に配慮し、利用者の啓発につながる観光情報の提供(2) ●生態系保全に配慮して生産された食材の提供(5) | <ul style="list-style-type: none"> ●敷地内・周辺地域の生態系保全活動(58)(59) |
| 5 その他 | | <ul style="list-style-type: none"> ●環境への取り組みの情報公開、利用者への啓発(1)(4) | |

以下に基準策定の経緯を示す。

4-1.おもてなしにおける環境配慮

【必須項目】

(1)環境に配慮した取り組みの情報公開

(65) (2022年7月1日追加)「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における特定プラスチック使用製品(12製品)「提供方法の工夫」、「製品の工夫」の実施

【選択項目】

(2)環境に配慮した観光の情報提供

(3)環境に配慮した移動手段の情報提供

(4)環境をテーマとする催し物や施設内の見学会などの開催

- (5)環境に配慮した食材とその情報提供
- (6)食べ残し削減につながる食器の工夫、啓発物の設置
- (7)利用者に使い捨てアメニティの使用量削減を促す取り組み
- (8)チェックアウト前後の客室冷蔵庫・電気ポットの電源停止
- (9)利用者に省エネルギーまたは節水を促す表示の設置
- (10)共有スペース・バックスペースの禁煙および客室の80%以上の禁煙

本カテゴリー「4-1.おもてなしにおける環境配慮」では、宿泊施設において重要なおもてなし、サービスに着目して、環境配慮の取り組みを検討した。サービス提供時に環境配慮の視点を組み込むことで、利用者の利便性や快適性を損なわずに気づきや啓発につなげていくことが望まれる。基準項目の(1)～(5)は利用者向けの情報提供や催し物、飲食提供などのサービスにおいて、環境配慮の観点を付加する取り組みである。なお、基準項目の(1)～(5)、(7)～(9)は、本基準の旧バージョン（「ホテル・旅館 Version1」）と同様の観点を整理して設定し、(6)、(10)を新たな基準項目として設定した。

(1)の環境配慮の取り組みの情報公開は、環境コミュニケーションの最も基本となるもので、利用者の共感や信頼を得ることにつながるため、必須項目として設定した。また、そのことにより、宿泊施設の取り組みへの利用者の理解と協力が進み、さらなる取り組みの推進が期待できることとなる。

(2)、(3)の観光や移動手段の情報提供は、宿泊施設における主要なサービスの一つである。それらについても、環境配慮の観点を設けることにより、利用者の環境に対する関心を高めることにつながる。(2)は「持続可能な開発目標 (SDGs)」のターゲット 11.4「世界の文化遺産及び自然遺産の保護・保全の努力を強化する。」にも通じる事項である。(3)は主に地球温暖化防止につながる移動手段の情報提供を評価することとした。

(4)については、宿泊施設が自ら開催する催し物や見学会などを対象とした。環境をテーマとする催し物は、季節ごとに開催されるイベントなどに環境関連のテーマを組み込むことでも実施可能である。また、施設内の見学会は、施設の環境配慮を実際に見学してもらうことで、参加者の理解を深めることができる。

(5)については、有機栽培や減・無農薬栽培などの農産物のみならず、昨今、持続可能な漁業や養殖を評価するMSC認証やASC認証を取得した水産物を提供する宿泊施設も現れている。また、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会では、持続可能性に配慮した調達コード（第二版）において、GAP（Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理）認証を受けて生産された農畜産物の調達を採用しており、そのような農畜産物の市場拡大も期待される。一方、宿泊施設で排出された食品廃棄物からつくられた飼料（エコフィード）や肥料で育成した食材を利用者に提供している宿泊施設もある。これらの環境に配慮した生産方法による食材の提供は、「持続可能な開発目標

(SDGs)」の目標 12「持続可能な生産消費形態を確保する」、目標 14「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」などに貢献する。また、利用者にその情報を提供することにより、付加価値や啓発にもつながる。

(6)については、「持続可能な開発目標 (SDGs)」のターゲット 12.3「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失

などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。」を考慮し、新たな基準項目として設定した。ビュッフェ料理の提供においては、取り過ぎによる食べ残しが食品ロスとして問題となっており、利用者の啓発も必要である。また、盛り付ける食器に細かい仕切りの付いた皿などを使用することにより、取り過ぎを抑制している宿泊施設もある。その他、食べ残し料理の持ち帰りについても検討されたが、海外では実施している宿泊施設が多いものの、国内ではほとんど実施されていない。また、持ち帰りを希望する利用者に衛生面での注意事項を説明したとしても、食中毒のリスクが完全にはなくなる懸念があることや、保健所の指導により持ち帰りを許可していない地域もあることから、基準項目としては設定されなかった。

(7)については、使い捨てアメニティを返却する、または使用しない利用者に景品などのメリットを付与するといったサービスを提供している宿泊施設も多く、省資源につながることから、選択項目として設定した。その後、2022年7月1日に「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における特定プラスチック使用製品(12製品)の「提供方法の工夫」、または「製品の工夫」の実施を必須項目として追加したことから、「提供方法の工夫」および「製品の工夫」の両方の取り組みを行う場合に加点とする改定を行った。

(8)、(9)については、利用者の快適性を保ちながらも、省エネルギー・節水の大切さを伝えていくことが望ましいことから、選択項目として設定した。また、宿泊施設と利用者のコミュニケーションツールとしてエコマークが活用されることも期待される。

(10)については、「持続可能な開発目標 (SDGs)」のターゲット 3.a「すべての国々において、たばこの規制に関する世界保健機関枠組条約の実施を適宜強化する。」に対応する事項として新たに基準項目を設定した。世界保健機関枠組条約とは、たばこが健康に及ぼす悪影響から現在及び将来の世代を保護することを目的とし、たばこに関する広告・包装上の表示などの規制や受動喫煙防止などのたばこの規制に関する国際協力についての取り決めである。国内では、2020年4月1日に全面施行となる「健康増進法の一部を改正する法律」によって、事務所、ホテルのロビーなどを含む多数の者が利用する施設は原則屋内禁煙（喫煙専用室内のみでの喫煙可）が義務付けられることとなった。ただし、ホテル・旅館の客室内については適用対象外となっている。しかしながら、欧米のホテルにおいては、多くが全館禁煙を実施しており、国内でも禁煙室を増やし、喫煙は専用の場所でのみ可能とする宿泊施設が増えている。そこで、受動喫煙対策の観点から、積極的に禁煙室を設けている宿泊施設を評価することとし、客室総数の80%以上が禁煙室であることを選択項目として設定した。

4-2.客室備品・設備の環境配慮

【選択項目】

- (12)石鹸またはシャンプーなどの詰め替え容器の使用
- (13)使い捨てではない客室スリッパの使用
- (14)客室内でゴミが分別できるゴミ箱の使用
- (15)客室ごとに個別管理が可能な空調設備の設置

- (16)客室退室時に鍵を抜くことによって電源が切れる装置の設置
- (17)省エネルギータイプのテレビ・冷蔵庫または個別空調機の使用
- (18)暖房便座や温水洗浄便座の節電機能の活用、または季節に応じた温水温度の調節および夏期・不使用時の暖房機能停止
- (19)節水タイプの水栓、シャワー、便器などの使用
- (20)客室浴槽の節水に資する適正水位目安の表示
- (21)エコマーク商品など環境配慮型の消耗品や備品の使用

本カテゴリー「4-2.客室備品・設備の環境配慮」では、客室で利用者が使用する備品や設備の環境配慮について検討した。なお、本基準の旧バージョン（「ホテル・旅館 Version1」）と同様の観点を整理し、基準項目として設定した。

(12)は石鹸やシャンプーなどの個包装の廃棄削減、(13)は使い捨てスリッパの廃棄削減により、省資源に資する項目として設定した。

(14)については、分別式のごみ箱を置かず、従業員が客室のごみを分別している宿泊施設もあるが、利用者が客室で分別できることにより、従業員の作業負荷が軽減され、効率的に分別が行えることや、利用者の分別廃棄に関する啓発につながることから選択項目として設定した。

(15)～(18)は客室の省エネルギー、(19)、(20)は客室の節水に資する項目として設定した。(19)の節水機器については、エコマーク商品類型の「便器などの衛生器具」、「給水栓」、「節水器具」で対象としている製品を評価することとし、認定基準の脚注に具体例を記載した。ただし、エコマーク認定商品か否かは問わない。なお、省エネルギー、節水はホテルの環境配慮として主要な事項であるため、宿泊施設全体での省エネルギー、節水については別途、「4-4.省エネルギー」、「4-5.節水」のカテゴリーを設けて基準を設定し、本カテゴリーでは利用者と接点の多い客室備品や客室設備を対象とする事項を採り上げた。

4-3.廃棄物削減・リサイクル

【必須項目】

<食品廃棄物>

(23)食材の在庫や発注量の管理、予約数に合わせた調理量の調整などの食品廃棄物の発生抑制

<食品廃棄物以外>

(24)紙類、PETボトル、飲料缶、ガラスびんの分別・リサイクル

【選択項目】

<食品廃棄物>

(25)食品廃棄物の発生内容および量の把握

(26)利用者一人あたりの食品廃棄物の発生量が0.777kg以下

(27)食品廃棄物の再生利用または熱回収の実施

(28)食品廃棄物の水切りや脱水化、生ごみ処理機の利用などによる減量化

<食品廃棄物以外>

- (29) 使い捨ての箸、コップ、おしぼり、テーブルナプキンなどの不使用、または環境に配慮した材料の使用や使用後の回収・リサイクルの実施
- (30) リターナブルびんの使用、個包装の不使用などによる食品容器包装の削減
- (31) 食材納入時における通い箱、再使用可能な容器・パレットなどの使用
- (32) 使用後の客室アメニティや消耗品・備品の客室外での再使用またはリサイクル

本認定基準の旧バージョン（「ホテル・旅館 Version1」）では、廃棄物削減・リサイクルについて、食品廃棄物とそれ以外の廃棄物の二つに分けて基準を設定していた。また、「持続可能な開発目標（SDGs）」の目標 12「持続可能な生産消費形態を確保する」においては、資源の効率的な利用のために、廃棄物の発生防止と再利用も重要とされており、そのターゲット 12.3 においては、「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。」とし、ターゲット 12.5 においては「2030 年までに、予防、削減、リサイクル、および再利用（リユース）により廃棄物の排出量を大幅に削減する。」とされている。これらの目標への対応を踏まえ、本バージョンにおいても食品廃棄物とそれ以外の廃棄物に分けて検討を行った。その結果、基準項目の(26)を新たに設定し、その他の基準項目については旧バージョンと同様の観点を整理し、設定した。

食品廃棄物については、2000 年に制定された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（以下「食品リサイクル法」）により再生利用が進められてきたが、食品流通の川下に行くほど分別が難しく、再生利用の実施率が低くなっている。2016 年の食品製造業の再生利用等実施率は 95%と高いものの、外食産業の実施率は 23%と低く、過去 5 年間横ばいとなっている。そのため、2015 年に新たに改定された食品リサイクル法に基づく「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、業種別の再生利用等実施率の目標が引き上げられ、2019 年度までに外食産業全体で 50%以上を目指すこととされた。

基準項目の(23)、(25)～(28)に関し、前述の基本方針の基本理念においては、食品廃棄物の発生抑制に優先的に取り組んだうえで再生利用し、これが困難な場合は熱回収を行い、やむを得ず廃棄処分を行う食品廃棄物については、脱水・乾燥等による減量を行うことと謳われている。そこで、食品廃棄物の発生抑制につながる食材の在庫管理、調理量の調整などを必須項目として設定し、再生利用、熱回収、減量などに関しては、選択項目として設定した。

(25)の食品廃棄物の発生内容および量の把握は、いつ、どのような物が、どの程度廃棄されているかの傾向を分析することで、無駄な廃棄を削減するとともに、再生利用の手法を検討するために必要とされることである。

(26)については、食品リサイクル法においては食品廃棄物等の発生抑制が最優先事項であることから、国が業種別の発生抑制の目標値を定めている。それによると、旅館業について、客数 1 人あたりの食品廃棄物等の発生量の目標値を 0.570kg とされているため、この目標値を下回ることを選択項目として設定した。

食品廃棄物以外の廃棄物については、発生防止・再利用の観点から、リサイクルのルートが確立されている紙類、PET ボトル、飲料缶、ガラスびんを分別し、リサイクルに

回すことを(24)の必須項目として設定した。また、宿泊業においては食事提供時などに使用される使い捨て製品、食材の容器・包装や、客室アメニティによる廃棄物も多いと考えられ、それらの削減・リサイクルを積極的に実施している宿泊施設もあることから、(29)～(32)の選択項目を設定した。

(29)については、宿泊施設で使用されることの多い使い捨て製品の例として、箸、コップ、おしぼり、テーブルナプキンなどがあるが、いずれかで使い捨て製品を使用しないことを評価することとした。あるいは、使い捨て製品を使用する場合は、間伐材や森林認証材などの環境に配慮した原料から製造された製品を使用しているか、使用後にリサイクルを行っていけば評価することとした。紙コップや紙製ランチョンマット、パンフレットなどは、古紙原料として質のよいものが多く排出されるため、リサイクルされることが望ましく、実際に宿泊事業者らが排出した古紙を製紙事業者が引取り、製造された再生紙製品を排出元の宿泊施設で使用している事例もある。

(32)については、客室で使用されて残った石鹸やトイレットペーパー、古くなったタオルなどを客室外で従業員などが再使用している事例が多く見受けられる。

4-4.省エネルギー

【必須項目】

- (34)エネルギー（電気、ガスなど）の使用量把握および前年度比較、削減の実施かつ、年間エネルギー消費量が $2.8\text{GJ}/\text{m}^2$ 以下または省エネ法のベンチマーク制度でAクラス以上に該当（満たさない場合、2010年度比で10%以上削減）
- (35)不使用室の空調停止および消灯について、従業員向けの掲示物やマニュアルへの明示および実行

【選択項目】

- (36)熱源、照明、空調関係の機器の定期的なメンテナンス
- (37)室温の適正な温度設定および客室チェックアウト後の再設定、セントラル空調の冷水出口および温水出口設定温度の季節による調整
- (38)エネルギー消費量に関する国や地方公共団体などのベンチマーク制度で平均より上位に該当
- <熱源・熱搬送>
- (39)熱源・熱搬送設備の省エネルギーにつながる運用改善
- (40)エネルギー効率の高い熱源設備の導入、または具体的な導入計画の策定
- (41)再生可能エネルギーや未利用エネルギーの使用あるいは設備の導入、または具体的な導入計画の策定
- <空調・換気設備>
- (42)建物の断熱化の実施、または具体的な導入計画の策定
- (43)空調・換気設備の省エネルギーにつながる運用改善
- (44)エネルギー効率の高い空調・換気設備の導入、または具体的な導入計画の策定
- <照明>
- (45)LEDランプまたはLED照明器具の導入、または具体的な導入計画の策定

省エネルギーについては、本認定基準の旧バージョン（「ホテル・旅館 Version1」）の基準を整理し、1.エネルギー使用量の把握、2.設備の運用改善、3.高効率な設備の導入の三つの段階を踏まえて基準項目を設定した。なお、設備の導入に関しては、現時点で導入していない場合は、計画的に導入を進めることも必要であるとされ、導入時期や数量などの具体的な導入計画を策定していることも、導入済みであることと同等の評価をすることとした。また、2019年度より省エネ法のベンチマーク制度の対象にホテル業が追加されることや、独自のベンチマーク制度を運営している地方公共団体があることから、新たに基準項目の(38)を設定した。

省エネルギーは、各国に温室効果ガス削減の努力を求める「パリ協定」や「持続可能な開発目標（SDGs）」への対応としても求められていることである。「持続可能な開発目標（SDGs）」では、目標7「すべての人々に手ごろで信頼でき、持続可能かつ近代的なエネルギーへのアクセスを確保する」において、全世界の5人に1人が電力を利用できておらず、安価なエネルギーへの需要が増え続ける中で、化石燃料に依存し、温室効果ガスの排出量増大をもたらしていることで、気候システムにも大きな変化をもたらしているとし、手ごろで持続可能な電力の普及のための再生可能なエネルギーへの投資、建物や産業での電力消費量の削減が必要とされている。

(34)のエネルギー使用量の把握と前年度比較は、省エネルギーの基本となることから、必須項目として設定した。また、その実効性を担保するため、実績としてエネルギー消費量が一定量以下となっていることを評価するエネルギー消費原単位の基準値を設定した。なお、本基準値はエネルギー消費量が過大となっていないことを確認するものとし、さらに取り組みが進んでいる事業者は基準項目の(38)において評価する位置づけとした。

旧バージョンにおいては、エネルギー消費原単位の基準値を $3.0\text{GJ}/\text{m}^2$ 以下としていたが、新バージョンの検討にあたって基準値を見直した。見直しにおいては、エコマーク認定された宿泊施設から毎年報告されている年間エネルギー消費量や、一般社団法人日本サステナブル建築協会の「非住宅建築物の環境関連データベース」における全国のホテル・旅館のエネルギー消費原単位に関するデータを参考とした。このデータベースによると、延べ床面積あたりの年間エネルギー消費量の平均値が旧バージョンの制定時のデータと比較して5%程度下がっており、省エネルギーの技術、対策が進んでいると考えられる。そのため、基準値を5%程度引き下げ、 $2.8\text{GJ}/\text{m}^2$ とした。なお、大規模な宴会場・サービス設備を有する、あるいは建物を賃借しており、設備を運営者の意思で入れ替えることができない宿泊施設においては、多くの環境対策を実行していても $2.8\text{GJ}/\text{m}^2$ を超えてしまう施設があるため、旧バージョンと同様に、エネルギー消費量の削減率の要件を満たすことでもよいこととした。削減率については、旧バージョンで参考とした東京都の環境確保条例に基づく「温室効果ガス排出総量削減義務と排出量取引制度」で義務付けられた平均削減率が更新されていることから、改めて検討した。その結果、経団連の低炭素社会実行計画において一般社団法人日本ホテル協会が設定した、2020年度までにエネルギー消費原単位を2010年度比で10%削減するとの目標を引用することが適切であるとされた。また、省エネ法のベンチマーク制度の対象となる宿泊施設については、省エネルギーが停滞している事業者に分類されるクラスには該当しない

ことでも本基準の主旨に合致するため、ベンチマーク制度において平均的な事業者とされる A クラス、またはそれ以上に該当することでもよいこととした。

(35)についても、全ての宿泊事業者が実施可能で省エネルギーの基本となることから、必須項目として設定した。

(36)の熱源、照明、空調関係の機器のメンテナンスについては、マニュアルや記録簿を作成して定期的に行っている場合に評価することとした。

(37)については、セントラル空調により客室ごとの温度設定が難しい場合は、セントラル空調の省エネルギーにつながる運用として、冷水出口設定温度を夏期に高めに設定し、温水出口設定温度を冬期に低めに設定する運用を行っていることを評価することとした。

(39)～(45)については、熱源・熱搬送、空調・換気設備、照明といった設備の種類ごとに、運用改善、高効率設備の導入の二段階に分けて基準を設定した。なお、具体的には認定基準書の別表 2～8 に示した例示、またはその他の省エネルギー効果が確認された事項を 1 つ以上実施していれば適合とみなすこととした。

4-5.節水

【必須項目】

(47)水の使用量把握および前年度比較、削減の実施

(48)水使用時の節水について、従業員向けの掲示物やマニュアルへの明示および実行

【選択項目】

(49)連泊客が寝装具・タオル類の交換有無を選択できる仕組みの導入

(50)給排水設備のメンテナンス

(51)共用スペースまたはバックスペースにおける節水機器の導入

(52)排水の浄化利用（中水利用）の実施

(53)雨水の利用（雨水貯留タンク、雨水によるトイレ洗浄など）

一般社団法人日本ビルエネルギー総合管理技術協会の「建築物エネルギー消費量調査報告書」によると、建物用途別の水消費量の原単位（ $\text{m}^3/\text{m}^2 \cdot \text{年}$ ）において、ホテルの用途が他のサービスや事務所などを含む全ての用途の中で最も多くなっている。そのため、節水を実施することによって、上水供給や下水処理に要する使用エネルギーの削減、特にエネルギーを多く必要とする温水の使用量を削減することが求められる。基準項目については、本認定基準の旧バージョン（「ホテル・旅館Version1」）と同様の事項を整理し、設定した。

(47)の水使用量の把握と前年度比較は節水の基本となることから、必須項目として設定した。

(48)の従業員の日常業務における節水についても、全ての宿泊事業者が実施可能で、節水の基本となることから、必須項目として設定した。

(49)については、洗濯を減らすことで、水や洗剤の使用削減につながる。昨今では、仕組みを導入しているホテルも多く見受けられ、利用者にもわかりやすい環境活動である。しかしながら、旅館の和室などにおいては難しい場合もあるため、選択項目と

して設定した。

(50) の給排水設備のメンテナンスについては、マニュアルや記録簿を作成し、適切な保守点検を行っている場合に評価することとした。

(51)の節水機器の導入は、客室に関しては「4-2.客室備品・設備の環境配慮」の(19)において選択項目として設定しているため、ここでは客室以外の共用スペースまたはバックスペースでの導入を評価することとした。

4-6.施設運営における全般的な環境配慮

【必須項目】

(55)環境法規等の順守

【選択項目】

(56)環境方針の設定、環境目標および計画の実施状況を確認し、継続的に改善する体制の整備

(57)環境活動の従業員への周知、必要な業務改善の指導

(58)周辺地域の清掃活動

(59)敷地内または周辺地域の緑地や生き物の生息地整備、自然保護活動

(60)地方公共団体や地域団体、NGO、自然保護団体などが行う環境活動への協力または寄付（募金）

(61)事務所やバックスペースで使用する消耗品、施設で使用する耐久消費財・サービスにおけるエコマーク商品などの環境配慮型製品の使用

(62)防虫・殺虫剤、芳香消臭剤などのエアゾール製品、塗料、接着剤または洗剤に低VOC（揮発性有機化合物）製品または環境に配慮された原材料の製品の使用、およびそれらの適正量使用

(63)冷凍・冷蔵機器や空調機器におけるノンフロンまたは地球温暖化係数の低いフロン製品の導入、または具体的な導入計画の策定

本カテゴリ「4-6.施設運営における全般的な環境配慮」では、他のカテゴリに分類されない全般的な事項として、環境活動を推進するための体制整備、地域や施設外における環境活動、環境配慮型製品・サービスの使用などについて採り上げた。基準項目の(55)～(61)は、本基準の旧バージョン（「ホテル・旅館 Version1」）と同様の観点を整理して設定し、(62)、(63)を新たな基準項目として設定した。

(55)の環境法規の順守は、ISO14024「環境ラベル及び宣言－タイプ I 環境ラベル表示－原則及び手続」において必須の要件となっており、各国の環境ラベルでも同様の法令順守が求められているため、必須項目として設定した。

(56)については、宿泊施設の事業活動に伴う環境負荷を把握し、それらを計画的、継続的に低減するためには、計画(PLAN)、実行(DO)、評価(CHECK)、改善(ACT)といったPDCAのサイクルを回していく体制が必要である。すなわち、環境マネジメントシステムが構築されていることが望ましいが、ISO14001やエコアクション21などの環境マネジメントシステムの認証を取得している宿泊施設は少数である。環境マネジメントシ

システムの認証を取得していなくとも、上記のような体制があれば、評価することとした。なお、環境マネジメントシステムの認証を取得していれば、本項目に適合とみなす。

(57)については、環境活動を確実に遂行するためには、従業員への周知と教育が必要である。しかしながら、宿泊施設においては清掃など外部の事業者へ委託することが多い業務もあることや、人手不足、多様な従業員の雇用などにより、環境活動について末端の従業員まで教育が行き渡っていない宿泊施設もあることから、選択項目として設定した。

(58)～(60)は、「持続可能な開発目標 (SDGs)」の目標 11「都市と人間の居住地を包摂的、安全、強靱かつ持続可能にする」、目標 15「陸上生態系の保護、回復および持続可能な利用の推進、森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地劣化の阻止および逆転、ならびに生物多様性損失の阻止を図る」にもつながる内容である。目標 11 のターゲットには、「都市部の一人当たり環境影響を軽減する」、「緑地や公共スペースへの普遍的アクセスを提供する」ことが掲げられており、周辺地域の環境配慮や地域社会への貢献なども含まれる。なお、(60)については、宿泊事業者が単独では実施できない環境活動を専門的に行う団体を支援することを評価することとした。

(61)のエコマーク商品などの環境配慮型製品・サービスの使用は、客室の消耗品や備品に関しては「4-2.客室備品・設備の環境配慮」の(21)において選択項目として設定しているため、ここでは耐久消費財やサービス、事務所やバックスペースで使用する消耗品での使用を評価することとした。

(62)については、宿泊施設においては利用者の滞在時間が比較的長くなることから、シックハウスなどの要因となる VOC (揮発性有機化合物) への配慮も必要とされた。シックハウス対策などの室内環境に関する法規制には、建築基準法、建築物における衛生的環境の確保に関する法律 (ビル管理法) がある。建築基準法は、新築、増改築時を対象としてホルムアルデヒド発散材料について規制しており、ビル管理法では、ホルムアルデヒドなどの環境基準を設定し、その基準に従って維持管理しなければならないとしている。そのため、必須項目(55)の環境法規順守において順守すべき環境法規等に該当する。また、宿泊施設で使用され、VOC を多く含む製品には、エアゾール製品、塗料、接着剤があるため、それらに低 VOC 製品を使用することを推奨することとした。なお、VOC は含まれないが、宿泊施設で使用される化学製品として、洗剤についても環境に配慮された原材料の製品を使用することが望ましい。例えば、持続可能性に配慮した植物油脂や、廃食用油を使用した製品などの使用を評価することとした。さらに、これらの化学製品を使用する際は、適正量を守って使用することが必要である。本項目では、申込施設の従業員が使用する場合の適正量使用を要件とした。

(63)については、2015 年 4 月 1 日より「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律」(フロン排出抑制法) が施行され、業務用冷凍空調機器ユーザーは、定期点検によるフロン類の漏えい防止、漏えい量の年次報告・公表が義務付けられた。その背景には、二酸化炭素の 100 倍から 10,000 倍以上の大きな温室効果のある代替フロン HFC の急増、業務用冷凍空調機器の整備時・廃棄時のフロン類の回収率の低迷、機器使用中の大規模漏えいの判明などの問題がある。そのため、法律で義務付けられてはいないが、ノンフロン製品、低 GWP (地球温暖化係数) 製品の使用も求められている。宿

泊施設で使用されているフロン製品には、業務用冷蔵庫、客室の小型冷蔵庫、エアコンなどがある。これらの製品にノンフロン製品または低 GWP（地球温暖化係数）製品を導入していること、あるいは具体的な導入計画を策定していることを選択項目として設定した。

5. 申込区分、表示など

(1) 申込区分（申込単位）は1施設ごと、または共通の運営手法で運営されている複数施設ごととする。

共通の運営手法で運営されている複数施設の申込については、本部からの統一した指示、マニュアルに従って運営されている場合に1件の申し込みにまとめることができる。その際、申請の対象となる施設は、ホテルチェーンの全施設または特定の一部の施設かを選択することができる。なお、同じホテルチェーンでも個々の施設で運営方法が異なる場合は、個々の施設ごとに申請することを基本とする。

(2) 原則として施設内（フロント、客室など）およびウェブサイト（開設していない場合は除く）にエコマークを表示すること。

エコマークは、利用者が宿泊施設を選択する際に環境に配慮されているかどうかを判断する目安であると同時に、利用者に宿泊施設の環境配慮について気づきを与え、環境配慮への理解・共感を促し、環境に配慮した行動へと啓発していくツールでもある。そのため、認定取得後は、利用者の目につきやすいフロントや客室などの施設内およびウェブサイトにエコマークを表示することを必須要件とした。また、従業員も常にエコマーク認定を意識することにより、環境への取り組みを継続、向上させていくことにつながる。

(3) 認定後は継続的かつ計画的に取り組みを推進し、さらに深化するように努めること。また、年に1回、エネルギー消費量（年間）、水消費量（年間）、計画を申請した場合はその進捗状況を報告すること。なお、必要に応じて現地確認やヒアリングなどを実施する。

認定取得後は、エコマークを活用し、さらなる取り組みの推進、向上が期待される。なお、認定の有効期間は、認定基準に記載された有効期限までとなるが、年に1回のエコマーク使用契約更新時に、エネルギー消費量（年間）、水消費量（年間）、計画を申請した場合は計画の進捗状況をエコマーク事務局へ報告することにより、認定時のレベルが維持されているかを確認することとした。また、それらのデータは、次回の認定基準見直しの際に参考データとしても使用する。

認定期間中に生じた申請内容の変更点についても随時、報告する必要があるが、認定後の取り組み状況の確認のため、必要に応じて現地確認やヒアリングを実施する。

以上