

ヨロン島飲食事業者ガイドライン①

- ・ヨロン島観光協会会員である。
- ・営業を行うのに必要なライセンスや営業許可証などは最新のものを取得している。
- ・文章化されたサステナビリティ方針を立てている。
- ・目標および継続的な改善のための年間行動計画を作成している。
- ・1ヶ月の来客数を把握 / 管理している。
- ・少なくとも2つの環境またはコミュニティ活動を積極的に行っている。
- ・地域住民が必要に応じて文化的な場所などへのアクセスへ配慮している。
- ・近隣のコミュニティ、野生動物などに対しての騒音配慮を行っている。
- ・近隣のコミュニティのために、連絡手段、苦情処理に関する受け入れ先を設置する。
- ・顧客からの意見を取り入れるシステムがあり、是正措置できている。
- ・建物の増改築・新築の際には、地域文化の要素 / 法律 / 景観条例を考慮する。
- ・過去1年内の建物増改築、新築においてサステナブル建材を使用している。
- ・顧客に対する感染症拡大防止対策を徹底している。
- ・地域に対する顧客感染症拡大防止対策を徹底している。
- ・多様化に富んだ職場であり、採用活動において平等な雇用機会を提供する。
- ・従業員の約8割は与論町に住民票がある。
- ・12ヶ月以内に勤務していた従業員の年齢の記録が残されている。
- ・日本の労働基準および規制を認識し、遵守していることが確認できること。
- ・従業員は最低でも生活費が賄える賃金を支給され年に1回見直ししている。
- ・すべての現場労働者に、水、公衆衛生、衛生設備は提供されている。
- ・従業員に、最低年1回の健康診断を受けるよう促している。
- ・職場における受動喫煙防止のルールを定めている。
- ・従業員エリアに、責任ある行動を促す情報を表示している。
- ・従業員に環境に優しい交通手段の利用を推奨 / 情報提供している。
- ・避難訓練を実施するなど、災害時の対応対策を従業員にも共有している。
- ・従業員は環境やサステナビリティに関する研修を毎年受けている。(1人以上)
- ・従業員からの苦情・相談を受ける窓口がある。
- ・従業員の体調管理を行っている。(熱があるときは休みにするなど)
- ・従業員スペースは定期的に換気され健康を保たれるようになっている。
- ・購入時、マイバッグ、段ボールを利用するなど、レジ袋の削減に努めている。
- ・廃棄物を最小限に抑えるために、食料の購入を慎重に管理している。
- ・食材に関して生態系に関わるものは使用していない。(絶滅危惧種など)
- ・食品・飲料の少なくとも40%は地元で購入されたものである。
- ・食品・飲料の少なくとも10%は地元で生産されたものである。
- ・地元産の食品 / 飲料およびまたはオーガニック等を月に5種類以上購入し記録する。
- ・サステナブルな購買方針を策定している。
- ・日常的に使用する洗浄剤は、濃縮タイプを希釈もしくは詰替え用を購入し使用する。
- ・消耗品を購入する際の75%以上は環境に配慮したものを購入するように留意する。
- ・定期的に商品とサービスの供給元の監査を行っている。
- ・食品に触る前に手洗いの実施を行っている。
- ・飲料水は安全な水を利用している。
- ・近隣住民に配慮し騒音に注意を行い管理している。
- ・近隣住民に配慮し光害・振動に注意を行い管理している。



ヨロン島飲食事業者ガイドライン②

- ・水の総使用量は、少なくとも月に1回記録している。
- ・水道の蛇口、トイレやプールなどの水漏れを定期的にチェックするシステムがある。
- ・施設内の水道の蛇口の少なくとも75%は、水の流量を毎分8L以下である。
- ・従業員と顧客へ節水を促す情報提供を行っている。
- ・プールにカバーを付けるか、節水システムを導入している。
- ・廃水・排泄物は公共下水道に接続するか、合併浄化槽に排出している。
- ・小便器にセンサーや節水装置をつけるか、無水式のものにしてている。
- ・12ヶ月以内に新たに購入したトイレは、3/6Lのデュアル水洗トイレにしてている。
- ・雨水を集め、適切な目的のために利用している。
- ・灌水の際は、節水に努めている。
- ・水の使用量の削減について目標を立てている。
- ・＜エネルギー＞エネルギー消費量は少なくとも月に1回記録している。
- ・エネルギー消費を削減するための目標が設定されている。
- ・従業員と顧客に対して、省エネルギーを啓発する案内等が提供されている。
- ・冷房・暖房の標準温度の設定をしている。
- ・暖房・換気・空調設備システムは少なくとも年に1回は保守管理している。
- ・再生可能エネルギーを使用している。
- ・照明器具の75%以上がエネルギー効率がよいもので、その半分はLEDである。
- ・公共エリアや従業員エリアの照明の少なくとも75%は、人がいないときは減光。
- ・エネルギーの使用を最小限に抑えるための設備と手法が活用されていること。
- ・1年以内に新たに購入した施設内のエネルギー消費機器は、省エネ仕様。
- ・冷蔵庫、冷凍庫、温蔵庫、オーブンは、ドアシールが破損していない。
- ・冷凍機器は定期的に除霜している。
- ・キッチンで利用している冷蔵庫・冷凍庫の温度は計測記録をしている。
- ・屋外照明は最小限に抑え、点灯/消灯センサーを設置している。
- ・屋外照明はむやみに空を照らしていない。(光害対応)
- ・屋外では冷暖房器具を使用しないか、環境に配慮した器具のみ使用する。
- ・1年以内に新規購入の芝刈り機は、エコラベルを取得しているものである。
- ・＜廃棄物＞事業で廃棄する廃棄物(生ゴミを含む)の量をモニタリングしている。
- ・与論町のゴミのルールに従い分別を行っており、ルールに従い廃棄をしている。
- ・1年以内に建設から出た廃棄物は分別され、環境に配慮し処分されている。
- ・廃棄物は種類ごとに測定、非転用廃棄物は最小限に抑えるための目標設定。
- ・顧客と従業員に対して、廃棄物を最小限に抑える指導が提供されている。
- ・使い捨ての食器類を使用していない。(屋外、イベント時、テイクアウトなど以外)
- ・危険な固体・液体・化学物質は安全に保管している。
- ・顧客や従業員がごみを分別できるようにしている。
- ・廃棄物の分別方法をすべての従業員が理解できるようにしている。
- ・個別包装で提供している食品・飲料は最大5品目までにしている。
- ・食品廃棄物の削減に取り組んでいる。
- ・洗剤やシャンプーなどはディスペンサーを利用している。
- ・女性用トイレにはゴミ箱を設置し、衛生用品を下水に流さず回収している。

ヨロン島飲食事業者ガイドライン③

- ・環境に配慮した車両を使用している。(定期的にメンテナンス・車検をおこなっている車であればOK)
- ・車両は、2分以上アイドリングしない。
- ・日常業務での交通手段の使用を最小限にすることを旨としており、近場の、または持続可能な交通手段でアクセスが可能な距離の来訪者マーケットを重視している。
- ・消毒剤の使用は、必要最小限としている。
- ・清掃には、天然繊維の布を使用している。(雑巾などを利用しプラスチック製品を利用していない)
- ・レストランおよびすべての公共エリアは喫煙専用室以外は禁煙としている。
- ・地元の事業者の、地域の自然、歴史、文化をベースにした商品やサービスを販売・紹介・提示する機会や場所を設けている。
- ・パンフレットやWEBサイト、SNSには事実のみ記載している。
- ・特別な配慮を必要とする人へのアクセスを明示している。
- ・特別な配慮を必要とする人へのアクセスの利便性については、関連する専門家・利用者の団体によって認定または確認されていること。
- ・可能な支払い手段の方法を提示している。
- ・レストランでは郷土料理を一品以上提供できる
- ・地元生産物を利用したメニューがある。
- ・レストランのメニューまたは料理に地元で生産されたものは地元産であることを表示している。
- ・レストランではベジタリアン/ヴィーガンのためのメニューを用意している。または、対応が可能である。
- ・メニューが多言語で案内表示されているものがある。
- ・来訪者の責任ある行動を促している
- ・顧客に環境活動についての情報を提供し、活動への参加を呼びかけている。(サンゴ保全・海謝美活動・光害対策など)
- ・敷地の景観は、特に自然景観において在来種の使用を考慮するよう配慮、管理されている
- ・外来種が侵入または拡散されないようにするための措置が取られモニタリングされている。
- ・有機または天然資材が入手できない場合を除き、化学農薬・化学肥料は使用しない。
- ・野生生物種の採集と取引に関連する法律や規制を認識し、遵守している。(与論町は野鳥の捕獲や飼育には許可が必要です。)
- ・絶滅危惧種、または保護種を迫いやることなく、全ての野生生物生息区域への影響が最小限に抑えられ、軽減されている。
- ・飼育している動物がいる場合は、動物福祉のガイドラインを遵守している(住まい環境など)

ヨロン島宿泊事業者ガイドライン①

- ・ヨロン島観光協会会員である。
- ・営業を行うのに必要なライセンスや営業許可証などは最新のもの取得している。
- ・文章化されたサステナビリティ方針を立てている。
- ・目標および継続的な改善のための年間行動計画を作成している。
- ・1ヶ月の来客数を把握 / 管理している。
- ・少なくとも2つの環境またはコミュニティ活動を積極的に行っている。
- ・地域住民が必要に応じて文化的な場所などへのアクセスへ配慮している。
- ・近隣のコミュニティ、野生動物などに対しての騒音配慮を行っている。
- ・近隣のコミュニティのために、連絡手段、苦情処理に関する受け入れ先を設置する。
- ・顧客からの意見を取り入れるシステムがあり、是正措置できている。
- ・建物の増改築・新築の際には、地域文化の要素 / 法律 / 景観条例を考慮する。
- ・過去1年内の建物増改築、新築においてサステナブル建材を使用している。
- ・顧客に対する感染症拡大防止対策を徹底している。
- ・地域に対する顧客感染症拡大防止対策を徹底している。
- ・多様化に富んだ職場であり、採用活動において平等な雇用機会を提供する。
- ・従業員の約8割は与論町に住民票がある。
- ・12ヶ月以内に勤務していた従業員の年齢の記録が残されている。
- ・日本の労働基準および規制を認識し、遵守していることが確認できること。
- ・従業員は最低でも生活費が賄える賃金を支給され年に1回見直ししている。
- ・すべての現場労働者に、水、公衆衛生、衛生設備は提供されている。
- ・従業員に、最低年1回の健康診断を受けるよう促している。
- ・職場における受動喫煙防止のルールを定めている。
- ・従業員エリアに、責任ある行動を促す情報を表示している。
- ・従業員に環境に優しい交通手段の利用を推奨 / 情報提供している。
- ・避難訓練を実施するなど、災害時の対応対策を従業員にも共有している。
- ・従業員は環境やサステナビリティに関する研修を毎年受けている。(1人以上)
- ・従業員からの苦情・相談を受ける窓口がある。
- ・従業員の体調管理を行っている。(熱があるときは休みにするなど)
- ・従業員スペースは定期的に換気され健康を保たれるようになっている。
- ・購入時、マイバッグ、段ボールを利用するなど、レジ袋の削減に努めている。
- ・廃棄物を最小限に抑えるために、食料の購入を慎重に管理している。
- ・食材に関して生態系に関わるものは使用していない。(絶滅危惧種など)
- ・食品・飲料の少なくとも40%は地元で購入されたものである。
- ・食品・飲料の少なくとも10%は地元で生産されたものである。
- ・地元産の食品 / 飲料およびまたはオーガニック等を月に5種類以上購入し記録する。
- ・サステナブルな購買方針を策定している。
- ・日常的に使用する洗剤は、濃縮タイプを希釈もしくは詰替え用を購入し使用する。
- ・消耗品を購入する際の75%以上は環境に配慮したものを購入するように留意する。
- ・定期的に商品とサービスの供給元の監査を行っている。
- ・食品に触る前に手洗いの実施を行っている。
- ・飲料水は安全な水を利用している。
- ・近隣住民に配慮し騒音に注意を行い管理している。
- ・近隣住民に配慮し光害・振動に注意を行い管理している。



ヨロン島宿泊事業者ガイドライン②

- ・水の総使用量は、少なくとも月に1回記録している。
- ・水道の蛇口、トイレやプールなどの水漏れを定期的にチェックするシステムがある。
- ・施設内の水道の蛇口の少なくとも75%は、水の流量を毎分8L以下である。
- ・従業員と顧客へ節水を促す情報提供を行っている。
- ・プールにカバーを付けるか、節水システムを導入している。
- ・廃水・排泄物は公共下水道に接続するか、合併浄化槽に排出している。
- ・小便器にセンサーや節水装置をつけるか、無水式のものになっている。
- ・12ヶ月以内に新たに購入したトイレは、3/6Lのデュアル水洗トイレになっている。
- ・雨水を集め、適切な目的のために利用している。
- ・灌水の際は、節水に努めている。
- ・水の使用量の削減について目標を立てている。
- ・＜エネルギー＞エネルギー消費量は少なくとも月に1回記録している。
- ・エネルギー消費を削減するための目標が設定されている。
- ・従業員と顧客に対して、省エネルギーを啓発する案内等が提供されている。
- ・冷房・暖房の標準温度の設定をしている。
- ・暖房・換気・空調設備システムは少なくとも年に1回は保守管理している。
- ・再生可能エネルギーを使用している。
- ・照明器具の75%以上がエネルギー効率がよいもので、その半分はLEDである。
- ・公共エリアや従業員エリアの照明の少なくとも75%は、人がいないときは減光。
- ・エネルギーの使用を最小限に抑えるための設備と手法が活用されていること。
- ・1年以内に新たに購入した施設内のエネルギー消費機器は、省エネ仕様。
- ・冷蔵庫、冷凍庫、温蔵庫、オーブンは、ドアシールが破損していない。
- ・冷凍機器は定期的に除霜している。
- ・キッチンで利用している冷蔵庫・冷凍庫の温度は計測記録をしている。
- ・屋外照明は最小限に抑え、点灯/消灯センサーを設置している。
- ・屋外照明はむやみに空を照らしていない。(光害対応)
- ・屋外では冷暖房器具を使用しないか、環境に配慮した器具のみ使用する。
- ・1年以内に新規購入の芝刈り機は、エコラベルを取得しているものである。
- ・＜廃棄物＞事業で廃棄する廃棄物(生ゴミを含む)の量をモニタリングしている。
- ・与論町のゴミのルールに従い分別を行っており、ルールに従い廃棄をしている。
- ・1年以内に建設から出た廃棄物は分別され、環境に配慮し処分されている。
- ・廃棄物は種類ごとに測定、非転用廃棄物は最小限に抑えるための目標設定。
- ・顧客と従業員に対して、廃棄物を最小限に抑える指導が提供されている。
- ・使い捨ての食器類を使用していない。(屋外、イベント時、テイクアウトなど以外)
- ・危険な固体・液体・化学物質は安全に保管している。
- ・顧客や従業員がごみを分別できるようにしている。
- ・廃棄物の分別方法をすべての従業員が理解できるようにしている。
- ・個別包装で提供している食品・飲料は最大5品目までにしている。
- ・食品廃棄物の削減に取り組んでいる。
- ・洗剤やシャンプーなどはディスペンサーを利用している。
- ・女性用トイレにはゴミ箱を設置し、衛生用品を下水に流さず回収している。

ヨロン島宿泊事業者ガイドライン③

- ・環境に配慮した車両を使用している。(定期的にメンテナンス・車検をおこなっている車であればOK)
- ・車両は、2分以上アイドリングしない。
- ・日常業務での交通手段の使用を最小限にすることを目指しており、近場の、または持続可能な交通手段でアクセスが可能な距離の来訪者マーケットを重視している。
- ・消毒剤の使用は、必要最小限としている。
- ・清掃には、天然繊維の布を使用している。(雑巾などを利用しプラスチック製品を利用していない)
- ・レストランおよびすべての公共エリアは喫煙専用室以外は禁煙としている。
- ・地元の事業者の、地域の自然、歴史、文化をベースにした商品やサービスを販売・紹介・提示する機会や場所を設けている。
- ・パンフレットやWEBサイト、SNSには事実のみ記載している。
- ・特別な配慮を必要とする人へのアクセスを明示している。
- ・特別な配慮を必要とする人へのアクセスの利便性については、関連する専門家・利用者の団体によって認定または確認されていること。
- ・可能な支払い手段の方法を提示している。
- ・レストランでは郷土料理を一品以上提供できる
- ・地元生産物を利用したメニューがある。
- ・レストランのメニューまたは料理に地元で生産されたものは地元産であることを表示している。
- ・レストランではベジタリアン/ヴィーガンのためのメニューを用意している。または、対応が可能である。
- ・メニューが多言語で案内表示されているものがある。
- ・来訪者の責任ある行動を促している
- ・顧客に環境活動についての情報を提供し、活動への参加を呼びかけている。(サンゴ保全・海謝美活動・光害対策など)
- ・敷地の景観は、特に自然景観において在来種の使用を考慮するよう配慮、管理されている
- ・外来種が侵入または拡散されないようにするための措置が取られモニタリングされている。
- ・有機または天然資材が入手できない場合を除き、化学農薬・化学肥料は使用しない。
- ・野生生物種の採集と取引に関連する法律や規制を認識し、遵守している。(与論町は野鳥の捕獲や飼育には許可が必要です。)
- ・絶滅危惧種、または保護種を追いやることなく、全ての野生生物生息区域への影響が最小限に抑えられ、軽減されている。
- ・飼育している動物がいる場合は、動物福祉のガイドラインを遵守している(住まい環境など)

ヨロン島宿泊事業者ガイドライン④

- ・島内モバイルチェックインの導入を行っている。もしくは、毎月宿泊者属性・人泊数・人数の報告を行っている。
- ・宿泊客に（到着・出発）よりサステナブルな交通手段の代替案を提供している。（送迎の必要不要の確認をしている）
- ・宿泊客に（滞在中）よりサステナブルな交通手段の代替案を提供している。（バスの利用やレンタサイクルの案内など）
- ・最寄りのレンタサイクルの情報の提供を行っている。もしくは自転車レンタルサービスを行っている。
- ・宿泊客に、災害時の避難方法や避難先・連絡先などの情報を提供している。（町の防災マップなどの掲示）
- ・宿泊客に、自然環境や遺産所在地に訪問する際や自然生態系に触れる場合においては、適切な振る舞いについての情報を提供している。（来訪者の心得のパンフレットの提示や口頭で注意を促しているなど）
- ・使い捨てのアメニティはフロントや専用ブースに用意している。もしくは、廃棄物を最小限に抑えるための行動計画がある。
- ・小型冷蔵庫を設置している客室は75%以下である。
- ・客室へのペットボトル（飲用水）の提供は客室数の25%以下である。
- ・客室のベッドメイクや清掃を不要とする選択肢を宿泊客に提供している。
- ・客室に、シーツの交換についての案内をしている。
- ・客室係（清掃スタッフ）はタオルやシーツの交換手順について理解している。
- ・洗濯やクリーニングの際に過剰な芳香剤や香水を使用していない。
- ・洗濯事業者は近隣の事業者（島内 / 隣島）に依頼をしている。