

**地域共創型「食とわ」プロジェクト2025：  
生活者の行動変容を核とした  
食品ロス・食品廃棄物削減モデルの共創へ  
事業報告書**

---

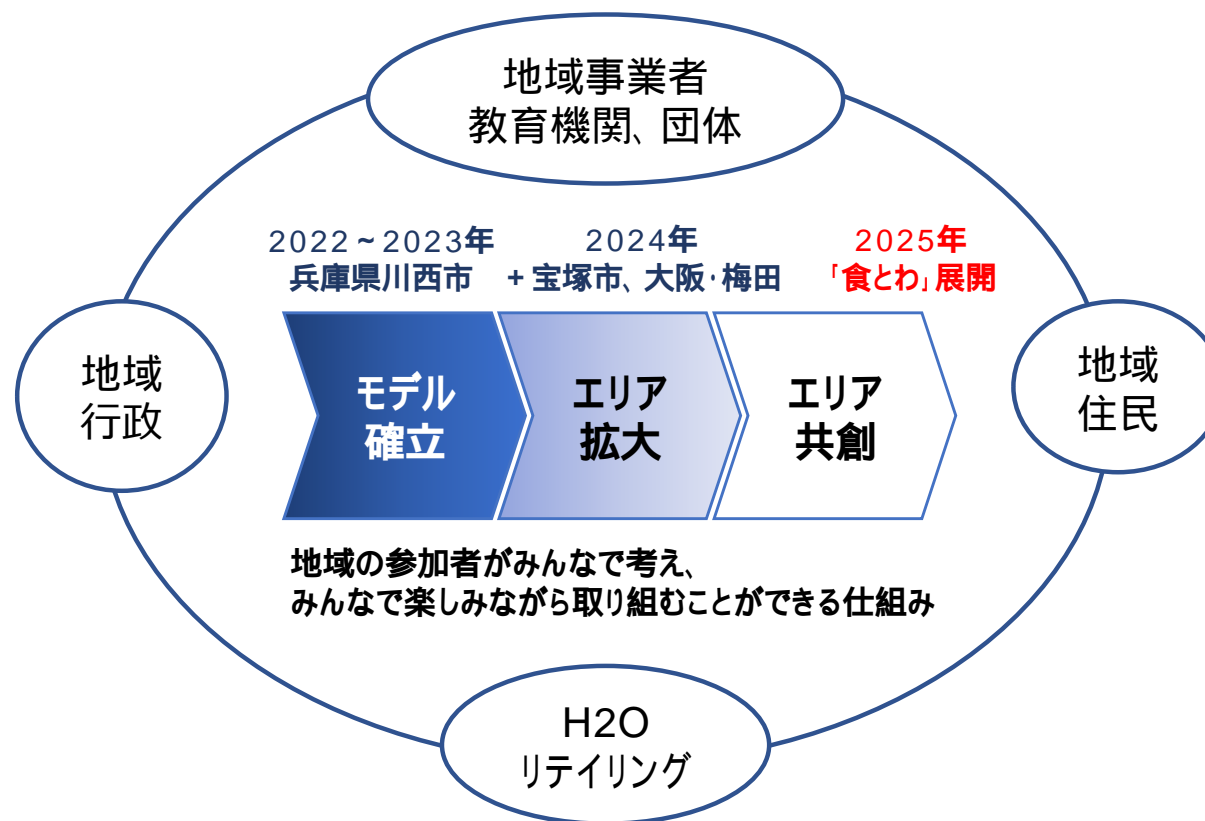
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

2026年1月

# 1. 事業の目的

## 考え方

エイチ・ツー・オーリテイリングは、地域の一員として地域社会の健全で持続的な発展に貢献したいと考えています。今回の取り組みを通して、食品廃棄ゼロ推進フォーマットの構築だけでなく、その構築プロセスという「共通体験」を通してプレイヤー同士の関係性の質を向上させることで、地域が一丸となり共に考え行動する仕組みを同時に実現したいと考えております。この同時実現が、取り組みを一過性のものではなく、持続的な地域の活動として根付き、地域社会の発展にも繋がると考えています。



## 2 . 事業の内容ーこれまでの事業との関係性

これまでの取り組みはいずれも定着・拡大、発展  
 店舗、家庭、イベントでの具体的な食品廃棄削減アクションを組み合わせたゼロエリアモデルの  
 発展とネクストゼロエリア創出に向けたプロジェクト連携・外部発信をさらに強化

	2022年	2023年	2024年	2025年		
<b>廃棄削減</b>	イズミヤ多田店 ゼロループ (人力)	機械化 可視化	廃棄ゼロ@店舗 バイオコンポス ター導入	定着に向けた 実証実験継続	店舗オペレーション 構築	
<b>機運醸成</b>	フードロスゼロ チャレンジデイズ (家庭用コンポスト実践と堆 肥活用)	参加者拡大	廃棄ゼロ@家庭 第3・4回	参加者拡大 コミュニティ自走支援 エリア拡大	食とわコンポスト チャレンジ	
	タウンミーティン グ		廃棄ゼロ@イベン ト グッド！ネイ バー！ミーティ ング！	定期開催	食とわクッキング	
	フードロスゼロ チャレンジ・カ レッジ(子どもの学びと アイデア創出)	訴求力 向上	ECOヒロアク ションズ ・アカデミー	発展	関西SDGsユースアク ションへ統合	食とわパーク・ 食とわパークforキッズ
<b>情報発信</b>	フードロスゼロHP	包括性 拡大	「Tsugu.」発信	認知 向上	資源循環シンポジウム 開催 「食とわ」立ち上げ	シンポジウム継続 ノウハウの体系化 共感パートナー参画

兵庫県川西市でのモデルづくり

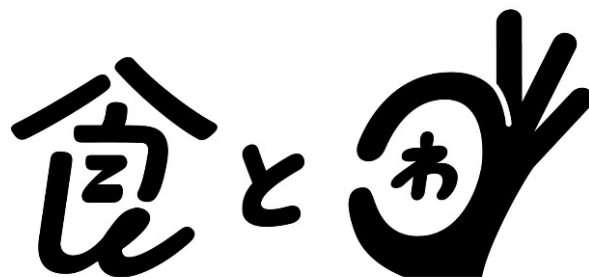
エリア拡大

ノウハウ体系化・発信

## 2 . 事業の内容－概要

実施エリア：大阪府、兵庫県を主とした関西圏（大阪市内、大阪府池田市、大阪府枚方市、兵庫県宝塚市、兵庫県川西市などで中心的に推進）

みんなの「わ」が見つかる



食とわプロジェクトの  
多角的推進



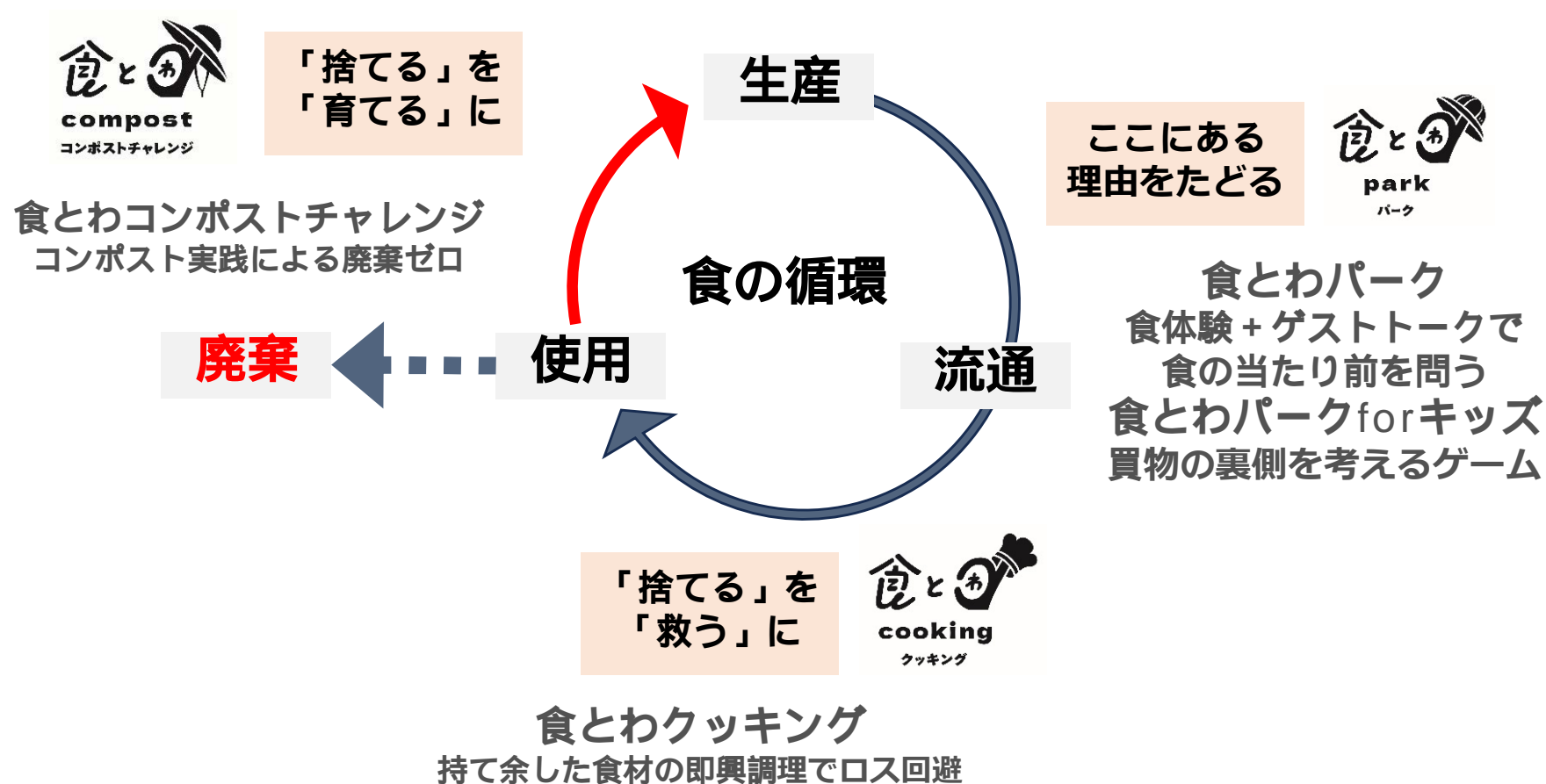
ノウハウ共有・水平展開

食とわコンポストチャレンジ  
食とわクッキング  
食とわパーク  
食とわパーク for キッズ

資源循環シンポジウム開催  
書籍出版

## 2 . 事業の内容－食とわの考え方

地域の生活者・自治体・事業者・教育機関とともに、食の循環を生み出す生活のさまざまな場面で、気付き、行動ができる複数の取り組みを重ねる



## 2 . 事業の内容－実施スケジュール

	食とわの多角的推進				ノウハウ共有・水平展開		
	食とわ コンポスト チャレンジ	食とわ クッキング	食とわ パーク	食とわ パーク forキッズ	資源循環 シンポジウム	書籍出版	情報発信
～6月		日生中央 辻調理師 専門学校	準備	準備			循環フェス 大阪産マルシェ PLAT UMEKITA
7月	2025夏			実施 7校	準備		宣伝会議マー ケティングサミ ット
8月	各地堆肥 活用ワーク イベント	日生中央		3校		準備	
9月			実施				資源循環自治 体フォーラム
10月	2025秋			1校			川西市登壇 JAFAS登壇 (共創パートナー) 映像制作開始
11月	各地堆肥 活用ワーク イベント	吹田	実施			入稿	サミット視察 受け入れ
12月					実施		デカボサミット登 壇
1月～		日生中央	実施 振り返り 次年度準備			次年度に向けて 共創準備	出版

## 3 . 事業の実施体制

### <モデルの実践> 食とわの多角的推進

#### 食とわコンポストチャレンジ：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 全体設計、事務局
- ・株式会社地球 Labo コンポスト実践支援、堆肥活用設計、コミュニケーション設計
- ・各地共創パートナー（自治体、企業、大学） 堆肥活用地の提供、関係者調整

#### 食とわクッキング：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 全体設計
- ・一般社団法人フードサルベージ サルベージ・パーティ実施支援
- ・株式会社地球 Labo コンポスト実践支援、事務局

#### 食とわパーク：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 全体設計
- ・株式会社 honshoku コンテンツ設計支援

#### 食とわパーク for キッズ：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 全体設計
- ・関西 SDGs プラットフォーム 教育分科会 SDGs ナレッジラボ コンテンツ設計支援
- ・共創パートナー 学童施設などへの展開

### <モデルの拡散> ノウハウ共有・水平展開

#### 資源循環シンポジウム：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 全体設計、コンテンツ設計
- ・共創パートナー（自治体、企業、団体） 広報告知、事務局、コンテンツ提供

#### 書籍出版：

- ・エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 コンテンツ作成、執筆
- ・大阪経済大学 坂倉孝雄准教授 共同執筆
- ・大手前大学 松岡大介教授 共同執筆
- ・食とわコンポストチャレンジ参加者 コラム寄稿

## 4 . 事業の成果

すべての取り組みについて計画通り実施  
当初想定していなかった登壇機会を通じて、さらに幅広い発信につながる

### 「楽しさ」「ワクワク感」に働きかける 生活者の行動変容を核とした地域共創型食品ロス・食品廃棄物削減モデル

		<モデルの実践> 食とわの多角的推進				<モデルの拡散> ノウハウ共有・水平展開		
		食とわ コンポスト チャレンジ	食とわ クッキング	食とわ パーク	食とわ パーク forキッズ	資源循環 シンポジウム	書籍出版	情報発信
概要	家庭で生ごみを 堆肥化する 体験型プロジェクト	持ち寄り食材で 即興調理するサ ルベージ・パー ティ×コンポスト	食の課題 に関する 学び、交 流の場	小学生向け 学習コンテンツ 発信	資源循環に関す る取り組みの価 値の可視化・共 創ネットワーク創 出	食品廃棄ゼロエリ アモデル事業の確 立から発展に関す るノウハウの可視 化	各種セミナーなどへ の登壇によるノウ ハウ共有	
成果	2回実施 延べ189世帯 関与人数 529人 617kg廃棄削減	5回実施 延べ70人	3回実施 延べ37人	学習コンテンツ 1本作製 延べ参加者数 834人	12月5日開催 110名参加	1月末出版予定 400冊程度配布	登壇7回 (予定含む) 500人以上へのノ ウハウ共有	

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ



compost

コンポストチャレンジ

「捨てるから育てるへ」を実感する家庭用コンポスト実践企画  
3週間、家庭で発生する生ゴミの堆肥化にチャレンジ  
毎日、生ごみの量を計量し報告  
事務局は疑問点やコメントを共有  
できあがった堆肥は街の緑化に活用

### 特徴

#### コンポスト実践

3つの特徴で挫折せず、楽しく続けられる

- 「みんなで始める」
- 「成果を可視化」
- 「悩みや気付きを共有」

#### 堆肥活用

地域ならではの物語につなげる

- 地元の名所で花を育てる
- ユニークな場で野菜を育てる
- 地元生まれの果物を育てる
- 農家とともに野菜を育てる
- 都会のみどりを育てる

### 2025年度成果

#### 規模拡大

2回の実施を通じて、198世帯  
600kg超の生ごみ資源化

#### 習慣化

9割超の満足度、コンポスト継続  
意欲、推奨度

#### 堆肥活用事例蓄積

多様な堆肥活用イベントの実施

### 課題

#### 価格設定

一定以上の価格であることによる  
参加者のコミットと、気軽な参加  
を可能にする“はじめやすい”価格  
とのバランス

インフレも踏まえた慎重な判断

#### 実施エリアの拡大

自社リソースを大きく増やさない  
実施エリア・参加者拡大の工夫  
自治体との協力関係の多様化

### 実施のポイント

#### 共創パートナーとの思想共有

急速な拡大は、実施体制や堆肥活用  
場所の確保などに無理が生じか  
ねない。時間をかけて育てていく  
認識の共有が重要。

#### 参加者の自発性喚起

コンポスト実践期間における参加  
者からのコメントが満足度・継続  
意欲・意識変容のいずれにおいて  
も重要。参加者がコメントしやす  
い環境づくり、雰囲気づくりを実  
施。

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ

### 食とわコンポストチャレンジ

高水準の満足度・継続意欲・推奨度

特に継続意欲が9割を超え、チャレンジがきっかけとなり習慣化・日常化

(活動の広がりに伴い既に別のコンポスト活動をしている参加者など、参加者の多様性が増加。参加者自身は大きな意識・行動変容を報告しない傾向にはあるが、自身の知り合いをコンポストに誘うきっかけとして活用。)

	夏編	秋編
参加世帯数 (参加人数)	90世帯 (244名)	99世帯 (285名)
資源化した生ごみ総量	288kg	329kg
1世帯1日平均生ごみ発生量	244 g	247 g
満足度 (大変満足・満足)	97%	97%
継続意欲	99%	95%
推奨度	93%	86%
新規参加者の生ごみや食品ロスへの意識変化 (大きく変わった)	62%	61%
新規参加者の行動変化継続意欲 (強くそう思う+そう思う)	100%	83%

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ

### 食とわコンポストチャレンジ夏編

満足度について(自由記述コメント)

みんなの「わ」が見つかる



#### ゴミ削減と環境貢献の実感

「我が家の生ゴミの量が把握でき、廃棄物がほぼコンポストに利用できエコな生活ができるようになって満足です。」

「重さを量ってから投入するのは手間だと感じましたが、このひと手間のおかげでゴミとより向き合えた気がします。」

「生ゴミが堆肥になって土に戻る、資源循環の意識が出ます。」

#### 食品ロス削減への意識・行動変容

「野菜は皮ごと食べることやヘタのギリギリまで使う、水切りをしてから捨てるなど少しでも減らしたいという意識の芽生えを感じることができました。」

「食品ロスは気にしていますが、時々買ったままで使い忘れた食材が見つかることもあり...適量の食材を買ってしっかり使い切る、を心がけたいと改めて思いました。」

「まず、食品ロスの何が問題なのかを改めて考える良い機会になりました。参加前は「食品ロス」と環境問題は自分の中で繋がっておらず、「まだ食べられるのに捨てちゃうのはもったいないよね」くらいに捉えていました。ですが、ワークショップでお話を伺い、「もったいない」はもちろん、ゴミ焼却時に発生するCO<sub>2</sub>が地球温暖化の要因のひとつである、と気づくことができました。」

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ

### 食とわコンポストチャレンジ夏編

満足度について(自由記述コメント)

みんなの「わ」が見つかる



#### ポジティブな感情がモチベーションの源泉

「それぞれのコンポスト実験で、思考と考察、結果を共有していただいて、知識が何倍にも膨らみました。ひとりでは体験できないことです。」

「コメントを見るのが楽しくてどんどんコンポストが好きになり、深みにハマります。気持ちを共有してるような仲間がいっぱいいるような励まされる気持ちになります」

「コンポストを続ける上でやっぱり仲間の存在が大事だと思う。いろんな方の工夫や失敗もためになった。」

「皆さんのお悩みや、実験結果などがわかるので、とても興味深く、毎日楽しく参加できた。楽しさを共有できるのが何よりうれしい。」

「皆さんからのコメントを見ることで、たくさんの方々と一緒にチャレンジし、繋がっていることを感じました。」

「みんなと一緒にやっているのはモチベーションになるんだなと改めて感じました。繋いでくださった皆様に感謝申し上げます。」

「みなさんと一緒に出来るのがとても良い取り組みだと思う。みなさんの工夫や思いをシェアしてもらえるので、とても楽しくて心強い。」

「社会課題解決のために取り組む」ではなく「チャレンジに参加しながら、社会課題を解決している」。何よりも楽しんで参加できるのがとても魅力的でした。」

「コンポストがあれば、果物や野菜の皮を生ゴミにしなくていいので、日々の調理が心地よく感じます」

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ

### 食とわコンポストチャレンジ秋編

満足度について(自由記述コメント)

みんなの「わ」が見つかる



#### ごみが「資源」に変わる喜び－“環”

「無意識に近い感じでマンションのディスプレイに放り込んでいた生ゴミ。毎日結構な量が出るのがわかりました。」

「可燃ごみの日の量が少なくなった事に感激しました。料理をすると必ず発生してしまう生ゴミ。でもそれがこのカバンの中で、堆肥になるんだと思うと楽しくなりました。混ぜるのも頑張れーと応援しながらになっています。」

「毎日、料理をする中で、皮むかなくても食べられるじゃん、かたち不揃いでも揃える必要ないじゃん！残り物でスープにしてみるかと、いかに生ゴミを出さないで済むかを考える3週間でした。食べ物に向き合うことで、丁寧な暮らしが少しだけ出来たように思いました。」

#### ともに取り組む－“話”

「皆さんのコメントを読むのが楽しみで、毎回色々な発見がある。寝る前に思い出して投入する日が多い」

「活用された生ゴミの量や、同志たちのコメントや疑問、周りの反応など様々な側面の話が毎日飛んでくるので、一人暮らしですが、楽しく取り組むことが出来ました。」

「何か起きててもシェアできる場所があるのが心強いです！」

「一人での取り組みだと挫折してしまいそうですが、チャレンジの期間中、一緒に取り組む仲間がいることに励まされました。」

## 4 . 事業の成果－食とわコンポストチャレンジ

### 食とわコンポストチャレンジ秋編

満足度について(自由記述コメント)

みんなの「わ」が見つかる



#### 個人から家庭、社会へー“輪”

「コンポストが暮らしに定着してきました。家族も、これはコンポスト？って聞いてくれるようになりました。また、買い物する際も、エコパッケージを選ぶなど、自然と考えるようになってきた。」

「ハチドリのひとつくかもしれないですが、ゴミの焼却で発生する二酸化炭素が少しでも減るよう、温暖化対策に貢献できれば、と思います。こういった活動が広まっていくよう、身近な人にもコンポストのことを勧めたいと思います。」

「前から興味があったのですが、今回チャレンジできて嬉しかったです。息子も協力的で、新たな発見もあり、楽しくできました。」

「家庭から排出される生ゴミを資源に変えていくことから、地域社会全体にもいい影響(ゴミが減るなど)があり、住みやすい社会になればと思います。」

## 4 . 事業の成果－食とわクッキング



家庭の「使いきれない食材」を持ち寄り、みんなで即興料理。捨てられるはずだった食材が、アイデア一つで最高のご馳走に変わる。調理で出た野菜の皮は、コンポストへ。

「もったいない」を「おいしい!」に変える、クリエイティブな食の体験の場。

### 特徴

**家庭の食品ロスをゼロに**  
家庭にある「余ってしまった」食材や、食品スーパーで生まれるやむなく販売できなくなる商品。その日に集まった食材と向き合い、即興調理。「あるもので調理する」という制約が、食べ物の新たな使い道を発見する機会に。

**食品廃棄をゼロに**  
調理の過程で発生する生ごみもコンポストでゼロに。当たり前捨てていたものを土に還すことができると知る機会に。

### 2025年度成果

**定量的成果**  
5回の実施、70名の参加者  
**新たなパターン**  
地元料理人との共同開催、料理専門学校での開催  
**食品ロス以外の関心へ**  
食品ロスに限らず、「食育」「料理」「他者との交流」が参加動機に

### 課題

**実施エリアの拡大**  
自社グループ内店舗で展開できる場所が限られており、展開拡大に制約  
自治体保有施設などでの共同開催検討

### 実施のポイント

**安全・安心な運営体制**  
持ち寄り食材という点での運営側・参加側の懸念への対応。事前の食材の具体例の提示や、開催趣旨についての案内、運営マニュアルの整備。

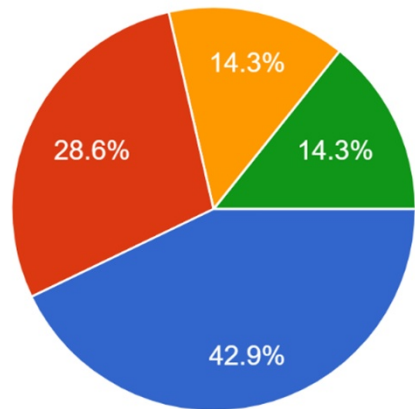
**問いと実践の両立**  
参加動機の関心事に沿いながら、食品ロスの負の側面ではなく、どうして生まれるのかという問いを通じて、関心を喚起。実践を通じて、食品ロスが生まれない調理行動を体得できる展開に。

## 4 . 事業の成果－食とわクッキング

### 食とわクッキング

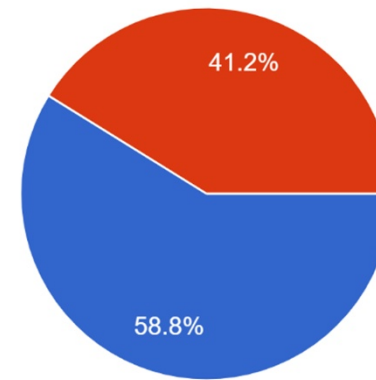
参加動機は、「食品ロス」に限らず、「食育」「料理」「他者との交流」など多様な動機も、参加後のアンケートでは、使い切れる購買行動・調理行動への意識が生じており、結果として、食品ロス削減に向けた意識変容・行動変容につながっている。

期待していたこと、共感したこと



- 環：食べものを無駄にせず、新たな価値に循環させる（サルベージ料理、コンポストへの投入など）。
- 輪：食べる人（お子さん自身）、作る人（ご家庭の方）、届ける人（食品スーパー）など、それぞれの立場の考え方に...
- 話：サルベージクッキングを通して、お子さんが異なる世代の子と自然に会話が生まれる
- ふたつ以上あてはまる

食材をなるべく使い切れるような買い物や料理の工夫をこれまで以上にやってみたいと感じましたか？



- 大変そう感じた
- そう感じた
- 特に変わらない
- あまり感じなかった
- 全く感じなかった

フードロス、コンポストなどの学び、調理など、これから**興味関心が広がっていく良い取り組み**だと思いました。子どもが自分で**クッキングする楽しさの中で食べ物**の大切さを改めて学んでくれたかなと思います。意外な食材を入れても思ったよりおいしくなったので、**固定概念捨ててもいいなあ**と思った子供たちで相談しながらクッキングを楽しみ、その上フードロスについても学べる良い機会になった。いろんな**意見を出しあってたくさん知識を付ける**ことが出来たから

## 4 . 事業の内容－食とわパーク



食の当たり前を問い直す体験設計を通じて、大量生産大量消費でもなく、ミニマリズムでもない、自身にとっても他者にとっても地球環境にとっても“ちょうどいい”食のあり方を問い、考え、行動につながる場を創出する

### 特徴

#### 食の実践者と考える

料理人、研究者、流通者など、食にまつわるさまざまな実践者を招き、車座式に一緒に問いを考え、食を多面的に捉える機会。

#### 食の体験を通じて感じる

考えるだけでなく、食を通じて感じることを組み合わせ、「腑に落ちる」体験に。

### 2025年度成果

#### 定量的成果

3回の実施、37名の参加者

#### 内発的意識変容の機会

密度の濃い交流を通じて、食への関心が深まり、食品ロス削減につながる内発的変容の創出。

#### 食品ロス以外の関心へ

食品ロスにとどまらず、広く食や交流の関心を起点に参加

### 課題

#### 効果と効率のバランス

小規模開催ならではの意見交換を通じた内発的変容の半面、実施する上でのリソースとのバランスに課題

開催規模、参加者属性など見直し

### 実施のポイント

#### 適切なゲスト選定

「おいしい」は重要でありながら、それだけでなく食に対する問題意識とクリエイティブなアプローチを有する実践者の選定。

#### 問いと自己開示

価値と価格の関係性、食卓の食材のはじまり、食べ方の問い直しといった、当たり前のことを改めて問いにし、その問いに対して自己開示することで、自身の考えを相対化、解釈する機会に。

## 4 . 事業の成果－食とわパーク

### 食とわパーク

全3回で37名の参加者。

“話”や“輪”の側面への関心・共感を起点に食とわと接点を持つ。

コンポストチャレンジ、クッキングとの相互参加にも結び付く興味・関心を喚起。

『環・輪・話』の3つの“わ”で楽しみにしていたこと/  
共感したこと



- ふたつ以上、あてはまる
- 話 - 食のあり方や食を取り巻く環境について考えたり、新しい考えに触れること
- 輪 - 同じ関心を持つ人や専門家に出会い、つながりが広がること

「食とわ」について当てはまるもの



- 今後の「食とわ」の活動に参加してみたい
- 「食とわクッキング」に興味がある
- 「食とわコンポストチャレンジ」に興味がある
- 「食とわパーク」以外の活動を知らない

## 4 . 事業の成果

### 食とわパーク

全3回で37名の参加者。

小規模実施ながら、密度の濃い交流を通じて、意識変容・行動変容の機会を創出。自分にとっての“ちょうどいい”が未来にとっても“ちょうどいい”と重なる感覚の創出。

こうして気持ちのこもったものを頂くと**お腹だけでなくこんなにも心が満たされるものだと実感しました。**

食材もひとつひとつ、顔の見えるものを使われており、生産者さんを大切にされていることがよく伝わってきました。**おむすびが単に食べるものではなく、人や物の繋がりを産むものなんだと、感じる事ができました。**明日からのわが家のおにぎり作りに、変化が起きそうです。

普段何気なく選んでいる出汁パックやお野菜。**何からできてるだろう？ どうやってできてるだろう？と原点を辿ることのできる時間になりました。**

「小さい頃から食べていたものはなんぞや」と**食生活について根本的な疑問**を持ちました。

大阪に生まれ育ったことに**誇りを感じる**とともに、**その文化を守りたい**なと思いました。

当たり前にあるものも、必ずはじまりが必要で、出来上がったものだけを**何も考えずに消費していると、プチンとどこかを切られたら一変に困った状況になるんだ**という事をあらためて考えるきっかけになりました。

本物の味や野菜の旨みを知っておくことが、**未来の日本の食を守っていくことに繋がる**ように感じました。

「持続可能な未来のために正解を決めなければ」という**プレッシャー**が、今回の参加で「その時々自分に合わせてデザインを楽しむ」という**前向きな気持ちに変わりました。**

## 4 . 事業の内容－食とわパーク for キッズ



普段食べている食べ物の背景（どこで、だれが、どのように作っているのか）をゲームを通して知ること、日頃の消費・購買行動について意味を考えるきっかけ

### 特徴

#### ゲーム形式での意欲喚起

親しみのあるハンバーガーづくりを通じて、なにを、どんな理由で買うのかを考え、購買を疑似体験

#### クイズを通じた学習定着

ゲームで感じたことを、解説とクイズを組み合わせることで、背景知識の定着を図る

### 2025年度成果

#### 定量的成果

11校実施、834名の参加者  
低学年中心の学童から高学年での授業など複数パターンの展開

#### 定性的成果

もっとも身近な「食べ残さない」意識に加えて、購買行動や周囲との協働への意識喚起。

#### 食品ロス以外の関心へ

身近な食品ロスからバーチャルウォーターなど気候変動課題へも発展

### 実施のポイント

#### 運営者の臨機応変性

子どもたちを飽きさせないその場に応じた台本以外での対応が、場全体の集中力に影響が大きい。

#### 多様な価値観の尊重

受容度が高い子どもたちにとって、価値観を押し付けにならないように、見えていない選択肢に気付いてもらうことに重点を置いた言葉選び、ゲームのパラメータ設計。

### 課題

#### 適当な対象学年の設定

学年が入り交じる学童では学習成果定着に課題。高学年での授業は浸透度含めて高い成果。

実施対象に応じた目標設定

## 4 . 事業の成果－食とわパーク for キッズ

### 食とわパーク for キッズ

目的：普段食べている食べ物の背景（どこで、だれが、どのように作っているのか）をゲームを通して知ること、日頃の消費・購買行動について意味を考えるきっかけを生む。

対象：小学生（1～6年生までレベルを変えて対応）

内容：

ハンバーガーづくりを通じて、買い物時の多様な選択肢を知る

（どんな産地の食材を選ぶのか、代替肉の選択肢も）

自身の買い物が環境・社会・自身とどのように関わるのかを遊びながら学ぶ

（生産に必要なエネルギー、労力があり、食品ロスによる環境負荷を想像）



11校 約834名

2校は授業、9校は学童で実施

授業実施時アンケート

食品ロスについて「よくわかった」「わかった」 9割

バーチャルウォーターについて「よくわかった」「わかった」 9割

授業を受けて行動が変わると「とても思う」「思う」 7割

## 4 . 事業の成果

### 食とわパーク for キッズ

#### 参加者コメント

「残さず食べる」という、最も身近な行動

「苦手なものは残したりしていたけど、今回の授業を受けてちゃんと残さず食べようと思いました。」  
「これからは食べ物を残さずちゃんと食べきる」「給食を残さない」

買い物の視点の変化と環境への配慮

「食べ残しがないように考えて買う」「必要なものだけ買う」「これからはかんきょうをよくするために国産のものや地域の物を買うようにする」

#### 周囲への意識

「食べれない子を応援したりしてみんなで気持ちよく完食したいです。」

「食品ロスを減らすためにみんなで協力したらいいんじゃないかなと思いました。」

「食べ物を作るには、いろんな人が、関係しているということがわかりました。」

## 4 . 事業の成果－資源循環シンポジウム

### 資源循環シンポジウム

2025年12月5日 14時～17時  
資源循環シンポジウム 2025 「Tsugu.」  
ブルーミングキャンプ（大阪市・梅田）

多様な人とともに創る資源循環をテーマに  
実践事例の紹介、パネルディスカッション  
新たなアクションとネットワークの創出を目指す

生活者の意識・行動変容に向けたアプローチを  
考える

資源循環に取り組むための学びとモチベーショ  
ンを提供する  
共創ネットワークを拡大する

ダイジェスト映像

<https://youtu.be/19fIP8jky0o>



ともに創り、未来へつなぐ循環を

資源循環  
シンポジウム  
2025

# Tsugu.

本シンポジウムは、環境省「令和6年度補正予算 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等」の採択を受けた「地域共創型『食とわ』プロジェクト 2025：生活者の行動変容を促した食品ロス・食品廃棄物削減モデルの共創へ」の一環として開催します。

資源循環社会を実現するには、事業者や行政の取り組みだけではなく、生活者一人ひとりが日々の暮らしの中で意識し、考え、行動することが欠かせません。このシンポジウムのテーマは「多様な人とともに創る資源循環」。さまざまなプレーヤーたちがどのように共創の関係を築き、取り組んできたのか……講演やパネルディスカッションを通して、具体的な事例や声をご紹介します。新たなアクションを起こすヒントや、一緒に取り組む仲間を探してみませんか？

2025.12.5 金 午後2時-5時

Blooming Camp ※要予約 ※参加無料

大阪市北区大深町6-38 グラングリーン大阪北館 3階

主催：エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

協賛：株式会社高島屋 株式会社阪急阪神百貨店

協力：大阪府 The Consumer Goods Forum（コンシューマー・グッズ・フォーラム）

後援：環境省

定員：会場 80名 ※Zoomによるライブ配信も実施（アーカイブ配信はございません）

プログラム：くわしい内容は裏面をご参照ください

ご予約

右記の二次元コードのご利用、または下記のメールアドレス宛に、お名前・ご所属・参加方法（会場またはライブ配信）を記載のうえお申し込みください。

[2025shigenjunkan@gmail.com](mailto:2025shigenjunkan@gmail.com)（運営委託会社：株式会社プロックス）

締め切り：12月2日(火)



〈お問い合わせ〉エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

経営企画グループ サステナビリティ推進室 [sustainability@h2o-retailing.co.jp](mailto:sustainability@h2o-retailing.co.jp)

# 4 . 事業の成果－資源循環シンポジウム

## 資源循環シンポジウム

### プログラム

14:00	主催者あいさつ	エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 代表取締役社長 荒木 直也
	来賓あいさつ	環境省 近畿地方環境事務所 次長 山根 正慎氏
14:10	基調講演 循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行に向けて	環境省 資源循環課 地域資源循環企画官 金子 浩明氏
14:30	講演 地域・生活者と「共創」する資源循環アクション —— H2O「Tsugu.」が育む共感の輪 ——	エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 経営企画グループ サステナビリティ推進室 室長 西田 哲也
14:50	講演 高島屋グループ サステナブルライフスタイル提案活動 —— TSUNAGU ACTION ——	お客様・お取引先様・地域社会とともに 株式会社高島屋 経営企画部 ESG推進室 室長 笠原 理恵氏
15:10	講演 大阪府公民戦略連携デスクの取り組みについて	大阪府 公民戦略連携デスク 参事 浅倉 圭司氏
15:20	休憩	
15:30	パネルディスカッション	人と資源の循環 —— ともに変わる関係をどう育むか ——
		【モデレーター】 株式会社honshoku 代表取締役社長／一般社団法人フードサルベージ 代表理事 平井 巧氏
		【パネリスト】 株式会社高島屋 営業企画部 中谷 宗樹氏 大阪府 環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進課 竹内 麻里子氏 エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 経営企画グループ サステナビリティ推進室 中嶋 美和子 武庫川女子大学 滝本 響心氏 大阪公立大学 山下 紀香氏
16:10	講演 生活者と創る脱炭素アクション —— 宝塚モデルの事例より ——	The Consumer Goods Forum Climate Transition Local Group ステアリングコミッティ議長 サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部 シニアアドバイザー 北村 暢康氏
16:30	閉会あいさつ	叡啓大学 副学長・学部長・特任教授／神戸大学 名誉教授 石川 雅紀氏
16:40	交流会	会場ならではのネットワーキングにぜひご参加ください（ライブ配信は閉会あいさつまで）

# 4 . 事業の成果－資源循環シンポジウム

## 資源循環シンポジウム

基調講演「循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行に向けて」



環境省 資源循環課  
地域資源循環企画官 金子 浩明 氏

←環境省 基調講演

「生活者と創る脱炭素アクション〜宝塚モデルの事例より〜」



The Consumer Goods Forum  
Climate Transition Local Group  
ステアリングコミッティ議長  
サントリーホールディングス株式会社  
サステナビリティ推進部 シニアアドバイザー  
北村 暢康 氏

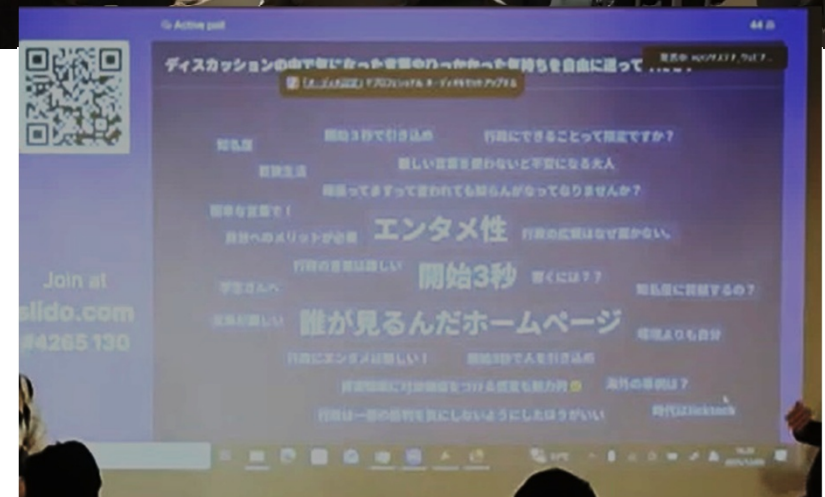
→The Consumer Goods Forum  
「宝塚モデル」事例紹介

閉会のご挨拶



叡啓大学 副学長・学部長・特任教授  
神戸大学 名誉教授  
特任教授 石川 雅紀 氏

←叡啓大学 石川教授  
「あらためて生活者の巻き込みが重要であると認識」



パネルディスカッション  
会場・ライブ配信の参加者にも  
気になったワードを投稿してもらい双方向の場に

## 4 . 事業の成果－資源循環シンポジウム

### 資源循環シンポジウム

参加者総数 110名  
(企業 42名、行政・自治体 16名、  
団体・教育機関 7名、オンライン 45名)

【参加者アンケート】

満足度：4.62 / 5

参考になった：97.9%

登壇者 14名  
(企業 6名、行政・自治体 4名、  
団体・教育機関 2名、学生 2名)

メディア掲載 2社  
(神戸新聞、織研新聞)

- ・消費者の巻き込み方や他企業や行政との連携について参考になった
- ・どう広めていくか、改めて考えヒントがもらえました。また楽しくできることが大切だと感じた
- ・正論ど真ん中ではなく変化球な取り組みで刺さるターゲットを増やす施策を検討してみようと思った
- ・生活者の草の根運動的行動が結局は一番の近道かもしれない、と思われた点

## 4 . 事業の成果－書籍出版

### 書籍出版

「食とわ?－生活者・企業・自治体が共創する資源循環の実践ケース」

著者：高橋諒、坂倉孝雄、松岡大介

A5サイズ、64頁（1頁700文字）程度、フルカラー、2026年1月発行

発行予定部数 400部

（資源循環シンポジウムの参加者など自治体、企業、教育機関などへ配布予定）

### 狙い

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社が兵庫県川西市を起点に開始し、現在では「食とわ」プロジェクトとしてエリア拡大を目指している食品廃棄ゼロエリアの取り組みについて、**共創パートナー、生活者がどのように関わり、どのような場面が生まれているのかを紹介**。堆肥の典型的な活用場所としての「農」の機会が少ない都市部だからこそ広がる多様なチャレンジの可能性に焦点を当て、新たな食品廃棄ゼロエリア創出への貢献を意図している。

モデル事業の集大成として、自治体の職員、企業担当者をはじめ、広く関心のある市民に対し、**地域ごとの特性に応じて工夫次第で導入可能**であることを示す。細かなノウハウの提供よりも、アウトカムとして実現されている場面に焦点を当てることにより、ゼロエリア立ち上げに欠かせない初期のパートナー間での**思想の共有に有用なもの**を目指す。



生活者・企業・自治体が共創する  
資源循環の実践ケース

〔著〕高橋諒／エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社  
坂倉孝雄、松岡大介

## 4 . 事業の成果－書籍出版

### 書籍出版

#### 本書の構成

食とわの  
特徴  
第1章

食とわ、とは？

第2章

駅のホームで野菜を育てる、とは？  
—川西市・はじまりの場所—

第3章

宝塚生まれの苺、とは？  
—宝塚市・宝交早生苺プロジェクト—

第4章

動物たちとの新しいかかわり方、とは？  
—池田市・五月山動物園—

参加者から見た楽しみ方

コラム

取り組みの  
広がり  
第5章

「ちよūdい食」とは？

終章

「わ」を見つめる・広げる・  
つなげる、とは？

## 4 . 事業の成果－書籍出版

### 書籍出版

食とわのアプローチ

「食とわ」をめぐる問い

- ①生活者はどんな気持ちで参加している？
- ②継続したくなる、広げたくなる工夫は？
- ③どんなシーンが生まれている？
- ④参加者とともにどんな価値を創り出している？

#### ① 関心を持つ起点

「危機感」「暮らしの制約」  
ではなく  
ポジティブな感情  
暮らしのアップデート



#### ② 続けられる仕組み



みんなで始める  
成果を可視化  
悩みや気づきを共有

#### ③ 地域を身近に感じる

家庭の取り組みが  
地域ならではの  
物語につながる



#### ④ 3つの「わ」を見つける・広げる・つなげる



環

捨てるから  
育てるへ



輪

立場を超えて  
一緒に取組む



話

新たな会話と  
気づきの機会

## 4 . 事業の成果－書籍出版

### 書籍出版

コラム こんぼすと部ゆびとまとメンバーによる寄稿

参加者が実感する「心の豊かさ」「心の元気」「心の健康」

心の豊かさ  
貢献実感・充足感

3週間が終わる頃には『自分も立派に環境問題に貢献している』という**自信と満足感**を得てすっかりその気になっていました。

ベランダから始まったこの小さな循環は、今では**自然の大きな循環を私に感じさせてくれるよう**になりました。

心の元気  
成長の喜び

暮らしのなかに**小さな夢や目標の種をまけば、まだまだ自分を耕していける**。そんな小さな手応えを、コンポストからもらっている気がします。**親子共々遊びながら重ねた**コンポストの日々から、娘は「循環」という世界を受け取っているように感じています。

心の健康  
心地よさ・希望

小さな循環が生まれる暮らしはとても**心地よく**、それをシェアできる仲間たちと街の緑化活動に少しでも貢献できていることが**誇らしく**思います。

小さな土の循環は**人と人をつなぎ、未来に向けて大きな広がり**を見せてくれるのだと実感しています。

## 4 . 事業の成果－情報発信

### 情報発信・登壇

#### 同業企業・業界団体へ

The Consumer Goods Forum主催「Japan Day2025」登壇

JAFASサミット2025登壇

宣伝会議マーケティングサミットin大阪登壇

流通経済研究所「先進事例から学ぶ食品ロス削減セミナー」登壇（予定）

#### 自治体へ

環境省・大阪府主催「第1回資源循環自治体フォーラム」登壇

#### 地域生活者へ

阪急電車 SDGsトレイン「川西市枠」ポスター掲載

グラングリーン大阪PLAT UMEKITA「PU活」登壇

#### 他業種企業・全国へ

Earth Hacks主催「デカボサミット」登壇

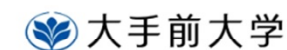
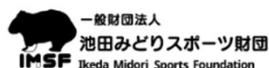
日経新聞、SDGsマガジン、Livedoor News他掲載

## 4 . 事業の成果－共感パートナー

### 共感パートナーとの協力関係創出

webサイト上でのネットワークの可視化、今後のパートナー拡大基盤

#### 共感パートナー



## 5 . 今後の検討課題

個別取り組みを超えた面での展開による発信力の強化  
個社取り組みを超えた共創パターンの確立

- 『食とわ』としての共感者拡大・ノウハウ共有機会の拡大

具体的な取り組みと並行して、『食とわ』が社会に対してどのような問いを掲げて、向き合うのかを整理することで、個別の取り組みを超えて共感者を増やし、結果として、各取り組みへの関心を喚起する構造を確立

- コンポストチャレンジおよびクッキング、パークにおける自治体との連携強化

興味関心を持った自治体との共創パターンの確立

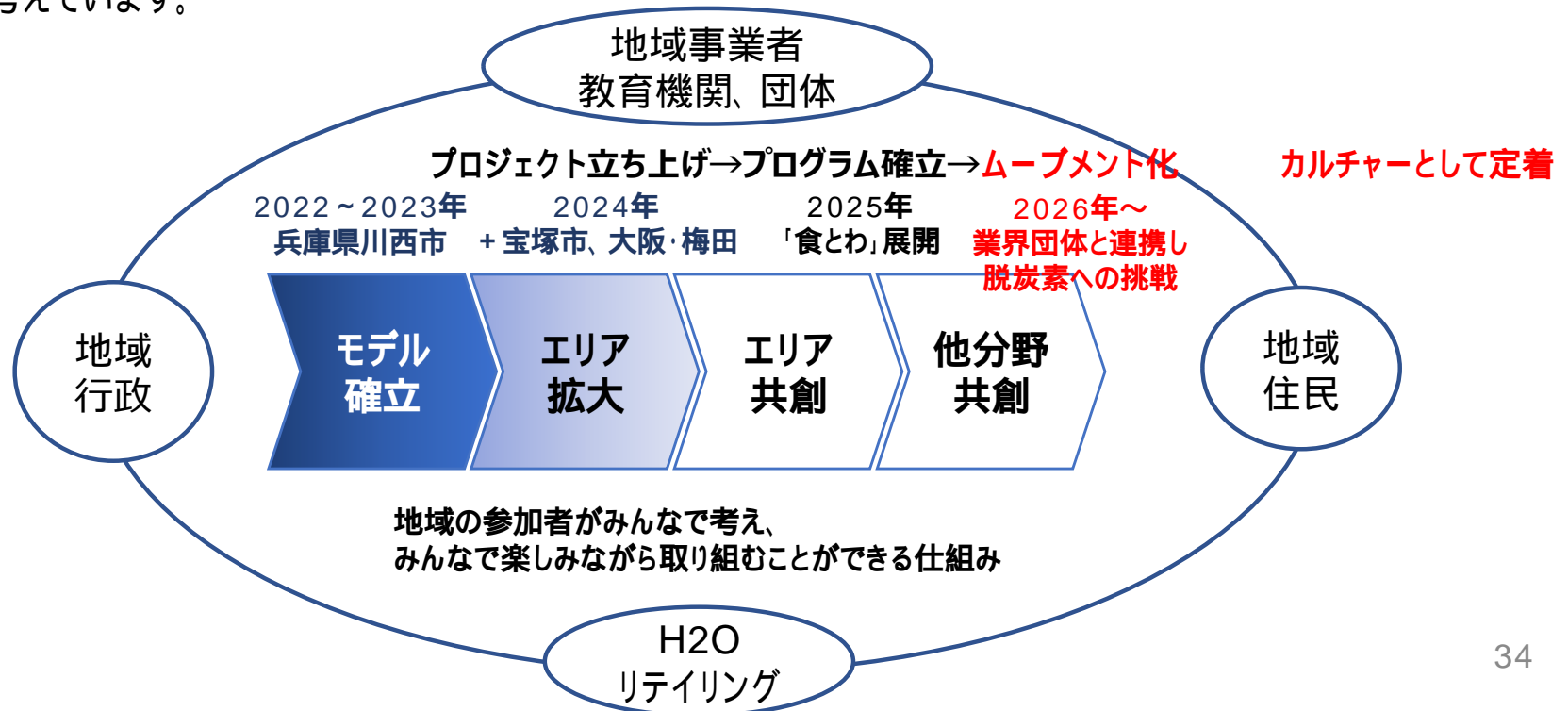
全面的に共創のみでなく、一部のみ関与、ノウハウ提供、ツール提供などのパターンを通じて、エリア外パートナーとの共創の可能性。

## 6 . 事業終了後の展開

モデル事業当初から重視していた共通体験を通じた関係性の質の向上を起点に、食品ロス・食品廃棄から脱炭素の分野との共創へより幅広い連携を通じて、地域の活動として根付き、定着を目指す挑戦

### 考え方

エイチ・ツー・オーリテイリングは、地域の一員として地域社会の健全で持続的な発展に貢献したいと考えています。今回の取り組みを通して、食品廃棄ゼロ推進フォーマットの構築だけでなく、その構築プロセスという「共通体験」を通してプレーヤー同士の関係性の質を向上させることで、地域が一丸となり共に考え行動する仕組みを同時に実現したいと考えております。この同時実現が、取り組みを一過性のものではなく、持続的な地域の活動として根付き、地域社会の発展にも繋がると考えています。



## 6 . 事業終了後の展開

確立されたプログラムとしての活動継続に加えて、  
新規のパートナー、アプローチを組み合わせ、ムーブメント化を目指す  
+ 他エリア、他パートナーのプロジェクト立ち上げへのノウハウ共有

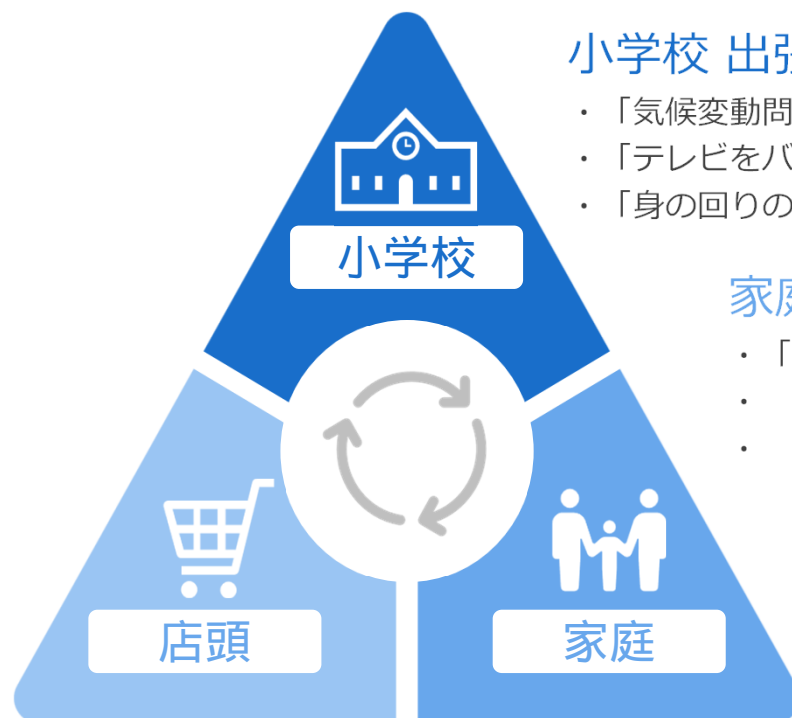
- 確立したプログラムとして活動を継続
  - 食とわ活動自体の継続・拡大（既存プロジェクトにおける自治体との協力実施）
  - 資源循環シンポジウムの継続実施（大阪府との協力関係）
- 関与者を拡大し、ムーブメント化
  - 共感パートナーとの協力関係による新規取り組み共創
- 自社以外のプロジェクト立ち上げを支援
  - 書籍を媒介とした他の自治体への活動紹介
  - 外部講演機会を通じたノウハウ共有

## 6 . 事業終了後の展開

業界団体The Consumer Goods Forum、脱炭素を推進するEarth Hacks株式会社、教育機関と連携したより広範な取り組みの実証実験開始

### 教育起点の環境意識の啓発と保護者の購買への接続

学校で気づく 家で実践する 売り場で買う  
一連の流れで生活者の行動変容を実現する



#### 小学校 出張授業

- ・「気候変動問題」を題材にしたイントロ授業
- ・「テレビをバラして探してみよう！デカボみつけ！」WS
- ・「身の回りのデカボみつけ！」クイズ（食品・日雑品）

#### 家庭学習用 WS教材展開

- ・「おうちのデカボみつけ！」ワークシート
- ・ 日常生活でできる環境アクション紹介
- ・ 保護者向け案内プログラム

#### 店頭展開

- ・「気候変動問題」への取り組み紹介
- ・「お店でデカボみつけ！」回遊施策
- ・ 来店客参加型POP掲出

## 6 . 事業終了後の展開

業界団体The Consumer Goods Forum、脱炭素を推進するEarth Hacks株式会社、教育機関と連携したより広範な取り組みの実証実験開始

宝塚市内小学校における

出張授業（コンポスト）

コンポストチャレンジ

堆肥を活用した苺栽培

出張授業（脱炭素）

家庭学習

店頭での学習成果発表・来店者への呼びかけ

脱炭素商品キャンペーンと連動



身近で実感しやすいコンポストを体験後、

意味・価値を脱炭素のフレームで理解

「食とわ」を起点に、保護者・家庭での脱炭素の浸透へ



## 7 . 横展開へのポイント

### ゆくえがわかる

自分の行動がどのような循環につながるのかが「見える」「わかる」

### 地域に暮らす人もわたしたちも

一参加者ではなく共に創るパートナーとして関与できる余白の設計

### あるものをいかす

その地にあった堆肥の活用を通じて続きが気になるものに

### いつもの暮らしになじむ

毎日の暮らしで当たり前に行える範囲に

### 今も未来も

「正しさ」よりも「楽しさ」、「環境のため」よりも「暮らしのアップデート」

今の楽しさが未来につながる設計

## (参考) 食とわコンポストチャレンジの変遷

堆肥活用バリエーションの拡大

花の栽培 (直線的活用・単発的関与)

食べ物の栽培 (食の循環・継続的関与)

動物のえさの栽培 (いのちの循環)

綿花の栽培 (衣の循環)

自発的活動 (こんぼすと部ゆびとまと) との連動

学校への展開



**堆肥で花を育てる**



**堆肥で花を育てる**



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



堆肥で食べ物を育てる 食の循環



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



**堆肥で食べ物を育てる 食の循環**



**堆肥で動物の食べ物を育てる いのちの循環**



**堆肥で動物の食べ物を育てる いのちの循環**



**堆肥で動物の食べ物を育てる いのちの循環**



**堆肥で動物の食べ物を育てる いのちの循環**



**堆肥でコットンを分解、コットンを栽培 衣の循環**



**堆肥でコットンを分解、コットンを栽培 衣の循環**



**堆肥でコットンを分解、コットンを栽培 衣の循環**

## 事前ワークショップの実施



## コメントへのフィードバック

⇒ すべて同じ方のコメントですが、絶賛コンポストにハマリ中という感じがして、こちらまで楽しい気分になりました。  
最初は失敗しないように恐る恐る…  
どんどん好奇心がわいてきて、あんなものこんなものも投入！  
時々不安になりながらも、毎日バッグの中の様子を観察して、対話するようにコンポストされている様子は、共感される方も多いのではないのでしょうか？  
私のバッグはすっかり頼れる相棒！  
のようになっています🌟

⇒ 我が家も初めは無関心な夫と息子たちでしたが、私が楽しそうにやっているのを見て、食後に出た魚の骨やみかんの皮など自分でコンポストに入れてくれるようになりました。(かき混ぜてはくれませんが、、、)

おひとりで参加されている方も多くとても嬉しく思います。会社の同僚やご友人との話のネタになったり、興味をもってくれる人が出てくるかもしれません。これからもコンポストの「わ」が広がりますように。

## ゆびとまと食とわコンポストチャレンジへの関与



**学校への展開（コンポスト堆肥を地域商業施設で活用）**



**学校への展開（コンポスト堆肥➡学校内で苺栽培）**