

環境省 「令和5年度食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業」最終事業報告

事業名：「産官学連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業」

mottECO普及コンソーシアム2024

2024年12月23日(月)

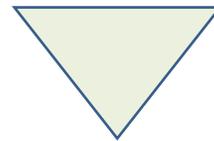


1. 事業の目的
2. 事業の内容
3. 事業の実施体制
4. 事業の成果
5. 今後の検討課題
6. 事業終了後の展開(今年度成果を踏まえて)



※複数の団体による取り組みのため、報告中の敬称は略させていただきます

「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を超えた複数の事業者、自治体、大学が連携し、mottECO普及を目的としたアライアンスを結成、mottECO導入と拡大を通じその解決を図る



「消費行動の変容」を目指す

「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、

- ・「産」: 競合の垣根を超えた複数の事業者によるmottECO導入と実践
- ・「官」: 関係省庁(国)の発信に則った取り組み推進と、地域課題(自治体)の解決
- ・「学」: 事業者には難しい調査、研究、情報提供、Z世代への発信

という、産官学連携により、全国でも例を見ない規模でのソリューション提供に挑戦する。

3つの骨子

1.事業者への働きかけ (mottECO実践事業者、店舗の量的・質的拡大)

1).量的拡大-①:新規コンソーシアム参加事業者において、期間内でmottECOを導入し、既存店舗の継続と併せ実施店舗を拡大する。

1).量的拡大-②:杉並区事例を共有し、新規参加の多摩市を始め、他の自治体での域内事業者等に対しmottECO導入、普及を図る。

2).質的拡大:外食事業、ホテル事業に続き、中食事業にもmottECO推進の枠を拡大する。

2.消費者への働きかけ

継続的にmottECOを推進してきた団体ならではの豊富な実績、事例、アンケートデータ等を活用した普及啓発活動を行う。

1).産官学という連携スキームを活かし、コンソーシアム主催のmottECO普及イベントを企画、開催する。

2).コンソーシアム内外の教育機関や自治体、その他の組織、イベント等へ出向き、積極的に「mottECO」の認知向上、普及活動を行う。

3.事業の継続的拡大に向けたコンソーシアム運営の外部委託研究の実施

規模拡大に伴う業務量増大に対応し、事業を継続するため、実施期間が限定されるモデル事業の特性を活かして、運営のアウトソーシングについて情報収集し、期間中に業務委託の実証実験を行う。

※事業骨子としては挙げないが、関係省庁(国)との連携をさらに強化し、「食べ残し持ち帰りの新ガイドライン」制定に資する情報は、積極的に提供する。

今年度当初、**外食8社、ホテル8社、中食1社、自治体2、大学2の産官学21団体**が、**組織の枠を越えて連携、最終報告時には26団体にまで拡大**

- 01.株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
- 02.ロイヤルホールディングス株式会社
- 03.SRSホールディングス株式会社
- 04.日本ホテル株式会社
- 05.株式会社京王プラザホテル
- 06.東京都杉並区
- 07.株式会社アレフ
- 08.株式会社筑波学園ホテル
- 09.東京農業大学
- 10.株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント
- 11.株式会社いっちょう
- 12.立命館大学食マネジメント部
- 13.株式会社名鉄ホテルホールディングス
- 14.東京都多摩市

- 15.株式会社ダイナック
 - 16.城山観光株式会社
 - 17.康正産業株式会社
 - 18.株式会社芝パークホテル
 19. blancjapan株式会社
 - 20.株式会社トリドールホールディングス
 - 21.レンブラントホテル
 - 22.株式会社大戸屋
 - 23.穴吹エンタープライズ株式会社
 - 24.一般社団法人食品ロス・リボーンセンター
 - 25.マイボックス普及企業組合
 - 26.公益財団法人かごしま環境未来財団
 - 27.(参加準備)大手外食団体
 - 28.(参加準備)中京外食団体
- 他、問い合わせ多数

実施店舗(ブランド他)

7FS	「デニーズ」「レストランクルール」
ロイヤルHD	「ロイヤルホスト」
SRS HD	「和食さと」
アレフ	「びっくりドンキー」
日本ホテル	「東京ステーションホテル」「メズム東京オートグラフ コレクション」 「メトロポリタンホテルズ」レストラン、宴会場
京王プラザ	「京王プラザホテル」内の飲食施設等
日航つくば	「レストラン セリーナ」「中国料理 桃李」及びホテル宴会場 (主催者ベース)
ニッコースタイル	「スタイルキッチン」
いっちょう	「いっちょう」
名鉄ホテルHD	「ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋」 「名鉄グランドホテル」「名鉄トヨタホテル」

実施店舗(ブランド等)

ダイナック

「東京コトブキ」「ヴィッラビアンキ」

城山観光

「城山ホテル鹿児島」

康正産業

「ふぁみり庵はいから亭」

芝PH

「芝パークホテル」

Blancjapan

「blancjapan」(運営するケータリング事業)

トリドール

「丸亀製麺」(一部の環境対応店舗)

レンブラント

「レンブラントホテル海老名」「レンブラントホテル東京町田」

大戸屋

「大戸屋ごはん処」

穴吹エンタープライズ

「高松国際ホテル」「リーガホテルゼスト高松」

「ロイヤルパークホテル高松」

自治体

杉並区及び多摩市は、域内飲食事業者への「mottECO」紹介、啓発を行い「食品ロス減月間」等の期間実施、実証実験も含めmottECO導入及びその拡大を図る

大学

- ・学内イベント等でのコンソーシアムメンバーとの連携、発信
- ・ゼミ、論文作成を通じた食品ロス削減の研究とコンソーシアムとの情報共有
- ・キャンパス内に留まらず、連携する大学に情報提供、ポスター掲示あっせん等を通じ、mottECO普及に努める

4. 事業の成果 -1 : 事業申請時設定のゴール(目標) mottECO普及コンソーシアム2024

- ① mottECOの普及推進を目的とした、**コンソーシアム主催の啓発発信イベントを1回以上企画開催**する
- ② **既に導入済みの6社**(7FS、ロイヤル、SRS、日本ホテル、京王プラザ、アレフ)においては、mottECOを継続実施し、**消費者、及び同業他社への発信に努める**
- ③ **新規参加11社**(日航つくば、ニッコースタイル、いっちょう、名鉄、ダイナック、城山、康正、芝PH、blancjapan、トリドール、レンブラント)においては**期間内にmottECOを導入**する
- ④ コンソーシアム合計で、**事業期間末までに1,200店舗でのmottECO実施を実現**する
- ⑤ 従来参加のなかった(自治体の期間限定事業を除く)**居酒屋等の新しい業態を1つ以上導入**する
- ⑥ 外食事業、ホテル事業に続き、**中食事業(ケータリング等)での導入を実現**する
- ⑦ **自治体**(杉並区、多摩市)においては、**域内事業者(店舗)へmottECOを導入**するとともに、**区民・市民会議や広報誌、研修・講座開催等を通じ、普及啓発の発信を期間内に1回以上行う**
- ⑧ **大学**においては、**キャンパス内への公式ポスター掲示やゼミ・講義等を通じた研究・発信**、**学内食堂での調査・実験等の検討及びその成果を期間内にコンソーシアムに共有**する
- ⑨ コンソーシアム合計で、**mottECOを含む食品ロス削減に関する講義、研修、寄稿、取材対応等、実態のある啓発発信の取り組みを6件以上(月平均1回以上)実施**する
- ⑩ 次年度以降に向けたコンソーシアムの継続的發展を視野に、**NPO・NGO、市民団体といった従来にない連携**について情報を収集し検討する

1.事業者への働きかけ(mottECO実践事業者、店舗の量的・質的拡大)

1).量的拡大-①:新規コンソーシアム参加事業者において、期間内でmottECOを導入し、既存店舗の継続と併せ実施店舗を拡大する。

※事業申請時 21団体1,097店舗・施設 年度目標 期末までに1,200店舗・施設

2024年度 11月末現在 26団体 1,233店舗・施設

→ 期末目標は前倒しで達成

1).量的拡大-②:杉並区事例を共有し、新規参加の多摩市を始め、他の自治体での域内事業者等に対しmottECO導入、普及を図る。

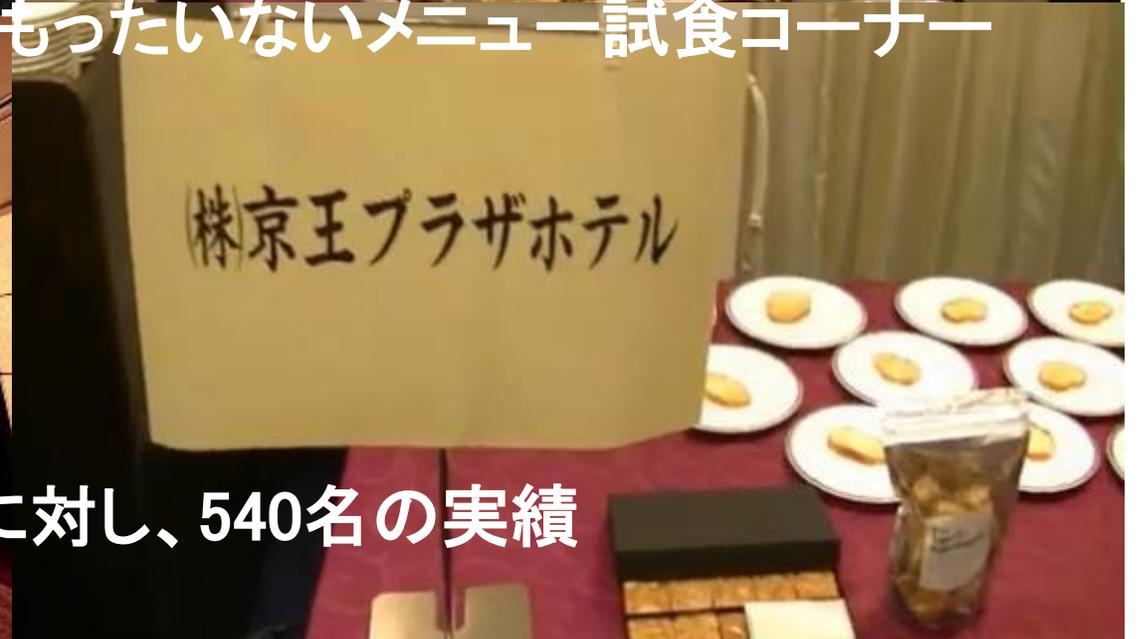
**東京都多摩市もコンソーシアム合同スキームで容器調達、
域内の参加事業者を活用**

2).質的拡大:外食事業、ホテル事業に続き、中食事業にもmottECO推進の枠を拡大する。

**今年度参加企業 blancjapan株式会社でケータリング利用実施
(7FSのコントラクト事業でもケータリングで実証実験実施)**



もったいないメニュー試食コーナー



来場者計画400名に対し、540名の実績

(株)トリドールホールディングス

立命館大学
食マネジメント学部

ハンバーグレストラン
びんぐりポンキー

ブース出展コーナーは、
次の連携を生む機会となった

mottECOについて知っていますか？
また使用してみたいと思いますか？

知っていた

知らなかった

ロイヤルホールディングス(株)

東京農業大学

レンブラントホテル × SDGs

～環境に優しいホテルを目指して～

■レストランの取り組み 食べ残さず残さない社会へ

■ホテル全体の取り組み 埋め残る資源を減らす

ロイヤルグループ

食品ロス削減の取り組み





目標は「消費行動の変容」による食べ物を捨てない社会の実現

2.消費者への働きかけ

2).コンソーシアム内外の教育機関や自治体、その他の組織、イベント等へ出向き、積極的に「mottECO」の認知向上、普及活動を行う。



4. 事業の成果 -1 : 3つの骨子に沿って

2.消費者への働きかけ

2).コンソーシアム内外の教育機関や自治体、その他の組織、イベント等へ出向き、積極的に「mottECO」の認知向上、普及活動を行う(NPO・NGO、市民団体といった従来にない連携含む)



3.事業の継続的拡大に向けたコンソーシアム運営の外部委託研究の実施

規模拡大に伴う業務量増大に対応し、事業を継続するため、実施期間が限定されるモデル事業の特性を活かして、運営のアウトソーシングについて情報収集し、期間中に業務委託の実証実験を行う。

業務委託契約書

(委託者)株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(以下甲という)と(受託者)株式会社これやこの(以下、乙という)は、以下の通り、業務委託契約(以下「本契約」という)を締結する。

第1条 (契約の目的)

甲は乙に対し、甲に対する業務を委託し、乙はこれを受託する。

第2条 (委託業務の内容)

本契約に於いて、乙が甲に対して提供する業務(以下、「委託業務」という)は次のとおりとする。

1. 甲の『mottECO 事業』における事務局運営業務全般(含参加団体間の連絡、調整会議の招集・運営・記録)

※事業骨子としては挙げないが、関係省庁(国)との連携をさらに強化し、「食べ残し持ち帰りの新ガイドライン」制定に資する情報は、積極的に提供する。

定量面(算定条件)

- mottECO容器の使用量 = 食べ残し持ち帰りの**実行件数**として把握
指数:「1日/店舗当たりの件数」
- mottECO容器使用当たりのみなし量(持ち帰り食材の重量)を食品ロス(廃棄物)の削減量として評価(みなし量:直近サンプル調査及びアンケートより 250g/件)
指数:「期間当たりの**廃棄物削減量**(重量 kg または t)」
- 参加事業者の実施店拡大状況
指数:**実施店舗、施設数**(店または箇所) 

前述の、26団体 1,233店舗・施設に加え、2つの外食団体、2つの大学と参加協議中

期末実施店舗数による年間換算

2021年度末
126店舗
9.4 t



2022年度末
750店舗
52.0 t



2023年度末
1,095店舗
72.4 t

2024年度末計画



2024年度末見込み

1,200店舗以上 81.0 t以上

1,233店舗・施設 82t以上

- ・主要ツールである容器は各社判断（共通である必要はない）
- ・共通容器メーカー（クラウンパッケージ）協力による合同調達スキーム確立が功を奏し、参加団体規模の大小にかかわらず安価な容器調達が可能となり、拡大につながった

4. 事業の成果 -2 : 定量的成果(啓発発信件数)

mottECO普及コンソーシアム2024

ゴール

⑨コンソーシアム合計で、mottECOを含む食品ロス削減に関する講義、研修、寄稿、取材対応等、実態のある啓発発信の取り組みを6件以上(月平均1回以上)実施する ⇒ 中間報告時まで 11回

01.06/08 ホテル日航つくばサステナブルフェス2024

02.07/05 ASCON(消費者市民社会をつくる会)食品ロス削減に向けた意見交流会

03.07/09 東京都環境公社取材(東京農大教授、学生との対談企画参加)

04.07/11 東京都教育庁 都立農産高校環境ゼミ登壇(mottECOに関する講義×2回)

05.07/27 農大・世田谷区 エコゼミ参加(mottECOに関するミニ講義×8回登壇)

06.08/23 セブン&アイHP mottECO FESTA2024 記事・動画公開

07.09/07 四季報取材 環境省村井室長補佐と対談企画

08.09/18 杉並区mottECO事業参加店舗巡回(杉並区役所+7FS)

09.09/20 HAPPYEARTH2024 大阪(あべのハルカス)出展(SRSホールディングス)

10.09/21 武蔵大学部横断ゼミ登壇(mottECO事業他 : 12月まで全5回)

11.09/28 HAPPYEARTH2024 東京(有明ガーデン)出展(ホテル日航つくば、7FS)

12.10/14 アリオ木場 SDGs啓発イベント mottECOブース出展(7FS)

13.10/23 第3回東京都サーキュラーエコノミーサロン参加(東農大、大戸屋、7FS)

4. 事業の成果 -2 : 定量的成果(啓発発信件数)

⇒ 期間中累計 27回(計画達成)

- 14.10/26 千代田区サステナブルイベント参加、出展(日本ホテル、7FS)
- 15.10/27 杉並清掃工場環境フェア: パネル掲示、mottECOアンケート実施(杉並区)
- 16.10/30 食品ロス削減全国大会in群馬 コンソーシアム出展(日本ホテル、杉並区、多摩市、日航つくば、京王プラザホテル、いっちょ、7FS)
- 17.10/31 「SDGsと食品ロス削減の取り組み」講演: 豊橋(日本ホテル)
- 18.11/12 武蔵大学学部横断プロジェクト7FS企業取材(mottECOプレゼン)
- 19.11/13 「SDGsと食品ロス削減の取り組み」講演: 横浜(日本ホテル)
- 20.11/15 東京農大外部ゼミ(伊藤研修センター: コンソーシアム連携)
- 21.11/20 日本ホテル協会 mottECO勉強会(日本ホテル)
- 22.11/21 消費者団体 NACS mottECO事業プレゼン(ロイヤルHD、7FS)
- 23.11/25 専修大学地域マーケティングゼミ登壇(mottECOによる地域連携)
- 24.12/4-6 エコプロ2024出展(アレフ)
- 25.12/11 亜細亜大学講義登壇(京王プラザ)
- 26.12/19 有馬高校出張授業: mottECO紹介(レンブラント)
- 27.12/21 環境カウンセラー事例発表会(コンソーシアム活動プレゼン)

4. 事業の成果 -2 : 定量的成果(啓発発信件数)



びっくりドンキー: エコポプロ出展で、
コンソーシアムパネル掲示
2,500名の来場者にmottECO紹介



京王プラザホテル
亜細亜大学の特別講義で
200名の聴講生にmottECO紹介

4. 事業の成果 -2 : 定量的成果(啓発発信件数)

日本ホテル協会主催 mottECO 勉強会

11月20日(水) 13:30~15:00

於: ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場「千鳥」(3F)

現地参加に加えて、オンライン参加も受け付けています。



当日のプログラム

1. 主催者挨拶
日本ホテル協会
2. mottECOの
日本ホテル株
特別説明 新
(国産食糧農産物)
3. mottECO等
ホテルメトロ
日本ホテル協
役員者庁・席

- ① mottECO
② 国が掲げる
- 4. mottECOを
-SDG+委

ご参加を希望される方は、次のリンクまたは
<https://form.gooner.jp/q/asin/ja/entry/>
お問い合わせ先 日本ホテル協会事務局 03-

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsと食品ロス削減の取り組み

2024年11月13日(水)

ご参加費 無料

【予約受付時間 2024年11月12日】
予約先: mottECO事務局 (〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1)
予約先: info@motteco.com (受付時間: 10:00~18:00)

日本ホテル:ホテル協会でのmottECO勉強会や独自の講演会開催



杉並区:清掃工場環境フェア
パネル掲示、mottECOアンケート実施

杉並区からののお知らせ

4. 事業の成果 -2 : その他の発信、取り組み事例

◎デザートbuffet ¥2,500/1名様 ※30名様より承ります

※写真はイメージです ※表示金額は税金・サービス料が含まれています

※会場はご利用人数に合わせてご案内いたします
より広い会場をご希望の場合は別途料金を頂戴いたします

3010運動

宴会における食べ残しを減らすため
最初の30分 最後の10分
みんなで食べる時間をもうけましょう。

名鉄ホテルグループでは、3010運動やmottECO活動を推進し、フードロス削減に取り組んでいます。詳しくは、担当者へお問合せください。

名鉄グランドホテル 予約センター ☎ 052-582-2227 (10:00~18:00)

詳細はホームページをご覧ください

「名鉄名古屋駅」中央改札口から徒歩2分
名古屋市中村区名駅1丁目2-4

名鉄グランドホテル:3010運動など食べ切りを前提としたmottECOの紹介



いっちょ店舗でのmottECOの告知状況



コンソーシアムとして「食品ロス削減全国大会」に出展



4. 事業の成果 -2 : その他の発信、取り組み事例



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

H.P.紹介と宴会場での実践

※3010運動など食べ切りを前提とした紹介

mottECOの導入



※宴会場での案内方法

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaより
お願いとご案内

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaは
食べ残しの持ち帰りmottECOの普及を目指します

mottECOは環境省・消費者庁・農林水産省が推奨する
食品ロス削減啓発運動です



食品ロス削減の取組として食べ

持ち帰り用の専用容器をご準備い
宴席にて必要とされる個数を、

※お持ち帰りにはいくつかのお
必ずご確認の上、ご利用をお願

「モッテコ」とは・・・

飲食店で食べきれなかったお料理を

- 魚料理 金目鯛とほうれん草入り汁鯛ムースのパイ包み焼
- デザート トマトソース
- 食卓 松茸鶏おこわ 翡翠銀杏 むかご
- バスケットチーズケーキ プティフルーツ添え
- 城山ブランドパン・クルミ・ロール・スコロン

mottECOにはいくつかのルールがあります

- ① 持ち帰れるのは中心温度75度で
加熱したものに限り
※メニューで赤字になっているもの

食品ロス削減に関するアンケート



私たちはmottECOの普及を目指しています。



もっと気軽に・・・
食べ残しの持ち帰りが
当たり前になるように
ぜひ皆様のご意見を
お聞かせください。

お願い

食べ残しの持ち帰りに関する
アンケートを実施します。
皆さまのご協力をお願いします。



「モッテコ」の詳細はこちら

ご予約・ご質問を
AIが承ります。



※事業骨子としては挙げないが、関係省庁(国)との連携をさらに強化し、「食べ残し持ち帰りの新ガイドライン」制定に資する情報は、積極的に提供する。

□消費者庁「食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」

(ロイヤルHD、康正産業、日本ホテル、7FS 他)

05/31「第1回食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」参加

07/31「第2回食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」参加

10/04「第3回食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」参加

12/12「第4回食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」参加:内容決定

09/26～消費者庁依頼により、新ガイドラインの実証実験

(ロイヤルホスト、和食さと、びっくりドンキー、デニーズの4ブランドで協力)

□厚労省「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」

(びっくりドンキー、城山ホテル鹿児島、ホテル日航つくば、日本ホテル、7FS 他)

07/26「第1回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」参加

09/13「第2回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」参加

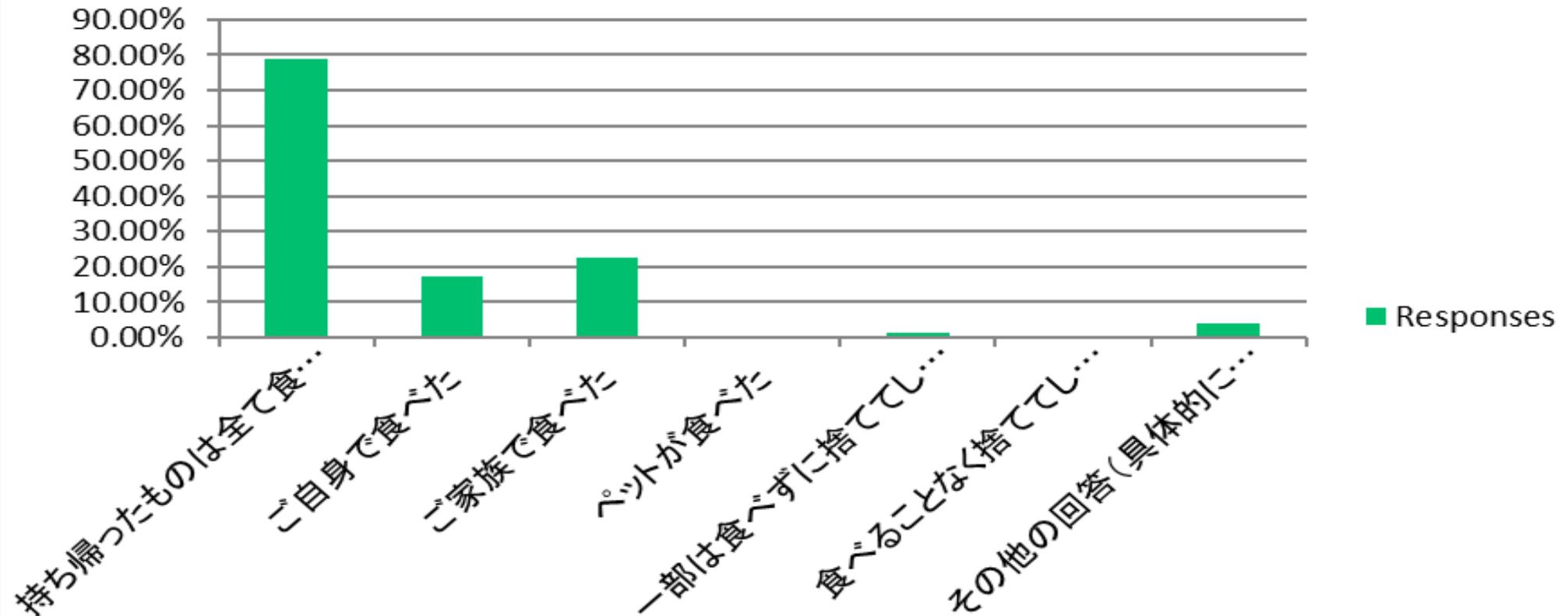
10/16「第3回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」参加

12/06「第4回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」参加:厚労省案決定

4. 事業の成果 -2 : 定性的成果

2021年5月～2024年9月 累計(n値 = 3,385) 「その他」の「まだ持ち帰り前」回答分を除くと、**99%以上**の方がお召し上がりになっている ⇒ mottECOが食品廃棄物削減につながっている根拠資料

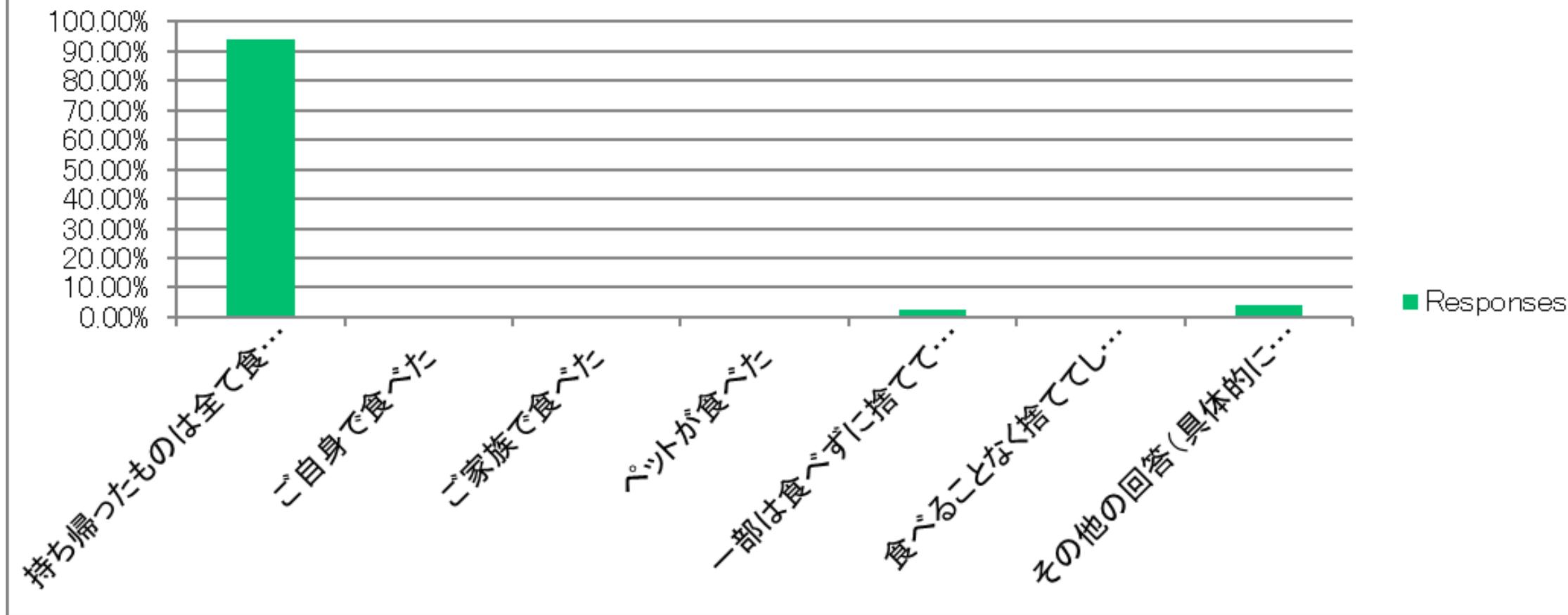
お持ち帰りになった商品は、どの程度食べられましたか。もっとも近い選択肢をお選びください。



4. 事業の成果 -2 : 定性的成果

2024年1月～9月 直近集計(n値 = 1,102件) 「捨てた」は3件(0.27%)・・さらに減少傾向

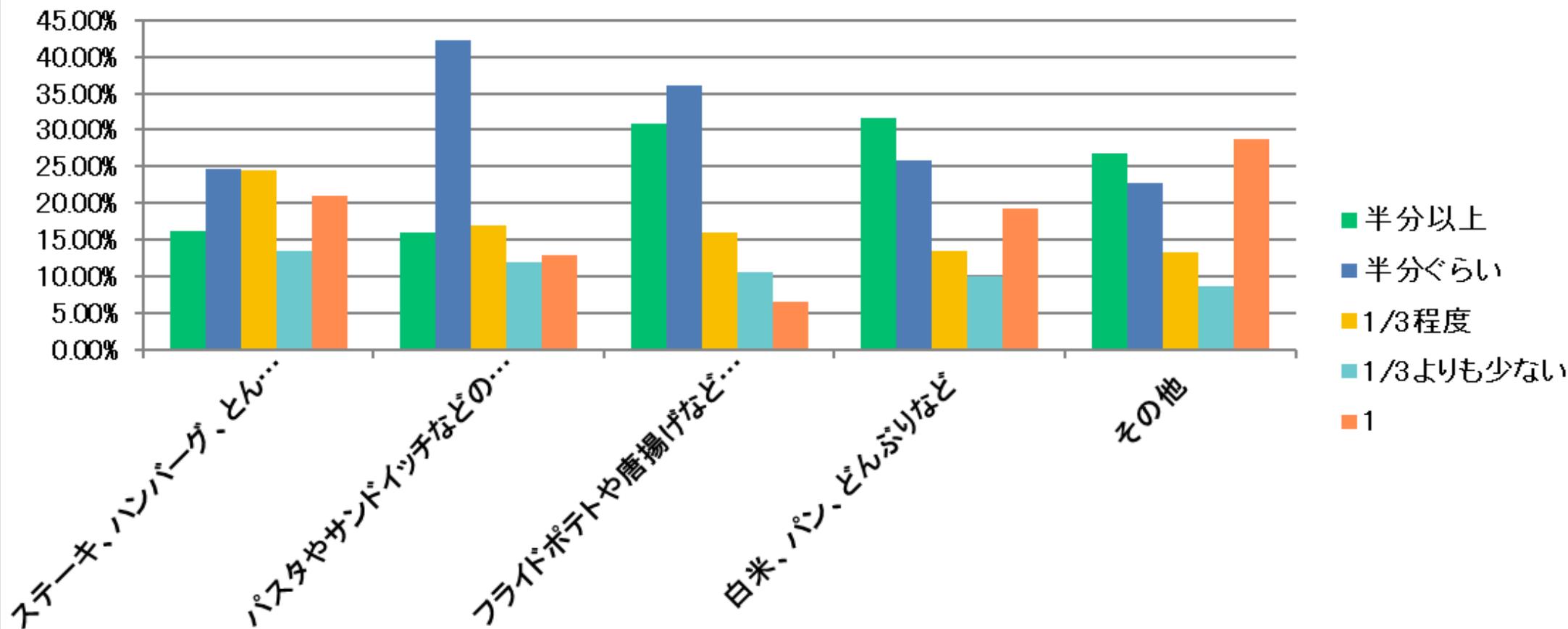
お持ち帰りになった商品は、どの程度食べられましたか。もっとも近い選択肢をお選びください。



4. 事業の成果 -2： 定性的成果

1件当たりの持ち帰り量の根拠資料

どのような商品をどのくらいお持ち帰りになりましたか当てはまるものを全てお答えください。



mottECOの取り組みが、国内で浸透すると思いますか、という設問に関するコメント(直近分ごく一部抜粋)

- ・食品の値上がり、震災等、食料の大切さが重要な時なので、浸透してくれると思います。
- ・飲食店側が利用者等の意見に敏感になっていると思います。自己責任と伝えてあっても、何かあった時SNS等で風評被害を受けたりする心配や不安があると思います。現実問題としてカスハラやクレーマーも多いと思います。でも、私は自己責任であることをしっかりと伝えて、フードロスの一つになるお持ち帰りは浸透してほしいと思います。
- ・本来、消費者が自己責任で持ち帰るものなのに、カスハラめいたことをしたり、それを事業者が恐れて尻込みしそう。
- ・私は食が細いけれど、美味しいものをお店でも家でも食べたいので、もっともっと持ち帰りが広がってほしい
- ・恥ずかしさと面倒だから
- ・良い試みだと思いますが、浸透するまでには時間がかかると思います。もっとCMしたら良いと思います。
- ・SDGSの意識が強くなってきているから
- ・高齢社会で年配の方で一人前を一度に食べられない人も、持ち帰りが出来れば外食の機会も増えると思うので、もっと周知されれば浸透すると思います。知らない人が多いと思います。”
- ・持って帰ることが、食品ロスの削減につながる事が理解できるから。
- ・パックをもらうのが言いづらい
- ・日本人は元来食べ残すのが嫌いなので、持ち帰りの制度があると知ってさえいけば、持ち帰る人は増えるし浸透すると思う。

1. 食べ残し持ち帰り新ガイドラインの周知

- ・mottECO普及推進団体としての責任

2. 「mottECO」のさらなる認知度向上

- ・一般消費者だけでなく、事業者、自治体への認知度もまだまだ低い。
- ・アンケートからも、知る人が増えれば利用が拡大し、データからも利用分は食品ロス・食品廃棄物削減につながること明らか。
- ・大前提として「食べ残さない」の発信の姿勢は堅持

3. 量的拡大だけでなく、消費者啓発(教育)も含めた質的拡大のフェーズへ移行 ⇒ 啓発発信主体を増やす必要

啓発主体の拡大 ⇒ 消費者行動変容 ⇒ 参加事業者・団体拡大

世の中の当たり前を変えていくには、受け手の拡大が必須

= 「お客様が持ち帰ろうと思った時に対応できる事業者」の拡大

4. 拡大したコンソーシアムの持続性担保

報告の通り、事業年度内の目標はほぼ達成 ⇒ 次年度を見据えた計画策定を準備

1. 食べ残し持ち帰りの新ガイドラインを、実践するだけでなく社会に周知していく役割を担う
2. 企業・自治体・大学に加え、他のモデル事業推進者や一般団体といった組織との連携を創出していく
3. 事業者、消費者と食品ロス削減について共に学んでいく取り組みを立案、実施
(食べ残し持ち帰りマニュアルや若年層向けのテキスト作成、勉強会開催など)
4. 今年度モデル事業で実証テストした外部委託運営体制を確立



これらを実現し、目標とする
「消費行動の変容」
に繋げていく