

2025年2月28日（金）

令和6年度  
食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業

**地域とともに実現する  
食品廃棄ゼロエリアプロジェクト2024  
最終報告**

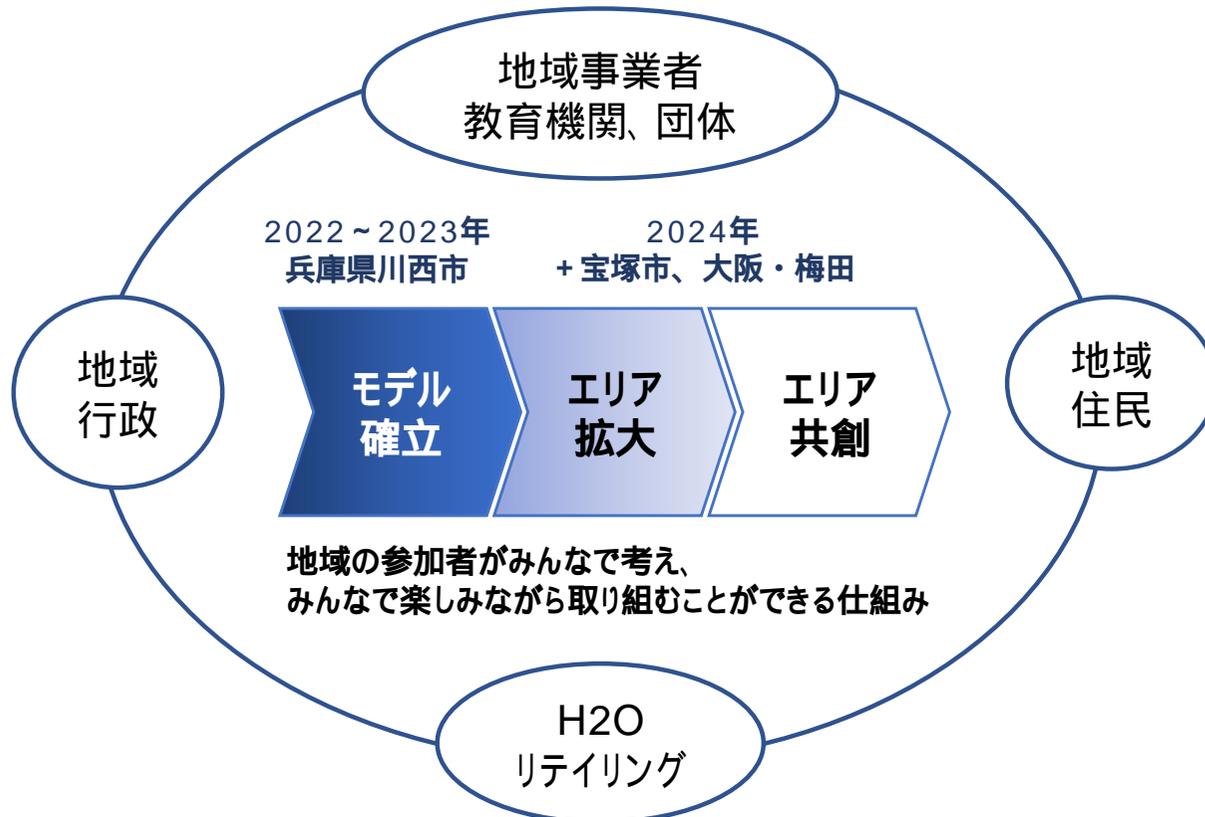
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社  
経営企画室サステナビリティ推進部

- 1 . 事業の目的 中長期の構想
- 2 . これまでの事業との関係性
- 3 . プロジェクト全体象
- 4 . 実施体制
- 5 . 各取り組み
  - ー全体進行
  - ーフードロスゼロチャレンジデイズ
  - ーグッド！ネイバー！ミーティング！
  - ー資源循環シンポジウム
  - ー主体的推進者の発掘・支援
- 6 . 事業の成果と課題
- 7 . 事業終了後の展開

# 1 . 事業の目的 中長期的な構想

## 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。



## 今後の計画

申請者は、関西圏に約250の店舗を有します。これら住民・事業者と多様な関係性を持つ店舗が地域の食ロス削減に向けた活動のハブになることで成果を早期・広範に創出できると考えております。

中期的には、  
[1]ゼロエリアモデルの確立  
[2]取り組みエリアの拡大（ハブ店舗の追加）  
[3]ゼロエリア間の共創（相互作用による自律化）へと発展させる構想であり、将来的には廃棄ゼロの取組が地域の風土となることを目指しています。

このような中期ビジョンに基づき、モデル確立およびエリア拡大を図るのが今回の提案プロジェクトです。

## 2 . これまでの事業との関係性ー昨年度モデル事業

兵庫県川西市の整備事業区画であるキセラ川西周辺地域において、H2Oグループが運営する商業施設の食品スーパーを食品廃棄ゼロの拠点とし、3つの食品廃棄ゼロ（店舗、イベント、家庭）の実現と、生活者への機運醸成を掛け合わせ、食品廃棄ゼロエリアの創出を目指す。



## 2 . これまでの事業との関係性－2022～2024年度の連動

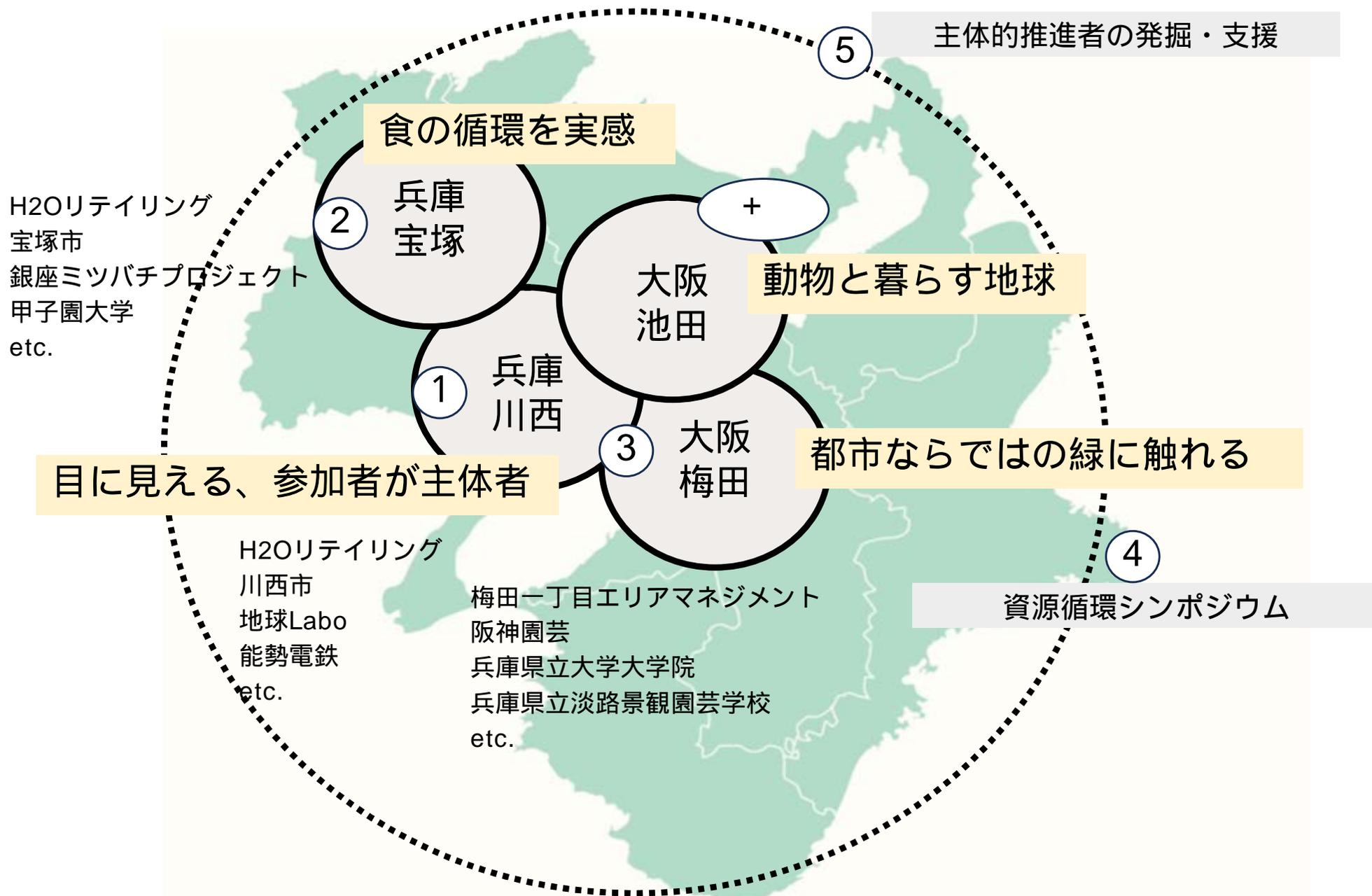
これまでの取り組みはいずれも定着・拡大、発展

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
<b>廃棄削減</b>	イズミヤ多田店 ゼロループ（人カ）	機械化 可視化	廃棄ゼロ@店舗 阪急オアシスキセラ川西店 バイオコンポスター導入		定着に向けた 実証実験継続
	フードロスゼロ チャレンジデイズ第1回 （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 フードロスゼロ チャレンジデイズ第3・4回		参加者拡大 コミュニティ自走支援 エリア拡大
<b>機運醸成</b>	タウンミーティング	ロス削減 アクション	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
	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 （ECOヒロアカデミー継続）
<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	プロジェクト連携 資源循環シンポジウム開催 「食とわ」立ち上げ

### 3. プロジェクト全体象

- ~ ゼロエリアの深耕・拡大
- ・ ゼロエリアのカルチャー醸成



## 4 . 実施体制

### 兵庫県川西市 社会実験プロジェクト「Tsugu.」

コンポスト堆肥を活用した花壇・畑の整備・運営、サルベージ・パーティの開催、バイオコンポスター運営など

社会実験プロジェクト「Tsugu.」実行委員会（エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社、株式会社地球Labo）、川西市

### 兵庫県宝塚市 宝塚大会議宝交早生苺プロジェクト

コンポスト堆肥を活用した宝塚発祥の宝交早生苺の栽培

宝塚大会議宝交早生苺プロジェクト（宝塚市、銀座ミツバチプロジェクト、甲子園大学、エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社）

### 大阪市北区・梅田 梅ーグリーンプロジェクト

都市緑化を知りめぐるツアーの開催

梅ーグリーンプロジェクト（梅田一丁目エリアマネジメント、阪神園芸株式会社、兵庫県立大学大学院、兵庫県立淡路景観園芸学校）

### + 大阪府池田市 五月山動物園

五月山動物園の動物たちのためのエサをたい肥作りから実施

五月山動物園（一般財団法人 池田みどりスポーツ財団）

### 資源循環シンポジウム

食品廃棄ゼロエリアの価値を可視化し、他エリアとの知見共有

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

### 主体的推進者の発掘・支援

主体的推進者となる参加者のモチベーション喚起

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社  
株式会社地球Labo  
一般社団法人フードサルベージ

### 全体設計

チャレンジデイズ実施、プロジェクト間連携、プロジェクト全体のディレクション、情報発信など

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社、株式会社地球Labo、一般社団法人フードサルベージ、大手前大学 坂倉研究室

## 4 . 実施体制

<プロジェクト全体設計>

H2Oリテイリング

ー プロジェクト全体推進・実行責任

地球Labo 上野晴人氏

ー コンポストを軸にした具体的循環アクション

一般社団法人フードサルベージ 平井巧氏

ー サルベージ・パーティを軸に食品ロスへのポジティブアプローチ

大手前大学 坂倉准教授

ー 全体監修および効果可視化



「捨てる」を、「救う」に。

フードサルベージは  
すべての捨てられる食べ物を、循環プロセスに組み込むなど  
「良い廃棄」にすることに挑戦します。

食べ物に敬意をもつ人たちと一緒に、  
自然を壊さずに資源や労働力を循環させる世の中を  
つくっていきます。



## 5 . 各取り組みーサマリ

	ゼロエリア深耕・拡大			価値可視化・ネットワーク拡大		主体的推進者の発掘・支援	
	チャレンジ デイズ	堆肥活用	サルベージ・ パーティ	資源循環 シンポジウム	主体的推進者の発掘・支援		
					新コンセプト立案		コンポスト部
6月			通常編 12名				
7月	Summer 70世帯 200名 286kg			準備			
8月		宝塚、川西	親子編 12名		参加者の集い		
9月		梅田、池田			アンケート		
10月	Autumn 94世帯 295名 316kg		SM関与編 9名		議論	発足	
11月		宝塚、川西		<b>実施</b> 参加総数125名 メディア5社	サイト プレオープン	ゆびとまと通信	
12月		池田				独自チャレンジデイズ	
1月～		梅田	SM関与編 12名 プロ関与編 (3月8日)	次年度に向け て共創準備	サイト 本オープン	ゆびとまと通信vol.2	

## 6 . 事業の成果と課題

フードロスゼロチャレンジデイズのエリア深耕・拡大	
<b>成果</b>	<p>フードロスゼロチャレンジデイズ・堆肥活用ワークショップ 参加者の継続的拡大と高い満足度・継続意欲・推奨度の持続の両立 エリア拡大による地域特性に応じた堆肥活用のノウハウ蓄積 地域の関係主体との共創による参加動機が多様化 (動物のために コンポスト実践)</p> <p>サルベージ・パーティ(グッド!ネイバー!ミーティング! ) 地域の食に身近な食品スーパーでのロス削減の共創アクションのモデル化 地域の関係主体との共創による参加動機が多様化 (プロの料理人に学ぶ 食品ロス削減に)</p>
<b>課題</b>	<p>コンポストチャレンジ 地域の関係主体のさらなる発掘を通じた参加者拡大 コンポスト自体の認知度の向上 チャレンジを通じた効果測定(コンポスト以外の意識・行動変容の測定)</p> <p>サルベージ・パーティ 展開可能場の制約(調理スペースの確保)</p>

## 6 . 事業の成果と課題

### 価値可視化、ネットワーク拡大、主体的推進者の発掘・支援

<p><b>成果</b></p>	<p>資源循環シンポジウム  行政・企業・個人など125名の参加  行政・企業・生活者（チャレンジデイズ参加者）が登壇する共創  登壇者と参加者のネットワーク創出（共創アクションに）  来年度に向けてシンポジウムへの関与意向を示す企業・団体</p> <p>新コンセプトのwebサイト発信（食とわ）  地域の生活者とともに作り上げたコンセプト  楽しく食と循環に触れ、アクションできるものへ</p> <p>コンポスト部ゆびとまと  地域の生活者が楽しみながら実践しているモデル  取り組みを広げてくれるサポーターに  自分たちでも実践できるスモールアクションの提示  （独自チャレンジデイズ、おうちサルパ）</p>	<p>みんなの「わ」が見つかる</p> 
<p><b>課題</b></p>	<p>資源循環シンポジウム  継続のための運営側の共創拡大（行政、企業、団体と共催）</p> <p>新コンセプト立案（食とわ）  アイデンティティの確立と共感できるメッセージの発信  コンポスト、サルベージ・パーティに続くアクションのパートナーとの共創</p> <p>コンポスト部ゆびとまと  それぞれの生活者の「したい」「やってみたい」を引き出す仕組みの再現性</p>	

### 「食とわ」プロジェクトへの発展・横展開拡大

より生活者が接しやすいコンセプトとして浸透を図る

「食を大切に思える」 結果として食品ロスが減る

フードロスゼロチャレンジデイズは食とわコンポストチャレンジに、  
グッド！ネイバー！ミーティング！は食とわクッキングに。

さまざまな関係主体との共創への取り組み

コンポストチャレンジ 教育施設、農家

クッキング 専門学校、自治体

新アクション（学び、考えを深める場） 企業や自治体との共創も見据える

効果測定へのトライアル

コンポストやサルベージ・パーティ以外での意識変容・行動変容の効果測定

### 資源循環シンポジウムの継続開催

行政、企業（小売）、団体などが共同開催・事例紹介へ強い関心

生活者もパートナーである「地域とともに実現する資源循環」の

好事例の共有・共創の機会に

複数主体の運営による継続性の確保

数年後には生活者も参加できるような設計を見据える

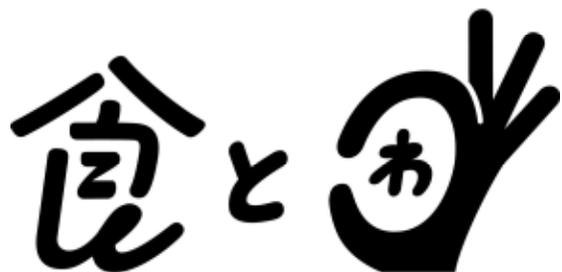
25年3月に主に生活者を対象としたカジュアルな場の試行

「食とわ」立ち上げ、webサイト発信

これまでの参加者のどんなところに価値を感じて来たかという声をもとに、生活者が楽しく関わって、食のことを大切に感じ、自らアクションできる場

生活者や企業、自治体などのパートナーとともに、食とは？を問いながら、3つの“わ”を広げることを目指す。コンポストチャレンジ、クッキングに加えて、幅を広げ、考え、アクションにつながるプラットフォームへ。

みんなの「わ」が見つかる



<https://shokutowa.jp/>



環  
CIRCLE

食べものを無駄にせず、循環させる仕組みを育む。



輪  
CONNECT

食べる人、つくる人、届ける人がつながり、一緒に考える輪を広げる。



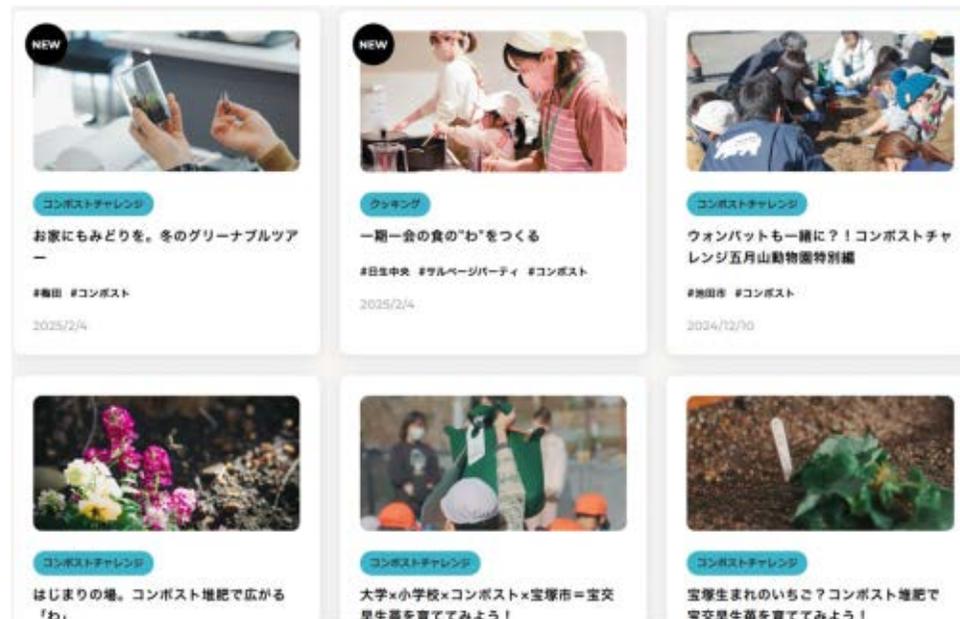
話  
COMMUNICATION

気軽に語り合い、楽しみながら「食」の新しい形をつくる。

## 「食とわ」立ち上げ、webサイト発信



## 取り組みアーカイブ



## 共創パートナー募集

For corporations, governments, and municipalities

### 法人、行政、自治体の皆様へ

「食とわ」では、企業や自治体と協力して食べものの循環を広げる活動を行っています。地域でのイベント開催や、フードロス削減の取り組みに関心がある方は、ぜひお気軽にご相談ください。

CONTACT

# 各取り組み詳細

## 5. 各取り組みーフードロスゼロチャレンジデイズ

取り組み コンポスト実践  
取り組み 堆肥活用ワークショップ



### 取り組み コンポスト実践

3週間、参加者が各家庭に置いてバッグ型のコンポストチャレンジ。期間中は毎日、生ごみの投入量を報告し、事務局はその数値を集計し、翌日に配信。実践する中での疑問点や不安、気づきや発見なども、フィードバック付きで参加者間で共有し、一人では挫折しやすい初期段階をサポート。



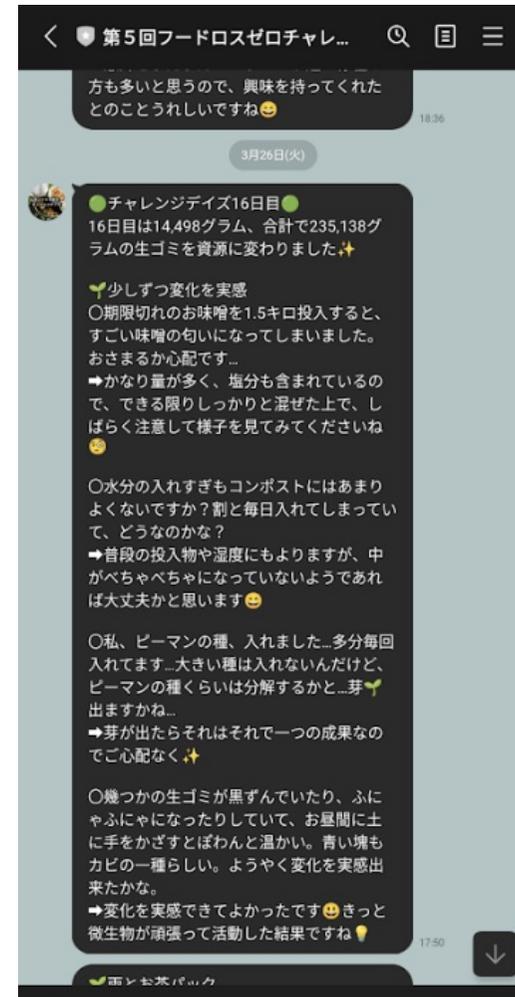
### 計量・報告

少し手間はかかるが、自身のゴミを定量的に知る、貴重な機会



### コンポスト実践

家族と分担したり、コミュニケーションのきっかけにも



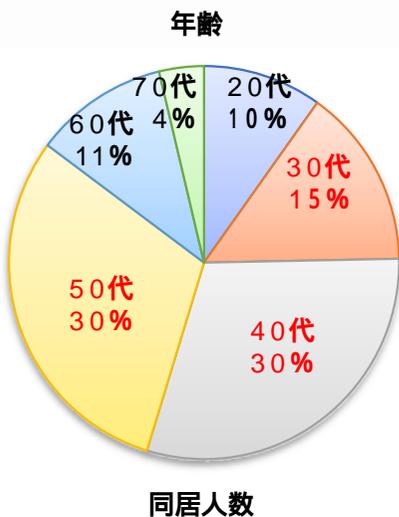
### 集計報告・感想共有 ・フィードバック

初心者がつまづきやすい点のフォロー、生ごみを減らす工夫や購買行動の変化を共有

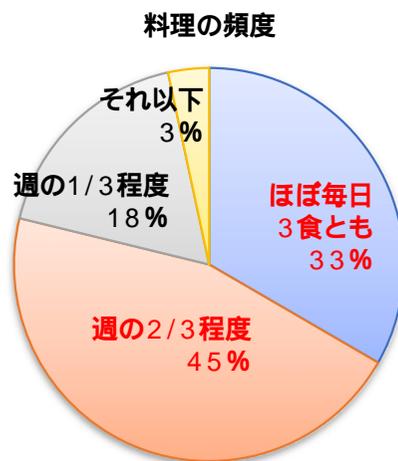
# 5 . 各取り組みーフードロスゼロチャレンジデイズ

2022年10月にはじまり、実施は7回を重ねる。延べ420世帯、1,300人の参加により、1.3トンの生ごみを資源に転換(堆肥換算で推計500キログラム)。取り組みへの満足度、継続意欲は高く、この取り組みを通じた行動変容がみられる。フードロス削減のためのひと手間や追加的コストに対しても寛容度が向上している。

2022年10月 <b>第1回</b> 38世帯 115名参加 139kg資源化	2023年3月 <b>第2回</b> 40世帯 136名参加 167kg資源化	2023年7月 <b>第3回</b> 45世帯 138名参加 168kg資源化	2023年10月 <b>第4回</b> 61世帯 192名参加 237kg資源化	2024年3月 <b>第5回</b> 75世帯 210名参加 302kg資源化
2024年7月 <b>第6回</b> 70世帯 200名参加 286kg資源化	2024年10月 <b>第7回</b> 94世帯 295名参加 316kg資源化	420世帯1,300人参加 1.6トンの生ごみが資源に		



2人 29%、3人 26%、4人 27%  
子育て世帯 40%  
(18歳以下の同居有無)



## 高水準の満足度・継続意欲・推奨度

参加した感想  
(1:不満足~5:満足)

4.5

コンポストを継続したい

97%

友だちや知り合いに話した  
or話したい

92%

## 「自分にもできる」という具体的アクションの発見

### 今の気持ちに近いものを選択

今まであまり考えてなかったことを考えるきっかけになった 19%  
気にしていたことがより明確になり、行動に移したい 19%  
何かしないといけないと思っていたが、自分にもできそうなことが見つかった  
すでに自分でも取り組んでいることがあったが、さらに広がった 29%

34%

## フードロス削減への理解促進と高い対価支払い意欲

フードロスを減らすような行動はどのくらい手間だと感じますか？

ほとんどかからない  
確かに手間だがさほど変わらない

86%

フードロス由来の堆肥を使った作物を買いしたいと思いますか？

価格に関係なく積極的に~  
微妙に高いくらいなら選ぶ 73%

一般商品並みなら選ぶ 24%

一般向けアンケート 一般商品並みなら 50%  
安いなら選ぶ 25%

### 事後アンケート回答(投入期間直後)

#### 自由記述

生ゴミの焼却処分は、思っているより環境負荷が大きい。と言うことをもっと知って欲しいと思っています。**コンポストが、歯磨きするみたいに自分事の日常になれば良いな。**と思っています。出来る事なら何でもやります。小さな事(1人で参加出来る)があると嬉しいです。

初めてで不安でしたが、最初から連日寄り添って皆さんの取組みを共有いただけたのでなんとかここまで続けることができました。**調理クズはゴミでない、と意識が変わりました。**

これまで何度も参加しようと思いましたが、日々忙しく、やり遂げられる自信がなく参加を見送ってきました。今回思い切って参加し、毎日LINEでのサポートを受けながら続けることができ、満足しています。生ゴミで堆肥を作るということだけでなく、**我が家のゴミの傾向に気づくことができた**ことも大きかったです。

自分の家を出る生ごみの量を把握でき、その生ごみを土にすることでゴミを減らすことができ、**生活が変わるきっかけ**を与えていただきました。

コンポストは1度やってみたいと思っていたけど、なかなか踏み出せずにいましたが、良いきっかけになりました。

私は普段は料理はしないのですが、**母が料理をしてくず野菜として廃棄している部分が思ったよりも少ないということに気づきました。**私が料理をするとキャベツや白菜の外側はもう少し捨ててたなぁと。。。今後も引き続き生ごみを少しでも減らしていくアクションについて考えるきっかけにもなり、参加して良かったです！

大学生がフィールドワークに来られていたのが印象的でした。**いろんな輪が広がっていくな**と感じます。

毎回参加していますが、その度に新たな気付きや真似したいアイデアがあります。**皆で取り組むからこそモチベーションも持続出来るし、まさに1人の100歩より、100人の1歩だ**と感じます。

## 5 . 各取り組みーフードロスゼロチャレンジデイズ



**2024 Summer**  
**フードロスゼロ  
チャレンジデイズ**

生ゴミから始める小さな循環生活

コンポストで自宅の生ごみをゼロに！  
生ごみが微生物の力で堆肥に変わる**3週間のチャレンジ**  
できた堆肥で街に**みどりを増やそう！**  
期間中のサポートもあるので初めてでも安心です

**未来のタネ、  
コンポストで育もう**

**FOOD LOSS ZERO  
CHALLENGE DAYS**

**2024 7.7 SUN START!**

主催：エイチ・ツー・オーリテイリング株式会社 株式会社地球Labo  
協力：社会実験プロジェクト「Tsugu.」 実行委員会 後援：川西市、宝塚市

### 第6回 < Summer2024 >

#### 投入期間

7/7(日) ~ 7/27(土)

#### 堆肥活用ワークショップ

8/24(土) 宝塚・花のみち花壇

9/ 7(土) 池田・五月山動物園

9/14(土) 梅田・グリーンブルツアー

9/21(土) 川西・絹延橋駅畑

# 8/24(土)宝塚・花のみち花壇 シビックプライドに

包括連携協定を結ぶ宝塚市と宝塚大会議のコラボレーション  
多くの人の「目に見える」場所でコンポスト堆肥によって景色が変わることに関心を喚起  
花のみち沿いの花壇づくり



# 9/7(土)池田・五月山動物園 ともに地球を生きる動物のために

五月山動物園との協働によるチャレンジデイズ特別編

コンポスト堆肥を使って動物園の餌づくり

動物園の飼育員が栽培 動物園のイベント時にエサやりの中継



# 9/14(土) 梅田・グリーンナブルツアー 都市のみどりをめぐる

阪神園芸等が主導する梅ーグリーンプロジェクトとの協働  
阪神本店が入居するツインタワーズ・サウスの壁面と屋上庭園をガーデナーのガイドでめぐる  
コンポスト堆肥を使ったコスモスの栽培ワークショップ実施



# 9/21(土)川西・能勢電鉄絹延橋駅畑 みんなで育てるコミュニティファーム

能勢電鉄絹延橋駅構内にある未活用の畑でコンポスト堆肥を活用した畑整備  
日々の水やりも参加者で声を掛け合い実施し、みんなで育てる場に  
駅の乗降以外の利用シーンを創出



## 5 . 各取り組みーフードロスゼロチャレンジデイズ



## 5 . 各取り組みーフードロスゼロチャレンジデイズ

**コンポストで生ごみがゼロに!**

**FOOD LOSS ZERO CHALLENGE DAYS**

**おうちでコンポスト 始めてみよう! 10.13<sup>SUN</sup> START!**

初心者でもマンション住まいでもOK!  
微生物の力で生ごみを分解するコンポストに  
みんなで取り組む3週間のチャレンジ  
期間中のサポートで初めてでも安心  
できた堆肥でみどりを増やそう!

主催：エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 株式会社地球Labo 後援：環境省、川西市、宝塚市

### 第7回 < Autumn 2024 >

#### 投入期間

10/13(日) ~ 11/2(土)

#### 堆肥活用ワークショップ

11/23(土) 宝塚・宝交早生苺栽培

11/28(木) 宝塚・宝交早生苺栽培(小学生)

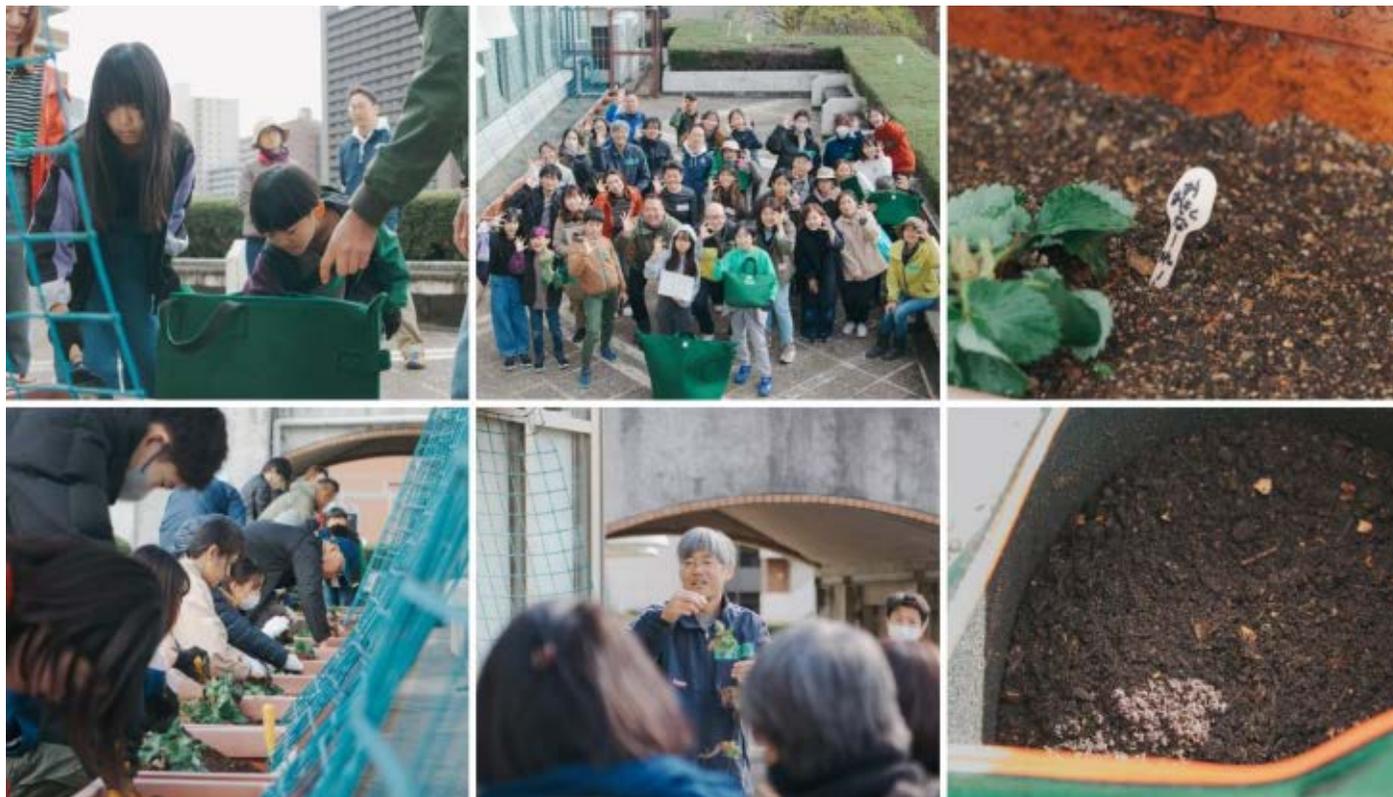
11/30(土) 川西・キセラ川西プラザ花壇整備

12/7(土) 池田・五月山動物園

1/18(土) 梅田・グリーンブルツアー

# 11/23(土)宝塚・宝交早生苺栽培 地元ならではのストーリー

包括連携協定を結ぶ宝塚市と宝塚大会議のコラボレーション  
かつては苺の一大生産地であった兵庫県  
宝塚市内の農業試験場で生まれた宝交早生苺の栽培を通じて地元と自然を考える



兵庫県が苺の一大産地だったことも知り  
地元への理解も深める

# 11/28(木)宝塚・宝交早生苺栽培 地元ならではのストーリー

宝塚市内小学校3年生がチャレンジデイズに参加  
コンポスト堆肥を使って甲子園大学で苺栽培スタート  
小学校内でも栽培を始め、身近に循環を感じる



# 11/30(土)川西・キセラ川西プラザ花壇 続けたことで広がる輪

2年間の取り組みの積み重ねによる輪の広がり  
ここを起点に取り組みを知る、参加する、新たな関わりになる



大阪大学美術部の協力で  
花壇横の畑に看板設置

お散歩コースで、バトンファームのナスを  
保育園で食べた子も参加

# 12/7(土)池田・五月山動物園 ともに地球を生きる動物のために

五月山動物園との協働によるチャレンジデイズ特別編  
前回チャレンジ参加者を含めた餌やり  
コンポスト堆肥を使って動物園の餌づくり



# 1/18(土)梅田・グリーンブルツアー 都市でみどりに触れる・学ぶ

阪神園芸等が主導する梅ーグリーンプロジェクトとの協働  
阪神本店が入居するツインタワーズ・サウスの壁面と屋上庭園をガーデナーのガイドでめぐる  
自宅でみどりを身近に感じる苔テラリウムワークショップも実施



## 5 . 各取り組みーグッドネイバーミーティング

2024年6月22日

阪急オアシスキセラ川西店

参加者 12名

通常編：持ち寄り食材 + 見切り品  
(缶詰、乾麺、スーパー食材)



## 5 . 各取り組みーグッドネイバーミーティング

2024年8月19日

阪急オアシスキセラ川西店

参加者 12名

親子編：

親子で学ぶことをテーマに

余りがち食材の柔軟な調理法



good neighbor meeting  
vol.06

みんなで「サルバ」をやってみよう！

# グッド! ネイバー! ミーティング!



#食育 #夏休み #自由研究 #SDGs  
#フードロス #サルベージ・パーティ #コンポスト

### 夏休みの自由研究は「サルバ」にしよう！ ー楽しく学んで、おいしく食べようー

家庭やお店で持て余している食材をみんなでおいしく変身させる、それがサルベージ・パーティ（サルバ）です。フードロス削減に誰でも取り組める気軽な一歩で、自由研究の題材にもぴったりのクッキングを体験してみませんか？

当日の先生  
サルバ生みの親  
平井巧さん  
(一般社団法人フードサルベージ)

**2024 8.19** Mon  
**10:30 - 12:00**

場所 阪急オアシスキセラ川西店 (川西市火打1-16-6)  
対象 お子さまと保護者の方  
参加費 ひとり 100円

## 5. 各取り組みーグッドネイバーミーティング

2024年10月29日

阪急オアシス日生中央店

参加者 9名

食品スーパー関与編：

スーパーの店長から

販売不可となる食品の説明

good neighbor meeting  
vol.07

### グッド! ネイバー! ミーティング!



参加者募集!

みんなで「サルパ」をやってみよう!

もったいないを、ごちそうに。

おうちで持て余した食材を持ち寄り、即興クッキング

それがサルベージ・パーティ（サルパ）です。

フードロスを楽しく減らせる一歩に挑戦!

①食材を持ち寄る

②メニューを考える

③クッキング

④いただきます!



日時 10月27日(日) 10時30分~13時

場所 阪急オアシス日生中央店キッチンスタジオ

対象 こどもから大人までどなたでも参加OK

参加費 500円 (1組2名まで、小学生以下無料)

日生中央  
初開催!



# 5. 各取り組み-食とわクッキング

2025年1月25日  
 阪急オアシス日生中央店  
 参加者 12名  
 食品スーパー関与編：  
 スーパーの店長から  
 販売不可となる食品の説明



食材はみんなの余りもの、メニューはみんなのアイデア

## 食とわクッキング

### 参加者募集

五だちにとくごんもろっぺらタイム  
 阪急別荘を過ぎてしまおうなマクラ  
 お香がなかった揚げか  
 家で余っていた乾燥パスタ

みんなのアイデアで、余りものの食材がおいしいパスタのバリエーションに生まれ変わりました!

**1/25(土)**  
**11:00 - 13:30**  
 ゲスト 食品ロスの専門家  
 一般社団法人フードサルベージ 代表理事 平井巧さん  
 [食品ロスについて考えてみよう]

**3/8(土)**  
**11:00 - 13:30**  
 ゲスト プロの料理人  
 ソラカフェ なないろじかん メインシェフ 宇川友子さん  
 [余った食材の使い方や料理のコツを教わろう]

場 所：阪急オアシス日生中央 キッチンスタジオ  
 対象：こどもから大人までどなたでも参加OK  
 定 員：20名  
 参加費：500円 (1組2名まで)  
 ※保護者1名につき、小学生以下1名無料

お申込みはこちらのQRコードから  
※お申込み受付中、確定のご連絡をいたします

## 5. 各取り組みー食とわクッキング

2025年3月8日

阪急オアシス日生中央店

地元シェフ編：

プロのシェフが使い切り  
アドバイス

1/25の「食とわクッキング」で誕生したおいしい「肉巻き焼き」  
中身はなんと、家で余っていたおでんの具なんです！



「サルバ」の日！  
3月8日(土)  
11:00-13:30

集っていた食材 + アイデア × みんなでおいしい =

食材はみんなの余りもの、メニューはみんなのアイデア

# 食とわクッキング

## 参加者募集

お料理のプロ・宇川シェフに  
「余った食材の使い方や料理のコツ」  
を教わろう

★ ソラカフェ ♪♪  
なないろじかん



ゲスト ソラカフェ なないろじかん  
メインシェフ  
宇川友子さん

カフェ、キッチンカーの調理経験を経て「ソラカフェ なないろじかん」にてメイシエアまつとみ、レシピ作成やカフェのトータルディレクターも担当

【ソラカフェ なないろじかん】  
旧西船場の親子カフェとして、2013年秋営業にオープン。現在はみどりのバスのキッチンカーで「みんなのカラダはたべももできていくる」をコンセプトに、生食用食材を使った日本伝統の食文化にやさしいごはんを提供

場 所：阪急オアシス日生中央 キッチンスタジオ  
対 象：こどもから大人までどなたでも参加OK  
定 員：20名  
参加費：500円（1組2名まで）  
※保護者1名につき、小学生以下1名無料



お申込みはこちらのQRコードから

※お申し込み後、確定のご連絡をいたします

## 5 . 各取り組みー資源循環シンポジウム

2024年11月26日 13時～17時  
資源循環シンポジウム  
阪急うめだホール（大阪市・梅田）

地域とともに実現する資源循環をテーマに  
実践事例の紹介、有識者による価値の可視化  
ノウハウの共有と共創ネットワークの創出を目指す

参加者総数 125名  
（企業 59名、行政・自治体 41名、  
団体・教育機関 9名、個人 16名）  
メディア取材 5社



子どもたちの未来につなぐ循環を

資源循環  
シンポジウム  
2024

Tsugu.

本シンポジウムは環境省「令和6年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等」に採択を受け、「地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリア2024プロジェクト」の一環として開催します。

2024.11.26 火 午後1時-5時

in 阪急うめだホール ※要予約 ※入場無料

大阪市北区角田町8番7号 阪急うめだ本店9階

資源循環は、事業者や行政だけの課題ではなく、生活者一人ひとりも日々の暮らしで少しずつ意識し、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「地域とともに実現する資源循環」。多様なプレーヤーたちがどのように共創・協働の関係を築き、取り組んできたのか……生活者と事業者、行政が、衣食住を横断して実践してきた資源循環の事例を、講演やトークセッションを通してご紹介します。地域とともに実現する資源循環について一緒に考えてみませんか？

主催：エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

後援：環境省

対象者：廃棄物削減、資源循環に向けた生活者や事業者との協働に興味・関心がある方

プログラム：こあいさつ（午後1時～1時20分）

第1部（午後1時20分～3時）「地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリア構築」

第2部（午後3時30分～5時）「2025年に向けたチャレンジ@大阪」

※くわしい内容は裏面をご参照ください

ご予約・お問い合わせ

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 経営企画室 サステナビリティ推進部  
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てに、お名前と  
ご所属先、参加人数をご記入のうえお送りください。

sustainability@h2c-retailing.co.jp



# 5. 各取り組み－資源循環シンポジウム

## プログラム

### 開 会

13:00 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 環境再生・資源循環局 次長 角倉 一郎氏

### 第1部 地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリア構築

13:20 「食品廃棄ゼロエリアモデル事業から見る地域で循環をつくる意義」  
東京農業大学 国際食糧情報学部 国際農業開発学科 農業環境科学研究室 准教授 入江 満美氏

13:40 食品廃棄ゼロエリアモデル事業①  
「地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリア 2022～2024」  
トークセッション  
株式会社地球Labo代表取締役 上野 晴人氏  
一般社団法人フードサルベージ 代表理事 平井 巧氏  
フードロスゼロチャレンジデイズ参加者 山下 優子氏

講演①  
宝塚市長 山崎 晴恵氏  
甲子園大学 栄養学部 食創造学科 准教授 松岡 大介氏

講演②  
五月山動物園 園長 瀬島 幸三氏

14:30 食品廃棄ゼロエリアモデル事業②  
「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト 食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」  
公益財団法人Save Earth Foundation 業務執行理事 百瀬 則子氏

14:50 「食品廃棄ゼロエリアモデル事業の総括」  
環境省 環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室長補佐 村井 辰太郎氏

### 第2部 2025年に向けたチャレンジ@大阪

15:30 「大阪府における公民連携の意義と拡がる共創活動」  
大阪府 財務部長（公民戦略連携デスク所管） 金森 佳津氏

15:45 「大阪発 サステナブルファッション・プラットフォーム『oHOHoプロジェクト』」  
大阪府 環境農林水産部 循環型社会推進室 資源循環課 課長 吉永 篤史氏

16:00 「みどりと共生する地域社会 循環型社会への取り組み」  
阪神園芸株式会社 専務取締役 植村 弘氏

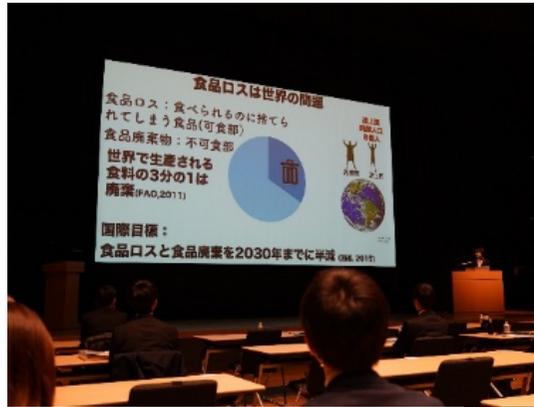
16:15 「大阪森の循環促進プロジェクト×大阪・関西万博『想うベンチプロジェクト』」  
一般財団法人大阪府みどり公社 森林整備・木材利用促進支援センター長 薬師寺 徹氏

16:30 「脱炭素行動をポイントに変える『EXPOグリーンチャレンジ』」  
OSAKAゼロカーボン・スマートシティ・ファウンデーション 代表理事 田中 靖訓氏

16:40 「CO2排出削減に取り組む商品・サービスを可視化『デカボスコア』」  
Earth hacks 代表取締役社長 CEO 関根 澄人氏

16:50 クロージング  
叡啓大学 学長補佐 特任教授・神戸大学 名誉教授 石川 雅紀氏

# 5 . 各取り組みー資源循環シンポジウム



地域住民の方が語る  
行動変容の過程と感情

東京農業大学 入江准教授  
取り組み重要性の可視化



食品廃棄ゼロエリア  
採択事業者の事例の共有



登壇者と参加者のネットワーク形成  
松岡准教授×川西阪急(兵庫)、藤井大丸(京都)  
地球Labo×枚方市(大阪)  
五月山動物園×阪南市  
五月山動物園×大手前大学  
大阪府×大阪府下市町村



大阪府による資源循環  
共創プラットフォーム紹介



叡啓大学 石川教授  
「今回、資源循環の  
転換点を明確にした場」



## 5 . 各取り組み－主体的推進者の発掘・支援

	主体的推進者の発掘・支援	
	食と向き合うというアプローチ	参加者同士の自発的活動の支援
7月	構想会議（事務局）	
8月	チャレンジデイズ参加者の集い（積極的参加者7名と向き合い、声を聴く場） 自身の気持ちの変化や価値を感じていること、他の参加者のことを知る 「自分の暮らしが楽しく豊かになったことが大きい」 「結果として、地球や環境のことを考えるようになった」 （フードロスの入り口でなく）食と向き合うというアプローチ 「同じ気持ちを共有したい」 参加者同士の自発的活動の支援	
9月	フードロスゼロチャレンジに代わる名称・メッセージでのwebサイト構想	
10月	参加者アンケートの実施	コンポスト部ゆびとまと結成（Instagram発信開始）
11月	新名称「食とわ」立ち上げ webサイトプレオープン	資源循環シンポジウムへ参加者の登壇・応援 ゆびとまと通信の発刊・配布
12月		独自チャレンジデイズスタート
1月～	webサイト本オープン	

## 5 . 各取り組み－主体的推進者の発掘・支援

「食とわ」立ち上げ、webサイト発信

これまでの参加者のどんなところに価値を感じて来たかという声をもとに、生活者が楽しく関わって、食のことを大切に感じ、自らアクションできる場

生活者や企業、自治体などのパートナーとともに、食とは？を問いながら、3つの“わ”を広げることを目指す。コンポストチャレンジ、クッキングに加えて、幅を広げ、考え、アクションにつながるプラットフォームへ。

みんなの「わ」が見つかる



<https://shokutowa.jp/>



環  
CIRCLE

食べものを無駄にせず、循環させる仕組みを育む。



輪  
CONNECT

食べる人、つくる人、届ける人がつながり、一緒に考える輪を広げる。



話  
COMMUNICATION

気軽に語り合い、楽しみながら「食」の新しい形をつくる。

# 5 . 各取り組み—主体的推進者の発掘・支援

## 「食とわ」立ち上げ、webサイト発信



## 取り組みアーカイブ

- コンポストチャレンジ**  
お家にもみどりを。冬のグリーンابلツア—  
#梅田 #コンポスト  
2025/2/4
- クッキング**  
一期一会の食の“わ”をつくる  
#日生中央 #サルベージパーティ #コンポスト  
2025/2/4
- コンポストチャレンジ**  
ワオンパットも一緒に?! コンポストチャレンジ五月山動物園特別編  
#池田市 #コンポスト  
2024/12/30
- コンポストチャレンジ**  
はじまりの場。コンポスト増肥で広がる「わ」
- コンポストチャレンジ**  
大学×小学校×コンポスト×宝塚市=宝交  
早生苺を育ててみよう!
- コンポストチャレンジ**  
宝塚生まれのいちご? コンポスト増肥で  
空交早生苺を育ててみよう!

イベント記事一覧

コンポストチャレンジ クッキング 知る・学ぶ

#宝塚市 #吹田市 #池田市 #梅田 #川西市 #日生中央 #コンポスト #サルベージパーティ #シンポジウム

- コンポストチャレンジ**  
3/16 (日) スタート! 食とわコンポストチャレンジ  
#コンポスト
- クッキング**  
3/8 (土) 食とわクッキング in 日生中央  
#日生中央 #コンポスト #サルベージパーティ
- クッキング**  
1/25 (土) 食とわクッキング in 日生中央  
#日生中央 #コンポスト #サルベージパーティ

## 共創パートナー募集

For corporations, governments, and municipalities

### 法人、行政、自治体の皆様へ

「食とわ」では、企業や自治体と協力して食べものの循環を広げる活動を行っています。地域でのイベント開催や、フードロス削減の取り組みに関心がある方は、ぜひお気軽にご相談ください。

CONTACT

## 5 . 各取り組み－主体的推進者の発掘・支援

### 8月 チャレンジデイズ参加者の集い

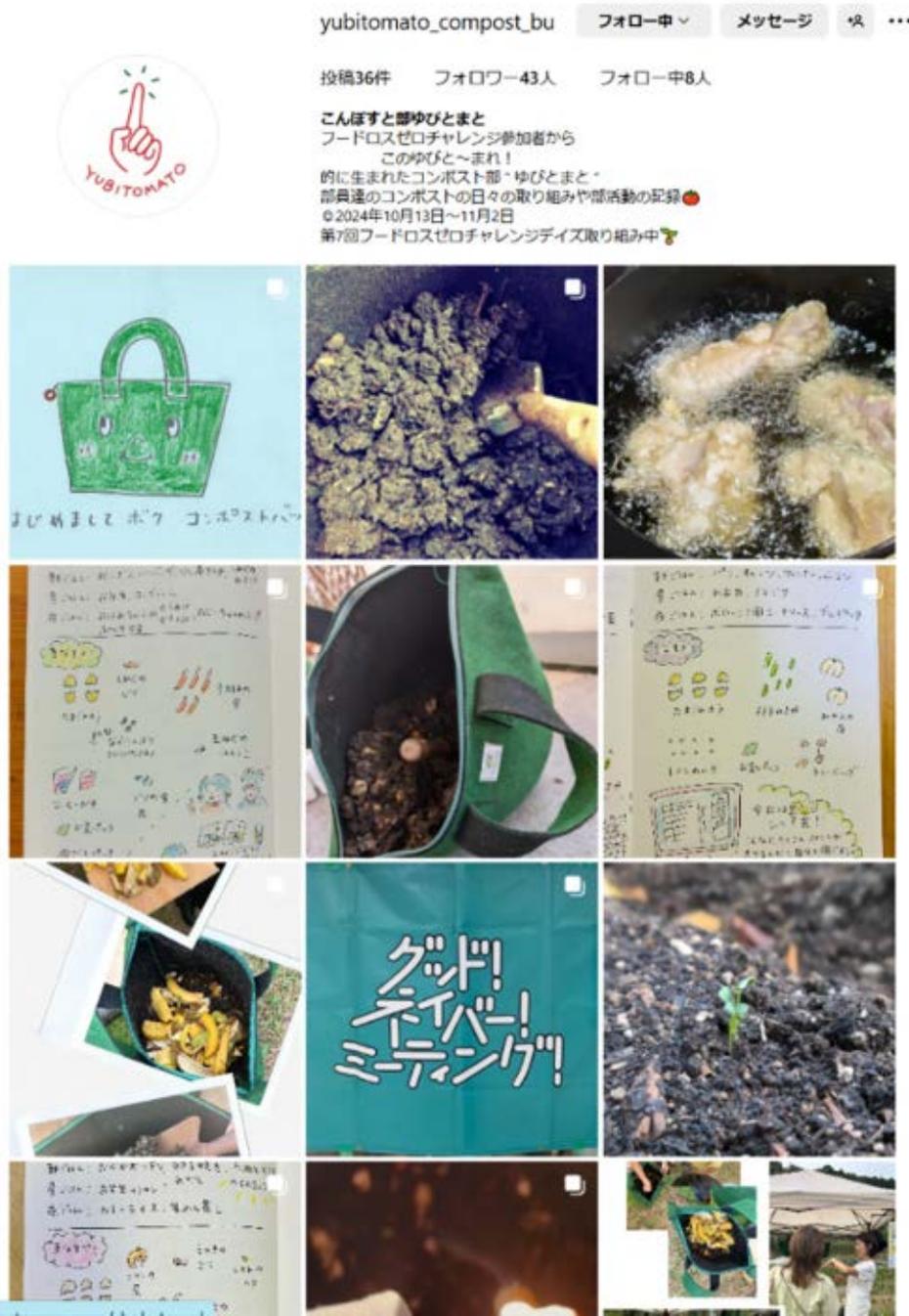
自分はどんな人？	関わりのきっかけは？どんなところが面白い？
アクティブでワクワクすることが大好き、挑戦が好き	コンポストをやるだけで楽しい。冷蔵庫も整理して、料理がしやすい。買う前に「使わない」の判断ができるように。得意料理を毎日出せるようになった。細かかれてシンプルになった。3食作るのが苦痛なところから、
スポーツが好き、趣味でテニス。若いころはスキーにいたり。ワクワクすることがあったらやってみたい。 (旦那さん) 楽しいことはチャレンジしたい。	キセラのポップアップでその場で申し込み。テレビでコンポストを知って、気にはなっていた。単純に楽しい。ゴミが減っていくのが楽しい。できた堆肥で育った盆菜豆がおいしかった。冬に買ったネギを植えたら大きく育った。 (旦那さん) 妻がきっかけ。前向きな取り組みに共感して。教養屋のおにいちゃんや同僚とも会話のきっかけに。映画上映会でも「感謝」を感じることがある。
ゆっくりマイペースに、感じたい、観察したい。	第2回からチャレンジ。虫が発生した次の回に休むサイクルです。娘が4歳になった。やってみなかったけど、よくわからなかった。チャレンジデイズのポジティブさに気おくれしたけど、えいやってやってみたら面白かった。娘が興味を持って、世界の不思議を学び進んでいる。畑の育て方を見て、ハーブを育ててみたい。娘と一緒に感動しながら。気付けばお友だちが増えたり。ママ友とも出会ったり。
	ちょうど1年前からスタート。人生が変わる体験もして。子どもが社会科でゴミ問題も。特別な道具はいらなくて、考え方をスイッチするだけで、いつもの選択を変える。改善の余地がたくさんある。気付く余地がある。盛り向かせたい。
まじめです。きっちりしたい。ものを持ちたくない。高校3年生と中学3年生の息子二人。	家の畑におじいちゃんときからの畑。堆肥を使って活用できたらいいなど。1人で試行錯誤やってもできなかったところから踏み込んでみた。ドキドキしながらやってみた。人生残りどれだけあるかを考えたときに、やりたいことをやってみよう。家の畑をオーガニックに。
おおざっぱなO型です。適当です。保育園の事務を20年くらいしている。	保育園でほかし堆肥の経験。密閉型容器だと夫から匂いが強いなど。お家で花を育てている。コンポストを使うと花付きがよくなった。
	第5回からチャレンジデイズへ参加。人生が変わる衝撃。「ていねいな暮らし」のイメージ。形から入りたおしゃれ。食品ロスが多い状態を変えたかった。台所に立つのが嫌だった。コンポストで冷蔵庫も整理さ楽しくて仕方がなかった。買い物上手にもなって、捨て上手にもなって、入れるものがなくなった。生活の当たり前に。

### 10月 絹延橋駅で会議



# 5. 各取り組み-主体的推進者の発掘・支援

## 10月 コンポスト部ゆびとまと結成 (Instagram発信開始)



## 11月 資源循環シンポジウムに登壇、ゆびとまと通信の配布



# 5. 各取り組み-主体的推進者の発掘・支援

## 12月 独自チャレンジデイズスタート



yubitomato\_compost\_bu ゆびとまとメンバーで冬のコンポストチャレンジ

計量、日々の投入物をさらに詳しく、3日に1度くらいをまとめて順番にインスタにて報告いたします

それぞれのメンバーの日常の中でどのようにコンポストが活用されているのか、投入するものも異なるのでそれぞれのレポートが私も楽しみです

コンポストのある日常をちょっと覗き見してみてくださいね

miyo

#コンポストのある暮らし  
#フードロスゼロチャレンジデイズ  
#ゆびとまと  
#yubitomato\_miyo

## 2月 ゆびとまと通信第2号発刊

