

令和6年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等

事業報告書

<事業名>

マリーナ内レストラン事業における
食品ロス削減と地域内完全循環エコシステム確立
環境教育とサステナブルツーリズム
およびフードドライブの実現



NPO法人リビエラ未来創りプロジェクト

2025年2月

1.事業の目的

本事業は、食品廃棄物ゼロとCO₂排出ゼロの達成を目標とし、持続可能な食品消費と生産プロセスの確立を通じた、三浦半島における完全循環型エコシステム（リサイクルループ）の構築を目的とします。

特に、NPO法人リビエラ未来創りプロジェクトが取得を推奨する国際環境認証「ブルーフラッグ」マリーナ認証をアジアで唯一取得し、国際的な環境意識の向上に貢献するとともに、観光地としての役割を持つリビエラ逗子マリーナを核とし、「海と陸の接合点」としての特性を活かし、環境負荷の低減と地域資源の循環を推進します。

本事業では、食品ロス削減、資源循環、環境教育を柱とし、「地域の食と農の循環」を促進しながら、食品廃棄ゼロおよびCO₂排出ゼロのモデルエリアを創出することで、地域経済と環境保全の両立を目指します。

さらに、次世代を担う子どもや地域住民を対象に環境教育プログラムを展開し、環境意識の向上と持続可能なライフスタイルの定着を促進し、社会全体での環境負荷低減に貢献します。

このモデルを他地域へ展開可能な先進的な環境保全型地域づくりとして推進し、全国および国際的な環境施策への貢献を図ります。



リビエラ逗子マリーナは、デンマークに本部のある国際環境認証「ブルーフラッグ」を、2022年アジア初取得に続き3年連続で認証。世界レベルのサステナブルマリーナとしてアジアをリードしていきます。



2.事業の内容

本事業では、持続可能な食品消費と生産プロセスの確立を目指し、以下の①～⑦の取組を通じて、域内における完全循環型エコシステム（リサイクルループ）の構築を推進します。

取組	概要	実施開始
①食品廃棄物の堆肥化	レストランやバンケットホールの厨房で発生する食品廃棄物をコンポスト化	2024年8月
②堆肥を活用した野菜生産	堆肥を活用したサステナブルな野菜生産、栽培された野菜をレストランで使用し、完全リサイクルループを実現。地域契約農家との連携による地域経済活性化。	2024年9月
③mottECOキャンペーン	mottECOキャンペーンを実施による食べ残し削減	2025年2月
④アップサイクル商品の開発	廃棄食材を活用した新たな食品や商品の開発、付加価値の高い商品開発	2024年12月
⑤フードドライブの促進	食品の賞味期限が近いものをフードバンクへ寄付するフードドライブを促進します。	2024年12月
⑥太陽光発電の活用	コンポスト施設への脱炭素社会への貢献：CO2削減に少しでも貢献できる可能性を施設で確認します。	2024年12月
⑦環境教育	地域の子どもや住民を対象とした環境教育、持続可能な食と農の理解を深める見学会の開催	2024年8月

2.事業の内容

本事業では、持続可能な食品消費と生産プロセスの確立を目的とし、三浦半島における完全循環型エコシステム（リサイクルループ）の構築を目指します。具体的には、以下の取り組みを推進します。



1. 食品廃棄物削減と資源循環の促進

- ・ レストランやバンケットホールの厨房で発生する食品廃棄物の削減
- ・ アップサイクル商品の開発による食品ロス削減
- ・ コンポストを活用した堆肥化と地域契約農家との連携
- ・ 堆肥を活用したサステナブルな野菜生産とその再利用

2. 食品廃棄ゼロに向けた啓発活動と社会貢献

- ・ mottECOキャンペーンの実施によるレストランでの食べ残し削減
- ・ 賞味期限が近い食品をフードバンクへ寄付するフードドライブの促進
- ・ 環境教育プログラムの開発および視察受入の実施
- ・ 地域学校への出張授業の実施とサステナブルツーリズムの推進

これらの活動を通じ、地域経済の活性化とともに、社会全体の食品廃棄ゼロに対する意識向上を図ります。

2.事業の内容



3.事業の特徴

本事業は、食品ロス削減と環境保護に向けた包括的なアプローチを提供し、地域資源の循環と環境負荷の低減を図ります。具体的には、以下の取組を統合し、持続可能な循環型モデルを構築します。

1. コンポスト活用による循環型資源化

- ・ レストラン・バンケットの厨房残渣をコンポスト化し、堆肥として再利用
- ・ 堆肥を活用した地域契約農家での野菜栽培
- ・ 栽培された野菜をレストランで使用し、完全リサイクルループを実現食品

2. ロス削減と社会貢献の促進

- ・ mottECOの導入による食べ残し削減の推進
- ・ フードドライブの実施による食品寄付の促進

3. 環境教育とサステナブルツーリズムの推進

- ・ 環境教育プログラムの提供（地域住民・子ども向けの学習機会創出）
- ・ 自然豊かな三浦半島を活かしたサステナブルツーリズムの展開

本事業は、食品廃棄物の有効活用・地域資源の循環・環境教育を一体的に推進し、リビエラ逗子マリーナを核に三浦半島における持続可能な地域モデルを確立します。さらに、この取組を全国へ展開可能な事例として発信し、食品ロス削減と環境負荷低減に貢献する先進的なモデルの構築を目指します。

4.事業の実施体制

本事業では、事業の全体企画・計画・事業体制の構築についてはNPO法人リビエラ未来創りプロジェクトが担い、各取組を以下の体制で実施します。

取組	実施体制
①食品廃棄物の堆肥化	株式会社リビエラ東京：発生する食物残渣の計量・管理、コンポスト化の依頼 地域契約農家：リビエラ東京からオーダーされた野菜を、株式会社リビエラリゾートでできた堆肥を用いて畑づくり・作付けを行い栽培。リビエラ東京へ販売。
②堆肥を活用した野菜生産	三浦の契約農家（青木農園）との協働し、野菜の生産
③mottECOキャンペーン	リビエラ逗子マリーナ内レストランで実施
④アップサイクル商品の開発	リビエラ逗子マリーナ内レストランのシェフと協働し、廃棄食材を活用したアップサイクル商品の開発を実施
⑤フードドライブの促進	賞味期限が近い食品をフードバンクへ寄付するフードドライブを促進
⑥太陽光発電の活用	コンポストステーション作業者と協議し、発電電力の有効活用を推進
⑦環境教育	地域の子どもや住民を対象とした環境教育プログラムを実施

4.事業の実施体制

【事業主体】 NPO法人 リビエラ未来創りプロジェクト

- ・ 事業の全体企画と計画、事業体制を構築する
- ・ オペレーションの方法を調整・管理する
- ・ 株式会社リビエラ東京で発生する食物残渣を引き取り計量し管理するとともにコンポスト化を株式会社リビエラリゾートに依頼する
- ・ コンポスト後の堆肥を計量しデータとして残す
- ・ 完全リサイクルループに賛同し循環を生むことができる地元契約農家を選定し農家と契約する
- ・ 契約した地元農家に（株式会社リビエラリゾートでできた）堆肥を引き渡す
- ・ 株式会社リビエラ東京からの依頼により地元契約農家にマリーナで生産された堆肥を活用した野菜「リビエラ湘南循環野菜」の生産依頼（無駄の出ない生産調整）

4.事業の実施体制

- ・ 環境教育を実施する
- ・ 食べ残し削減推進として適正量でのメニュー構成を含めた環境教育をシェフに実施する
- ・ mottECO容器を活用してお客様の食べ残しの持ち帰りを推奨するようにリビエラ東京に依頼する
- ・ リビエラ東京と連携しアップサイクル商品の企画・調理し商品化する
- ・ レストランの消費期限の近い食材・食品を預かりフードドライブとしてフードバンク（逗子市社会福祉協議会、逗子市内放課後児童クラブ(学童クラブ)）に寄付する
- ・ サステナブルツーリズムのコンテンツを作成する
- ・ 一連の工程を管理する
- ・ 食品ロスの削減と環境保護に対する包括的なアプローチを提供する

4.事業の実施体制

【委託・提携先】 株式会社リビエラ東京

- ・ マリーナ内で展開するレストランやバンケット会場の厨房からの野菜くず等を無駄に廃棄することなくNPOが引き取る
- ・ レストランやバンケットではNPOから依頼されたmottECO容器を積極的に配布しお客様の食べ残しの持ち帰りを推奨する
- ・ アップサイクル商品の商品化をNPOと連携して行う
- ・ NPOを通じて「リビエラ湘南循環野菜」の生産依頼を地元契約農家に発注する
- ・ 地元農家で収穫後は、キッチンが買い取り再びレストランで食材として活用する（リサイクルループを実現）
- ・ レストランの食材・食品の定期的な棚卸を行い消費期限の近い食品をNPOを通じてフードバンクに寄付する

4.事業の実施体制

【委託・提携先】 株式会社リビエラリゾート

- ・ NPOから依頼された（株式会社リビエラ東京）出た食物残渣を分別コンポストを活用して一次処理する

地域契約農家

- ・ NPOを通じて（株式会社リビエラ東京）からオーダーされた野菜を（株式会社リビエラリゾートでできた）堆肥を用いて畑づくりし作付けを行い栽培する
- ・ 収穫後は（株式会社リビエラ東京）へ販売する

学校、地元住民や自治体

- ・ NPOが行う出張授業や見学会・セミナー・視察受け入れ等に環境教育として参加

逗子市社会福祉協議会・逗子市内放課後児童クラブ(学童クラブ)

- ・ フードドライブ寄贈先

4.事業の実施体制 リビエラ逗子マリーナ内MAP



4.事業の実施体制 対象レストラン



旬を味わい、地産の新鮮食材を楽しむ
富士山を望む全席オーシャンビューのモダンイタリアン

大人のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」の突端
全席オーシャンビューの絶景が迎える
富士山を望む海辺のダイニング

富士山や江の島を窓外に眺め、どの席からも青い海を一望できる「季節を味わう」モダンイタリアン。
普段のお食事から特別な記念日使いにもふさわしい洗練された空間と料理でおもてなしいたします。
「葉山牛指定飲食店」に指定されている16店（2024年10月現在）のうちの一つです。



L.A.マリブの風を感じる
日本初上陸のレストラン

L.A.屈指の景勝地、マリブで絶大な人気を誇る セレブ御用達のレストラン。お届けするのは、厳選した素材の美味しさが際立つ、身体に優しいお料理。
オーナーシェフのヘレン・ヘンダーソンが掲げる コンセプトは「FRESH, ORGANIC, LOCAL」。現地のスタイルを大切に、新鮮な地元湘南の食材を使い、この地ならではの味わいのレシピや日本限定メニューをお楽しみください。

5.事業の成果

実施期間中、食品ロス削減・資源循環・環境教育を推進し、食品廃棄ゼロエリアを達成しました。発生した食品廃棄物は堆肥化し、野菜の生産に活用することで食品リサイクルループを構築しました。持続可能な地域モデルの確立に貢献し、今後も循環型社会の実現を目指します。

取組	実施体制
①食品廃棄物の堆肥化	実施期間中、合計4,951kg（月平均700kg）の食品廃棄が焼却を回避。合計330kg（月平均50kg）の堆肥を生産。
②堆肥を活用した野菜生産	カブ、日野菜蕪、青大根、三浦大根などの野菜を生産。生産された野菜をレストランの料理に活用。
③mottECOキャンペーン	食べ残し削減のため、mottECO容器を提供。食べ残しの発生が少なく、10個（約1kg分）を提供。
④アップサイクル商品の開発	レストランシェフと協働し、カレーとアイスクリームのアップサイクル商品を開発。
⑤フードドライブの促進	イベント時に参加者よりレトルトハヤシライス、ビーフカレー、スパゲッティ、缶詰などを寄付回収した食品は地域の学童保育へ提供。
⑥太陽光発電の活用	設置した薄膜太陽光パネルにより、コンポストステーションエリアを含むマリーナ内営業施設に電力を供給。
⑦環境教育	地域住民や子どもたちを対象とした環境教育の実施。視察受入やワークショップを通じた意識向上活動の推進

5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

コンポストステーションとコンポストマシーン



【パーフェクZ100H】

電 源：三相AC200V20A

処理量：100kg/回



5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

①生ごみの処理→②コンポスト→③ふるいがけ→④堆肥化



5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

①生ごみの処理→②コンポスト→③ふるいがけ→④堆肥化

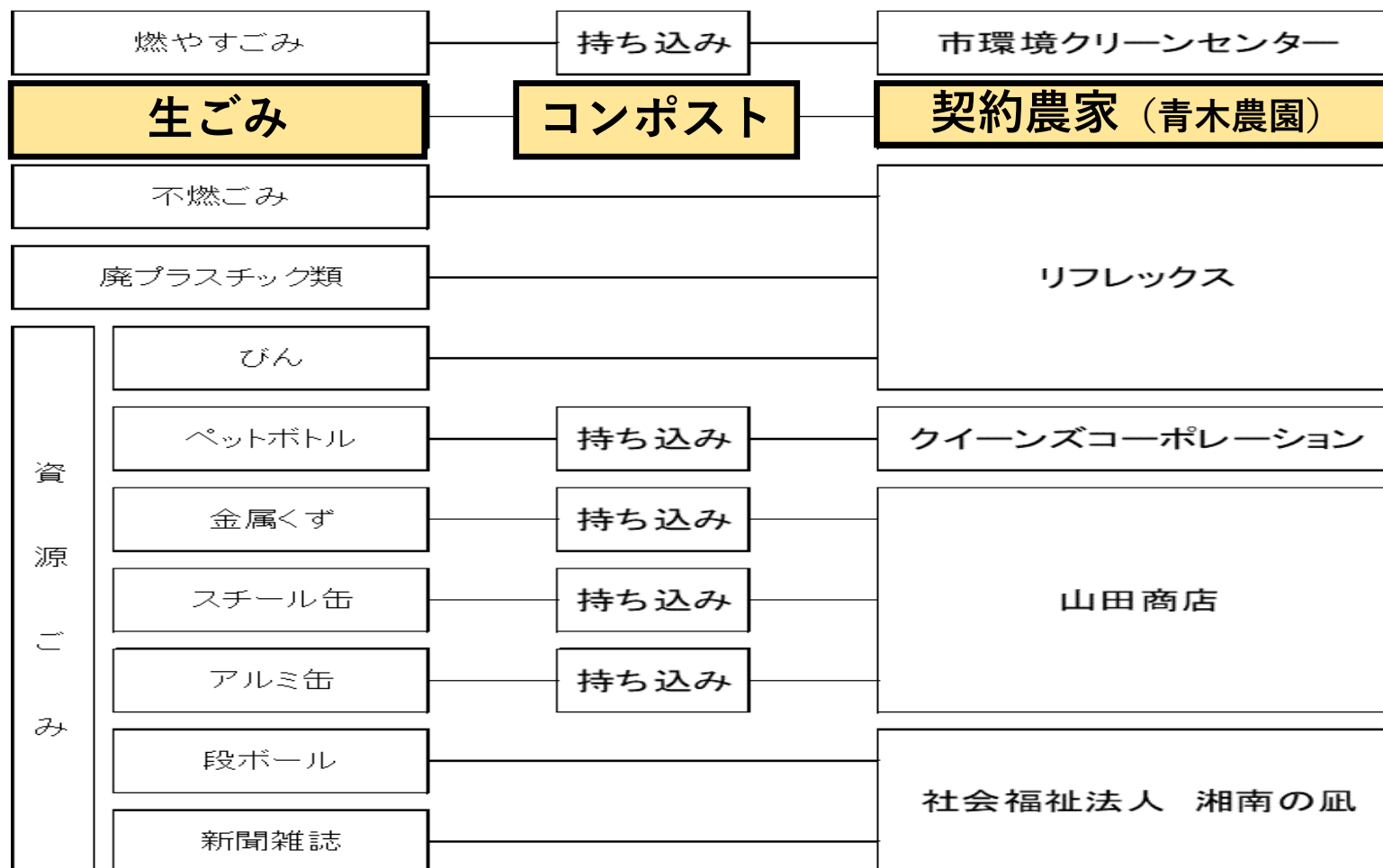


コンポストに投入するためレストラン厨房には、肉や魚は硬い骨を除き、野菜は水分をできるだけ切って提供いただくよう依頼した。

5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

リビエラ逗子マリーナ内 廃棄物処理



5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

食品廃棄物の堆肥化の実施結果

				回収場所		
2024-2025	生ごみ総量(kg)	コンポスト 投入量(kg)	一次処理品(kg)	AO	マリブ	青木農園 一次処理品搬出
8月	700	675	52	346	354	
9月	722	667	51	369	353	50
10月	739	696	57	385	354	
11月	681	648	49	334	347	100
12月	751	710	53	393	358	
1月	734	317	34	346	388	50
2月	624	387	33	328	296	

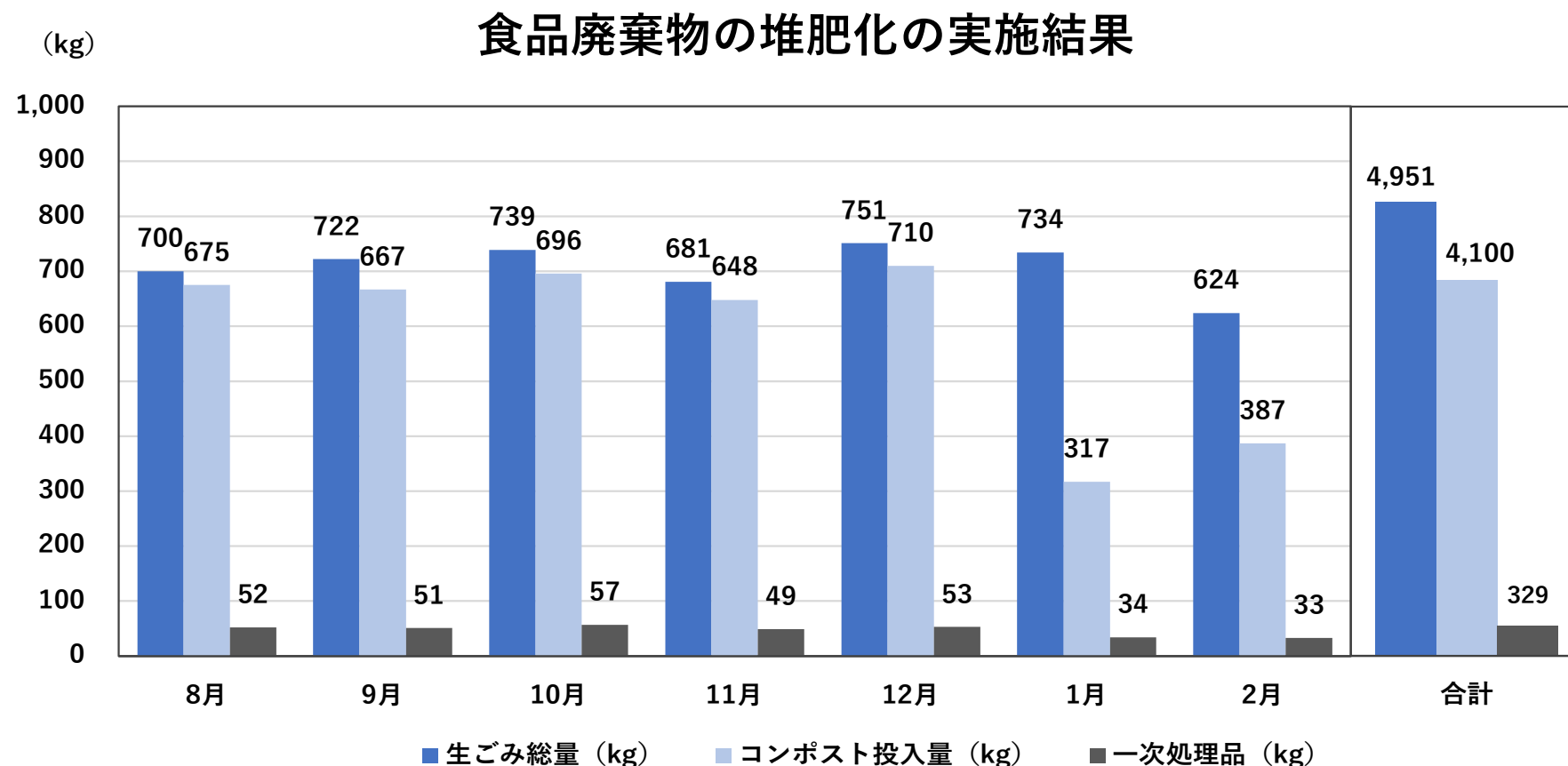
※生ごみ総量：レストランから排出された生ごみの総量

※コンポスト投入量：総量から、水分や脂身、骨等、処理機に入れられない物を除いた重さ。

※一次処理品：出来上がった一次処理品の重さ

5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化



2024年8月～25年2月の堆肥化の結果、合計4,951kgの生ごみが排出され、うち4,100kg（83%）をコンポストに投入、329kg（7%）の一次処理品を得た。一次処理品は9月・11月・1月に分けて、青木農園に計200kgを搬入した。

5.事業の成果

①食品廃棄物の堆肥化

食品廃棄物の堆肥化の実施結果

・2024年8月～2025年2月までのレストランから受け入れた生ごみの総量は約620～750kg/月であった。・期間中に一次処理してできた堆肥は、約30～60kg/月であった。

なお、2025年1月および2月の受け入れ生ごみとコンポスト投入量の差は、特に水分の多いものが多数混ざっていたことが、コンポスト担当者へのヒアリングの結果判明した。コンポストマシンの動作に悪影響（故障等）を及ぼすため、水分を入念に取り除いた。

水分を多く含む生ごみはコンポストマシンの故障の原因となるため、レストラン厨房に対し、可能な限り水分を切った状態で引き渡すよう、NPOが依頼を行った。今後も適切な運用管理を徹底し、コンポストシステムの持続的な活用を図る。

レストラン関係者と協議の上、レストランから排出される廃棄物のうち、コンポストステーションでの受け入れが不可能な生ごみを以下のとおり定めた。

- ・水分
- ・硬い骨など（例：牛骨、豚骨、鶏の大腿骨）
- ・大型または厚みのある魚の骨（例：マグロの中骨、大型魚の皮）
- ・脂のかたまり

5.事業の成果

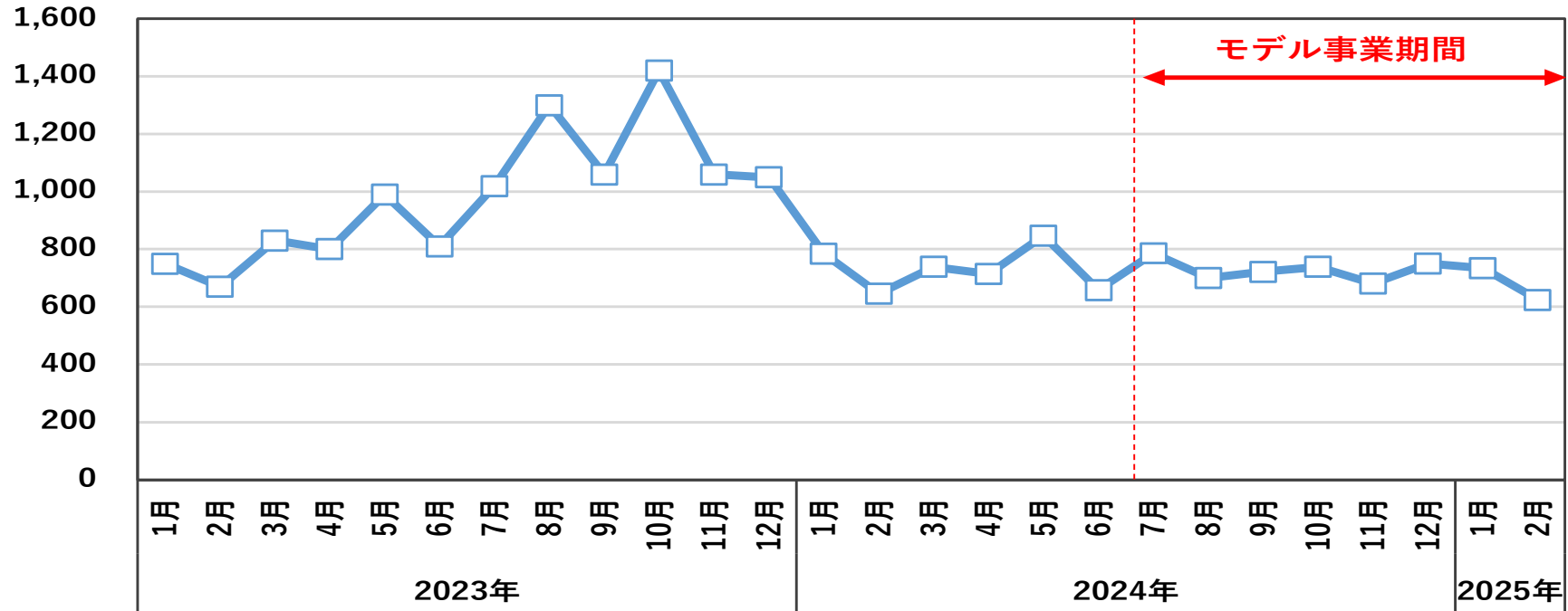
①食品廃棄物の堆肥化

(参考) 食品廃棄物量の経年推移

リビエラ逗子マリーナではモデル事業開始以前より、環境教育等を通じた食品廃棄物の減量に取り組んでおり、2024年以降減少傾向にある。それでも排出される食品廃棄物について、コンポスト化を行ったものである。

(kg)

月あたりの生ごみ総量（レストラン2店舗分）



5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

青木農園との契約経緯

株式会社リビエラリゾートが経営するリビエラ逗子マリーナ（逗子市）およびリビエラシーボニアマリーナ（三浦市）は、三浦半島の豊かな自然環境を活かし、レストランで使用する野菜・魚・肉の仕入れを地元産にこだわり、地域の生産者との連携を深めてきました。その一環として、三浦市で少量多品種で生産する青木農園（青木農園主）との協働を推進しました。青木農園は、他のレストランやホテルへの供給実績を持っていましたが、リビエラ逗子マリーナのコンポスト堆肥を加えて土壌改良することで、優れた栽培技術に加え、さらなる環境負荷低減と「循環型農業」の確立が達成されます。

特に、青木農園から生まれた野菜をリビエラ逗子マリーナのレストランで使用し、その残渣を用いて堆肥化したものを再び青木農園の畑へ戻すという仕組みは、地域内での真の循環型農業を実現する唯一無二のモデルとなっています。

現在、シェフ参加のもと、定期的な打ち合わせを実施し、野菜の品質や堆肥の活用状況を確認しながら、持続可能な循環型農業の推進に取り組んでいる。



5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

農園主と生産状況の確認



契約農家とのミーティング



契約農家
青木農園主：
青木紀美江氏

NPO法人
リビエラ未来創り
プロジェクト
理事長：
渡邊華子



リビエラ逗子
マリーナ
料理長
伊藤

5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

生産された野菜の確認



カブ、日野菜蕪（ひのなかぶ）、青大根、三浦大根など

5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

リビエラ逗子マリーナのコンポスト堆肥を使って栽培する畑の確認



コンポストの堆肥を混ぜた農園の畑の土壌は、大変柔らかく特に根菜の栽培に適している

5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

リビエラ逗子マリーナのコンポスト堆肥を使って栽培する畑の確認



5.事業の成果

②堆肥を活用した野菜生産

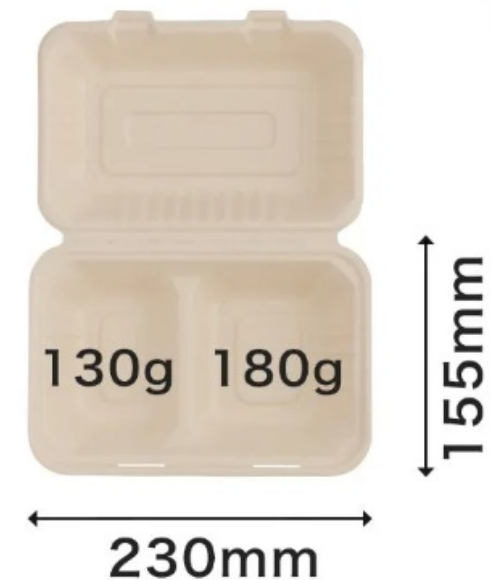
リビエラ逗子マリーナのコンポスト堆肥を使って栽培する畑の確認



5.事業の成果

③mottECOキャンペーン：2025年2月1日～2月28日【自主事業】

採用したmottECO容器



リビエラ逗子マリーナ内のレストランにて、シェフと協働し、お客様の食べ残しを廃棄せず、mottECO容器を提供し持ち帰りを推奨しました。食品ロス削減に貢献し、持続可能な食の循環を促進しました。

5.事業の成果

③mottECOキャンペーン：2025年2月1日～2月28日【自主事業】

mottECOキャンペーンの実施結果



リビエラ逗子マリーナ内のレストランにて、シェフと協働し、お客様の食べ残しを廃棄せず、mottECO容器を提供し持ち帰りを推奨しました。

- ・ 期間中の持ち帰り数 : 10個
- ・ 1人当たりの持ち帰り量（推定） : 100g
- ・ 持ち帰りの品 : 肉類、魚、野菜、パン

尚、対象レストランでは食べ残しの発生が少なく、持ち帰り数も限定的でしたが、食品ロス削減の意識向上に貢献しました。シェフが提供量を調整しているため、年間通じて食べ残しはあまり発生しない。

5.事業の成果

④アップサイクル商品の開発【自主事業】

食品廃棄物の中には、まだ利用可能な食材が多く含まれており、特に規格外品や余剰食材の活用が課題となっています。これらの食品を廃棄するのではなく、有効活用することが求められています。リビエラ逗子マリーナ内のレストランにて、シェフと協働し、廃棄予定の食材を活用したアップサイクル商品を開発しました。

野菜、魚介、肉類を活用したカレーの開発



これにより、食品廃棄物の削減と資源の有効活用を促進し、持続可能な食の循環を推進しました。

5.事業の成果

⑤フードドライブ【自主事業】

リビエラ逗子マリーナで
食を通じた助け合い！
フードドライブ
にご協力ください！
逗子市社会福祉協議会に寄付します

「フードドライブ」とは、家庭で余っている食品（未利用食品）を集め、フードバンク団体や、地域の福祉施設、子ども食堂などの食品を必要としている人に寄付する活動です



リビエラ逗子マリーナハロウィン2024にて実施！
10/27(日) 9:00~16:00

ぜひお持ちください！

缶詰・米・麺類（カップラーメン、そうめん、パスタ、乾麺など）
未開封 常温保存可能 賞味期限2か月以上

フードドライブ
BOX設置場所
リビエラ逗子マリーナ リビエラプラザ（A入口付近）

リビエラ未来づくりプロジェクト
RIVIERA MIRAI PROJECTS



10/27(日)リビエラ逗子マリーナで行ったハロウィンイベント時にフードドライブ募集を行った結果、参加者よりレトルト食品のハヤシライスやビーフカレー、スパゲッティ、缶詰などを寄付いただき、回収した食品は、地域の学童保育に提供した

5.事業の成果

⑥太陽光発電の活用/薄膜太陽光発電【自主事業】

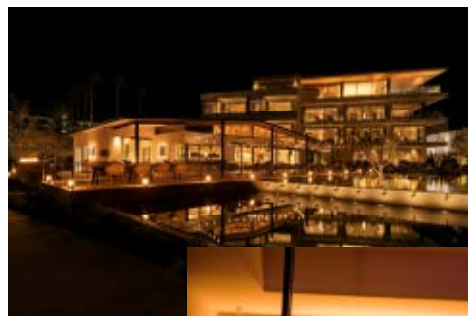
リビエラ逗子マリーナのマリーナ岸壁に設置した薄膜太陽光発電システムより、コンポストステーションエリアを含むマリーナ内営業施設に電力を供給。これにより、再生可能エネルギーの活用を促進し、環境負荷の低減を実現しました。



レストラン



コンポストステーション



ホテル



ウェディング



薄膜太陽光

SOLA POWER



発電を数値化して見える化

5.事業の成果

⑥太陽光発電の活用/ソーラーパネル【自主事業】



空調補助（換気）



【ソーラーバッテリー】

ソーラーパネル : 40W 256Wh
定格出力 : AC100V 300W
瞬間最大 : AC100V 600W

実証実験の結果、太陽光発電の効率を最大化するためには、日照角度に合わせてパネルの向きを調整する必要があった。これにより、発電量を安定させることが可能となりましたが、パネルの手動調整が必要となるため、自動追尾システムなどの導入が今後の課題となります。また、コンポストマシンの電源補助には発電量が不足しているため、蓄電技術の向上や発電規模の拡大を視野に入れ、再生可能エネルギーのさらなる活用を検討していきます。

5.事業の成果

⑦環境教育【自主事業】

本事業では、子どもたち、地域住民、企業を対象に環境教育を実施し、持続可能な社会づくりへの意識向上を図りました。これらの活動を通じ、地域全体の環境意識の向上を図り、持続可能な行動変容を促進しました。

- ・ **学校への出張授業の実施**：食品ロス削減や資源循環の重要性を学ぶ機会
- ・ **現地見学&ワークショップの開催**：コンポストの活用方法を現地で学び、出来たての堆肥に触れにおいを嗅ぐなど実体験
- ・ **視察受入の実施**：自治体や企業関係者に取り組みを紹介し、他地域への波及効果を促進



6. 今後の検討課題

本事業の成果を地域社会に定着させ、さらなる拡大を図るため、以下の課題に取り組む必要があります。特に、既に動き始めている施策の課題やボトルネックを整理し、解決策を検討していきます。

① 地域社会や関係機関との連携強化

現状：食品ロス削減や資源循環の取り組みが地域で認知され始めている。

課題：自治体や企業との協力体制をより強固にし、事業の持続性を高める必要がある。

今後の対応：地域内外の関係機関と連携を深め、他の地域への展開も視野に入れる。

② 循環型システムの構築に向けた課題

現状：レストランの食品廃棄物をコンポスト化し、農家へ提供する仕組みが動き始めた。

課題：循環型システムの確立には人手と資金が必要。（レストランとの協働、コンポスト化の運用、農家の選定等）また、循環野菜は通常の野菜より高くなる問題もある。

今後の対応：資金調達の方法を検討し、循環型農業の価値を適切に評価する仕組みを模索する。

③ 太陽光発電のさらなる活用

現状：ソーラーパネルを設置し、コンポストステーションの一部電力供給を実現。

課題：発電量の制約があり、現状ではコンポストマシンの電源補助が難しい。

今後の対応：太陽光発電が支援対象となれば、ゼロウェイストとCO₂削減が同時に実現し、環境負荷削減の取り組みが加速する。再生可能エネルギーの利用拡大に向けた支援策を模索する。

6. 今後の検討課題

④ 啓発活動と教育・連携プロジェクトの拡大

現状：環境教育や視察受入を実施し、地域内外への意識向上を図っている。また、学校での出張授業を通じて食品ロス削減の教育を行っている。

課題：ワークショップやセミナーを定期開催するには人材確保と資金が必要。また、教育活動が単発的になりがちで、継続的な学習機会の提供が求められる。

今後の対応：自治体や教育機関と協力し、食品ロス削減や資源循環の成功事例を体系的に発信。さらに、企業との連携を強化し、学校との長期的な協働プロジェクトを立ち上げ支援を模索する。オンラインを活用した情報提供の強化も検討。

⑤ アップサイクル商品の市場化と販路拡大

現状：カレーやアイスクリームなど、廃棄予定の食材を活用したアップサイクル商品の開発を実施。

課題：試作段階であり、商品化や販路開拓が進んでいない。また、手作業での生産が中心となるため、高額になりやすい。

今後の対応：地元の施設や観光事業者と連携し、アップサイクル商品の販売チャネルを確保するとともに、「高額でも購入したくなる価値づくり」を推進し、消費者の意識向上を図る。

6. 今後の検討課題

⑥ フードドライブの仕組み改善

現状：フードドライブの実施により、多くの余剰食品が集まっている。

課題：受け取り側の制限により、特に生鮮食品や賞味期限の短いものは受け取られず、すべての食品を活用できていない。

今後の対応：受け入れ可能な食品の幅を広げる仕組みの検討や、生鮮食品の適切な保存・活用方法の開発を進めることで、すべての食品を有効活用できる体制を整える。

このプロセスを通じて、持続可能な社会の構築に貢献し、食品ロスゼロエリア事業の理念と成果を継続的に発展させていきます。

7.事業終了後の展開

本事業の成果を継続・発展させ、地域全体での食品廃棄ゼロの実現に向けて、以下の展開を進めます。

① フードドライブの推進と食品の有効活用 連携したフードドライブの強化

- ・フードバンクを通じて必要とする地域コミュニティへ提供
- ・賞味期限が近い食品の有効活用を促進し、食品廃棄ゼロを地域ぐるみで推進
- ・課題解決への取り組み受け取り側の制約により、提供できる食品に制限があるため、受け入れの拡大や適切な保存・活用方法の確立を模索

② 環境教育の継続と地域への定着 食品廃棄ゼロエリアの理解促進

- ・学校への出張授業やワークショップを通じ、持続可能な消費行動の啓発を継続
- ・地域住民や企業向けのセミナー開催による意識向上
- ・**食品リサイクルの実践機会の提供**
 - ・コミュニティガーデンや農業体験イベントを実施し、堆肥化・循環型農業の理解を深める

7.事業終了後の展開

③ PR・発信の強化と地域ブランドの確立

「食品廃棄ゼロエリア」の認知拡大

- ・リビエラ逗子マリーナは観光客の来訪が多く、発信力の高いエリアであることを活かし、メディアへの積極的な露出を推進
- ・地域の飲食店や観光施設と連携し、食品ロス削減の取り組みを広域的に発信

・持続可能な観光と連携した展開

観光と環境配慮を掛け合わせたサステナブルツーリズムの推進
訪問者向けのエコ体験プログラムの導入

本事業の成果を継続し、食品廃棄ゼロを実現するための地域モデルとして、全国・国際的な展開を視野に入れた取り組みを進めていきます。

8.横展開へのポイント

本モデル事業の実施を通じて得られた知見を活かし、食品廃棄ゼロの取り組みを点から面へと波及させ、地域全体でのサステナブルツーリズムの発展を目指します。特に、三浦半島を食品廃棄ゼロエリアのモデル地域とし、他地域への展開を促進するためのポイントを整理しました。

① 地域ネットワークの形成とその活用

- ・本事業を通じて、子どもたち・保護者・政治家とのネットワークが形成され、地域全体で食品廃棄ゼロを推進する基盤が整いました。
- ・その背景には、地域のイベントや環境教育プログラムが大きく貢献しており、フードドライブ・アップサイクル商品の開発・環境学習の機会が新たなつながりを生み出しています。
- ・他地域への展開には、教育・行政・企業の連携が鍵となり、地域ごとの特性を活かしたネットワークの構築が重要となります。

② キッチンから始まる食品廃棄ゼロの取り組み

- ・観光地における食品廃棄削減は、レストランや宿泊施設などキッチン側の取り組みが重要となります。
- ・リビエラ逗子マリーナの事例では、コンポスト活用により、飲食店からの廃棄物を削減し、資源循環を推進しました。
- ・他地域での展開においても、観光業と飲食業の連携を強化し、持続可能なフードシステムを確立することが重要です。

8.横展開へのポイント

③ アップサイクル商品開発と規格外野菜の活用

- ・本事業では、シェフと協働し、廃棄予定の果物を活用したアイスクリームや、魚介類の余剰部分を活用したカレーを開発しました。
- ・アップサイクル商品の開発は、規格外野菜の活用策としても有効であり、農家と飲食業の連携を強化することで、食材の有効活用が促進されます。
- ・他地域での展開においても、地産地消とアップサイクルを組み合わせた商品開発を進め、観光資源としての価値向上を図ることが求められます。

④ 三浦半島をサステナブルツーリズムのモデルエリアへ

- ・三浦半島は、豊かな自然環境と観光資源を持つエリアであり、食品廃棄ゼロの取り組みを観光コンテンツとして発信することで、環境意識の高い旅行者の誘致が可能となります。
- ・「ゼロウェイストレストラン」「循環型食体験」「環境教育型ツアー」などのプログラムを提供することで、地域の観光価値を高めながら、持続可能なフードシステムを推進します。
- ・他地域での展開においても、観光と環境配慮を両立させるツーリズムの在り方を提案し、持続可能な観光モデルの構築を目指します。

これらのポイントを踏まえ、三浦半島を食品廃棄ゼロエリアおよびサステナブルツーリズムのモデルエリアとして確立し、他地域へ展開可能な先進事例を発信していきます。