

# 水道筋商店街界隈の 食品ロスゼロ実証事業 事業報告書

---

神戸市  **KOBE**  
CITY of DESIGN

2026年1月

# 1 . 事業の目的

## 現状と課題

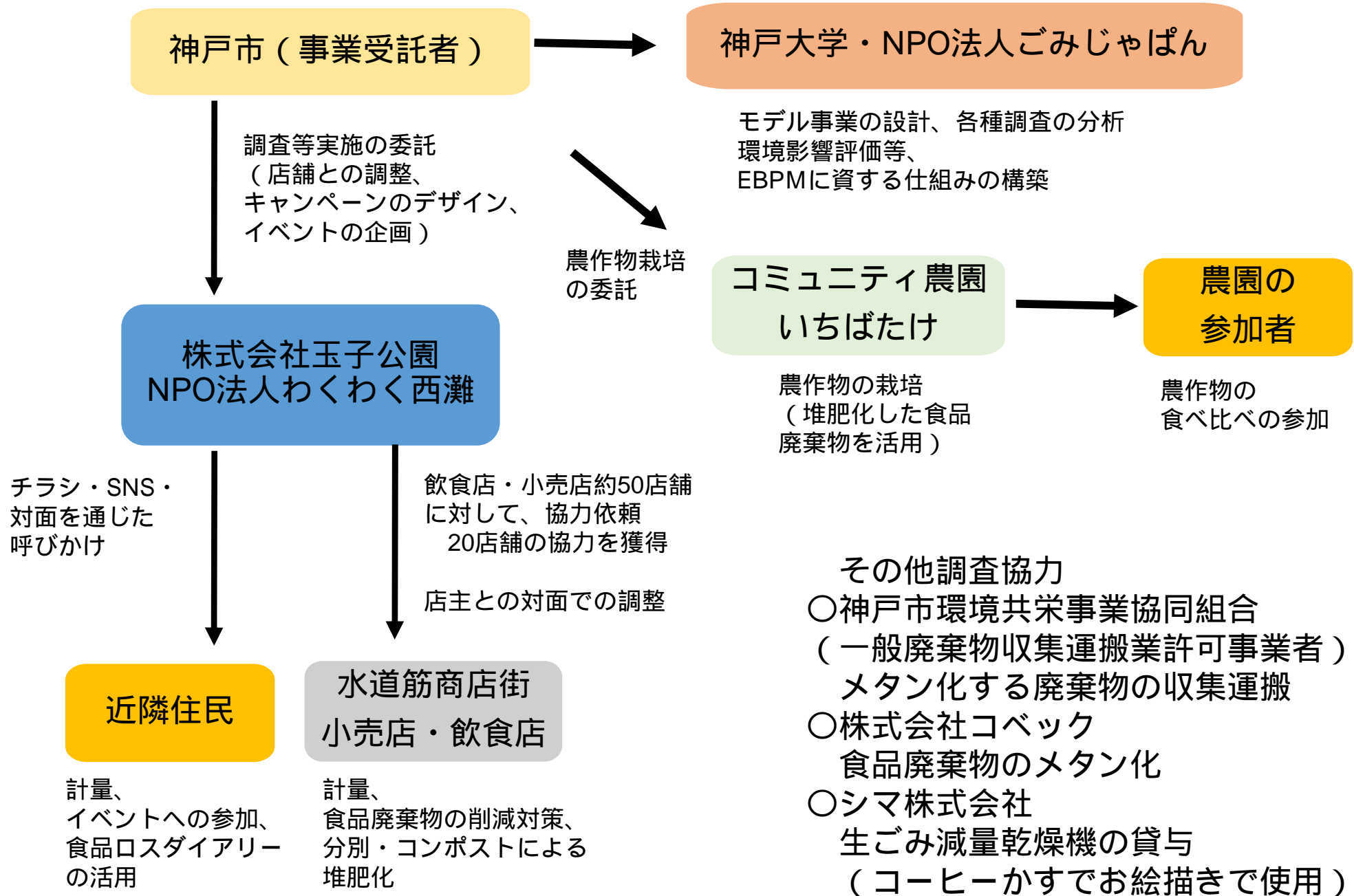
- 地域の商店街にある小規模な飲食店や小売店については、限られた資源と人員で営業しており、食品廃棄物の実態が不明
- また、食品廃棄物の発生状況を定量的かつ属性別に調査した事例も少なく、詳細が明らかになっていない状況

## 目的

- 小規模な飲食店や小売店から排出される食品廃棄物の実態把握
- 事業規模に即した実効性ある食品ロス削減策の検討
- 神戸市のごみ減量・資源化施策に関するEBPM のための知見を獲得

EBPM（エビデンス・ベースト・ポリシー・メイキング。証拠に基づく政策立案）とは、政策の企画をその場限りのエピソードに頼るのではなく、政策目的を明確化したうえで合理的根拠（エビデンス）に基づくものとする。

## 2. 事業の実施体制



## 2 . 事業の実施体制 水道筋商店街の概要

### 事業参加者

水道筋商店街界隈の飲食店・小売店、近隣住民  
(水道筋商店街：神戸市灘区。総延長1200m  
約500店舗、うち約150店舗が飲食店・小売店)



## 3 . 事業の内容

### 事業実施期間内のゴール（目標）

小規模な飲食店や小売店の食品廃棄の実態を把握すること  
キャンペーンを通じて様々な工夫による効果を把握すること  
いちばたけや住民ワークショップ等を通じて、地域住民の  
食品ロスや環境への意識を高めるだけでなく、  
地域に対する愛着も高まること

取り組みを通して地域の価値を高め、水道筋商店街界隈の  
賑わいに資すること

実証事業終了後も継続して取り組めるような工夫や発見をすること  
取り組める内容を他地域や飲食業等全体に広げることが  
できること

### 3 . 事業の内容 取組の一覧 1

## 食品廃棄物を出さない取り組みの実施と効果検証

概要	内容	実施期間	目的
商店街内の食品ロス削減キャンペーン	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄物の排出削減や有効活用などを呼びかける啓発イベント（計5回）</li> </ul>	8/18～31	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄物の発生抑制や有効活用に対する関心と理解を高め、水道筋商店街界隈における事業系食品ロス削減行動の実践を促す</li> <li>水道筋商店街界隈の賑わい向上</li> </ul>
食品ロスダイアリーを通じた食品ロス削減の意識向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>水道筋商店街界隈の近隣住民に「食品ロスダイアリー」モニターへの参加を呼びかけ</li> <li>モニター参加者へのアンケート調査</li> </ul>	8/10～9/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄物発生量の記録・振り返りを通じて消費者の意識変化を促し、結果として事業系食品ロス削減につながる行動変容を促す</li> </ul>
食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>20店舗で食品廃棄物の分別・計量と削減対策を実施</li> <li>食品廃棄物の分別・再資源化（堆肥化・メタン化）</li> <li>協力店舗へのアンケート調査</li> </ul>	第1週 8/18～24 : 通常通り 第2週 8/25～31 : 食品廃棄の削減対策あり	<ul style="list-style-type: none"> <li>小規模店舗の食品廃棄物の発生実態や削減効果を検証</li> <li>再資源化（堆肥化・メタン化）の可能性と課題を明らかにする</li> <li>取組の実効性や現場における運用上の課題を整理し、今後の取組の発展や横展開に向けた検討材料を得る</li> </ul>

### 3 . 事業の内容 取組の一覧 2

## 食品廃棄物を出さない取り組みの実施と効果検証

概要	内容	実施期間	目的
堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培	<ul style="list-style-type: none"><li>店舗の食品廃棄物から得た堆肥で農作物を栽培</li><li>同時に市販の有機堆肥で農作物を栽培し、両方で生育状況、味を比較。</li></ul>	9/21 ~ 1/10	<ul style="list-style-type: none"><li>店舗の食品廃棄物から得た堆肥の有用性を検証</li><li>食品廃棄物の再資源化による「循環」の価値を可視化し、地域内循環の可能性を検討</li></ul>
最終ワークショップ	<ul style="list-style-type: none"><li>実証事業の参加者（連携団体・協力店舗の店主・大学生等）とワークショップを実施</li><li>実証事業の堆肥を活用して栽培した農作物を使った料理を味わいながら、現状の課題と解決策についての意見交換</li></ul>	1/13	<ul style="list-style-type: none"><li>実証事業の成果や課題を参加者間で共有し、多様な立場の視点を活かしながら、今後の取組拡大に向けた方向性や具体的なアイデアを共創する</li></ul>



# 3 . 事業の内容

## 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

### ○水道筋十日えびす祭エコラリー

実施日時	実施体制	実施内容
8月10日	企画：神戸大学生 運営：株式会社玉子公園 協力：水道筋商店街界隈店舗 （コーヒーかす、野菜くずの提供） おざき農園 （染色ワークショップ用の玉ねぎの皮の提供）	エルナード水道筋において毎月開催される「10日えびす」にあわせ、食品ロス削減に関する理解促進を目的とした体験型啓発イベントを実施。 食品ロスクイズ&パネル 食べ物の皮を使った染色ワークショップ 店頭飾る食品ロスPOPづくり コーヒーかすで作る脱臭パック作り



食品ロスクイズ&パネル



店頭飾る食品ロスPOPづくり



# 3 . 事業の内容

## 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

### ○コーヒーかすでお絵描き

実施日時	実施体制	実施内容
8月17日	企画：株式会社玉子公園 運営：NPO法人わくわく西灘 協力：水道筋商店街界限店舗 （コーヒーかす、廃材の提供） シマ株式会社 （ごみ減量乾燥機の貸与）	水道筋商店街内の店舗から排出されるコーヒーかすを活用し、うちわやポストカード等へのお絵描き体験を実施。 食品廃棄物の有効活用を身近な体験を通じて紹介することで、食品ロス削減および資源循環に対する理解を促進した。



お絵描きの様子



### 3 . 事業の内容

### 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

○Disco Soup ~水道筋Special Party~

捨てられがちな魚のあら等を使用したスープづくり

実施日時	実施体制	実施内容
8月24日	企画・運営：株式会社玉子公園 協力：水道筋商店街界限店舗 (廃棄野菜、魚のあらの提供)	水道筋商店街内の店舗から発生した廃棄されがちな野菜や魚のあらを活用して、音楽に合わせて調理することで、食品ロス削減の理解促進を目的とした啓発イベントを実施。 約50食分のスープを制作し、近隣住民や商店街店舗関係者に提供。楽しみながら食品ロス問題への関心と理解を深める機会を創出した。



魚のあら



スープ



# 3 . 事業の内容

## 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

### ○みつろう ラップづくりワークショップ 何度も繰り返し使用できる食品用ラップづくり

みつろう：ミツバチ由来の天然ロウ。再生可能な天然素材。

実施日時	実施体制	実施内容
8月30日	企画・運営：株式会社玉子公園	繰り返し使用可能な食品用エコラップである「みつろうラップ」の制作を通じて、食品ロスの削減、食品リサイクルとあわせて、使い捨て資材の削減に関する理解を深めることを目的としたワークショップを実施。



ラップづくりのようす



コンポストの紹介



# 3 . 事業の内容

## 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

### ○親子で楽しく！ロスゼロクッキング

実施日時	実施体制	実施内容
8月31日	企画・運営：株式会社玉子公園	<p>家庭において、普段は廃棄されやすい野菜を有効活用した調理方法を親子で学ぶ料理教室を開催。商店街から提供された食材を活用し、参加者同士が意見を交わしながら調理・試食を行い、発生した調理残渣は、LFCコンポスト を用いて堆肥化するなど、食品ロス削減に関する理解を深めた。</p> <p>LFC（ローカルフードサイクリング）コンポスト：都市に住みながらも生ごみの堆肥づくりに取り組みたい人向けに開発された「バッグ型コンポスト」</p>



ロスゼロクッキングの様子



LFCコンポスト



### 3 . 事業の内容

### 食品ロスダイアリーを通じた食品ロス削減の意識向上

#### 食品ロスダイアリーを通じた食品ロス削減の意識向上

##### ○ 実施内容

水道筋商店街界隈の近隣住民に募集チラシを通じて「食品ロスダイアリー」モニターへの参加を呼びかけ。

##### ○ 周知方法

- ・ 商店街内の食品ロス削減キャンペーンを通じたチラシ配布
- ・ 新聞への折込チラシ

(水道筋商店街界隈近隣住民約1200世帯)

##### ○ 調査期間

8月10日～9月10日

#### 食品ロスダイアリーとは？

家庭や事業所等において発生する食品ロスの内訳、量、発生理由等を一定期間記録するためのツール。

日々の食材管理や廃棄状況を「見える化」することで、食品ロスの実態把握、削減意識の向上を目的として活用。

あなたの「もったいない」を、見える化してみよう!

「もったいない」を、見える化してみよう!

食品ロスダイアリーで地域の食品ロス削減に向けた実証実験に参加しよう!

水道筋商店街のお店が食品廃棄ゼロを目指し、資源循環に挑戦中!  
みなさんも食品ロスダイアリーで記録にチャレンジ。  
家庭やお買い物、飲食店で、できることから食品ロス削減に参加しよう。

食品ロスダイアリー調査 モニター募集

食品ロスダイアリーは記録をすることで、意識が行動に反映され、食品ロスが減少していくことがわかっていきます。  
ご家庭でも「食品ロスダイアリー調査」のモニターとして、このプロジェクトに参加してください!

【調査期間】8月10日～9月10日(1か月間)  
【内容】ご家庭で発生した時に、食品ロスの量を食品ロスダイアリーアプリに入力。実験終了後、9月上旬にメールにてアンケートをお送りさせていただきます。

食品ロスダイアリーはNPO法人ごみじゃぼんが提供している無料のウェブアプリです。個人情報等は不要です。

登録方法  
操作方法が不明な点がございましたら、NPO法人ごみじゃぼん info@gomi-jp.com までご連絡ください。

Step.1  
QRコードもしくは、ウェブ検索画面で「ごみじゃぼん」と検索してください。ユーザー登録画面(姓・名・性別・年齢・性別・郵便番号・住所)を入力し、パスワードを設定してください。

Step.2  
メールアドレス、居住地域、年齢、性別、家族人数、家族構成、好きな食品の自己申告を入力いただき、ユーザー登録をお願いします。

Step.3  
食品ロスが発生したら、入力記録をしてみてください。途中からでもOKです。スタート時間は9月下旬のアンケートにてお問い合わせ。

※実験を中止されたい場合は、info@gomi-jp.comまでその旨とご登録されたメールアドレスをお知らせください。迷惑処理をいたします。

主催:神戸市 共催:神戸大学、株式会社玉子公園、NPO法人わくわく西灘、NPO法人ごみじゃぼん、いちばたけ  
【本プロジェクトについてのお問合せ】神戸市環境局事業系廃棄物対策課 ga\_jigyoukei@city.kobe.jp

募集チラシ

## 3 . 事業の内容

### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

#### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

##### ○ 実施内容

商店街内の飲食店、小売店において、食品廃棄物削減対策の実施前後における廃棄物量の計量を行い、削減対策の効果を検証する。

あわせて、発生する食品廃棄物を種類ごとに分別し、再資源化（堆肥化・メタン化）を行うことで、食品廃棄物の排出ゼロを目指す取組を実施する。

##### ○ 対象店舗

商店街内の飲食店・小売店 約50店舗の店主に、対面で事業への協力依頼を実施した結果、20店舗の協力を得ることができた。

##### 【協力に至らなかった店舗の主な理由】

- ・ 廃棄物の分別、計量に係る業務負担が大きい
- ・ もとからの廃棄物発生量が少ない
- ・ 分別・保管に必要なスペースの確保が困難

##### ○ 実施期間

第1週（8月18日～8月24日）

通常どおりの営業を行い、食品廃棄物の発生量を計量・把握

第2週（8月25日～8月31日）

食品廃棄物削減対策を実施し、削減対策の効果を検証



計量の様子

### 3 . 事業の内容

### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

#### ○ 実施した食品廃棄物削減対策

食品ロス削減協力店

ポスター掲示

配膳量の調整

お客への声かけ

仕入量の調整

未利用食品の活用

他店舗との協力

(余った食材の融通など)

お客への意識啓発

余った食材の寄付

ポスターなどの資材については、  
神戸市より協力店舗に提供



食品ロス削減  
協力店ポスター



店内POP

神戸市食品ロス削減協力店制度  
食品ロス削減に取り組む事業者を「神戸市食品ロス削減協力店」として登録し、その取り組みを  
広く紹介する制度

### 3 . 事業の内容

### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

#### ○ 分別および再資源化

協力店舗20店舗のうち、14店舗は下記の ~ の3分類、6店舗は、 および の2分類による分別を実施。  
(分別・再資源化の内容選択は協力店舗の希望による)

#### ○ 分別区分

- 事業系一般廃棄物 (食品廃棄物を除く可燃ごみ)
- メタン化する食品廃棄物 (食べ残し、売れ残り等)
- たい肥化する食品廃棄物 (野菜くず、コーヒーかす等)

コンポストにより得られた堆肥は、コミュニティ農園 (いちばたけ、コミュニティハウス花たば) において農作物の栽培に活用。食品廃棄物の再資源化と地域内循環を実証。



いちばたけ



農作物栽培の様子

### 3 . 事業の内容

### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

#### メタン化する食品廃棄物

- 食べ残し、売れ残り、動植物性残渣など塩分や油分が多いもの。
- 民間事業者の協力（収集運搬・処分）を得て、メタン発酵



排出状況



メタン化する食品廃棄物



メタン化施設

#### たい肥化する食品廃棄物

- 主に野菜くずやコーヒーかすなど塩分や油分が少ないもの
- 堆肥化はLFCコンポストを活用

店内にも置きやすい  
サイズ・デザインで  
虫や臭いの心配が少なかったため



LFCコンポスト



堆肥化する食品廃棄物

### 3 . 事業の内容 協力店舗一覧1

店舗名	業態	規模	再資源化内容	写真
MAIRO pez & verdura	イタリアン	飲食店 (大) 席数20以上	堆肥化： (野菜くずなど 調理残渣) メタン化： (牡蠣の 食べ残しなど)	
Teacafe Colour	カフェ	飲食店 (中) 席数 10から20程度	堆肥化： (コーヒーかす など) メタン化： (パンなど売れ残り、 食べ残しなど)	
クレープパーラー すず	クレープ	小売り	堆肥化： (野菜くずなど 調理残渣) メタン化： (その他の 食品廃棄物)	
七花	イタリアン	飲食店 (小) 席数10未満	堆肥化： (玉ねぎの皮など 調理残渣) メタン化： (前菜などの売れ残り、 食べ残しなど)	

### 3 . 事業の内容 協力店舗一覧2

店舗名	業態	規模	再資源化内容	写真
cucina akairo	イタリアン	飲食店 (小)	堆肥化： (玉ねぎやヤングコーンの皮など調理残渣) メタン化： (食べ残しなど)	
cafe SOWELU	カフェ	飲食店 (大)	堆肥化： (ヤングコーンの皮など調理残渣) メタン化： (パンなど売れ残り、食べ残しなど)	
Pas A Pas... (パザパ)	フレンチ	飲食店 (中)	堆肥化： (玉ねぎの皮など調理残渣) メタン化： (食べ残しなど)	
てまり	スパイス料理	飲食店 (小)	堆肥化： (玉ねぎの皮など調理残渣) メタン化： (食べ残しなど)	

### 3 . 事業の内容 協力店舗一覧3

店舗名	業態	規模	再資源化内容	写真
まるものあし跡	コーヒー 専門店	飲食店 (小)	堆肥化： (コーヒーかすなど) メタン化： (食べ残しなど)	
おとんとお燗	居酒屋	飲食店 (小)	堆肥化： (枝豆など調理残渣) メタン化： (食べ残しなど)	
Coffee atelier felicia	カフェ	飲食店 (小)	堆肥化： (コーヒー粕など) メタン化： (食べ残しなど)	
いちよう	お惣菜	小売り	堆肥化： (玉ねぎの皮など 調理残渣) メタン化： (ブロッコリーの芯、 総菜など調理済商品)	

### 3 . 事業の内容 協力店舗一覧4

店舗名	業態	規模	再資源化内容	写真
ピッツェリア Abbiocco	イタリアン	飲食店 (中)	堆肥化： 玉ねぎの皮など調理残渣 メタン化： (食べ残しのピザ や野菜など)	
トルコライス NATIONAL	トルコライス	飲食店 (中)	堆肥化： (キャベツなど 調理残渣) メタン化： (料理の食べ残し)	
串天と家庭 創作料理 新家	居酒屋	飲食店 (中)	メタン化： (食品廃棄物全て)	
MOLY CRISP	揚げ物	飲食店 (中)	メタン化： (食品廃棄物全て)	

### 3 . 事業の内容 協力店舗一覧5

店舗名	業態	規模	再資源化内容	写真
Shin's BURGER	ハンバーガー	飲食店 (大)	メタン化： (食べ残しのトマトや 野菜など 食品廃棄物全て)	
明石焼き居酒屋 たこいけ	明石焼	飲食店 (中)	メタン化： (レモン、野菜など 食品廃棄物全て)	
韓国料理 jinan	韓国	飲食店 (中)	メタン化： (食品廃棄物全て)	
cafe Etoile	カフェ	飲食店 (中)	メタン化： (パン、レモン、野菜 など食品廃棄物全て)	

### 3 . 事業の内容

### 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

#### 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

##### ○ 実施内容

いちばたけが運営するコミュニティ農園において、各協力店舗がLFCコンポストにより食品廃棄物を堆肥化した堆肥を活用して野菜を栽培。  
「有機堆肥」で栽培した農作物と生育状況等を比較。

##### ○ 栽培した農作物

大根・二十日大根・ミニ人参(麻袋)

菊菜・春菊(プランター1) 水菜(プランター2)

##### ○ 栽培期間

9月21日～1月10日

使用した堆肥  
プランター：LFC×2袋分  
麻袋：LFC×5袋分



種植えの様子

### 3 . 事業の内容

### 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

#### ○ 農作物の食べ比べ

店舗の食品廃棄物から得た堆肥で栽培した農作物と有機堆肥で栽培した農作物をそれぞれ試食してもらい、味を比較。

#### ○ 参加者

- ・ いちばたけ区画利用者
- ・ いちばたけ見学者（大学生など）

#### ○ 実施日

大根・二十日大根：1月10日

春菊・菊菜：12月21日



投票の様子

## 3 . 事業の内容 最終ワークショップ

### 最終ワークショップ

#### ○ 実施内容

実証事業の堆肥を活用して栽培した農作物を使った料理を味わいながら、実証事業の成果や課題を参加者間で共有し、今後の取組拡大について話し合うワークショップを実施。

#### ○ 参加者

- ・ 神戸市
- ・ 株式会社玉子公園
- ・ NPO法人わくわく西灘
- ・ チームカルタス（いちばたけ運営者）
- ・ 神戸大学生
- ・ 協力店舗店主（cucina akairo）
- ・ 株式会社コベック（メタン発酵処理事業会社）
- ・ NPO法人花たば（コミュニティハウス花たば）

#### ○ 栽培期間

1月13日



cucina akairo



ワークショップの様子

## 4 . 事業の成果 実施結果： 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

### 商店街内の食品ロス削減キャンペーン

- 商店街を訪れた買い物客や家族連れなど、子どもを含む計261名の方々が参加

イベント	参加者
水道筋十日えびす祭エコラリー	110名
コーヒーかすでお絵描き	44名
Disco Soup ~ 水道筋Special Party ~	64名
みつろうラップづくりワークショップ	33名（大人13名、子ども20名）
親子で楽しく！ロスゼロクッキング	10名（大人4名、子ども6名）

### 【効果・気づき】

- 脱臭剤やラップ、アートの資材などに利用することで、環境教育とアート活動を掛け合わせる良い実践例になった。
- イベントに利用した食品廃棄物は、商店街内の店舗や取引先の農園などから提供いただき、店舗等にとっても、食品ロスに対する意識を高める良い機会となった。
- 福祉団体、高齢者団体からは、「自施設でも実施したい」と意見をいただいた。



## 4 . 事業の成果 実施結果： 食品ロスダイアリーを通じた食品ロス削減の意識向上

### 食品ロスダイアリーを通じた食品ロス削減の意識向上

- 6名が食品ロスダイアリーの記録に参加
- 事後アンケート（回答数4）では、3名が食品ロスに対する意識が高まったと回答

### 【効果・気づき】

- イベントでのチラシ配布、新聞への折込チラシ等、幅広くモニター募集を呼び掛けたが、少数の参加にとどまった。
- チラシには登録方法を詳細に記載するなど、参加しやすいよう工夫したものの、チラシのみでは参加へのハードルが高いことが課題として浮かび上がった。
- イベント時にその場で登録していただく、参加によって得られるメリットをより具体的に示すなどの工夫・仕組みづくりが必要である。

## 4 . 事業の成果 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

### 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

#### ○廃棄物の発生量（8月18日～8月31日までの合計）

	発生量	店舗数	全店舗1日平均
事業系一般廃棄物（食品廃棄物除く）	542.31kg	20	2.47kg/日
メタン化する食品廃棄物 （食べ残し、売れ残り等）	203.75kg	14	0.93kg/日
堆肥化する食品廃棄物 （野菜くず、コーヒーかすなど）	86.46kg	20	0.57kg/日
合計	832.51kg		

#### ○食品廃棄物削減前後対策後の比較（全店舗1日平均）

	1週目（取組前）	2週目（取組中）
事業系一般廃棄物（食品廃棄物除く）	2.89kg/日	2.05kg/日
メタン化する食品廃棄物 （食べ残し、売れ残り等）	1.01kg/日	0.84kg/日
堆肥化する食品廃棄物 （野菜くず、コーヒーかすなど）	0.62kg/日	0.51kg/日

食品廃棄物は全てリサイクル（堆肥化・メタン化）を行い食品廃棄ゼロエリアを達成

分別の取組は1週目、2週目どちらも実施。協力店舗の自主的な取組は2週目のみ実施。

# 4 . 事業の成果

## 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

○各店舗毎の廃棄物の発生量（ 事業系一般廃棄物（食品廃棄物除く） ）

単位:kg

店舗名	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	総計
MAIRO pez & verdura				0.04	0.07	0.08	0.08	0.05	0.04	0.05	0.08	0.12	0.09		0.7
Teacafe Colour	0.32	0.285	0.48		0.235	0.5	0.385	0.415	0.27			0.38	0.52	0.595	4.385
クレープパーラーすず		0.434	0.613	0.318	0.634	0.364			0.265	0.34	0.84	0.425	0.31		4.543
七花	0.885					1.095		0.665	0.395		0.92	0.735	0.415		5.11
cucina akairo	0.6	1	2.4	1.2	1.6				2		1.4		0.8	0.4	11.4
cafe SOWELU	0.18		0.145	0.56	0.5	0.56		0.66	0.41	0.81	0.4	0.855	1.065		6.145
Pas A Pas... (パザパ)	0.7		1.8	1.3	1.6	4.1	12			4.2	3.7	4.7	2.5		36.6
てまり	0.2	0.24		0.17	0.15	0.75	0.35	0.45	0.77		0.25	0.19	0.18	0.21	3.91
まるものあし跡	0.55	0.51	0.62	0.44	0.25	1.26	0.48	0.29	0.81	0.76	0.77	0.67	0.76	1.26	9.43
おとんとお爛	20.4	10.3	12.7		15	27.2	23.5		7.2	4.3	5.6	18.5	27.3	12.7	184.7
Coffee atelier felicia	0.4	0.4	0.4		0.6	0.4	0.4	0.2	0.33	0.42		0.34	0.62	0.46	4.97
いちよう	1.74	1.98	1.435	1.82	1.435	2.24		2.2	2	1.5	1.58	1.57			19.5
ピッツェリア Abbiocco	1.05	1.2			1.5	1.2	3.2	3.56	1.2			2.1	1.2	1.72	17.93
トルコライスNATIONAL	5.7		9.7	10.3	11.2	29	32	9.2	8.6	6.6	6.1	6.3	7.2	9.3	151.2
串天と家庭 創作料理 新家	1.35		0.255	0.135	0.63	0.235	0.125	0.23		0.175	0.195	0.335	0.192	0.232	4.089
MOLY CRISP	1.1	0.29		1.2	1.83	2.9	2.1	1.8	0.9	0.6	0.35	0.18	0.26	0.28	13.79
Shin's BURGER	0.8	0.4	0.6		1.1	1	1.2	0.9	0.8	0.8		0.7	1.2	1.1	10.6
明石焼き居酒屋 たこいけ		0.845	4.57		3.19	2.39	2.085	1.21	1.075	2.24		3.505	2.34	2.335	25.79
韓国料理 jinan				0.85	0.3	0.555	0.99				1.005	0.88	0.705	1.07	6.355
cafe Etoile	1.9	1.25	0.9	1.1	1.1	1.5		1.3	0.9	0.65	1.64	7.68	1.25		21.17

合計 37.88 19.13 36.62 19.43 42.92 77.33 78.90 23.08 27.98 23.44 24.80 50.13 48.94 31.75 542.31 30

## 4 . 事業の成果

### 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

○各店舗毎の廃棄物の発生量（メタン化する食品廃棄物（食べ残し、売れ残り等） 1週目は分別・計量のみ実施） 単位:kg

店舗名	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	総計
MAIRO pez & verdura				0.60	0.80	1.02	0.85		0.52	0.41	0.65	0.89	0.68	0.35	6.77
Teacafe Colour	0.00	0.00	0.00		0.61	1.01	0.00	0.08	0.56			0.08	0.11	0.07	2.51
クレープパーラーすず		0.18	0.29	0.19	0.18	0.11			0.27	0.10	0.30	0.08	0.51		2.21
七花	1.54						1.02	2.32	0.90		0.36	0.61	0.58		7.30
cucina akairo	0.12	0.20	0.20	0.32	1.40				0.50		0.40		0.70	0.30	4.14
cafe SOWELU	3.22		1.26	0.83	1.82	1.40		0.71	0.27	0.21	0.36	1.71	1.00		12.76
Pas A Pas... (パザパ)	1.38		2.50	0.90	1.70	3.30	0.20			0.70	1.80	0.80	1.50		14.78
てまり	0.09	0.04		0.14	0.18	0.25	0.15	0.12	0.12		0.05	0.05	0.05	0.07	1.31
まるものあし跡	0.07	0.26	0.05	0.05	0.18	0.23	0.14	0.00	0.07	0.11	0.06	0.16	0.15	0.22	1.75
おとんとお爛	1.00	0.80	0.00		1.20	1.90	1.10		0.80	0.70	0.80	1.30	2.10	1.70	13.40
Coffee atelier felicia	0.00	0.30	0.20		0.00	0.30	0.10	0.00	0.20	0.14		0.10	0.20	0.53	2.07
いちよう	0.66	0.48	0.70	1.20	0.32	0.57		1.60	0.39	0.00	0.52	0.36			6.78
ピッツェリア Abbiocco	0.97	2.30			2.46	2.36	1.25	0.90	0.00			2.70	3.02	0.60	16.56
トルコライスNATIONAL	3.78		3.00	4.20	2.60	7.50	3.00	2.20	4.70	2.20	2.20	2.90	2.20	2.90	43.38
串天と家庭 創作料理 新家	0.85		2.10	2.54	2.24	2.39	1.70	1.83		2.84	2.59	1.88	2.30	2.64	25.87
MOLY CRISP	0.10	0.08		0.08	0.05	0.13	1.80	0.07	0.33	0.44	0.28	0.35	0.36	0.27	4.33
Shin's BURGER	0.40	0.20	0.40		0.70	1.10	0.80	0.23	0.41	0.27		0.21	0.29	0.22	5.23
明石焼き居酒屋 たこいけ		0.38	1.67		0.92	1.25	1.43	0.55	0.63	1.21		0.57	0.65	1.75	10.97
韓国料理 jinan				0.85	0.60	1.10	0.93				1.01	0.83	0.80	0.70	6.81
cafe Etoile	1.40	1.60	1.00	1.35	1.57	0.40		1.60	0.90	1.05	1.26	1.41	1.30		14.83
<b>合計</b>	<b>15.57</b>	<b>6.82</b>	<b>13.36</b>	<b>13.24</b>	<b>19.51</b>	<b>27.32</b>	<b>13.44</b>	<b>12.19</b>	<b>11.56</b>	<b>10.36</b>	<b>12.61</b>	<b>16.97</b>	<b>18.49</b>	<b>12.32</b>	<b>203.75</b>

## 4 . 事業の成果

### 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

○各店舗毎の廃棄物の発生量（ 堆肥化する食品廃棄物（野菜くず、コーヒーかすなど））

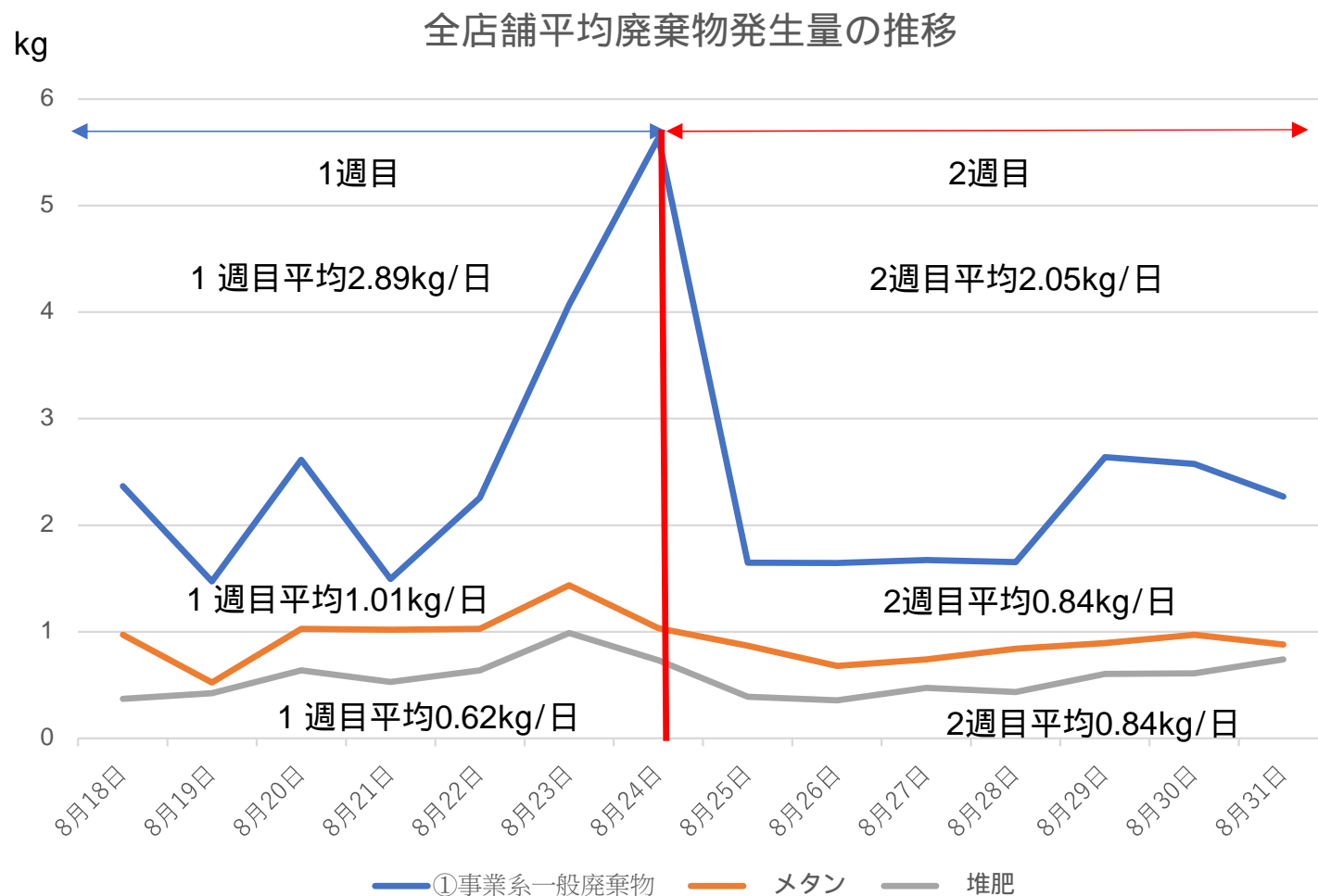
単位:kg

店舗名	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	総計
MAIRO pez & verdura				0.17	0.18	0.31	0.20		0.36	0.28	0.29	0.42	0.48	0.20	2.88
Teacafe Colour	0.32	0.24	0.55		0.00	0.26	0.38	0.39	0.13			0.34	0.84	0.60	4.03
クレープパーラーすず		0.35	0.39	0.34	0.96	0.81			0.31	0.36	0.11	0.64	0.79		5.06
七花	0.30					0.93		0.29	0.00		0.07	0.61	0.09		2.27
cucina akairo	0.15	0.25	0.25	0.21	0.50				0.60		0.40		0.30	0.30	2.96
cafe SOWELU	0.00		0.00	0.21	0.10	0.14		0.22	0.00	0.00	0.52	0.00	0.00		1.19
Pas A Pas... (パザパ)	0.12		0.30	0.20	0.00	0.90	0.20			0.20	0.20	0.20	0.40		2.72
てまり	0.03	0.03		0.05	0.04	0.17	0.08	0.07	0.03		0.12	0.05	0.05	0.05	0.77
まるものあし跡	0.80	0.41	0.93	0.70	0.72	1.26	0.81	0.23	0.64	0.96	0.21	0.85	0.67	0.95	10.14
おとんとお燗	1.00	1.20	1.10		2.20	2.70	2.60		1.20	0.80	1.30	2.20	2.50	1.90	20.70
Coffee atelier felicia	0.50	0.70	0.50		0.40	0.60	0.60	0.14	0.35	0.52		0.42	0.71	1.02	6.46
いちよう	0.63	0.49	0.37	0.18	0.91	0.83		0.82	0.68	0.25	0.98	0.50			6.64
ピッツェリア Abbiocco	0.23	0.15			0.18	0.14	0.24	0.16	0.14			0.15	0.31	0.16	1.85
トルコライスNATIONAL	0.00		2.00	2.70	2.10	3.80	1.50	1.20	0.20	0.90	0.60	1.50	0.80	1.50	18.80
<b>合計</b>	<b>4.07</b>	<b>3.82</b>	<b>6.38</b>	<b>4.76</b>	<b>8.28</b>	<b>12.85</b>	<b>6.61</b>	<b>3.51</b>	<b>4.64</b>	<b>4.27</b>	<b>4.80</b>	<b>7.88</b>	<b>7.93</b>	<b>6.68</b>	<b>86.46</b>

## 4 . 事業の成果

実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

### ○食品廃棄物削減対策の効果検証



- 週末（土日）には廃棄物発生量が増加する傾向。来客数や売上金額との相関があると考えられる。
- 1週目と比較して2週目は、一般廃棄物・食品廃棄物のいずれも発生量が減少。食品廃棄物削減対策の成果が現れたものと考えられる。

## 4 . 事業の成果 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施

### ○ 協力店舗へのアンケート調査結果（回答店舗数13）

#### ○分別・再資源化を行う負担感について

- 協力店舗に**大きな負担感はない。**
- コンポストの活用については、**14店舗中3店舗が今後も使用したいと回答。5店舗が取組終了後もコンポスト化を継続。**

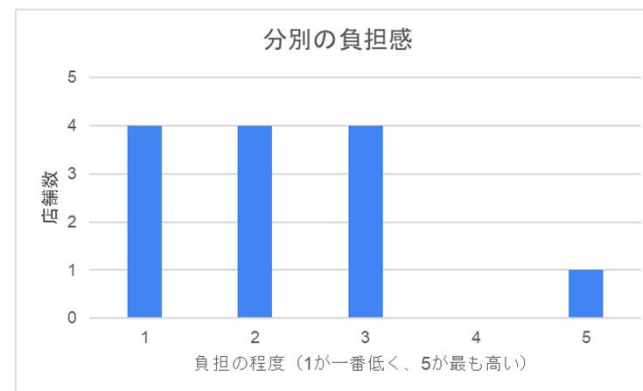
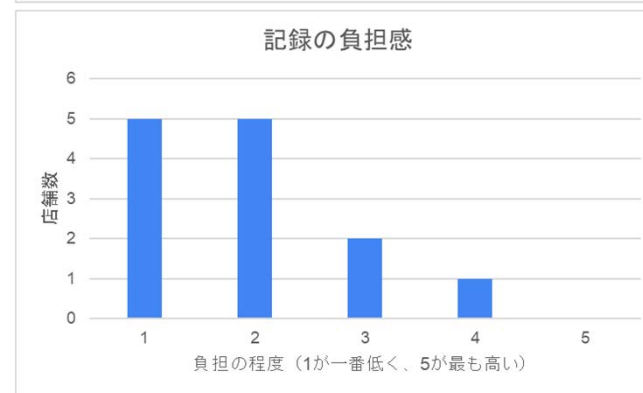
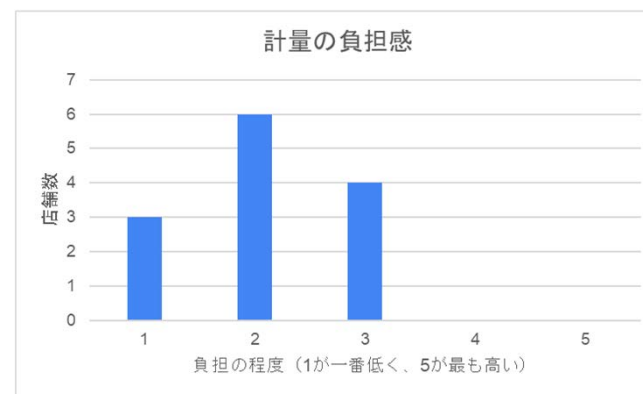
#### （継続理由）

店主の環境への意識が高い。

**だんだん楽しくなった。**

#### 自由意見（コンポストに関する意見）

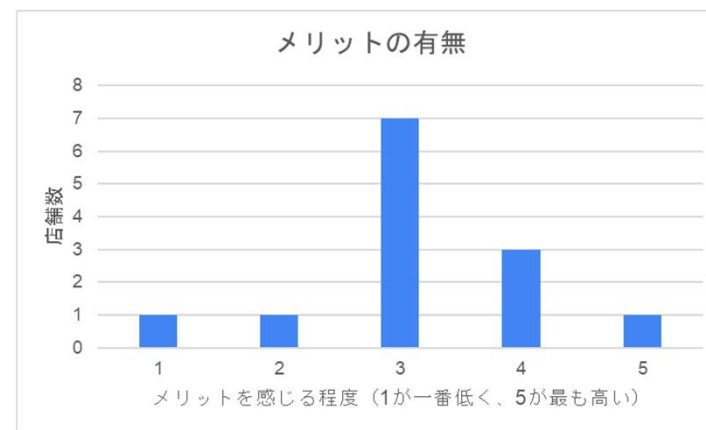
- 仕込みの多い時は細かく刻むのが少し手間だが、匂いもなくごみ箱よりありがたい。どう分解されるか興味があった。
- 使用期間が長くなるにつれて害虫が発生するリスクが高くなるのではないかと思うと、今後の使用は検討が必要。



## 4 . 事業の成果 実施結果： 食品廃棄物の削減対策および分別・再資源化の実施)

○モデル事業に参加したことのメリットの有無

- 評価は「ポジティブ3割・ニュートラル過半・ネガティブ少数」。不満は少ない。
- 一方、“メリットの実感”は広がっていない。
- ニュートラルをポジティブへ転換する余地が大きい。



### 自由意見

- お客様との会話につながった
- 生ごみが利用できた方がうれしい
- 食品リサイクルに関する意識が変化した
- 仕込み段階でコンポスト、メタンと分けることは比較的簡単であったが、**営業中に食べ残しなどの処理を仕分けることが大変。ごみ箱やごみ袋が毎日多く必要で置き場所に困り、煩わしく感じることもあった。**
- ごみ箱の数が増えるため、**作業場が狭くなる。**コンポストの中身を溢したり蓋を十分に閉めてなかったりすると、害虫発生リスクが上がってしまう。

## 4 . 事業の成果 実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

### 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

#### ○生育状況比較結果

##### ・二十日大根

	有機堆肥	実証事業堆肥
長さ	7 cm	11 cm
重さ	50 g未満	60g

##### ・大根

	有機堆肥	実証事業堆肥
長さ	8 cm	25cm
重さ	100 g	765 g



## 4 . 事業の成果 実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

大根  
二十日大根  
人参

< 有機堆肥 >

< 実証事業堆肥 >

10/04  
(土)



2ヶ月半後

12/21  
(日)



# 4 . 事業の成果

実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

< 有機堆肥 >

< 実証事業堆肥 >

春菊  
菊菜

10/04  
(土)



2ヶ月半後

12/21  
(日)



# 4 . 事業の成果

実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

水菜

< 有機堆肥 >

< 実証事業堆肥 >

10/4  
(土)



2週間後

10/19  
(日)



2週間後

## 4 . 事業の成果

実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

水菜

< 有機堆肥 >

< 実証事業堆肥 >

11/1  
(土)



2週間後

11/16  
(日)



2週間後

# 4 . 事業の成果

実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

水菜

< 有機堆肥 >

< 実証事業堆肥 >

11/29  
(土)



3週間後

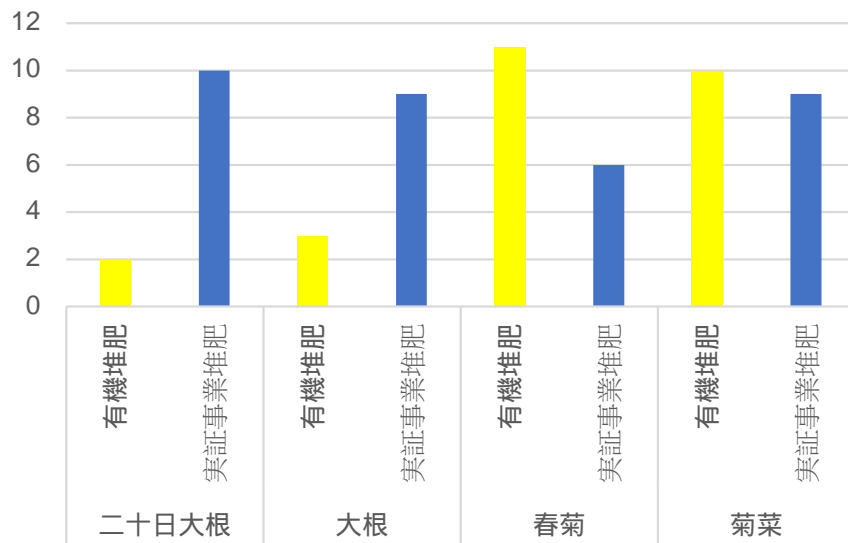
12/21  
(日)



## 4 . 事業の成果 実施結果： 堆肥化した食品廃棄物を利用した農作物の栽培

### ○食べ比べの投票結果

投票数



食べ比べの投票結果

収穫した春菊・菊菜

### ○まとめ

店舗の食品廃棄物から得た堆肥と市販の有機堆肥を用い、農作物の生育状況および味の比較を行った。その結果、作物によって生育状況に差が見られる場合はあったが、全体としては市販の有機堆肥と同等レベルの栽培が可能であることが示唆された。今後、作物の選定や施用方法を工夫することで、市民農園における堆肥としての活用が期待される。

## 4 . 事業の成果 実施結果： 最終ワークショップ

### 最終ワークショップ

○意見として出てきた課題と課題に対する解決策

堆肥化の受入先の確保、畑の拡大

- ・ 公営農園との連携

食品廃棄物の回収方法

- ・ 回収ボックスの設置、資源集団回収
- ・ 市の収集システムへの組み込み（メタン化）
- ・ 共有のコンポストの設置

無関心層・ライト層へのアプローチ

- ・ 個人飲食店協力チームのブランド化
- ・ とれたて野菜を食すイベントの実施
- ・ 計量アプリの普及
- ・ 横のつながりの確保
- ・ 公園でキエーロ やコンポストの活用

店舗の負担軽減

- ・ プロセスの役割分担、小口化
- ・ 各プレイヤーへの小さな報酬

キエーロ：木枠を使った生ごみ処理容器



実証事業の堆肥を活用して栽培した農作物を使った料理



グルーピング

## 4 . 事業の成果 事業を通じて明らかになったこと

### 食品廃棄物削減対策による減量効果

- ・ 取組実施前（1週目）と実施後（2週目）では、廃棄物発生量が明確に減少。店舗の日々の工夫・行動により、定量的な効果が表れる。
- ・ 小規模事業者でも意識と行動の変化で食品廃棄物を減らせる可能性がある。

### 分別計量による減量効果

- ・ 「食品ロス削減を意識して営業」と店主に呼びかけるだけで、短期間でも廃棄物発生量は減少。店舗の負担に配慮した自主的な参加を促す形の取組でも行動変容が可能

### 店舗の意識の変化

- ・ 「ごみについて考える機会になった」「食材の再利用を考えるようになった」など行動してみることで意識が変わることを裏付ける知見

### 小型コンポストの可能性

- ・ 小規模店舗であれば、LFCコンポストなどの小型コンポストの活用が可能。
- ・ コミュニティ農園や公営農園と連携して農作物を栽培し、とれた農作物を商店街のイベント等で食すことで、食品廃棄物の地域内循環も可能性がある。

### メタン化の活用

- ・ 分別の手間が比較的少なく、店舗オペレーションに適している。
- ・ 収集・運搬効率の観点からは、店舗の密集度を高めた参加体制の構築が効果的である。

## 5 . 今後の検討課題

### コンポストの課題

#### コンポストの課題

##### (コンポストの選定)

- 都市型の小規模コンポストでは、堆肥の使用先の確保が最大の課題。特に都市部では農地が少なく、堆肥の“出口”が十分に確保できないケースが多い。
- 共同コンポスト（大型のコンポスト）は、設置場所の確保や臭気管理が難しく、運用難易度が高い。また、利用者の合意形成、日常管理の負担が課題となり、持続的な運用が困難になりやすい。近隣での堆肥需要も設備投資を左右する重要要素となる。

##### (コンポストの拡大)

- 堆肥の活用先を農村部に求める場合、輸送方法および輸送コストが課題となる。運搬負担が増大すると、事業としての採算性が低下しやすい。

**都市部の特性に適した小規模コンポストの活用を主軸とし、堆肥の受入先の確保とその拡大策を並行して検討する。**

（例：市民農園、郊外地域との連携など）

## 5 . 今後の検討課題

### メタン化の課題

#### メタン化の課題

##### (関係者調整の難しさ)

- メタン化を進めるためには、排出事業者、収集運搬業者、メタン化処理業者など、多くの関係者が関与するため、調整が難しい。

##### (安定的な食品廃棄物確保の難しさ)

- 安定した食品廃棄物量を確保するには、多数の排出事業者の参加が必要。
- 適切な分別ルールの徹底、排出方法の標準化、収集運搬方法の整備などの運用面も課題。

##### (排出事業者の確保に向けた課題)

- 多くの排出事業者を巻き込むためには、事業者間の協力体制の構築、食品リサイクル費用と焼却費用の価格差を縮小する仕組みづくりが不可欠。

多様な関係者を調整し取りまとめる「コーディネーター」の確保、ごみの減量、資源化の状況を踏まえた制度見直し等を総合的に検討する必要がある。

## 5 . 今後の検討課題

### 小規模店舗の協力ハードル解消

#### 小規模店舗の協力ハードル解消

##### (現場条件による取り組み可否の差)

- 店舗の広さ、調理・仕込みオペレーション、スタッフ体制など、物理的・運営面の条件が取り組みの実現性に大きく影響する。

##### (店舗ごとの事情の多様性)

- 食材の扱い、廃棄のタイミング、余剰が生じる理由は店舗ごとに異なり、一律対応は難しい。

##### (コミュニケーションの重要性)

- 商店街では顔の見える対面コミュニケーションが信頼の基礎。“人”による説明・調整・フォローが不可欠。
- 各店舗と継続的に対話できる存在の有無が、協力の可否と継続性を大きく左右する。

**地元根付いた企業やNPO法人、外部人材の活用等、  
支援体制の構築を検討していく**

## 5 . 今後の検討課題

### 来客・販売予測精度の向上

#### 来客・販売予測精度の向上

##### (仕入れ増と廃棄増加の連動)

- 金・土・日などの週末に、来客増加に伴い、仕入れ量も増加する場合がある。需要則が外れた場合、廃棄量が増える傾向がある。イベント、天候、曜日、周辺の人流など複数要因が絡み、店舗レベルでは精度をあげにくい。
- 適切な販売予測ができない場合、店員の配置計画にも支障をきたし、ピークタイムのサービス品質低下を招く可能性がある。

**販売予測精度の向上に向け、来客数や需要の変動を捉えるために“需要予測AI”の活用可能性と店舗への支援策について検討する。**

**(仕入れ量の最適化、廃棄削減を見据えたデータ活用を想定)**

## 6 . 事業終了後の展開

### 小規模店舗に対する食品廃棄物削減対策の拡大

- ・ 本モデル事業で実施した食品廃棄物削減対策は、小規模店舗においても無理なく取り組むことができ、減量効果を見込むことができる。

他の商店街や小売市場に所属する小規模店舗に対し、食品ロス削減協力店ポスターや啓発POPを活用して食品廃棄物削減対策について、店舗との直接的な対話に重点を置いた周知・啓発を実施する。

### 市民（小規模店舗の店主）へのコンポストの利用拡大

- ・ 小規模な店舗であれば、家庭用コンポストも活用可能であり、コンポストを通じたごみ減量の行動変容も期待できる。
- ・ 小規模な店舗の店主は、事業者というよりも市民の側面が強い。そのため、“市民向け施策”としてのアプローチが効果的。

市民向けにコンポストに関する情報発信を店主等に行う、コンポスト講習会の実施など、コンポスト利用を促すための仕掛けづくりを進める。

## 7. 横展開へのポイント

### 如何にして商店街や小規模店舗の協力を得るか

- ・ 協力いただく店舗同士をつなぐための基盤や仕組みが必要
- ・ 商店街固有の文化に配慮し、対面による綿密なコミュニケーションが欠かせない。
- ・ 「良いこと」「面白い」と感じてもらえる取組であり、かつ店舗の物理的・金銭的な負担の無い取組が重要。

### 如何にして多数の関係者と協力して再資源化を図るか

- ・ 行政、排出事業者、処理業者、再資源化先など、様々な関係者との合意形成が不可欠。
- ・ 関係者はそれぞれが異なる役割や立場、課題を抱えているため、共通の目的やメリットを共有し、協力体制を構築することが重要。

### (解決策)

- ・ 「SSS（水道筋すごいらしい、知らんけど。）バル」など、普段より地域経済の活性化とまちのにぎわい創出に取り組んでいる地元で寝付いた企業やNPO法人、地元大学、コミュニティ農園など、多くの関係者を巻き込んで事業を実施