

# 食と食？

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

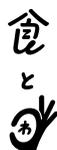
# 食と木？

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







## 目次

はしがき	6
第1章	7
食とわ、とは？	7
コラム シェアして楽しむコンポスト	15
堆肥活用イベントでつながる「わ」	16
第2章	17
駅のホームで野菜を育てる、とは？	17
― 川西市・はじまりの場所 ―	17
コラム コンポストと畑の循環	26
第3章	27
宝塚生まれの苺、とは？	27
― 宝塚市・宝交早生苺プロジェクト ―	27

コラム 暮らしの視野を広げてくれたコンポスト …………… 36

第4章

動物たちとの新しいかわり方、とは？

―池田市・五月山動物園― ……………

コラム こんぼすと部ゆびとまと誕生 …………… 46

第5章

ちょうどいい食、とは？ …………… 47

コラム コンポストからの贈り物 …………… 52

終章

「わ」を見つめる・広げる・つなげる、とは？ …………… 53

あとがき …………… 61

## はしがき

この本は、地域起点で食品ロス・食品廃棄の削減を目指す取り組み「食とわ」に関わった三者によって作られました。食とわの推進を担うエイチ・ツー・オーリテイリング株式会社（以下、H2Oリテイリング）、この取り組みの構想段階から伴走してきた大阪経済大学・坂倉孝雄 行政の共創取り組み機会に合流した大手前大学・松岡大介が、「食と環境と地域」にまつわる取り組みからどんな景色が生まれたのかを紹介しています。

何もないところから始まった私たちのプロジェクトですが、好奇心やワクワク感を重視したいということは当初から決めていました。そして実際にみなさんとともに4年間歩みを進めてみると、思った以上に多くの気づきと喜びを得られる活動なのだということに改めて思いが至りました。

そこで私たちは、同じ様な問題意識や悩みを抱えている他の地域のみなさんとも、この経験を分かち合うことができたらという思いから、この本を作りました。食品廃棄の削減という課題は、資源循環の話にもつながります。そして同時に、参加したみなさんにとって、新しい自分、新しい世界との出会いの機会でもあります。また参加者の多くが子どもたちと貴重な体験を共にされています。

それぞれにとつての多様な価値を見出せる取り組みは、誰がどんな風に関わってできてきたのか、地域の生活者はどうのような気持ちで参加しているのか、そうする中で気持ちにどんな変化が生まれたのか……といった点について整理し、今のままではよくないよな、という思いを何かの形に昇華させたいと思っている全ての人に向けて贈ります。みなさんが一緒に一歩を踏み出すヒントがこの本の中から見つかったなら、私たちにとつてこんなに嬉しいことはありません。

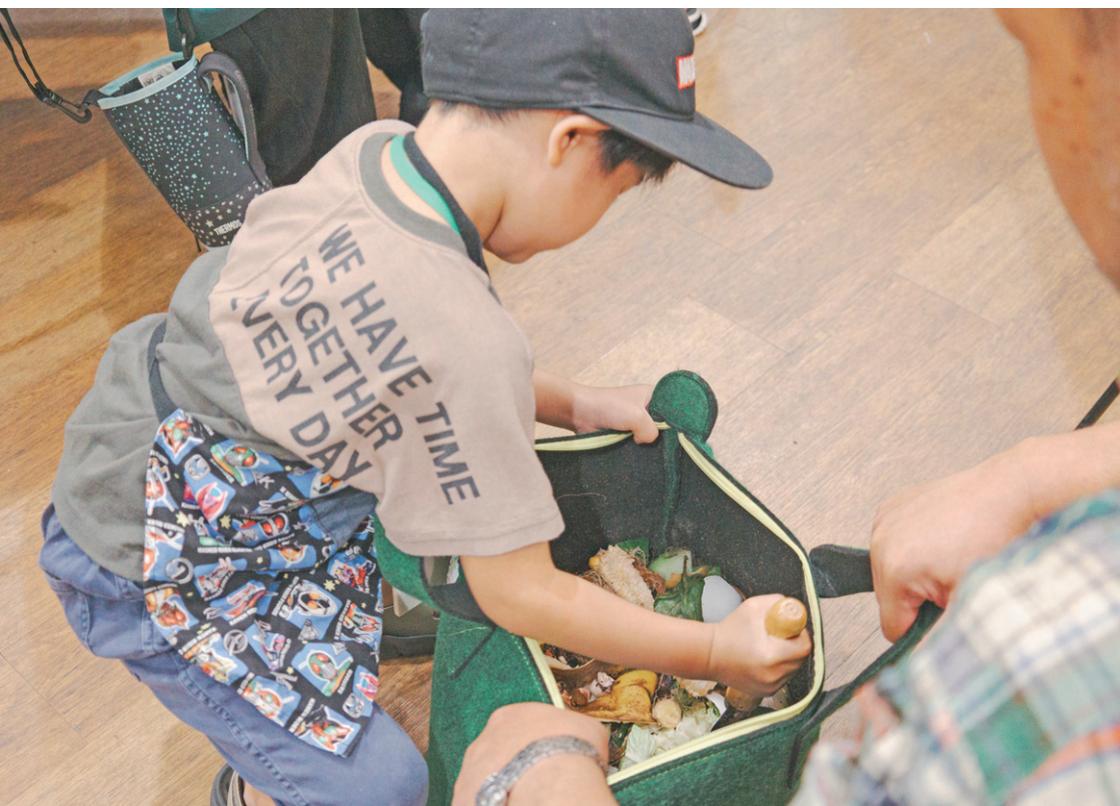
# 第1章

# 食とわ、とは？

- #食とわコンポストチャレンジ
- #捨てるから育てるへ
- #地域ならではのストーリー
- #ポジティブな循環
- #暮らしのアップデート

# 食とわ？

高橋 諒



## 概要

本書の取り組みは、2022年度にH2Oリテイリングの提案が環境省の食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業に採択されたことを契機としています。

「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」：特定の地域において食品廃棄物の発生抑制、再利用、資源化を総合的に推進し、持続可能な地域社会の実現を目指すものです。この事業は、地域住民、企業、自治体、教育機関など多様な主体が連携し、それぞれの役割を果たすことで、地域全体での食品廃棄物削減のモデルケースを創出することを目的としています。

H2Oリテイリングは、百貨店や食品スーパー、ショッピングセンターなどの小売・流通業を営んでいます。そんな私たちが一貫して重視してきたのは、「生活者」起点での取り組みです。お客様、従業員、市役所の職員、地域に暮らす人など、立場は異なっても、私たち一人ひとりが同じ「生活者」として食と環境の課題に関心を持ち、具体的な行動を起こせる環境を整えること。それが結果として、店舗や家庭における食品ロスや食品廃棄物の削減につながると考えています。

私たちが進めてきたモデル事業は、「お店でも、おうちでも、街なかのイベントでも食品廃棄ゼロ」を掲げ、複数の取り組みを重ねて展開してきました。第1章ではその概要を簡単に紹介した上で、この本を中心とする「食とわコンポストチャレンジ」についてその取り組みをお伝えします。

## お店でも、おうちでも、街なかのイベントでも

まずは店舗での取り組み。売れ残りを減らすための販売予測精度の向上や、売り切りの工夫を進めつつも、店舗での加工に伴い、どうしても野菜の端材などが毎日数十キロの単位で発生します。これに対して、兵庫県川西市にある阪急オアシスキセラ川西店において、残渣の廃棄削減・堆肥化に取り組んでいます。ここで生成される堆肥は周辺の花壇や畑などで活用し、店だけでなく、地域も交えた取り組みを目指しています。

次に家庭での取り組み「食とわコンポストチャレンジ」。各家庭において、キッチンから出る生ごみを「コンポストバッグ」を使って堆肥作りに取り組みます。専用の基材が入ったバッグに、野菜くずや果物の皮、食べ残しといった生ごみを入れ、かき混ぜることで微生物による発酵分解を促し、堆肥化します。バッグ型は広い庭がない家庭でも場所を取らずに手軽に始められるのが利点です。できた堆肥は、ご家庭の庭や畑で利用するだけでなく、地域のさまざまな場所に持ち寄って、地域にみどりをふやしていきます。

そして、街なかのイベントでの取り組み「食とわクッキング」。家庭やお店で持て余す食材を持ち寄って、みんなで即興で調理するサルベージ・パーティ<sup>®</sup>。レシピに頼らないアイデアクッキングで、食材を救出します。調理で出た生ごみもコンポストで土に還すことで、食品ロスも生ごみもゼロを目指します。

このように、地域のお店、家庭、街なかの生活のさまざまなシーンでアクションに触れる機会を通じて、「循環が見える街」「循環がわかる街」を目指してきました。

## 食とわコンポストチャレンジ

この本では、特に「食とわコンポストチャレンジ」に焦点を当てています。この取り組みが私たちの想像を超えて広がりが生まれ、この背景を伝えることが、地域の特徴に合わせて食の循環を生んでいきたいと考える方にも参考になるはず、と考えているからです。食とわコンポストチャレンジは、コンポストの実践と、できあがった堆肥活用の2ブロックからなります。私たちとコンポストバッグの製造・販売などを通じて環境再生に取り組む株式会社地球Laboのパートナーシップの下、10回のチャレンジを通じて、延べ700世帯以上の家庭で、2.5トンの生ごみを資源化し、5つの地域において堆肥を活用した新たな景色を作ってきました。

コンポストの実践での特徴は、「一斉に始め、みんなで続ける」、「成果を可視化する」「リアルな声を共有する」ということです。3週間の期間を決めて、一斉に始めます。毎日、コンポストに投入した生ごみの量を計測し、フォームで報告。事務局は、その成果を可視化し、参加者の疑問や気づき、発見にフィードバックコメントを添えて、翌日、参加者に共有します。これにより、初心者でも、不安や疑問を早期に解消でき、挫折せずに最後まで続けることができます。また、仲間が存在が、モチベーションにつながるという声も。さらに、コンポストは生活を映し出す鏡のようなもので、その姿と向き合うことで、日々の食生活の改善点や



家庭でできるバッグ型コンポスト  
(株式会社地球Labo提供)

食品ロス回避の方法に気付くことがあります。そんな声も共有することで、自身の暮らしをもう一度見つめる機会となります。その結果として、毎回、満足度・継続意向・推奨意向について9割を超える肯定的な回答を得ています。

一般的に、食品ロスの削減は、発生抑制(出さない・使い切る)が最優先であり、再生利用にあたる堆肥化は優先順位が高いものとは位置づけられていません。ただ面白いのが、コンポストを通じて生ごみが分解されて資源に変わるさまと向き合った結果、参加者は自然と「食材を大切に使い切りたい」と考えるようになり、結果として発生抑制・有効活用に至るといふ、この「意識の遡上」は、実際にやってみて見えてきた成果でもありました。

投入期間後、熟成期間を経て、できた堆肥は土壌改良材として、土をふかふかにするとともに、土壌中の微生物を多様化し、植物が育ちやすい環境を整えてくれます。この堆肥を持ち寄って、各地で活用しています。具体的にはこれ以降の章で紹介しますが、コミュニティファームで野菜を育てたり、地元生まれの果物を育てたり、あるいは動物たちのためのえさづくりをしたり…。

堆肥活用のお機会は、それぞれの家庭でコンポストに取り組んだ人たちが顔を合わせる機会でもあり、初めて会う人でも共通の話題があるので会話が弾み、何度か顔を合わせると友だちに。人と人がつながる機会にもなっています。

特に私たちが大切にしてきたのは、その地域ならではのストーリー・背景を感じられる活用を行うことです。家庭での小さなアクションが、住んでいる地域への貢献になる、その感覚が生まれると、活動自体を継続したくなることも、まちへの愛着にもつながっていくからです。

## 「食とわ」にたどり着く

「食とわ」というこのフレーズは取り組みを進め、参加者の声を聞く中で生まれました。当初は、より食品ロス削減を前面に出した取り組みでしたが、参加者の感想を聞くと、「みんなで取り組み楽しさ」「家族との新たな会話のきっかけ」「冷蔵庫が整理されて、料理が好きに」など、環境以外にさまざまな価値を感じることが分かりました。そんな声を踏まえて、この取り組みのパートナーである株式会社hoshokuの平井さんとともに、考え方を整理した結果、この取り組みは食をつなげる3つの「わ」、つまり循環の「環」、一緒にアクションする「輪」、そして、食を考え話し合う「話」をひろげるものと再認識しました。さらに、知っているつもりで、実は知らないことがたくさんある食について、当たり前を問い直す「食とは？」という問いを掛け合わせました。

そんな背景から、「食とわ」は具体的なひとつひとつの取り組みを指すというよりは、ひとつのものの見方でありたいと思っています。コンポストやサルベージパーティはあくまでもひとつの手段。未来にも食の「楽しい」「うれしい」「おいしい」をつないでいくための「わ」をつなげ、広がっていく。この本を手にとってくださった方も「わ」を広げていきたいと思っています。

みんなの「わ」が見つかる



食とわのロゴマークとデザインのコンセプト

気軽にOK



自分の食を  
みつかる



小さなタネを  
植える



## ポジティブな感情の力強さ

食とわのwebサイトでは、食品ロス削減という直接的な言葉は使っていません。もう価値がないと思つた持て余していた食材や捨ててしまつた野菜の切れ端が、価値のあるものに生まれ変わる、そんな瞬間の「楽しさ」「ワクワク感」に気付けば、「捨てる」から「活かす」「育てる」への転換は自然に起こり、結果として食品ロス・食品廃棄削減が生活に根付いていくものになります。

食産業や私たちの食生活がどれほどの環境負荷があるのか、その環境負荷がどれほど甚大で不可逆的な変化をもたらすのか、あるいはエネルギーや原料、肥料も含めた国内自給率の行く末など、食と環境の課題について知るほど、その危機感を訴える必要性を認識します。しかしながら、その危機感に基づいて行動を起こせる人はそう多くありません。むしろ、そうした状況は認識しつつも、具体的にアクションを起こすことの難しさに躊躇する、「必要だと思つていてもなかなかできない」という認知と行動のギャップが存在しています。

だからこそ、私たちは、取り組みの入り口として、一人ひとりの暮らしのアップデートにつながることを大切にしていきます。生ごみが減ることでごみ袋が軽くなる。ごみが分解される様子を家族で観察するのが楽しい。その結果として、環境負荷も軽減できました。環境課題に対して具体的なアクションができていくことで、自身の中での認知と行動のギャップも解消されて嬉しい。「環境問題は自分の暮らしを制約するもの」ではなく、「楽しそう、面白そうなことをやっていたら、環境問題の解決にもつながるものだった」というポジティブな感情に基づいた行動は、継続力も波及力も高いものであるということが数々の実践者のみなさんにも共通している想いだと感じています。

## 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

## 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  
うど  
い  
い  
食」  
とは？

終章

「わ」  
を見  
つけ  
る・  
広  
げ  
る・  
つ  
な  
げ  
る、  
と  
は？

## シェアして楽しむコンポスト

こんぼすと部ゆびとまと 山下 優子



そんなつもりはなかったのに気が付くとどっぷりはまっていたコンポストチャレンジ。のめり込むようになったきっかけを探してみると、私の場合はチャレンジ期間中に事務局の高橋さんから配信されるコメントのフィードバックにあつたように思います。期間中、参加者はコンポストバッグに投入した生ごみの重量とコメントを毎日報告するのですが、なんと翌日には、全世界で資源化できた生ごみの総重量と参加者の

声を系統立てて抽出したフィードバックが配信されてくるのです。初めて配信を受け取ったときは「えっ、毎日送られてくるの？ どんな暇な人がやっているのだろう」とびびくりしたことを覚えています。

時には考えを促し、時には誉め、時には共感してくれる絶妙な声かけにより、初チャレンジの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。誰かに伴走してもらえるコンポスト、ひとりではなくみんなで取り組むコンポストは楽しい!! 楽しいからこそ続けられているのだと思っています。

まひび

- 「子供が競い合って混ぜていました」  
→お子さんと生まれる会話についてもまた教えてくださいね!
- 「食べきれぬ量を配膳、料理、そして買い物することが自然と意識されるようになってきました」  
→無理なく、自然に行動が変わると、習慣になりやすいですね!
- 「コンポストをはじめ、心なしか台所周りが綺麗な気がします!」  
→生ゴミが減り、食材の使い方の工夫が増え、キッチンもきれいになるとは得した気分ですね!

13.54

日々交わされるコメントとフィードバック

## 堆肥活用イベントでつながる「わ」

こんぼすと部ゆびとまと 蛭牟田 弘美



私がコンポストに興味を持ち始めた頃、SNSで食とわコンポストチャレンジのことを知り、コンポストについて詳しくなりたいたいという想いで参加しました。今ではコンポストのある暮らしが家族にも定着していますが、私が継続参加している理由のひとつが、堆肥活用ワークショップイベントがあるからです。

約2カ月かけて育てたコンポスト堆肥を見せ合いっこする時間があり、同じようにやっても細かくさらさらしたもの、団子になっているもの、しっとりとして黒っぽいものなど家庭によってさまざま。まるで冷蔵庫の中を見られているようなちよつと恥ずかしい気持ちになりつつ、お互いにおいを嗅いでみたり、手に取ってみたりと興味津々です。みんなの堆肥をひとつの大きなコンポストバッグに混ぜて使うのも面白い場面です。回を重ねるごとに顔見知りも増えて、土に触れて花や野菜を植えながらコンポストを続ける上での悩みを相談したり、疑問点や工夫した点をシェアしたり、私にとって貴重で楽しい時間になっています。

生ごみを捨てるのではなくコンポストバッグへ入れて堆肥に育てる、そしてその堆肥を使って野菜を育て、また野菜のヘタや皮などの野菜くずをコンポストへ。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。

## 第2章

# 駅のホームで野菜を育てる、とは？

ー川西市・はじまりの場所ー

## 食とあ？

📍 兵庫県川西市

#ハレの場を彩る

#駅のホームに畑

#関係性も耕す

#関わりの余白

高橋 諒



## 概要

兵庫県川西市は、大阪府に隣接し、都市の利便性と里山などの豊かな自然が共存する街であり、コンポストチャレンジのはじまりの場所です。川西では、2つの場所において堆肥を活用し、みどりを育てています。

ひとつは、公民館や市民ホールを備えた複合施設キセラ川西プラザの花壇。公共施設であるこの場所は、川西市の協力の下、実現しました。土づくりからはじまり、少しずつ整備を進めていきました。花壇から生まれる会話が、地域の事業者の方も交えた取り組みにつながりました。保育園児さんやクラブ活動を楽しむご年配の方などが日常的に行き交うことに加えて、ホールでの発表会に臨むお子さんや晴れ着姿の成人などハレの日の特別な会場にもなるこの場所で、堆肥で育つ草花がいきいきと成長しています。

そして、もうひとつは、市内を走る鉄道の能勢電鉄の絹延橋駅のホーム内の一角に設けられた畑。電車の車窓から作業の様子が見えるユニークさがこの場所の魅力のひとつです。ここでは在来種と呼ばれる野菜を育てて、その不均一な育ち具合に驚いてみたり、食べなれた品種との味の違いを知ったりできる機会になっています。また、畑のお世話を通じて、人の関係性も耕される場となりました。食の循環だけでなく、衣の循環ともいえるコットンtoコットンというプロジェクトも試みています。

実は、どちらの場所も、H2Oリテリングとは直接関係がない場所です。キセラ川西プラザは川西市、絹延橋駅は能勢電鉄と、取り組みに共感してくださるパートナーがいたからこそ、地域の景色を変えることにつながりました。

## はじまりの場所 花壇の誕生

食とわコンポストチャレンジの原型となる取り組みが始まったのは2022年10月。象徴的な場所での堆肥活用を、と川西市から提案いただいたキセラ川西プラザ前の花壇が堆肥活用の第一弾の場となりました。当時は、草だらけになっ



キセラ川西プラザの花壇整備  
土づくりから一緒に行う

ていたところから、固くなった土を耕し、石を取り除き、整えた上で、花の苗をひとつひとつ植えていく。はじめからすべてが整っているわけではなく、作っていく行程自体がプロジェクトに関わる人同士の関係性を少しずつ育てる機会です。

ひとたび花壇ができると、そこに立ち止まる方が増え、お水やりをするプラザの方との会話が生まれるようになりました。こうして興味を持ってもらえるなら、どうやってこの花壇が生まれたのか、大人も子どもも取り組むことがわかるような看板を設置してほしいという声が上がりました。



花壇の様子  
野草も活かし、時の経過で姿も変わる

この話を地元の事業者の方に持ち掛けたところ、地域のためになる取り組みならばと、快く協力してくださり、大きな一枚板の看板に金属プレートを設置する形で、イラストは川西市の食べ残しゼロをPRするキャラクターの生みの親の市民の方に描き下ろしていただきました。

看板設置の日。関係者が集まり設置を予定していましたが、トラブルによって延期となりました。思いがけず生まれた時間を活かして、看板設置をよりいいものにできないか。その時、この看板を一番よく見てくれる人を仲間にする方法がないか考えました。



看板設置を見守るお子さんたち



花壇に設置した看板  
コンポストの仕組みをイラストで説明

そして、再度迎えた設置の日。周辺の保育園に声をかけ、60人近い園児さんに立ち会ってもらい、設置の最後の仕上げに、看板に一人ずつスタンプを押してもらいました。突然誰かが設置したのよりも、設置の「参加者」になることで、看板が身近な存在になるともに、だれかにも話したくなる思いになるはずだからです。その後のお散歩でも、声をかけてくれるようになり、新たなつながりが生まれる機会になりました。

## 畑で知る食とわ？

花壇ができたことでさらなる景色が広がるきっかけになりました。この花壇があるキセラ川西プラザの最寄り駅は、能勢電鉄の絹延橋駅というところ。能勢電鉄は、兵庫県川西市から北部へ路線を広げる、風鈴電車やビール電車など、趣向をこらしたアイデア満載の企画を行うなど、地元に愛されている鉄道会社です。取り組みを話したところ、この駅のホーム内の畑を使ってみないかというご提案をいただきました。堆肥を活用して、食べものを育てたいという声もあり、なによりも駅の中の畑という意外性がワクワクするものだと栽培を始めることになりました。

育てる野菜は、とうもろこし、オクラ、野沢菜、すいか、さつまいもなど、在来種を中心に選んでいます。在来種は、ある地域で何世代も種を継いできた品種で、世代を重ねて栽培しても、同じ形質（見た目や味など）の子孫が育ちます。一般に流通する野菜で使用されるF1種とは異なり、種ごとに成長スピードや野菜の大きさはまちまちですが、そのことがかえって自然ならではの「ゆらぎ」を目の当たりにする機会になります。そして、そこで採れた種はまた次の季節に植えて育てることで、循環を身近に感じさせてくれます。味や食感も食べなれたものとは異なるものも多く、たとえば、在来種のとうもろこしは、もちもちとした食感で甘さは控えめ。こうした品種を口にすることで、改めて広く流通している「スーパースイートコーン」という品種がどんな品種改良をされてきたのか、なぜこんな名前なのか、由来もはかり知ることができなのです。

能勢電鉄網延橋駅ホーム内の畑  
駅と畑の意外な組み合わせに  
大人も子どももワクワク



畑での作業  
年を追うごとに土が肥沃に



種をまく  
育ったらまた種を取って翌年に



育てるのは固定種や在来種  
名前も個性豊か



## 余白を生む

堆肥活用シーンを作るときに出る課題が、だれが手入れ・管理をするかです。キセラ川西プラザは、ホール管理の方が担ってくれたものの、絹延橋駅は無人駅。であれば、日々のお世話もチャレンジ参加者でやってみることができないか。本当にうまくいくのか、誰も手を挙げなかったらどうしようか不安は多かったものの、地球Laboの上野さんの参加者を信じてやってみようという声に背中を押され、始めてみました。その結果、「明日、お水やりいきますね!」そろそろ収穫できそうです」といったやりとりが日々交わされ、無事に収穫までたどり着くことができました。また、育ち具合について経験者のコメントがあったり、収穫できた野菜のおいしい調理方法がシェアされたりと、参加者の方の個性がより見える場となりました。主催者がすべて設計するのではなく、参加者に委ねる余白を作ったことで、想像を超えて新たな会話や気づきが生まれるきっかけとなりました。

こんぼすと部ゆびとまとは、私たちの想像を超えた動きの1つです。コンポストチャレンジを通じて出会った仲間が集い、自分たちらしく楽しみたいと、あつと之間に名前を決め、Instagramを立ち上げて活動を始めました。ゆびとまと通信という紙媒体も、既にvol.3まで発刊されています。みなさんがコンポストチャレンジをどう楽しんでいるのか、本書のコラムとして寄稿していただきました。どんな気持ちや生活の変化が起きたのか知っていただけたらと思います。

大人の部活動「こんぼすと部ゆびとまと」発行 2024年11月 VOL.1

# ゆびとまと通信

創刊号：自己紹介の秋

はじめまして  
ゆびとまと通信のメンバーです!

①名前  
全名  
②コンポスト部  
活動の場  
③活動型  
部活動  
④仕事  
専業主婦

はじめまして!部長のmiyoです!  
これからメンバーが  
自己紹介します!!  
右の番号を参考に  
お読みください。  
では、私から始めますね!

①miyo  
専業主婦  
②3年目  
③ピンときたら即行動!  
④50型

ゆびとまと通信、一緒に  
コンポストしませんか?

ゆびとまと通信の大量生産に喜び、心折れそう  
になりながら、コンポスト仲間や主催  
者のみなさまの体験やアドバイスに  
支えられ、毎週コンポストも稼働を  
続けた後もとても楽しんでいます!



メンバーが執筆・編集するゆびとまと通信

## コットンtoコットン

絹延橋駅の畑は、少しずつ栽培場所を広げたり、新たな野菜の栽培に取り組んできました。その中で生まれた新たなチャレンジがコットンの栽培です。土から採れたものは土に還る、そのことを実感できるコンポストですが、考えてみれば衣食住あらゆるものが土から生まれていることに気が付きます。身に着けるものも、暮らす場所も、土がなければ手に入らないものばかり。そんなことを体験できればと、服の中でも身近なコットンを選びました。生ごみ↓堆肥↓野菜が食の循環だとすると、服の循環ってなんだろう？ そんな問いから、古いコットン(古着)を分解して、新しいコットンが育つ源に変えてみよう、まさにコットンtoコットンです。

参加者の家庭で眠っている赤ちゃん用の肌着やブランケットなど綿100%の古着を持つてきてもらい、小さく刻んで土に埋めます。コンポスト堆肥による微生物で分解させながら、雑草による窒素分を加えて、綿花を栽培。「コットンの花ってキレイですね。初めて見ました!」、「綿の中にはこんなに種が入っているんですね」といった発見がオープンチャットで交わされます。実際に自分たちで育ててみることで、身近な素材がどこから来るのかを知り、その過程に関わる人を想像する機会が生まれました。



## 実験場

食とわコンポストチャレンジの原型は、この川西で作られました。コンポスト堆肥を使ってどんなシーンを作り出せるか。私たちにとっても手探りの中、想いを同じくする川西市や能勢電鉄、地域の事業者の方など、パートナーのみなさんと出会い、協力を得て、少しずつ新たな景色が広がってきました。振り返ってみて改めて感じるのは、踏み出したからこそ見つかるつながりがあるということです。

堆肥活用によって、みんなで作る花壇が生まれたから、立ち止まる人が現れ、会話が生まれた。会話から看板の設置につながった。能勢電鉄の方にお声がけしたから、絹延橋駅の話が生まれた。畑のお世話があったから、参加者の方に委ねる必要が生まれ、その結果、参加者同士の交流の機会が増え、こんぼすと部にもつながった。新たに踏み出す時には不確実性も不安もありましたが、まずは社会実験として捉え、たとえうまくいかなくとも、そのこと自体が成果だと考えるように取り組みを積み重ねてきました。

コンポストの普及に挙げられる課題の1つが堆肥の利用場所です。出口なしに無責任な拡大はできない反面、まだまだ家庭用コンポストの広がりが限定的な中で、実際に堆肥が活用されていくシーンを目の当たりにしたことで初めて理解が進み、協力者が見つかる側面もあります。自分たちだけでなくその地域に意義のあることに継続して取り組んでいくということを伝え、共感を得ながら、少しずつ取り組みの輪を広げる。それがどんな形になるのかは、取り組みによって、地域によって、異なる部分は当然ありますが、共通する点も多いはずです。

## コンポストと畑の循環

こんぼすと部ゆびとまと

西本佳子



数年前、おうちの小さなベランダの小さなバッグでコンポストチャレンジを始めた時、これも入れているのかな？ こんなにたくさん分解できるのかな？ と、ドキドキしながら生ごみを入れ、ウキウキしながら土に還る様子を日に何度も見ていたのを思い出します。少し慣れてくると鶏肉の皮や魚の小骨なども入れて、キャベツより先に見えなくなると、「やっぱり微生物も野菜よりお肉の方が好きなのかな？ うちの子みたい!!」と、まるで我が子を育てているかのように話しかけながら混ぜ混ぜするように。

2年ほど前からは能勢電鉄の絹延橋駅にある畑で、愛しい堆肥を持ち寄っ



て野菜や綿を育て、できた野菜たちがまた私達の元に還ってきてくれます。寒い季節には枝豆や白菜、暑い季節にはとうもろこしやオクラが、これでもかと葉を広げて迎えてくれます。土まみれで手に入れた採れたての新鮮野菜が夕飯になり、枝豆の皮やオクラのヘタがまたコンポストバッグへ…。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。そして今日もまた、この循環を楽しむためにいそいそとベランダに出るのです。

### 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―

 兵庫県宝塚市

#宝交早生苺プロジェクト

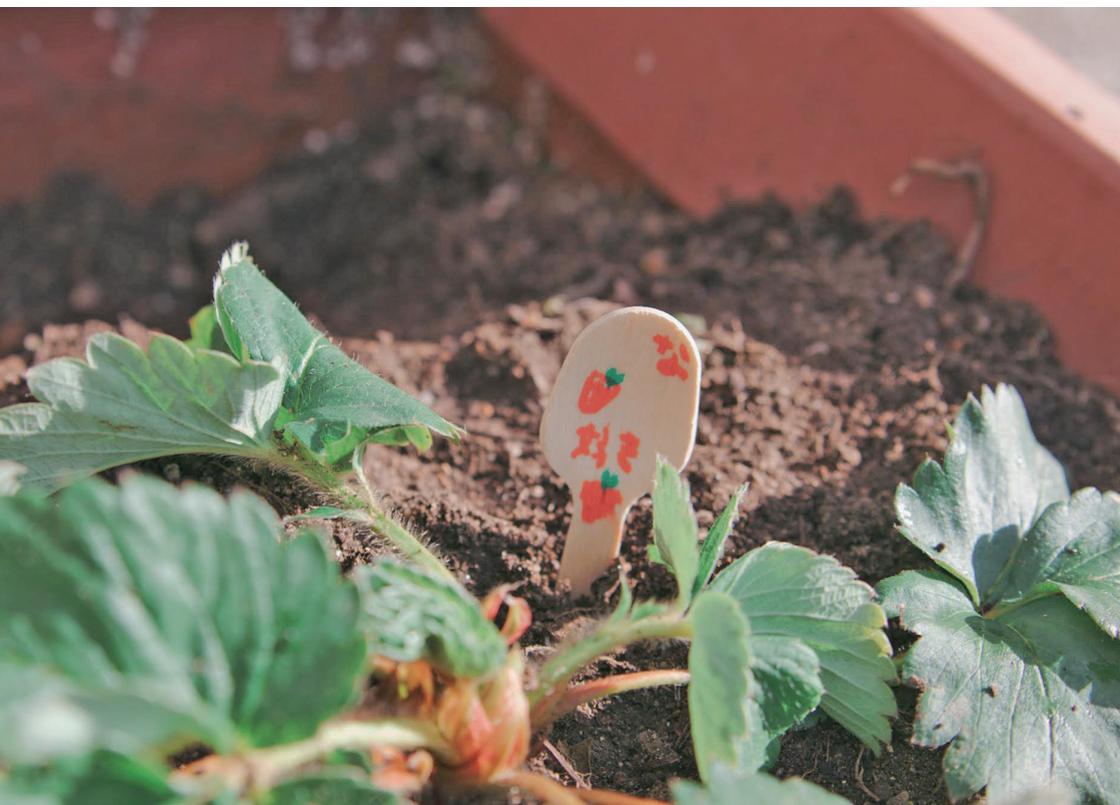
#食べてみたい #花のみち花壇

#新しい形の市民産官学連携

#世代や立場を超えた大きな「わ」

食とわ？

松岡大介



## 概要

宝塚市での取り組みとして、「食とわコンポストチャレンジ」で作った堆肥を活用して、花のみちの花壇の整備を行っていること、コンポストチャレンジと宝塚市大会議で立ち上がった宝交早生苺プロジェクトが協働して実施している活動を紹介します。

花のみちは、阪急宝塚駅から宝塚歌劇の大劇場へと続く道で、歌劇を観に来られた方々だけでなく多くの観光客や一般市民が訪れる場所です。そのちょうど真ん中にある宝塚ホテルの前にコンポスト堆肥を使って花壇を整備しています。これまで3回にわたり行ってきた取り組み内容や活動の意義について紹介します。

宝交早生苺プロジェクトは、宝塚市と包括連携協定を締結している大学や事業所が集まりそれぞれが持つノウハウや強みを活かし、SDGs達成に向けた取り組みや新たな価値を協創することを目的として2023年に開催された「宝塚大会議」で立ち上がりました。同年の秋に宝塚市の担当者2名と一緒に宝交早生苺の苗を甲子園大学の菜園実習場に植えることからスタートしたプロジェクトが、コンポストチャレンジと協働することで、この2年間でその活動は大きく拡大しました。その取り組みと今後の発展や課題について紹介します。

## 花のみちの花壇づくり

阪急電鉄宝塚駅から宝塚歌劇の大劇場へと続く道は、花のみちと呼ばれ、季節に合わせた草花が植えられ、いつも緑にあふれた観光スポットになっています。花のみちのちようど真ん中くらいにある宝塚ホテルの目の前の花壇を、他市での取り組みと同じように「食とわコンポストチャレンジ」に参加された各家庭で作られた堆肥を使って整備しています。2024年10月の開始からこれまでに3回のイベントを実施しました。イベントには宝塚市からだけでなく近隣の市から参加され、初めて宝塚市に來られた方もおられました。最初に持ち寄ったコンポスト堆肥を見せ合い、仕上がりを確認したり、堆肥化がうまくいった人の方法を聞くなど、わいわい・がやがや色んなところで話の「わ」が広がります。持ち寄った堆肥を大きなバックに入れて攪拌して、1つの堆肥にしてから花壇に投入し、土づくりをします。その後、季節のお花などをみんなで植え、水やりをします。看板も自作して立てました。作業をしていると歌劇を観に來られた方々や観光客、一般の市民の方々など多くの人たちが活動の様子を見られたり、話しかけてこられたりします。取り組みを知ってもらおう上でも、この場所での活動はとても重要で、これからも継続していくことが大事だと思います。



季節のお花を植えて、看板も手作りて

## 宝交早生苺プロジェクトの立ち上げ

2023年に始まった宝塚大会議では、宝塚市と包括連携協定を締結した大学や企業から派遣された担当者が一堂に会し、「環境」「健康・福祉」「観光・産業・文化」などのテーマでグループワークを行い、それぞれが持つノウハウや強みを活かし、SDGs達成に向けた取り組みや新たな価値を協創するプロジェクトの企画を行いました。宝交早生苺プロジェクトは、「環境」をテーマとしたグループから企画されたプロジェクトです。

宝塚市で開発された苺品種である「宝交早生苺」を露地栽培し、自然環境に合わせて生育する苺の生態を知ること、自然環境に対する意識を高めること、さらに各家庭や事業所で出る食品廃棄物を堆肥にして栽培土壌として使用し、実際に食品廃棄物を減少させ、資源を循環させることを目的に、と書くこと少し堅苦しく崇高なテーマに聞こえるかもしれませんが、実際には、宝塚市役所の人でも知らなかった宝交早生苺を「食べてみたい」「苺って簡単に育てられるの?」「子どもたちと一緒に育ててみたい」「できた苺で何か商品開発できたらいいね」とどちらかと言えば、楽しそう、面白そうといった好奇心からのスタートでした。



宝塚生まれの宝交早生苺は甘くておいしい

フードロス、食品リサイクル

環境学習

つなぐ

宝塚大会議でのアイデア出し  
(宝塚市ホームページ 宝交早生苺プロジェクト紹介より)

## 宝交早生苺って知っていますか？

宝交早生苺って知っていますか？ 食べたことはありませんか？ と聞かれて多くの人は、よく知らないし、食べたこととはないと答えるのではないでしょうか。しかし、西日本に住む一定以上の年齢の方なら、知らず知らずのうちに口にしていたかもしれませぬ。おそらく、私自身もその一人です。そのことを知ってもらうために宝交早生苺について簡単に紹介します。

宝交早生苺は、1957年に兵庫県農業試験場宝塚分場（今は閉鎖されています）で開発された露地栽培用のいちご品種です。その当時問題となっていた苺の病気に抵抗性があり、その名前の通り生長が早く育てやすいだけでなく、練乳をかけたたり、砂糖をまぶして牛乳に浸して食べるのが一般的な苺の食べ方だった当時（私も子どもの時はそのようにして食べていました）としては、果皮が柔らかく、甘い宝交早生苺は大人気の品種になりました。1980年代前半には西日本のいちごの半分以上を宝交早生苺が占めていました。当時は、品種より産地（兵庫県では、鳴尾いちごや二郎いちご）をアピールした販売が多く、最近のように品種を売りにしていなかったため、名前はあまり広まってはいませんでした。おそらく一度は食べていたのではと思います。しかし、果皮が柔らかいという性質は、現在の流通には適さず、商業用の品種としてはあまり栽培されなくなってしまうかもしれませんが、その形質は現在のさまざまな苺品種に受け継がれています。

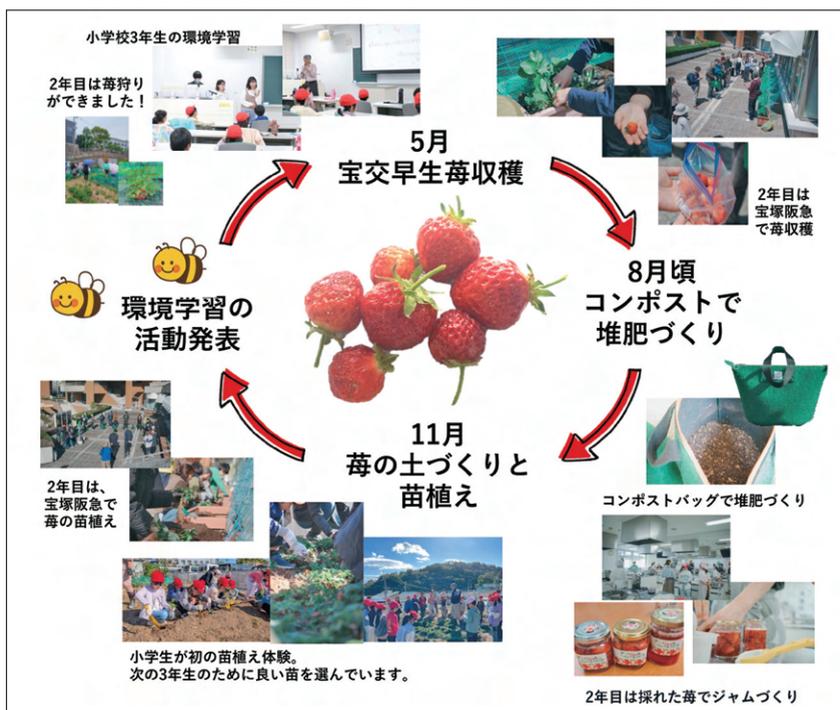


露地栽培した宝交早生苺

## 宝交早生苺プロジェクトのこれまでの取り組み

宝交早生苺プロジェクトは、宝塚発祥の宝交早生苺の栽培を通して、小学生や大学生、一般の市民の方などさまざまな世代・立場の方々と環境について考え、学ぶ取り組みとして計画しました。そのため、苺の栽培には家庭や事業所出る食品廃棄物を堆肥化して使用することや、有機肥料を使用し、病害虫を防ぐ一般的な薬剤も使用しないことをルールとしました。またプロジェクトのスタート段階では、小学生と一緒に苺の栽培をすることや小学生が栽培を通して学んだことを発表する機会を作ろう、栽培した苺を使って何か商品開発できたらいいねと色々なアイデアが出ましたが、堆肥を作る方法含め、とりあえず苺を育てながら考えようということで、2023年の秋に市役所の谷口直子さん、田外仁志さんと一緒に、宝交早生苺の苗を甲子園大学の菜園実習場に植えました。また、環境の変化に応じて生育する苺の様子を観察できるように、苺を露地栽培する作業時期に合わせてさまざまなイベントのスケジュールを計画しました。露地栽培の苺は、10月の中旬から1カ月ぐらいの間に苗を植えます。しばらくは葉を増やし生育しますが、日照時間が短くなり気温が下がると花芽を分化させ、さらに気温が低下する12月ごろからは生育も停止し、休眠状態になります。春になり、暖かくなり始める3月上旬ごろに、追肥し、黒色のマルチを張ることで苗を温め生育を促します。4月になると花芽が生長し、開花・結実しますが、その時期に防鳥ネットを張り4月の終わりから5月下旬の1カ月ぐらいが収穫時期になります。つまり5月ぐらいに苺を収穫するイベントを、そこから11月に苗を植えるまでに堆肥作りと苗作りを、追肥やマルチ張りの時期に活動の発表会を行うといった1年間の活動予定を立てました。2023年の秋に植えた苗は、市の教育委員会と連携することで、翌年5月に宝塚市立光明小学校の3年生と試食することができ、その

際栄養学を学ぶ甲子園大学の大学生からの食育と宝交早生苺プロジェクトの活動を紹介しました。さらに食とわコンポストチャレンジと連携することで、堆肥作りの課題を克服し、小学生自身もコンポストによる堆肥作りを経験することができました。2024年の秋は、春に苺の試食をした小学生が次の学年のために苺の苗を植え、翌年の春には実際に活動を継続して行うことができました。2年目の活動としては、食とわコンポストチャレンジによる花のみち花壇整備とコラボすることができ、またプロジェクトの企画メンバーでもある宝塚阪急の協力のもと、一般市民の方々と一緒に苺を栽培することができました。さらに収穫した苺を使ってジャム作りもすることができ、活動の「わ」を拡大することができました。



宝交早生苺プロジェクトの実施状況  
2年間で季節に合わせてイベントを実施(著者撮影の写真をもとに図を作成)

## 宝交早生苺プロジェクトのこれから

2年間にわたり苺を栽培する中で、小学生、大学生、食とわコンポストチャレンジの参加者、大学教員、宝塚市役所、H20リテイリング、地球Labo、宝塚阪急など世代や立場を超えて参加者の「わ」が拡大してきました。苺を栽培する場所も大学から小学校、宝塚阪急のテラスと広がっています。これまでの活動を振り返ると、活動をしていなかったとしたら会うことも話すこともなかったであろう人達と出会い、実際に宝交早生苺を味わうこともできました。また、収穫した苺を使ったジャム作りでは、活動に参加している大学生がこの活動のコンセプトを的確に表すラベルをデザインしてくれました。このような出会いや経験がこれからの活動の元気の源になっています。今後は、連携する小学校を増やし、苺の活用についても商品化を目指していきたいと思っています。しかし、活動を継続する中でさまざまな課題も見えてきました。まずは、参加者のボランティア的な持ち出しによるところが大きく、さらにイベントで集まった以外の栽培の管理がどうしても一部に人的な負担が偏ってしまいます。栽培の場所を増やすのであれば、栽培を指導できる人材の育成も必要になります。商品化についても収穫した苺の保存や加工する場所などを確保する必要があります。しかしこのような課題を参加者との相談の「わ」の中で解決していくこともプロジェクトの醍醐味なのだと思います。

宝交早生いちご 100%使用（有機栽培・無農薬）  
このいちごには、「食とわコンポストチャレンジ」参加者の  
みなさんが持ち寄った愛情で育てました。



苺ジャム瓶のラベル

大手前大学の学生がラベルデザインを作成

## 宝塚市にとっての宝交早生苺プロジェクト、宝塚市の担当者の思いと

これからの活動に期待すること：

宝塚市役所企画経営部課長（政策推進担当）

古寺哲士こでらてしさんからのコメント

宝塚市では、現在26の法人（18企業、1NPO法人、7大学）と包括連携協定を締結し、行政だけで提供できないサービスや価値を創出して持続可能なまちづくりを進めています。2023年には、包括連携協定締結先が一堂に会する「宝塚大会議」というプラットフォームを立ち上げ、企業や大学の皆様と意見交換を重ね、生まれたのがこの「宝交早生苺プロジェクト」です。どうすれば「共感」して「行動」してくれる人を増やせるのかとメンバーでよくアイデアを出し合い、それぞれの人脈をつなげていきました。そのおかげもあり、様々な人の想いがつながった大きなプロジェクトに成長してきています。このプロジェクトが資源循環社会の形成や子どもたちの体験を通じた学びの機会創出などに寄与することを期待しつつ、産官学民連携の好事例として新たな「共創」のきっかけにつながることを願っています。



ランナーでつながる苗

苺は、ランナーと呼ばれる匍匐（ほふく）茎を発生させ、その先に新しいクラウンを付けることにより個体数を増やす栄養繁殖により、生育します。苗同士も「わ」を作るようにランナーでつながっています。

## 暮らしの視野を広げてくれたコンポスト

こんぼすと部ゆびとまと ミナミアキコ



コンポストチャレンジ参加者や「ゆびとまと」のメンバーを見てみると、コンポストを暮らしに上手に取り入れているなあと感じます。私がそもそも始めたきっかけは、コンポストバッグの可愛さに惹かれたこと。おお、単純！ でも、その『好き』のおかげで、最初の一步を踏み出すことができました。手軽さも大きなポイント。持ち手のついたバッグは移動が簡単なうえ、余裕がない時などは、かき混ぜなくてもカバンごと振るだけでOK。この扱いやすさが、何よりありがたいのです。

そんな私の近ごろの関心は「自給自足」。いずれ、自分が食べるものは自分で育てたいと思っています。この夏、プランターでプチトマト作りに挑戦してみました。これがさほど収穫できず…。ただ、こうした失敗も含めて暮らしの見方や視野が広がったこと。これが、コンポストを始めた一番の収穫でした。新しい体験は、未知の扉をひとつひとつ開けていくようなもの。そこで出会うのは、知らなかった自分でもあります。人生の後半に入り、心身ともに先細りがち。でも、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。これからも楽しみながら、暮らしの根っこを育てていきたいな……。というわけで、休眠中のコンポストをそろそろ起こしてみたいと思います(笑)。

## 第4章

# 動物たちとの新しいかわり方、とは？

― 池田市・五月山動物園 ―

## 食とわ？

📍 大阪府池田市

#ウォンバット

#動物園の新しい楽しみ方

#推し活コンポスト

#好物

坂倉孝雄



## 概要

現在さつきやま動物園にて実施している堆肥活用プロジェクトの取り組みは、近隣地域住民のみなさんと一緒になって、草食の動物たちのえさとなる草や野菜を育てるというものです。

住民のみなさんは、関西エリアで横断的に実施している「食とわコンポストチャレンジ」に参加し、家庭用のコンポストバッグを用いて生ごみの堆肥化を行います。そうして作った堆肥を動物園に持ち寄り、飼育員さんたちと一緒にプラランターや畑に施肥し、動物たちのえさとなる植物や野菜の苗を育てるのです。

さつきやま動物園では現在、アルパカやエミューなどの草食動物を中心に飼育・展示されており、その中でも一番の人氣を誇るのがウオンバットです。オーストラリア原産の有袋類であるこの動物は、国内では長野の茶臼山動物園とここできしか飼育されていません。

それもあって、この堆肥活用イベントには毎回30人〜40人が集まります。中には未就学の小さいお子さんも一緒に来てくれます。今、動物園は改装中ですが、それでもイベントの中では動物と触れ合う時間も設けられ、より一層自分たちの活動の意味を感じることもできる取り組みになっています。

この章では動物園の園長へのインタビューを中心に、その取り組みの模様をレポートします。



堆肥活用イベントの1シーン  
小さいお子さんも一緒に作業

## プロジェクトの始まり

さつきやま動物園は、大阪府の池田市、五月山の山裾のさつきやま公園の一角にあります。もとは自分たちが住んでいる地域の山にどんな生き物が暮らしているのかを知ろうという自然教育と情操教育を目的にした小さな広場から始まりました。その後、1970年の大阪万博の際には、オーストラリアが出展した黒羊やワラビーの寄贈を受けるなど規模も充実してきました。ただそれだけでなく地域に開かれた動物園のあり方を考え、動物の保護や繁殖にも取り組み、発展してきたのです。

そんな経緯を経て、さつきやま動物園では、このプロジェクトとちょうど同じタイミングで独自の資源循環の取り組みにチャレンジするところでした。それは都市公園の有機物チップや動物園で飼育されている動物たちのフンを用いて堆肥を作る試みだったのです。

そこに、池田市のまちづくりに関する地域マネジメント研究会に所属するある企業のメンバーから、食とわコンポストチャレンジの話がもたらされました。さつきやま動物園では、食品廃棄物削減にも貢献でき、動物園でやりたいと考えていた資源循環にとっても大きくプラスになると考え、プロジェクトに参加することを決めました。



動物園内での資源循環の試み  
ホニ一の糞と公園の剪定枝を活用してたい肥作り  
(五月山動物園提供)

## 試行錯誤

取り組みが始まる前には、ウォンバットというキラーコンテンツを持つているので、多くの人が参加してくれるだろう、という期待が大きかったです。が、慣れない野菜作りをうまく乗り切つて無事にえさを作ることができるだろうかという不安も抱えていました。そうした状態で、最初の7月のチャレンジが始まったのです。

スタッフは動物のプロですが、園内で作物を育てることはまれでした。うまくいくかどうかはやってみないとわからないというのが正直なところだったため、最初は動物にとつて嗜好品のな、追加的なえさとなる作物を育てることにしました。しかし、動物園という場所柄、もともと農薬の散布などを行っていない環境だったので、たくさんの方がつくなど思いがけない苦労もありました。それでも葉についた青虫を飼育員たちがひとつひとつ取り除いたり、地球Laboさんから有機物由来の虫よけを支援してもらつて思いのほか多くの収穫を得ることができました。そしてただ収穫できただけでなく、好き嫌いが無いリクガメのチェカを皮切りに、園の動物たちがよく食べてくれたことで、動物園スタッフチームの取り組みにも弾みがつきました。



最初は不安だったえさづくりでもこの通り、よく食べてくれました  
(五月山動物園提供)



## 堆肥活用イベントの流れと印象的なシーン

最近の堆肥活用イベント当日のコンテンツはおおよそ次のようなものです。コンポストバッグを持って動物園に集まった参加者たちは、だんだん顔見知りになってきていますが、初参加の人たちもお迎えしてまずはご挨拶。

飼育員さんの誘導で園内に向かい、自分たちの堆肥からできたえさを食べる動物たちと少し触れあいます。そして持ち寄った堆肥を1カ所に集め、事前に準備されたプランターを使って土づくりをし、野菜の苗や種を植えていくのです。季節によっては、裏山の枯葉も集めて土づくりに活かします。

この一連のイベントで、園長には好きなシーンがあるそうです。それは持ち寄ったコンポストバッグを、参加者たちが愛着を持って互いに見比べ、それぞれの土に感想を言い合い、また育て方の技を尋ね合う場面です。そしてもう1つは、無心に土に触れている子どもたちと飼育員さんたちの姿なのだそうです。

こうして試行錯誤を経ながら回を重ねるごとに、次第に小松菜などの園内の多くの動物たちにとって主食となる作物作りにチャレンジできる段階へと進んでいきました。



堆肥を持ち寄り、見比べる  
持ち寄った堆肥はそれぞれの個性が表れます



飼育員さんとのコミュニケーション  
「さあ準備ができたよ！種を植えよう！」

## 飼育員さんや来園者の変化

誤解されがちですが、飼育員さんたちも作物を育てるプロではありません。えさを育てることに關しては彼らも参加者のみなさんとほとんど同じ立場なのです。この取り組みによって来園者と同じ目線に立って作業することは、動物園にとっても貴重な機会になっています。

また参加者の中には堆肥活用プロジェクトが終わってからも心配して、「あの子どもたちはちゃんと食べた？」と動物園にやってきて尋ねて下さる方もいらつしやるそうです。こうしたコミュニケーションは、取り組みをしていてよかったですと感じる瞬間なのですが、やりとりは大人だけにとどまりません。

堆肥活用のイベントへの親子での参加は、当初動物園側が想定していたよりも多かったのです。子どもたちにとって、こうした機会があり、「大人たちと一緒にになって動物園の仕事をした」という記憶が残ることも重要だと思ふ、と園長は語ってくれました。イベントでは動物に触れてもらいますが、参加者たちは園の人氣者であるウォンバットに偏らず、いろんな動物たちに関心を持ってくれることにも気づきました。つまり動物園にとっては、この取り組みが入り口となり、より多くの人たちの広い関心に向けて開かれた場所になっていくことにつながっていると感じています。そしてそのことは、動物たちと人とのフラットなつながりを目指す動物園の方針とも重なるのです。



ウォンバットだけじゃない  
さまざまな動物のえさを食べる様子に興味津々

## 動物園の今後の発展に向けて

さつきやま動物園は2025年夏時点、リニューアルオープンに向けて改装工事を実施中です。改装後は展示スペースが広くとられるだけでなく、より自然環境に近い展示方法も取り入れられます。一方で、動物園を巡っては保護の観点から国境を越えた動物の移動が厳しく制限されていることや、財政難などの課題を抱えています。

そんな動物園がなぜこの取り組みに関わるのか。便利になった今の世の中では、命に係わる責任というものがどこか実感しにくくもなっています。この取り組みはささやかなものではありませんが、単に動物園にやってきて動物を見て生感を知るだけでなく、動物の命を支える体験に通じています。

さらに、動物園という施設は、動物の世話をしている人たちだけでなく、社会の様々な関係の中で支え合うことで成り立っています。来園者のみならず、えさづくりを通じて動物を支える側に一歩踏み込むことで、食の循環だけでなく社会のつながりも感じ、そして参加してくれた子どもたちが大きくなって、また何らかの形で動物園という場所に還って来るきっかけになれば最高だ、と園長は今後の発展をイメージしています。

竣工後の園内には、野菜を育てるフィールドも設置される計画です。紹介した食品廃棄物削減×動物たちのえさづくりのプロジェクトは、そうした命をめぐる長期の環(わ)作りにつながっていくのです。



未来の動物園の構想は…  
計画図を前に新たな園の構想を語る瀬島園長  
参加者も動物園の未来づくりの一員

## 遠方からも参加したくなるプロジェクト

さつきやま動物園での取り組みの特徴はいくつか挙げられますが、他と比べてとても面白いのが、遠方からの参加者が多いことです。

たとえば堺市から参加の男性は、ウォンバットはもちろん、もともと大の動物好きだったそうで、色んな動物園を訪れていました。その中でもさつきやま動物園はスタッフとの親しみやすい距離感からコミュニケーションが進み、良い関係ができていました。そしてある日、そうしたやり取りの中で、自然に食とわコンポストチャレンジの企画について教えてもらいました。自宅でコンポストしてできた堆肥を持ち寄って動物たちのえさ作りに活かそう、という内容を聞き、即決で参加することにしたのですが、いざやってみると案の定、土を作ったり作物が出来たりすること自体が心満たされるアクティビティとなりました。また、堆肥活用のイベントではウォンバット好きの仲間たちと顔見知りにもなり、交流を楽しんでもいらつしやいます。

もちろん、ご家庭で生ごみの匂いがなくなったことも快適に感じているそうです。今は動物園でのイベント以外の時期にも自分でコンポストを継続できるようにしたいと教えて下さいました。



ウォンバットが生活の変化のきっかけに(左:五月山動物園提供)

## 動物たちと共に創るストーリー

さつきやま動物園での取り組みのもう一つの特徴に、集まる堆肥のキメが、他の地域と比べて細かいように見える、ということがあります。

堆肥の粒子が細かいことが、必ずしも質の良さを意味するわけではないですが、しかし、それだけ手間をかけられているのは、堆肥の使われる場面のことを思って、ちよつとでも自分のできることをしたいという気持ちの表れなのだろうと主催しているメンバーは感じています。

こうした堆肥づくりへの熱意や気遣い、あるいは先に紹介した遠方からの距離をいとわない参加の背景には、動物たちとの絆、命のつながりへの気づきがあるのではないのでしょうか。

自分の手で育てた堆肥が、えさとなる植物に形を変え、さらにそれが動物たちの命をつないでいくというストーリーを、参加者がダイレクトに感じとることができなのが、このさつきやま動物園でのプロジェクトの最大の特徴なのかもしれません。

堆肥活用イベント恒例の食とわボーズでの記念撮影



## こんぼすと部ゆびとまと誕生

こんぼすと部ゆびとまと 森本美代



私は堆肥活用ワークショップで隣にいる人と一緒に作業をするのがとても楽しく、作業中の他愛ないお喋りが大好きです。そこから生まれるアイデアが実現していく場面を何度も見てきて、そのたびにワクワクしてきました。そんな中、私に訪れた次のステージが「こんぼすと部ゆびとまと」という挑戦でした。チャレンジの楽しさを伝える広報誌を作ってみないか、というお話がきっかけで、よくお話ししていた4名の方に声をかけました。今思うと、少し強引にお誘いしてしまったかもしれないですね。それでも「同じチャレンジを続けてきた仲間なら、きつとコンボスの魅力を一緒に伝えられるはず！」という想いが背中を押し、2024年10月10日、ゆびとまとが誕生しました。

個々の楽しみだったコンボスは、一気に「仲間と一緒に進める活動」へと広がっていききました。悩みを語り合い、アイデアを持ち寄り、笑いながら形にしていく。気づけば堆肥の話にとどまらず、映画上映祭や糸紡ぎ会といった活動にも発展し、楽しさの輪は大きく広がりました。

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。ゆびとまとは、そんな偶然と必然が重なって、生まれたあたたかいコミュニティです。随時部員は募集中です。一緒にコンボストしませんか？

## 第5章

ちようどいい食、とは？

#サルベージ・パーティ  
#食の問い直し  
#まちの当たり前  
#気軽にOK

食とわ？

高橋 諒



## 食とわコンポストチャレンジの広がり

食とわコンポストチャレンジは、紹介した以外の場所にも広がりを見せています。

大阪市内では、西日本ともいえる都市の梅田において、園芸のプロである阪神園芸の協力の下、都市のみどりを知ろうということを掲げて、ツアー形式での堆肥活用ワークショップを開催しています。最近、都市でもずいぶん緑を見ることができるようになってきましたが、この背景には、自然の中で緑を育てるのは全く別の苦労や工夫があることを、ガーデナーから直接聞くことができました。また、集めた堆肥は、プロならではの調整を経て、阪神百貨店周辺のプラントなどで使われています。参加者の方からは、勤務先でもある大都会の梅田で、自分の家で作った堆肥が使われると思うと嬉しいといった声が寄せられます。

また大阪府の枚方市ひらかたしでは、農薬も化学肥料も使わない栽培を行っている農家FARMYUTAに共感いただき、畑での野菜の栽培・収穫体験を実施しています。実際の畑での作業は、お子さんにとっては非日常体験そのもので、土に触れたり、有機肥料のにおいに驚いたり、カエルをつかまえたり、五感をフルに使って体験しています。また、日々、当たり前のように口している野菜を農家の方はどうな想いを込めて育てているのかを知ること、日々の買い物でなにを買うか、と同時に、誰が作ったものを買うかということに価値を感じる機会にもなります。

## 食とわクッキング

食とわクッキングは、第1章で紹介したように、おうちで持て余した食材を持ち寄り、集まった食材で即興調理をすることで、食材に新たな価値を見出すイベントです。サルベージ・パーティとして、一般社団法人フードサルベージの平井さんが考案したもので、私たちも平井さんの協力を得ながら実施をしています。

お正月明けに残ったお餅、5袋パックで買って余ったインスタント食品、おまけでついてきた試供品など、心当たりがありませんか？ 食とわクッキングでは、食品スーパーで日々、やむなく発生するロス商品（販売期限間近の農産品、パッケージの破損や印刷不良のある加工食品、凹みが発生した缶飲料など）も紹介するとともに、調理過程で生まれた生ごみをコンポストする体験を組み合わせることで、食べ物の新たな使い道を発見する場としています。

集まった食材をただ調理しようとしても、いろいろ足りないものや使い道に困るものがあります。そこで必要になるのが、「いつもと違うことにチャレンジ」すること。パスタならゆでるだけでなく、細かく刻んでお米に見立てたり、揚げることでトッピングにもなる。「あるもので調理する」という制約が、創造力の源泉にもなるのです。子どもの発想に大人が驚くこともしばしば。こうした実践知が、家庭でも生かせれば、日々の持て余し食材が少しでも減って、おいしく食品ロスを回避できる機会につながっていきます。



食とわクッキング  
その日にしかない食材と人の出会い

## 食とわパーク

食とわは、具体的なアクションでもあり、食に関する「わ」を広げる視点でもあります。コンポストやサルベージ・パークは食品ロス・食品廃棄削減を想起しやすい具体的なアクションである一方で、その時のライフスタイルや開催場所の関係の中でこのアプローチがフィットしない方もいます。そこで、もう少しゆるやかな関わりを持てる場として、食とわパークを立ち上げました。食の実践者を案内役に迎え、各回での「問い」を中心に、暮らしの中にある「食べる」を見つめ直す機会を作っています。

例えば、「このおむすび、いくらにする？」「自分が食べものの価値をどんな「ものさし」で測っているのか。目の前でむすばれるオーダーメイドのおむすびに自分で価格をつけるという体験から問い直しました。「知らなかった、昆布とタネの話。」では、食卓に欠かせない昆布や野菜がどこからきているのか、食べものの見えない背景をたどりました。食をいろんな角度から見つめて、考える。なにげない選択がこれまでの食のあり方（文化）を作ってきたこと、そして、これからどんな選択をすることが、私たちにとって「ちょうどいい」食のあり方につながるのか、身近な食材や食のシーンをテーマに取り上げていきます。



価格を決めることが自分の「ものさし」を見つめる機会に



美しい種の数々。  
誰かが守ってきたから、ここにある。

## 食とわのこれから

コンポストチャレンジ、クッキング、パーク。こうした食のさまざまな場面、食べものを作る、選ぶ、料理する、食べる、捨てるといった瞬間に、食に関する「わ」を広げる機会を作り、どんな食を大切に未来につないでいくのかをともに考える関係性を作っていきたいと思っています。このことは、ごみの減量、環境負荷の低減のみではなく、子ども／大人の食育の機会（心身の健康増進）、農に触れる機会（農業振興）、地域の多世代交流（地域福祉）、生産者と消費者のつながりの創出（産業振興）、地域内循環の促進（資源循環）など、さまざまな波及効果を持ちます。自分が暮らすまちで、こうした「わ」に触れることで、愛着が生まれる。そんな人が増えることでまちの当たり前になり、文化になっていく。そんなことを思い描いています。こうした関係性は、自治体にとってもまちの持続性を考える上で大切な要素のひとつですし、私たちのような地域に根差し、地域とともに成長をしてきた企業にとっても、これからも必要とされ続けるために重要なものになっていくと感じています。

そのためには、もっと多くの方と共創して、取り組みの「わ」を広げていきたいと考えています。食が関わる裾野の広さ、「楽しい」「うれしい」「おいしい」といったポジティブな感情とのつながりやすさを活かして、地域で「わ」を作ってきた方、話を聞きたいということからでも構いませんので、お問い合わせてください。食とわのロゴマークは、気軽にOK！という意味を込めていますので、お気軽に。

## コンポストからの贈り物

こんぼすと部ゆびとまと 林奈々子



娘が2歳の頃、我が家のコンポスト生活が始まりました。小さな娘と一緒に土遊び感覚でコンポストを混ぜ、子ども包丁の練習にコンポストに入れるブロッコリーの芯を切る。できた堆肥を持ち寄り、初めて畑で野菜を育てる体験、水やりに収穫。一巡りして3歳になると、いつも一緒に過ごしているぬいぐるみにコンポスト用の土作りや混ぜ方を教えるようになりました。5歳になり、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。

土の中には目に見えないくらい小さな生き物がいて、それらがお料理をする時に出る野菜くずや食べ残しの生ごみを食べて、目に見えていた生ごみは姿が見えなくなり、栄養満点な土に生まれ変わっていく。その土で野菜を育て、食べて、またコンポストへ。そんな「循環」の世界を体験し触れてきた娘は、最近、水や生命の循環について、不思議に思うことを尋ねたり、自分の思いを話してくれることがあります。急に話し出すので最初は私も驚いたのですが、きつとコンポストの体験から感じた「循環」の世界が彼女の中で広がっているのだなと感じています。自分が暮らす「地球」という星を広い視野で見るきっかけをもらったことは、きつと娘の宝物になるだろうなと思います。コンポストからの贈り物ですね。

これからも娘の成長と共に彼女の世界の広がりも見守っていききたいと思います。

終章

「わ」を見つめる・広げる・つなげる、とは？

- #「食」を身近に感じる
- #住み続けたいまちにする
- #「共に創る」を楽しむ
- #「わ」の継承

食とわ？

松岡大介・坂倉孝雄





## 「食」を身近に感じる体験の意義

ところで、普段の食事はどのようにされていますか？ スーパーで食材を買い、自宅で調理して、誰かと一緒にという少し昔だとごく一般的な食事から、調理済みの食材を買い、家で温めて、一人で、や最近では、スマホで注文して、自宅で受け取り、オンラインで話をしながらと、さまざまな形の食事をその時に合わせて選びながらしているのではないのでしょうか。世の中が便利になり、食事の選択肢が増えました。しかし便利になった反面、安全であるという信頼感のもと、食べている食材が、いつ、どこで、どのように生産され、運ばれているのかや、調理・加工されている様子を見る（知る）ということをしなくて良いようになりました。便利さは、「人」と「人」、あるいは「都市」と「農村」の間に距離を作り、ある意味、無関心を作り出しているようにも感じます。家で、スマホで注文して、運ばれてきたものを食べるという中で、自分が食べ残す以外の食品廃棄については見ることはありません。

食とわコンポストチャレンジでは、各家庭などで出た食品廃棄物などで堆肥を作ります。コンポストバッグに投入する生ごみはなんでも良いわけではありません。また良い堆肥を作るには、廃棄物を細かくするなどひと手間かける必要があります。水分の管理も重要です。廃棄物はただのごみから堆肥を作るものになり価値が生まれます。良い堆肥ができること、さまざまな植物を植えたくなります。実際に普段食べるような野菜を育てると、その生育過程を知ることができます。もちろん実際の生産の場とは異なりますが、「食」を身近に感じる事ができます。今までに見えなかった（見なかった）ものの存在を知り、問題の現実さや本質の解像度を高めてくれます。



## 「食」の活動を地域で行う意義

食とわコンポストチャレンジは、それぞれの場所で、その場所の特徴を活かして活動をしています。例えば、宝塚市での活動には、宝塚市で生活している地元の人以外に、大学や企業に通勤・通学する会社員、教員や学生、また宝塚市以外から参加した方々など、この活動がなければ関わる事がなかった人たちが集まり、自分たちで育てた堆肥を持ち寄り、一緒に花や作物を育てます。必然的に、会話の内容は、宝塚市のことであったり、それぞれの地元のことになります。つまり、宝塚市について身近に感じる事ができます。また自分の地元のことも身近に感じてもらうことができます。このような何気ない会話に、地方の人口減少、少子高齢化など地域のさまざまな問題を身近に感じ、解決につながるきっかけができるのではないかと思います。その地方に住居する人だけでなく、食とわコンポストチャレンジのような活動を通して、その地域を身近に感じ、関係する人たちが増えることが、課題解決につながる1つの方策であるのではないかと思います。



## 「食」にまつわる活動を楽しむ

ペットを育てる、家庭菜園で草花や野菜を栽培する、昆虫採集して育てるなど、このような活動は、もちろん仕事ではなく、趣味と呼ばれる活動であり、多くの人が楽しんでおられるのではないかと思います。綺麗な花が咲くと嬉しいで

すし、野菜が生育する様子に一喜一憂し、また収穫した野菜は美味しく感じます。コンポストで堆肥を育て、作った堆肥で野菜や草花を育てる食とわコンポストチャレンジには、この要素がふんだんに含まれており、一度参加すると何回も参加したくなるイベントであると思います。またイベントでは、世代や立場の異なる人たちと知り合い、話す機会があります。このようなつながりができることもこの活動が支持される要因になっているのではないかと思います。



## 「食」を超えて、現代の私たちにとって大切なこと

テクノロジーが進化し、便利で物質的にも豊かになった現代ではありませんが、一方で、地方の人口減少や格差、ネット社会の様々な問題や人との関係性の中で困難を抱える人が増えているのではないのでしょうか。またコスバやタイパといった言葉が重視されるように、効率性や成果に重きを置き、1つのことに時間をかけて、じっくりと取り組み、大きな成果を得ることに挑戦することは無駄が多く評価されないものになっているように思います。様々な問題に直接触れることなく無関心になったり、自分と異なる考えを持つ人や失敗した人を必要以上に責める世の中になっていることを危惧しています。食とわコンポストチャレンジでは、持ち寄った堆肥を混ぜて使用します。また参加した人たちが、世代や立場を超えて協力して、楽しみながら様々な植物を育て、それを1回だけの活動ではなく、「わ」を広げながら継続しています。他者を認め、利害関係を超えて協力できる関係だからこそ、継続できるのではないかと思います。ここに現代の社会が抱える問題を解決するヒントが隠されているのではないのでしょうか。子どもたちと一緒に活動することで、このような活動の楽しさや他者を大事にする豊かな心が次の世代にも大きな「わ」となって広

がつっていつて欲しいと思います。



## 食とわプロジェクトがもたらすもの

さて、いよいよ本書を閉じるときが近づいてきました。ここまで私たちのプロジェクトを文章にしてきた直接的な動機は、他の自治体で同様の取り組みを考えている人たちや、あるいはSDGsなど企業で持続可能性向上を担当されている人たちと、地域の人々とを結びつけない、ということでした。

その観点からいうと、本書がプロジェクトのこれまでの総括というよりは、むしろこれからの新たな取り組みが生まれる起点や、皆さんへの招待状となってくれることを願っています。そこでまともに代えて私たちがこれまでの体験から学び取ってきたことを端的に整理しておきたいと思います。

まずなんといつても、地域住民の皆さん自身がすごいパワーを持っていて、それが活かされる活動が一番だ、ということに尽きます。他のことでも同じですが、人はきつかけがないとなかなか新しいことを始められません。内容が地域の他の人にも関わることであればなおさらです。ですので、確かに最初のきつかけづくりは公的な機関や地域の企業が提供するのがスムーズに事を始めるコツかもしれません。でも動き始めたなら地域の皆さん自身が楽しい、やりたい、と思えることを進めることが大切になってきます。

本書のコラムで紹介していただいたとおり、この取り組みは、個々にとつて「新しい体験は、未知の扉をひとつひとつ

開けていくようなもの」と感じられるものです。お一人はそのことを、「そこで出会うのは、知らなかった自分」だと書いて下さいました。毎日の暮らしの中でそんな風に思える体験はそうはありません。他にも、親子で参加することで子どもの成長を目の当たりにしたり、小さな循環の実感を手にしたり。そしてついには個人や1つの家庭の枠も超えて、コミュニティとしてのつながりも生み出してくださいました。誰もが「コンポストから新しいコミュニティが生まれるなんて、最初は想像もしていなかった」ところから物語は動き始め、それが結果として、「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」と感じられるまでに、本当に素敵な発展を見せてくれたのです。

そしてふたつ目はそれと深く関わるのですが、地域の人々にとって誇れるテーマは活動を続ける上でとても大切なこととす。どうして自ら関与するのかという理由の1つに、堆肥の活用の仕方が大きく関わります。宝塚では、地元が開発の舞台となった宝交早生苺がそれにあたりますし、池田では日本でたった2カ所で見ることのできない貴重な動物であるウォンバットの存在がありました。

このように書くと、オンリーワンや有名なものを探さないといけないのかと思われるかもしれませんが、決してそうではありません。川西の広場では、地元の園児たちも一緒に作って作った看板が後からひとつのシンボルになりました。要するに、内面的な(自分が大事だと思える)要因と、対外的な(外の人からどう見られるか)要因が合わさって、地元の誇りが形成されるのだと思われます。堆肥活用のイベントではそうした声を多く聞くことができました。「自分自身が作った堆肥に愛着が湧き、さらにはそれを活用する場所や作物にも気持ちがあふかされるようになった」と皆さんがそれぞれの言葉で口にするのです。



## 共に創る楽しさと取り組みへのご招待

そして3つ目に挙げたいのは、何かを創り出す楽しさ、他者との信頼を形成する楽しさそれ自体が内包している力です。特に企業に所属しているメンバーは、ともするとその活動がどのくらいの経済的な効果を生むのか、といったプレッシャーにさらされながら参加することも十分に考えられます。もちろん、会社としては重要な戦力である職員を無目的に派遣できないという事情は痛いほどよく理解できます。しかし今は、先行きの見通せない不透明な時代です。事業の継続性を考えたとき、消費者やサービスの受け手である地域の方々との関係構築は、企業や行政にとっても優先順位の高い課題なのではないでしょうか。

それに企業や行政が今抱える課題の中には、一社・一機関だけで状況を変えることが難しい横断的なものも少なくないはずです。そう考えると、非競争で協力し合う場を企業単位、機関単位の境界を超えて共同で創造することにより、解決に向けた可能性を拓くことは検討に値するアプローチなのかもしれません。何と言ってもそうした仕事は、普段の仕事と同じように挑戦的で、その分何かを生み出した時の喜びも大きいものです。

今回の取り組みを通じて、住民をはじめとする地域の様々なプレーヤーが生き生きと活躍するプロジェクトのひとつの在り方を私たちは見つけたように思います。

たしかに食品廃棄という大きな社会課題に対して、今回の取り組みのひとつつひとつはささやかなものかもしれませんが、しかし、こうした形の参加なら十分継続していくことができそうですし、「食」を切り口とした動きが最初の一步と

なつて、他の地域課題の解決にもつながっていく兆しも見出すことができました。まさに私たちがこのプロジェクトにつけた名前、「食とわ」とおり、環、輪、そして話、もしかすると和(なごむ)や我(新たな自分を知る)といったさらに多様な価値さえも生み出せるのではないかと期待してまいります。

しかしいきなり堆肥を作つて地域で活用する仕組みを作り上げるとはあまり現実的でないかもしれません。そこを超えるためには、最初の一步として、その地域の特徴や、あるいは次の世代に残していきたいものは何なのかを、一緒に考えることにつながるステップがお勧めです。本書の事例では様々な試行錯誤もご紹介しました。そうしたプロセスを経て自分たちの内側から見出されたテーマだけが磁力を帯び、みんなの力を結集することができるのではないのでしょうか。私たちはそうした地元の魅力探しが様々な地域で生じてくることを心から願っていますし、またその手助けができればいいなと思っています。

皆さんの地域の魅力の大切な種が見つかれば、たとえ遠隔であってもぜひ連携をとりあっていきましょう。そうする中で近隣地域とのあいだではモノや情報のやり取りが自然に起こってくるかもしれないし、またいくつかのグループの間で協力関係ができるかもしれない。つながった輪が一堂に会して、互いを見せ合える場を設けることも、今後の展開を加速していく上で有意義な手段になるかもしれない。そんな風にして、転がし始めたひとつの輪が、次の小さな輪を生じさせて、そしてそれぞれの輪が大きく育つことが、食品廃棄を量的にも減らしていく役に立つのだと私たちは考えています。

## あとがき

私たちが、私たちの子や孫、そしてその次の世代へと本当に伝えたいことは何でしょうか。また、残していきたいものは何でしょうか。

この本を手にして下さっている方の中には、ご自身の仕事として環境との調和に取り組んでいらっしゃる方も多く、ことでしょうか。仕事に向き合う1人のプロフェッショナルとしての眼差しや責任感はいうまでもなく頼もしく、また、好ましいものです。この本の意図のひとつには、そうしたプロフェッショナルと、地域で、普通に暮らしている人々と思つてらっしゃる方が持つている力を結びつけようというものもありました。この発想自体が、タイトルとなっている「食とわ」を既に表しています。

最後の章でも述べたように、今私たちが直面している地域の課題は、深い次元で相互につながっている気がします。裏返して言えば、何かの課題を改善させるような取り組みができれば、それは他の課題への解決策にもつながっている可能性があるということでもあります。問題は、その取り組みのやりがいや面白さ、メリットをどう見出し、伝え合うことができるかです。私たち人間は楽しくないことを続けられません。でもどこにどのような楽しみを見つけられるかは、考え方次第でもあります。ものの方や考え方にはまだまだ可能性があり、仕掛けをうまく作ることができれば、その楽しさを思った以上に引き出すことができるはずだと思うのです。

そこでこの本をご覧になった皆さんには、内容への賛否もひっそりめぐりて周囲の人たちとぜひお話ししてもらいたいと思います。そして「捨てる」から「育てる」へのワクワクを感じられる、皆さんの地域ならではの環のタネを見つけて頂け

れば大変うれしく思います。そんな風にして輪が広がることこそが、タイトルにもなっている「食とわ」の中核をなすアイデアなのです。

さて、この本で取り上げた各事例には、大企業から地域企業まで、営利企業も登場します。普段は競争領域で切磋琢磨しているわけですが、プロジェクトの中では将来あるべき世界を見据え、共に創り出すために手を携え試行錯誤してきました。このような行動は、同時代視点での地域社会への還元に止まらず、将来の市場を育てることに貢献している可能性もあると考えています。この本は、そうした未来づくりと呼んでもいいような希望の上に成り立っているのかもしれません。

プロジェクトの成立しかり、さらには本書を纏める上で大変お世話になった地元自治体の方々、今申し上げた営利企業の皆さん、そしてもちろん、地域の住民として参加し感想の声をお聞かせ下さったみなさまに心から感謝申し上げます。なかでも、食とわコンポストチャレンジの現在をと共に創ってきた株式会社地球Laboの上野晴人さん、上野りかさん、食品ロスへのクリエイティブな向き合い方と食とわの誕生を支えてくださった株式会社Itonshokuおよび一般社団法人フードサルベージの平井巧さんは、食とわの共創パートナーとして常にポジティブな姿勢で、取り組みをどう面白く進めていけるかと考えてくださる心強い存在でした。また、川西市、宝塚市、池田市、枚方市の各自治体のみなさまには、広報協力や堆肥活用場所の提供、イベント実施の協力など、多様な部署の方に関わっていただきました。堆肥活用でご協力いただいた、能勢電鉄株式会社、株式会社JTBコミュニケーションデザイン、五月山動物園、阪神園芸株式会社、甲子園大学、神戸女子大学、FARMYUTAのみなさまには、新たな取り組みに対して「面白がる」姿勢で、参加者のみなさんにとっても心に残る場を作ってくださいました。そして、この取り組みの推進力となったのは、参加者のみなさんです。好奇心を持って取り組みに飛び込んで、一緒にさまざまな景色を生み出してきた結果、こ

こまでたどり着くことができました。コラムの寄稿をしてくださったこんぼすと部ゆびとまとのみなさんは、主催者と参加者の垣根を超えた関係性で関わってくれました。本来であれば、お一人ずつ名前を書いて、感謝を伝えたいところではありますが、紙面の関係上、団体名のみになりますこと、ご了承いただければ幸いです。

この本を手にとってくださったみなさんの食への思い、地域への思い、仲間たちへの思いがこの本を介して広がり、また新しい輪が生まれることを一緒に願って本書を閉じたいと思います。



『食とわ』は、エイチ・ツー・オー リテイリングから始まった、食と環境をめぐる課題について、地域の人たち・企業・自治体がともに考え、実践を探っていく共創プロジェクトです。3つの「わ」(環・輪・話)を手がかりに、たのしさを気づきを分かち合いながら、ちいさな実践を重ねています。

公式サイト：<https://www.shokutowa.jp>  
Instagram：@shokutowa



### 高橋 諒／エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

1989年兵庫県生まれ。2013年に阪急阪神百貨店入社、2023年より現職。  
2022年の環境省「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」採択を機に、地域の生活者、企業、自治体とともに食と環境の課題について考え、実践する地域共創活動「食とわ」を推進。



### 坂倉 孝雄

1975年京都府生まれ。立命館大学大学院政策科学研究科博士課程前期課程修了後、経済産業省近畿経済産業局入局。中小企業政策、エネルギー・資源循環経済政策等の企画と実施、経済統計などを担当。同志社大学、財務省近畿財務局への出向を経て2020年から大手前大学准教授、現在は大阪経済大学国際共創学部准教授。博士(政策科学)。



### 松岡 大介

1971年京都府生まれ。神戸大学大学院自然科学研究科博士後期課程を修了後、大阪府立大学非常勤研究員、神戸大学自然科学研究環重点研究部助教では、植物の環境応答メカニズムの解明など基礎研究に従事、甲子園大学栄養学部専任講師・准教授において「食」に関連する地域連携活動にも携わり現在、大手前大学健康栄養学部教授。博士(農学)。

タイトル 食とわ? 一生活者・企業・自治体が共創する資源循環の実践ケースー  
発行日 2026年1月30日  
著者 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  
印刷 株式会社神戸新聞総合印刷  
編集協力 平井サトシ(株式会社honshoku)  
AD・デザイン 小林耕輔  
スペシャルサンクス こんぼすと部ゆびとまのみなさん

©H2O RETAILING CORPORATION, Takao Sakakura, Daisuke Matsuoka 2026. Printed in Japan  
ISBN 978-4-343-01286-9

みんなの「わ」が見つかる

