

「地球的課題」として大きな問題となっている食品ロスの低減に向け、宿泊ゲストにサービスを通して
「食の循環 (Food Cycling)」を訴求

“#捨てないステイ”プロジェクトが福岡でスタート

“#捨てないステイ”プロジェクトは、「持続可能な開発目標 (SDGs)」のターゲットにも掲げられ、早急に解決を図るべき課題として位置づけられている食品ロスに対する意識向上を促進するべく、ホテルグレートモーニング博多とNPO 法人循環生活研究所が協働し、ホテルの屋上でスタートいたしました。

プロジェクトでは、ホテルで捨てられるはずだった生ごみを回収、設置したコンポストを利用し、完成した堆肥でミントやハーブなどを栽培。収穫できたものをウェルカムドリンクや朝食などで提供することにより、100%循環型サービスの実現を目指すことで高い付加価値を生み出し、ホテルの宿泊を通して「食の循環」を実感して頂くことを目的としています。



■日本における食品ロス現況と目標

国内では、年間 2,759 万トンの食品廃棄物等が出されていると言われております。このうち、まだ食べることができるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は 643 万トン。

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の 2 倍に相当すると言われております。

(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/sports_foodloss-7.pdf)

平成 27 年 9 月に国際連合で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」で定められている「持続可能な開発目標」(SDGs : Sustainable Development Goals) のターゲットの 1 つには、2030 年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させることが盛り込まれました。(<http://ungcjin.org/sdgs/goals/goal12.html>)

■ホテル業のフードロス事情が新たな付加価値を生み出すチャンスに

飲食に特化したレストランとは異なり、ゲストのニーズに 100% 合った料理を提供することには高いハードルがあります。

日本人に好まれる梅干しや漬物といった食材は、必ずしも海外の方から受け入れられるものではありません。

消費者の食に対する意識は高まり、化学調味料や保存料を添加している食材は受け入れられなくなっています。

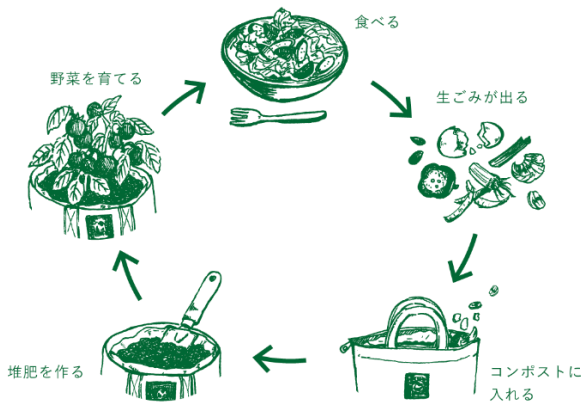
しかし一方で新鮮で無添加の食材は保存が難しいなど、どうしても食品ロスが発生してしまいます。という悪循環が起きています。

ホテル業の抱える世界共通の課題をチャンスと捉え、付加価値をつけて循環できる取り組みをスタートする事がホテルの責任であり、“#捨てないステイ”プロジェクトは、今後日本が率先して世界に発信できる。

大きな可能性を秘めています。

どうやって循環するの？

“#捨てないステイ”プロジェクトは、ホテルで出た生ごみをホテルで循環させる仕組みです。



プロジェクト 発足の背景

2019 年末に環境省が主催した環境・社会課題の解決を目指す若手の起業家を発掘する「TJ(トランスフォーマー・ジャパン)ラボ」で社会課題を解決したいホテルグレートモーニング博多と、アドバイザーとして選出されていた NPO 法人循環生活研究所、理事 たいら由以子との出会いがきっかけでした。[\(https://www.transform-japan-lab.com/\)](https://www.transform-japan-lab.com/)

プロジェクト 協力企業

- ・ホテルグレートモーニング博多 (<https://hotelgreatmorning.com/>)
- ・FUTAEDA (株) (<https://www.futaeda.com/>)
- ・NPO 法人循環生活研究所 (<https://www.jun-namaken.com/>)
- ・ローカルフードサイクリング (株) (<https://lfc-compost.jp/>)
- ・サステナブル・ラボ (株) (<https://suslab.net/>)

ホテルの特徴

■天然素材、水そして空気にまでこだわった「都市型リフレッシュホテル」のこだわり

1. 「空気が美しい」 次世代冷暖システム F-CON (光冷暖) を全部屋に採用
2. 「天然素材が包み込む」 木材は天然の竹にこだわり、壁も漆喰や珪藻土にこだわりました。
3. 「ミネラルウォーター」 水道から出てくる水は全て、3 か所に設置している特殊な活水器、濾過を通して出てくるため、出てくるお水は全てミネラルウォーター。
4. 「風で織るタオル」 IKEUHI ORGANIC 社のタオルを標準採用、洗剤は環境に配慮したものを使用。
5. 「高級寝具」 京都 IWATA と共同開発した寝具は金属のスプリングなどは一切使いません。自然な寝心地を作り出すことで、癒されるひと時をお届けします。
6. 「こだわりの朝食」 手作りの発酵玄米おにぎりセットは身体への優しさと一日の活力をお届けします。

■新しいホテルカルチャーを提案していく為に

COVID-19 (新型コロナウイルス感染症) の脅威は、わたしたちに社会や環境の変化への備え、対応力を問うています。わたしたちが目指す、持続可能なホテルの在り方について改めて深く考えるきっかけと捉え、ますます次世代のホテルを創る責任と役割を痛感しています。グレートモーニング博多は、感染症の蔓延を含めた気候変動リスクとまっすぐに対峙するため、アメニティや食の素材などへのこだわりはもちろん、建築段階から今後のホテルの在り方を考え、人と星にやさしいホテルを目指しています。社会に目を向けると、窓ガラスが大きく、エネルギーロスが大きい建築や、食品ロスを顧みない運営などがまだまだ存在しています。

不特定多数の方にアプローチができるホテルだからこそ実現しなければいけない。そして体現していく責任と役割があると私たちは考えています。その責任と役割を果たすため、社会や環境への負荷を SDGs に則って定量化 (数値化) する取り組み (GIRIGO) も準備しています。※2020 年 6 月頃に発表予定

これからも私たちは学び、新たな取り組みへの挑戦をしていきます。