

現場主導で改善した地域と連携した食品ロス削減

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

ホテルが抱える食品ロスの課題「食品残渣(食べ残し)」、「調理残渣(調理くず)」、「ビール醸造残渣(製造カス)」、「供給過多(売れ残り)」を現場スタッフのアイデアで解決しました。

□食品残渣(食べ残し)

- ・農林水産省が推奨する食品ロス削減国民運動「ろすのん」をビューッフェレストランで推奨
- ・環境省が推奨する宴会時の食べきりを促す取組「30・10運動」を宴会・婚礼などで推進



・食べきれなかった料理をお客様の自己責任で持ち帰る取組「mottECO(モッテコ)」を試行



□調理残渣(調理くず)

- ・「調理くず」を生ごみ削減機に投入し、微生物により生分解させることで生ごみを水と無機物に分解。残渣の運搬・償却の必要がないことからCO₂排出量を抑制。
- ・カクテルに使用したフルーツの皮などをコンポスト化し、できた堆肥でハーブを育てそのハーブを使用したカクテルを「サステナブルカクテル」として提供。
- ・シイタケの石づきや野菜の皮などの調理残渣を有効活用した「サステナブル醬」を開発



□ビール醸造残渣(製造かす)

- ・ビールの醸造過程で発生するさまざまな「製造かす」を飼料として二次利用し、その飼料で育てた牛や鰻をホテルで調理する、資源循環型利用を促進。



- ・レストランのコーヒーかすと麦芽かすを堆肥化し(株)西原商会在熊本県に所有する(株)西原グリーンファームの畑に散布しかごしま伝統野菜「伊敷長なす」を栽培。



□供給過多(売れ残り)

- ・ホテル内ベーカリーショップで消費期限の近づいたパンを冷凍保存し、かごしま子ども食堂・地域食堂ネットワークを通じ、子ども食堂に無償提供。
※その他備蓄米やミネラルウォーターも提供



かごしま子ども食堂支援センターアンバサダーに就任

