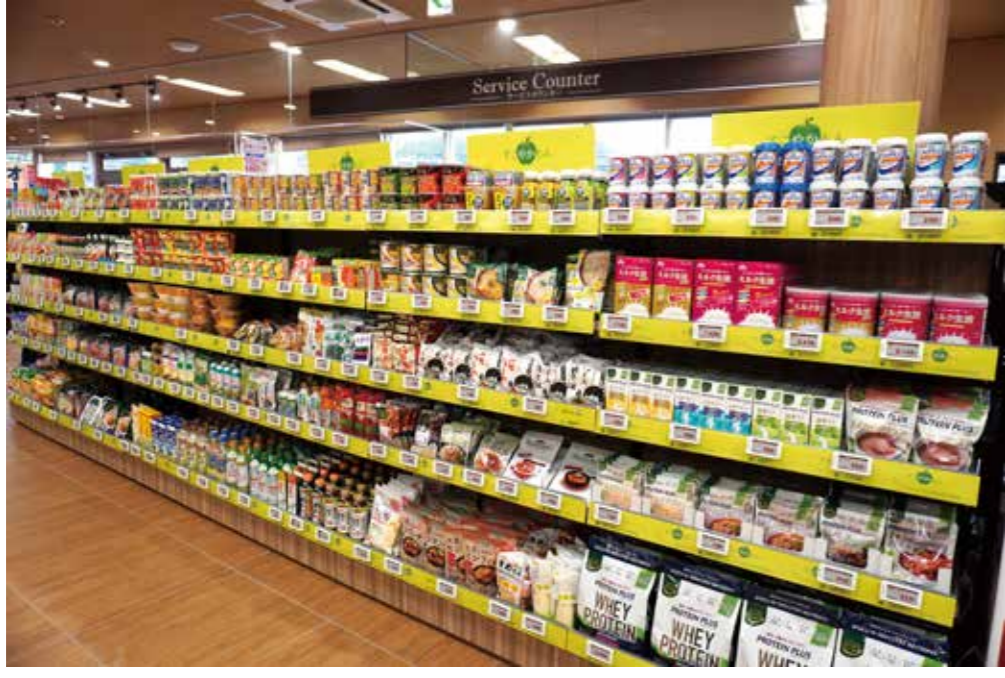


# 協賛パートナーのSDGs活動のご紹介



株式会社近商ストア



すこやかもん

近商ストアは、スーパーマーケットを大阪・奈良・京都地域で37店舗営業しています。当社では、店舗に訪れるのが困難なお客様のために、移動スーパー「とくし丸」を22台運行しています。生鮮食品や惣菜・日用品等、約400品目1200点を軽トラックに積み込み、ご自宅前に訪問するサービスです。また、店頭でお買い物をされた商品をご自宅まで配達する「来店宅配サービス」を20店舗で実施しています。そのほかにも、お客様がインターネットを使って商品を選んでご自宅で受け取れるサービス「ネットスーパー楽ねっと便」を5店舗で実施しています。

商品面では、健康づくりに役立つおすすめ商品を「すこやかもん」と名付けて販売し、皆様の健やかな暮らしを普通の食からサポートしています。また、店頭でのレシビカード・デジタルサイネージや近商アプリにて、旬の食材や健康を意識したメニューのご紹介をしています。

環境面としては、店舗で発生する天ぷら油・魚のアラなどのリサイクルをはじめ、食品ロスや使用プラスチックの削減などを推進しています。



移動スーパー「とくし丸」



近鉄百貨店



米粉クッキーの試食

近鉄百貨店では、2023年6月にあべのハルカス近鉄本店にて「HAPPY Wellness FESTA-2023」を開催し、期間内の6月10日に関西・食のSDGsプロジェクトとのコラボレーションによる「Wellness×Sustainable 試食&販売会」をウェルカムガレリアにて行いました。

関西・食のSDGsプロジェクトのパートナーであるMAISON TSUJI. がプロデュースする米粉クッキーの試食や、株式会社ワイ・ヨットによる繰り返し洗って使えるプラチナシリコンバッグ「ZipTop」等のサステナブルグッズの販売を行いご来店いただいたお客さまへ、食を通じたサステナブルなライフスタイルをご提案いたしました。

米粉クッキーは小麦粉アレルギーの人でも食べることができ、米粉に含まれる栄養素も豊富です。会場では試食と一緒にクッキーのレシピも配付し、多くのお客さまに喜んでいただきました。



米粉クッキーのレシピ



かもめベイテラス鳥羽

## 地域食材の魅力発信とプラスチック削減の取組み

近鉄リテーリングは、2021年7月から、近鉄鳥羽駅構内「かもめベイテラス鳥羽」にて、伊勢志摩のおおさや伊勢茶・伊勢芋などの地域食材を使用した軽食メニューを提供しています。美しい鳥羽の海を大切にしたいという想いで、紙製や木製の包材を使用し、プラスチック製品の削減に取り組んでいます。また、2023年5月よりNPO法人minaが運営する就労支援事業の「多機能型事業所ふたみ農園」で生産した野菜を一部メニューに使用しています。

## 近畿大学農学部との産学連携

近鉄リテーリングの地域商品ブランド「irodori kintetsu (いろどり・きんてつ)」では、2023年1月に、近畿大学農学部と人気のパン製造・販売店である「クックハウス」と協力して、近大 ICT メロンのピューレを生地に練り込んだメロンパンを販売しました。さっくり食感のパンでメロンの香りが際立つメロンホイップクリームをふんわりと挟みました。パンからもクリームからもメロンの甘い香りが広がります。近大 ICT メロンとは、農学部生が「なら近大農法」(ICT 農法)を用い、学内のハウスで栽培したものです。



ふたみ農園で栽培したねぎを使用した伊勢うどん



商品ポスター



株式会社コノミヤ

企業理念：実業で社会に貢献する。

私たちコノミヤは、企業理念をふまえ、国連が採択した「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献してまいります。

17項目の持続可能な開発目標(SDGs)のうち、私たちは下記9項目に注力しています。

<p><b>2</b> 飢餓をゼロに</p> <p>・子ども食堂への食料寄贈</p>	<p><b>3</b> すべての人に健康と福祉を</p> <p>・バリアフリーに配慮した店舗設備</p>	<p><b>7</b> エネルギーをみんなにそしてクリーンに</p> <p>・太陽光による発電</p>	<p><b>8</b> 働きがいも経済成長も</p> <p>・ワークライフバランスの推進 ・72歳までの雇用 ・7時間労働の推進 ・副業の解禁</p>	<p><b>11</b> 住み続けられるまちづくりを</p> <p>・コノミヤテラスの設置 ・河内長野市と関西大学との包括連携協定</p>	<p><b>12</b> つくる責任 つかう責任</p> <p>・食品ロス削減 ・リサイクルの推進 ・バイオマス入りレジ袋の導入</p>	<p><b>13</b> 気候変動に具体的な対策を</p> <p>・LED照明の導入 ・ナイトカーテンによる省電力 ・太陽光発電による省電力 ・ガス発電による省電力 ・ノンフロンケースの導入</p>	<p><b>14</b> 海の豊かさを守ろう</p> <p>・バイオマスレジ袋の導入</p>	<p><b>17</b> パートナリシップで目標を達成しよう</p> <p>・フードバンク等への食料寄贈 ・女子サッカーチームの連携 ・産学官連携によるスマートエイジングシティの実現</p>
--	--	---	---	---	--	---	--	---

## 三和澱粉工業株式会社



三和澱粉工業株式会社  
代表取締役社長  
伊藤 歩

### トウモロコシをまるごと使う 製造システムとは

—製造方法について詳しく教えてください。

三和澱粉工業では、トウモロコシを原料にコーンスターチや加工澱粉、糖化製品などを開発・製造しています。コーンスターチの製造の過程で3割ほど、胚芽や種皮といった副産物が出てきます。「胚芽」は食用油の原料に、「種皮」は家畜などの飼料に、「タンパク質」はアミノ酸調味料などの原料や飼料に、「コーンスティブリーカー」は飼料や発酵培地に再利用。これらの副産物には価値のある成分・機能が眠っていますので、活用に向けて研究・開発を進めているところです。さらに、産業廃棄物の「糖液を含む珪藻土」は肥料やセメントの原燃料としてご活用いただき、産業廃棄物は100%リサイクルしております。そして、2002年には小型ガスコージェネレーションシステム(以下、CGS)を導入。2006年には大型CGSを追加導入して、エネルギーの有効利用に努めています。

### 排熱・排水をリサイクルして CO2 総排出量を約25%削減

— CGS とはどのようなシステムですか。

澱粉を製造する際には、多量の蒸気と電気を使用します。通常、タービン(回転式の原動機)を回して出る蒸気は、排熱として廃棄するしかありません。しかし、CGSは発電時に発生する排熱を工場の熱源として利用できるため、エネルギー消費量とCO2排出量を大幅に削減できます。発電した電力量の半分は工場で使用し、余剰電力は電力会社に販売。なお、工場排水はメタン発酵させてバイオガスを抽出し、ボイラーのエネルギーとして活用しています。大型CGS導入前の2002年～2005年と、導入後の2019～2022年度を比較すると、約17%のCO2総排出量削減に成功。「製品の加工度が増すと生産エネルギーも上昇する」という点を加味し、同条件で比較すると、実質約25%削減できたことがわかりました。

## MIYAKO HOTELS & RESORTS

都ホテルズ & リゾーツ  
株式会社近鉄・都ホテルズ



大阪マリオット都ホテル  
料飲部 総料理長  
谷詰 和隆

### ホテルの責任と捉え、 地域や環境に貢献

—SDGsの取り組みについて教えてください。

都ホテルズ & リゾーツでは、近鉄グループサステナビリティ方針に基づき、事業活動におけるSDGs(持続可能な開発目標)の実現「人と地球を豊かにする観光」「脱炭素・循環化社会実現への貢献」などに取り組んでいます。

ホテル業はそもそも周辺地域や自然環境に負荷を与える事業であることから、地域や環境への貢献は企業としての責任と捉え、さまざまな活動を行ってまいりましたが、SDGsに本格的に取り組んでいくきっかけになったのは、2015年の国連サミットでの採択と、2022年4月のプラスチック資源循環促進法の施行です。

当社では、全ホテルから「自分たちに何ができるのか」とアイデアを募った結果、400以上集まり、その一つが大阪マリオット都ホテルの「再生可能な農業リサイクル」です。

### 柑橘皮で伝統野菜を育む、 循環型の農業システムを実現

—「再生可能な農業リサイクル」とはどのような取り組みですか。

大阪マリオット都ホテルでは、毎朝フレッシュオレンジジュースなどを提供しており、1日平均9～10kgの皮を廃棄していました。この廃棄物で何かできないかと協力会社に相談して生まれたのが、皮のミネラルを生かした酵素肥料です。エコ農作物に力を注ぐ三浦農園様をご紹介いただき、この肥料を使ってホテル用の野菜を栽培いただくことになりました。

現在、作っていただいている野菜は泉州水なすや泉州玉ねぎなど5種類ほどです。もちろん、品質は良いので、素材の味をストレートに感じていただけるようなメニュー構成を意識して提供しております。酵素堆肥の使用については、ご協力いただいている三浦農園様においても土が安定して規格外の野菜が育ちにくくなったと聞いており、栽培率、品質向上に繋がるWin-Winの農業リサイクルシステムを構築できたと感じております。

## MAISON TSUJI.



第31回世界親と子のクッキング大賞  
優勝チームの料理

### 食のSDGs。家庭から未来へ、世界へ。

「Action for SDGs・私だって考えている地球のエコと食の未来」をスローガンに、食育、食のSDGs活動を、各国の政府機関とともに続ける「MAISON TSUJIグループ(辻ウェルネスクッキング)」。

戦後間もない1948年。食糧難の時代に、アメリカから「奇跡の人」ヘレンケラー女史が来阪。辻ウェルネスクッキング創設者辻岩治は、視覚、聴覚、言葉に障害を持つヘレンケラー女史一行を、日本料理でおもてなしするために、日夜考え、食材を調達し、料理や演出に様々な工夫をこらし、真心を込めて作りました。岩治の平和の心が女史に通じ、その料理に感激した女史は、「ブルーバードディナー」と名づけました。

- 1887年 食品問屋「たまや(創業者辻岩松)」創業。
- 1917年 食品問屋転じて、料理学校日本割烹学校(現在の辻ウェルネスクッキング)創立。
- 1948年 ヘレンケラー女史来阪。  
平和の心で辻岩治がおもてなしを担当、食の国際交流スタート。
- 1993年 第1回世界親と子のクッキング大賞開催  
「テーマ：私だって考えている地球のエコと食の未来！関西から食の国際交流を！」  
後援：近畿2府4県教育委員会、カナダ総領事館他。

2023年、女史、来阪から75年。辻ウェルネスクッキングには、今も辻岩治のスピリッツが継承されています。今夏の辻ウェルネスクッキング主催 第31回世界親と子のクッキング大賞でも、子供のころから食材を無駄にせず、大切にし、そして、食で国際交流をテーマに親子で自慢の料理と腕を競いました。テーマは、「カナダの農水産物と地元近畿の食材を組合わせて作る料理」です。

辻ウェルネスクッキングは、サステナブルな家庭料理を通じて、食のSDGsの実現に向けてこれからも歩み続けます。

- 2013年 辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校開校
- 2014年 オーストラリア ビクトリア州副首相夫人ハルカス校で日本料理体験。
- 2019年 カナダ首相夫人 ソフィートルドー女史  
ハルカス校 Kids クッキング視察訪問。
- 2023年 第31回世界親と子のクッキング大賞開催  
後援：名古屋カナダ領事館、日本カナダ会、近畿2府4県教育委員会  
スローガン：食のSDGs、伸び行く子供・拡がる家庭料理の輪！