

第 12 次横浜市消費生活審議会
第 1 回消費生活協働促進事業審査評価部会

議事次第

令和元年 6 月 4 日（火）午後 2 時
関内中央ビル 5 階特別会議室

1 開 会

2 議 題

- (1) 部会長の選出について
- (2) 会議録確認者の選出について
- (3) 平成 30 年度消費生活協働促進事業の評価について

3 閉 会

【配布資料】

- 資料 1 本部会名簿
- 資料 2 実施団体一覧
- 資料 3 事業評価表
- 資料 4 実績報告書類等一式
- 資料 5 事業相互評価シート
- 資料 6 申請書類一式

第12次横浜市消費生活審議会
消費生活協働促進事業審査評価部会委員名簿

平成30年10月1日現在

No	区分	委員氏名	所 属
1	事業者	おおもり しゅんいち 大森 俊一	公益社団法人 日本訪問販売協会 専務理事・事務局長
2	学識	かわい なおみ 河合 直美	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
3	消費者	よう なおこ 楊 直子	横浜市生活協同組合運営協議会 代表

敬称略：五十音順

平成30年度消費生活協働促進事業 実施団体一覧

No.	団体名	事業名	事業の目的及び内容
1	特定非営利活動法人 森ノオト	横浜の地産地消を未来に つなぐ編集会議&文化祭	平成28年度、平成29年度に行ってきた「横浜の地産地消の普及啓発と消費者市民社会の実現に向けた取組みの集大成として、過去2年間の講座で登場していただいた生産者、シェフ等が集まり、地産地消の恵みを味わえる料理を食べられたり、横浜の地産地消についてのパンフレットや小冊子、啓発ツールを一堂に集めて学べる文化祭を開催します。開催までに、毎月1回編集会議を開催して、市内の地産地消の取組みをレポートし、横浜の農業・里山・風土の豊かさを伝え、未来につないでいきローカルに根ざし地域の未来をつくる消費者を育成します。
2	横浜市資源リサイクル事業協同組合	「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす環境配慮型消費行動のススメ	地産地消飲料の原料産地やリユースびんに関わる現場を巡る視察ツアーを行い、二酸化炭素排出量の削減に対する意識や食品ロスへの意識の醸成により環境配慮型消費行動への理解を深めます。 市民が環境配慮型消費行動をしやすくするシステムの構築に向け、消費者との意見交換の機会を創出するためのシンポジウムを開催します。

(平成30年度)

消費生活協働促進事業 事業評価表

記入年月日：平成 31年 3月 20日

代表者名：北原まどか

事業名：横浜の地産地消を未来につなぐ編集会議&文化祭

<評価基準>

よくできた	ふつう	あまりできなかった
A	B	C

評価視点	評価のポイント	自己評価
実 施	・事業目的や課題、対象者の設定は適切だったか。	A・B・C
	・事業の進捗よく状況に応じ必要な対応ができたか。	A・B・C
	・事業の執行、事業実施に伴う参加者数、予算の執行は、概ね計画どおりだったか。	A・B・C
	・独自の発想やネットワーク等、これまでの経験を活かし事業を実施できたか。	A・B・C
効 果	・事業を実施したことにより、課題の解決を図る効果をもたらすことができたか。	A・B・C
	・事業実施後の効果や継続的な展開が期待できるか。	A・B・C
	・事業を実施したことにより、今後、消費生活の課題解決に資する活動に取り組むための知識・ノウハウを蓄積することができたか。	A・B・C
総合評価		A・B・C

総評	主催のNPO法人森ノオト、経済局消費経済推進課、環境創造局農業振興課、北部農政事務所、公益財団法人男女協働参画推進協会が協力し合い、消費者市民社会の実現に向けた受講生の企画を一致団結してサポートすることができた。セミナー講師となった地産地消の料理人や、文化祭ゲストの農家、文化祭の来場者ともに、一体感をもって文化祭をつくりあげることができた。文化祭当日は140名の来場者で賑わい、プログラムの数や時間、内容もほどよく、非常に高い満足度を得ることができた。環境創造局関係者や農協関係者、農業に関わるメディアの取材など、プロの視点からも高い評価を得た。何より、受講生の「横浜の地産地消を盛り上げたい！」という情熱と、受講生の農業参加や取材を受け入れてくださった農家さんとの相乗効果と、この期間で築き上げた信頼関係が素晴らしい。
----	---

(平成30年度)

消費生活協働促進事業 事業評価表

記入年月日：平成31年3月22日

代表者名：宗村隆寛

事業名：「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす環境配慮型消費行動のススメ

<評価基準>

よくできた	ふつう	あまりできなかった
A	B	C

評価視点	評価のポイント	自己評価
実	・事業目的や課題、対象者の設定は適切だったか。	A
	・事業の進ちょく状況に応じ必要な対応ができたか。	A
施	・事業の執行、事業実施に伴う参加者数、予算の執行は、概ね計画どおりだったか。	A
	・独自の発想やネットワーク等、これまでの経験を活かし事業を実施できたか。	A
効	・事業を実施したことにより、課題の解決を図る効果をもたらすことができたか。	A
	・事業実施後の効果や継続的な展開が期待できるか。	A
果	・事業を実施したことにより、今後、消費生活の課題解決に資する活動に取り組むための知識・ノウハウを蓄積することができたか。	A
総合評価		A

総評	<p>今回この事業を展開するにあたり、消費者の皆様へは大いに影響を与えられたと考えている。バスツアーは夏・秋の二回開催し、両日とも多くの市民の方が「これから消費行動には気をつけたい」、「周りの人にも伝えたい」という意識変革・醸成をもたらす事ができた。リユースびんの普及、地域活性へ繋げるには市民一人ひとりにこういった周知と意識の変化を積み重ねてゆく必要があると、我々も参加者も強く感じた。</p> <p>シンポジウムでは140名を超える応募をいただき、120名定員の会場の席がほぼ埋まったほどの盛況の中、様々な形での消費行動への参加方法があると広く情報発信することができた。またアンケートからも「まだ自分は地域には参加できていなかった」、「生活に活かしていきたい」と身近に多様な活動が隠れていたと新たな気付き、そして環境に配慮した消費行動へ繋げるのことの重要性の理解を深めることへ導くことができた。</p> <p>一連の事業を通し、消費者の皆様からも様々なご意見・ご感想をいただき、当プロジェクトにも新たな発見が得られ、今後の持続可能性を見出す事ができた。</p>
----	--

(第7号様式)

消費生活協働促進事業補助金実績報告書

平成31年3月20日

横浜市長

団体名 特定非営利活動法人森ノオト

所在地 〒227-0033

横浜市青葉区鴨志田町818-3

代表者名 北原まどか

(役職) 理事長

平成30年5月23日経消第190号で交付決定を受けた消費生活協働促進事業補助金に係る事業について、次のとおり関係書類を添えて報告します。

1 事業名	横浜の地産地消を未来につなぐ編集会議&文化祭
2 受領年月日	<u>平成30年 8月 24日</u>
3 補助金交付額	<u>¥ 400,000</u>
4 補助金執行額	<u>¥ 400,000</u>
5 残額(余剰金)	<u>¥ 0</u>

※ この書類は、横浜市市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。

(第8号様式)

交付対象事業報告書

1 団体名	特定非営利活動法人森ノオト
2 事業報告	<p>平成30年9月スタートの「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー」は、横浜の地産地消を学び、発信・啓発したいと考える女性9名が半年にわたるプログラムに取り組んだ。地産地消の惣菜店で起業した女性、料理家、農水省認定「地産地消の仕事人」から農家と付き合い一緒に取り組む際の心構えについて学び、横浜市の農政担当者から横浜農業の特徴についてレクチャーを受け、地産地消をメディアで発信する際の注意点などを体得した。受講者は自宅の近くの農家さんについて調べ、「マイ農家」を選び、自らの立案した企画を農家さんに持ちかけ、農業体験等や圃場の撮影等を進めながら、農家との交流を深めていった。「餃子でピンゴ!」や「農地の動画撮影」「地産地消丸わかりガイド」「地産地消グラノーラ」など、全部で7プログラムが立ち上がった。文化祭は農閑期である2月に開催。食育の観点を盛り込み、お子様連れも歓迎とした。その結果、当日は有料プログラム参加者113名、見学参加27名と、予想を上回る来場者があった。参加者の満足度は高く、「市民が企画したからこそその個性豊かなプログラム」と、協力農家からも高い評価を得た。</p>
3 事業評価	<p>地産地消のトップランナーを講師に招いた連続セミナーと、受講生の企画を伴走支援しながら、受講生の思いや個性にあふれる文化祭を実現できた。主催者の森ノオト、経済局、環境創造局、横浜市男女共同参画推進協会が全プログラムをともにつくりあげ、連続セミナー最終回のふりかえりでは、受講生一人ひとりが「私の考える地産地消、消費者市民社会」を自分の言葉で語り、体得したことがわかった。市民参画、協働という意味合いからも、出色の事業になったと評価する。</p>

(第9号様式)

交付対象事業収支決算書

収入合計 ¥ 616,738

支出合計 ¥ 616,738

1 収入の部 (円)

項目	金額	説明
市補助金	400,000	(受領年月日 平成30年 8月 24日)
団体負担金	216,738	
合計	616,738	

2 支出の部 (円)

項目	金額	説明
講師謝金	71,000	セミナー講師 (1万円×3名)、当日ゲスト・スタッフ謝金 41,000円⇒①
会場使用料	36,050	セミナー会場費、事前準備会場費、当日会場費⇒②
人件費(※)	420,000	20H×2人×10ヶ月(1H人1000円)、取材レポート(5000円×2)、講師1回⇒③
消耗品費	1,801	紙代、プログラム用資材⇒④
印刷製本費	55,400	A4版@20,000円×2回、セミナー&文化祭印刷費⇒⑤
その他(食材費)	32,487	食材費(80名分)⇒⑥
合計	616,738	

横浜の地産地消を未来につなぐ 連続セミナー＋文化祭 参加者募集!

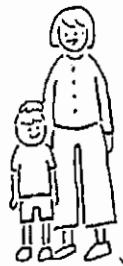


果菜店
食料品販売関係

もっと
地産地消を
発信したい!

横浜の地産地消ネットワークにつながることで、
地産地消の魅力を伝える企画を自分で考えたり、
情報発信の手法を得ることができます。

子どもに安心な
地元の野菜を
食べさせたい!



主婦



飲食店

会ってみたい
農家、生産者さんが
いる!



栄養士
食育関係者

地産地消を
普及するイベントを
やってみたいけど…

料理家

地産地消を
引っぱっている人と
知り合いたい



農家
地産地消したい人

対象者>>地産地消に興味のある人、カフェやお店で地産地消を取り入れたい人、まちづくりに興味のある人、子どもに地域の食材を食べさせたい人

プログラム概要

会場はセミナー、文化祭ともにアートフォーラムあざみ野。プログラムの詳細、申し込み方法は裏面をご覧ください。

9月～ 毎月1回の連続セミナー

ゲストによる話題提供＆自分のやりたいことをまとめる
ワークショップを実施。学びながら生産者とながり、
2月のイベント「文化祭」で集大成の発表やイベントを
企画していきます。



椿直樹さん
(料理人)



田部井美佳さん
(はまキッチン)



小池一美さん
(コマデリ)



北原まどか
(森ノオト)

2019年2月 イベントへの参加

「地産地消を未来につなぐ文化祭(仮)」(2019年2月)にてプログラム
参加者は出展、自身の企画を発表、発信できます。
「文化祭」=プログラム参加者の発表、企画ブース、企画講演の実現の場
横浜の女性農業者を招いて地産地消の魅力を味わえる料理を食べたり、
地産地消関連の書籍や小冊子などを一堂に集めて読むなど。
会場はアートフォーラムあざみ野「生活工房」を予定。

会いたい生産者さんへの取材、
セッティング～サポートします
生産者とのマッチング体制も万全です

横浜市環境創造局が協力。市内限定

連続セミナー詳細

ゲストによる話題提供&ご自身のやりたいことをまとめるワークショップ

第1回
9月4日(火)

GUEST:小池一美さん
「あおばを食べる収穫祭」を企画して + 横浜市の農業について
基本レクチャー

第2回
10月2日(火)

GUEST:田部井美佳さん + 会いに行きたい
「地産地消を料理する喜び」 農家さんを考える

第3回
11月6日(火)

GUEST:北原まどか + 文化祭のテーマを決める
「地産地消を取材する楽しさ」

第4回
12月4日(火)

GUEST:椿 直樹さん + 企画を進める上での悩み発表
「横浜の食卓」の魅力

第5回
1月15日(火)

中間プレ発表会、文化祭準備

2月23日(土)

文化祭本番

3月5日(火)

ふりかえりワークショップ

課題

生産者さんを取材し、
模造紙に学んだ
成果をまとめる

プログラム参加費:6000円(全6回+文化祭)

いずれも時間は9:45~11:45

ゲストプロフィール

小池一美さん



キッチンカー「コマテリ」代表。
自身が出会った生産者からの
食材にこだわって提供する。
青葉区にて地産地消マルシェ
「あおばを食べる収穫祭」を森
ノオトとともに主催。

北原まどか



NPO法人森ノオト理事長。ロー
カルウェブメディア「森ノオト」
編集長。生産者を講座講師とし
て招聘したりメディアで発信す
るなど情報発信者の立場から
の地産地消普及に取り組む。

田部井美佳さん



料理研究家。「はまキッチン」
代表。一つの素材から様々
な調理方法を提案し、無駄
なく使い切る料理を展開。料
理には国内外の文化を意識
している。

椿 直樹さん



「大と根性ホルモン」「ど根性
キッチン」オーナーシェフ。異
業種団体「濱の料理人」発起
代表。農林水産省選定「地産
地消の伝承人」。著書「横浜の
食卓」と根性レシピ。

申し込み

メールに下記を明記の上、
記載のメールアドレスまで送信してください。

- ①氏名 ②住所 ③電話番号 ④メールアドレス
⑤差し支えなければ所属、役職 ⑥参加動機

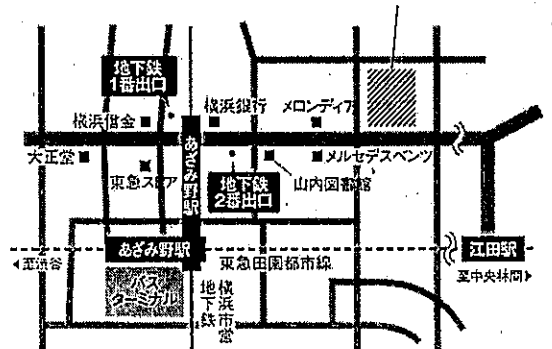
※お子様の同伴を希望されている方は、受付時にご一報ください。
一時預かりなどのご案内をいたします。

定員
10名

申し込み・問い合わせ先 >> event@morinooto.jp
NPO法人森ノオト TEL:045-532-6941

会場

アートフォーラムあざみ野



横浜市営地下鉄・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分

事業紹介

NPO法人森ノオトは平成28、29年度「横浜の地産地消の普及啓発と消費者市民
社会の実現に向けた取り組み」として横浜市経済局と協働で、地産地消の調味料
講座や女性農業者を招いた旬の料理体験会を開催してきました。平成30年度は、
地産地消を普及啓発できる人材育成事業として本事業を行います。
普及啓発事業を自ら企画し、主体的に活動できる市民を育成する「連続セミナー」
を通して、これまで地域農家や地産地消を牽引する人物を取材してきた経験と
ネットワークを生かし、森ノオトがコーディネート、サポートします。

未来をはくむ人のための生活マガジン

森ノオト

http://morinooto.jp/

地域情報やエコライフを発信するウェブメディア。エ
コクッキングや暮らしのエネルギーを考える講座、
地産地消マルシェ「あおばを食べる収穫祭」を主催

横浜の地産地消と出会い 未来につなぐ文化祭

DATE 2019.2.23(土) TIME 10:00~13:00

横浜には、こんなに豊かな農があったんだ!

横浜の生産者と出会った女性たちが、横浜の地産地消をもっと広げたいと願って、楽しくおいしく学べる体験型イベントを企画しました。

お気軽に
お話を
ください!

横浜の食材



野菜やお菓子、
お弁当などの直売もあり!

キッズの参加大歓迎!

ぎょうざ
ビンゴ大会



イベントをハシゴして
楽しもう!

動画上映・
展示 ほか

農家さんや生産者さんの
お話が聞けます!

農家さんとの
トークショー・
ワークショップ

お料理体験

甘酒スムージー、
グラノーラ、小松菜丼、
旬の野菜と昆布

横浜の地産地消普及のトップランナー!ぜひお話ししてみてください!

GUEST



- 椿直樹さん(料理人):「大ど根性ホルモン」「ど根性キッチン」
- 田部井美佳さん(料理研究家):「はまキッチン」
- 小池一美さん:キッチンカー「コマデリ」

体験プログラム参加方法

プログラム参加料 大人1000円/小学生以下500円(未就学児無料)

事前の予約が必要です 申込締切:2月16日(土)

下記のHPにてプログラムの詳細と予約方法をご案内いたします。

<http://morinooto.jp/2019/01/15/bunkasai/>

体験プログラムは複数お申し込みいただけます。

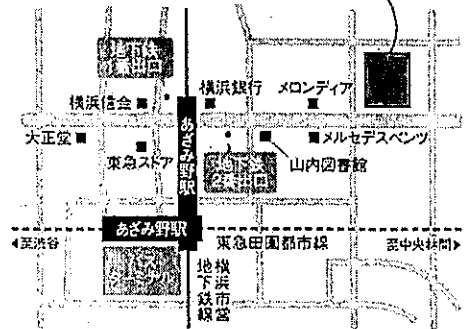
開催時間をご確認の上、重複しないようにご注意ください。

※アートフォーラムあざみ野内に保育施設あり、先着順/要予約(有料)。

保育対象は1歳半~未就学児(子どもの部屋 TEL 045-910-5724)。4日前の17時まで受付。

展示・物販は
入場無料です

アートフォーラムあざみ野



場所 アートフォーラムあざみ野
3F生活工房・会議室1~3

横浜市青葉区あざみ野南1-17-3
横浜市営地下鉄線・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分

プログラム一覽

各回定員10名

各体験プログラムの詳細と参加予約方法はウェブサイトをご参照ください。
<http://morinooto.jp/2019/01/15/bunkasai/> ※重複しないようお申し込みください。

●料理教室 ●試食・試飲 ●トーク ●ワークショップ ●ゲーム ●動画上映

タイムスケジュール

9:50 開場		展示・物販
①	10:00-10:45	
②	11:00-11:45	
③	12:00-12:45	

cook taste talk

「地産地消グラノーラ」ワークショップ付き
 青葉区の女性農業者 三澤百合子さん
 「加工品開発ヒストリー」トークショー

企画者

みつはしあやこ(料理家)

① 10:00~10:45
 ② 11:00~11:45



cook taste talk

斉藤農園(都筑区)の美味しい旬野菜 &
 “ぶんこのこんぶ”(金沢区)でパパッとクッキング

企画者

荒木のりこ(料理教室主宰)
 なかおわかこ(酵母パン・ゆるマクロビ教室主宰)

② 11:00~11:45
 ③ 12:00~12:45



game taste talk

十日市場・佐藤農園 野菜家の野菜を使った
 ぎょうざでビンゴ! ~食べるって大切~

キッズの参加
 大歓迎!!

企画者

竹澤寛子(会社員、2児の母)

② 11:00~11:45
 ③ 12:00~12:45



movie talk taste

出番です。遊休農地
 動画上映と、
 遊休農地を活用する会代表・三澤元芳さんのお話

企画者

荒井優紀子(はまふうどコンシェルジュ)

① 10:00~10:45



cook taste

発酵から地産地消を考える
 川口糴店(瀬谷区)の甘酒と
 佐藤農園 野菜家(緑区)の野菜でスムージー

企画者

関口春江(エリア活用プロデュース、空間デザイナー)

① 10:00~10:45
 ② 11:00~11:45



cook taste talk

小山晃一さん(港北区)を囲んで聞く
 小松菜ストーリーを感動の小松菜井とともに

企画者

池田美智恵(会社員、マルシェボランティア)
 山本久美子(アルバイト)

③ 12:00~12:45



申込み不要
 展示

横浜市の地産地消まるわかりガイド
 ~今日はなにを食べよう!??~

企画者

山本久美子 &
 宮内愛子(主婦、食育インストラクターめざしてます!)



物販あり!

コマデリのお弁当、ハイルドケーキのお菓子、アマンドリーナの青みかンドレッシングほか、プログラムに登場する生産者さんからの農産物の販売もあります!



なお、同日13:00より1階レクチャールームにて「横浜 食と展のフォーラム2019」が「横浜農産×お土産」をテーマに開催されます(横浜市環境創造局主催)。
 詳細:<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyo/torikuml/forum2019.html>

「横浜の地産地消と出会い、未来へつなぐ文化祭」とは?

平成30年9月から開催してきた「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭」を受講した皆さんによる発表の場です。連続セミナーでは、横浜の地産地消普及を牽引しているゲストを招いて経験談を聞きつつ受講者自身がこれからやりたいことをまとめ、実際に生産者と会って打ち合わせながら「文化祭」での発表イベントを企画しました。

森ノオト <http://morinooto.jp/>

NPO法人森ノオトは平成28、29年度「横浜の地産地消の普及啓発と消費者市民社会の実現に向けた取り組み」として横浜市経済局と協働で、地産地消の調味料講座や女性農業者を招いた旬の料理体験会を開催してきました。平成30年度は、地産地消を普及啓発できる人材育成事業として「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭」事業を実施しています。

ホーム **森ノオト**
未来につなぐ地産地消

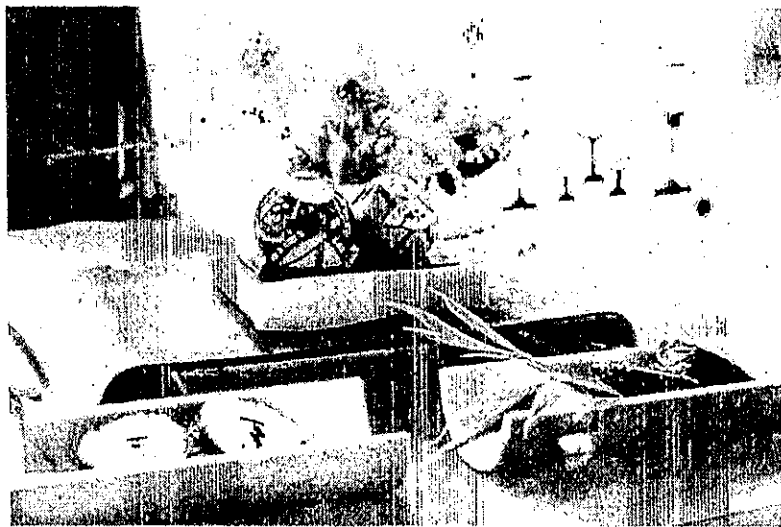
森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭 参加者募集！

イベント まなぶ 理事長/編集長/ライター 北原まどか 2018/08/15



NPO法人森ノオトでは、「平成30年度横浜市経済局消費生活協働促進事業」として、横浜の農や食文化を学び、調べ、発信する担い手を育成する「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭」をおこないます。2月に開催する「文化祭」をみんなで一緒に作りませんか？



東区の竹林で地産地消の「ひな巻き寿司」。横浜の農村の伝統文化を未来に伝えたい

サイト内検索

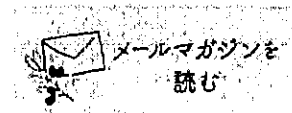
カテゴリ

- たべる つくる
- まなぶ そだてる
- くらす でかける

地域

- 横浜あまば >
- 横浜全域 >
- 神奈川 >
- 東京 >
- 全国・海外 >

ピックアップ



特集



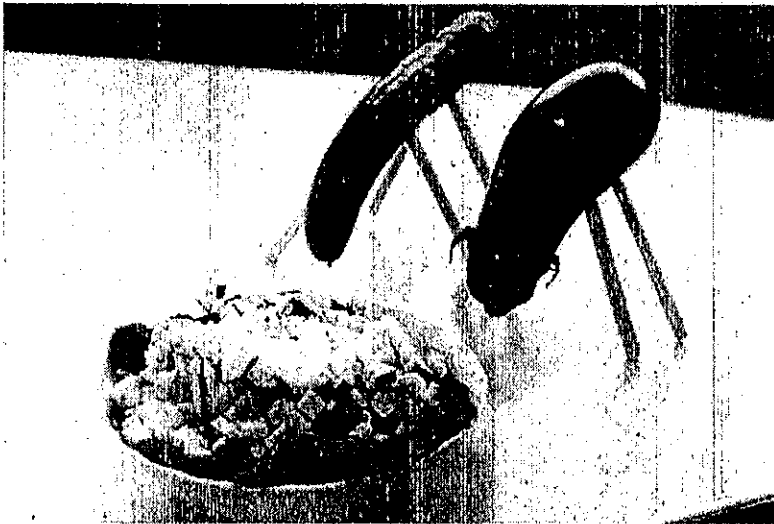
森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか？

ホーム **森ノオト**
地産地消の未来をつなぐ

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

過去2年間は、森ノオトが横浜の農家のお母さんや、地産地消の調味料生産者を招いて料理講座を開催するスタイルで実施してきましたが、今年度は一歩踏み込んで、「横浜の地産地消に関わるイベントを自分で企画し、実現していく」人を育成する事業として、「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭」をおこないます。



横浜の農村の「お盆」では、ご先祖様をお迎えする時に、季節の食材を使った料理を提供する

参加者は、横浜の地産地消ネットワークにつながることができ、地産地消の魅力を伝える企画を自分で考えたり、情報発信の手法を得ることができます。

これまで森ノオトが普及啓発事業を自ら企画し、主体的に活動できる市民を育成する「連続セミナー」を通して、これまで地域農家や地産地消を牽引する人物を取材してきた経験とネットワークを生かし、森ノオトがコーディネート、サポートします。



農家のお母さんに学んだ「こんにゃく」。平から手づくりしたこんにゃくは、弾力や新鮮度が違う！

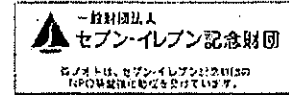


特集一覧へ >

過去の記事を読む

月を選択

ライター一覧 >



森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

X

ホーム **森ノオト**
地産地消をつなぐNPO

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

子どもに安心な地元の野菜を食べさせたい！

そんな、地産地消に興味のある人、カフェやお店で地産地消を取り入れたい人、まちづくりに興味のある人、子どもに地域の食材を食べさせたい人……資格や経験は問いません。横浜の豊かな食文化や農的生活に関心のある方なら、どなたでもご参加いただけます。



青葉区の農家のお母さんにおもてなしいただいたお料理。ふかしもち、お雑煮、佃煮や漬物……どれも横浜の恵み

このプログラムの特徴は、2019年2月23日（土）に開催する「地産地消を未来につなぐ文化祭」を参加者全員でつくっていくのが最終ゴールです。9月から5か月にわたり毎月1回2時間のセミナー形式で、横浜の地産地消の魅力を発信することに貢献している「つなぎ役」をゲストに招き、どのように地産地消でイベントを企画したり、情報発信をしながら仲間を広げているのかについて語っていただきます。また、毎回、企画の立て方、情報発信の仕方、企画を実現に持っていくための具体的なノウハウを学んでいきます。



セミナー受講生が会いたい、招きたい人とのマッチングは、NPO法人森ノオトと横浜市環境創造局がサポート



森のなかま募集中!

×

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか？

ホーム **森ノオト**
NPO法人

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

を一堂に集めて読む……といった企画をイメージしています) するまで、NPO法人森ノオトと、横浜市環境創造局の農業・地産地消担当のスタッフがサポートします。会いたい生産者さんへの取材やマッチング体制も万全です。



セミナー、文化祭ともに会場は「アートフォーラムあざみ野」。横浜の男女共同参画をリードしてきた団体の精神を感じながら事業を実施していく

<プログラム詳細>



森のなかま募集中!

X

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

森ノオト

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

10月17日(水)	「地産地消を知りたい」 岡本さんをお迎え	
11月01日(金)	QUEST:北原まどか 「地産地消」を取材する奥深い「子」文化祭のテーマを決める	
12月04日(水)	QUEST:植苗出帆 「横浜の食卓」の魅力を「食」を軸にのぞくまでの前編	
1月15日(水)	中田プロダクション文化祭	
2月23日(土)	文化祭本番	
3月10日(日)	マリノオリワーキングキャンプ	

プログラム参加費 6000円(全6回+文化祭)
いすは心地区B9 45-11 45

 北原まどか 横浜の地産地消を支援する「子」文化祭のテーマを決める。取材する奥深い「子」文化祭のテーマを決める。取材する奥深い「子」文化祭のテーマを決める。	 植苗出帆 「食」を軸にのぞくまでの前編。取材する奥深い「子」文化祭のテーマを決める。取材する奥深い「子」文化祭のテーマを決める。
---	--

申し込み 申し込み 申し込み 申し込み

メールに下記を印刷の上、
〒221-8501 横浜みなとみらい2区 1-17-3 森ノオト事務局

①氏名 ②住所 ③電話番号 ④メールアドレス
⑤申し込みの理由(希望する理由) ⑥お名前

〒221-8501 横浜みなとみらい2区 1-17-3 森ノオト事務局

申し込み用紙をダウンロードする
event@morinooto.jp

〒221-8501 横浜みなとみらい2区 1-17-3 森ノオト事務局



ゲストによる話題提供&ご自身のやりたいことをまとめるワークショップ
いずれも時間は9:45~11:45
会場は「アートフォーラムあざみ野」セミナールームまたは会議室
(横浜市青葉区あざみ野南1-17-3)
東急田園都市線、横浜市営地下鉄あざみ野駅より徒歩5分

第1回 9月4日(火)
ゲスト:小池一美さん「"あおばを食べる収穫祭"を企画して」
+ 横浜市の農業について基本レクチャー



森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

ホーム **森ノオト**
はまキッチン

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

第2回 10月2日(火)

ゲスト：田部井美佳さん「地産地消を料理する喜び」

+ 会に行きたい農家さんを考える



田部井美佳さん：料理研究家。「はまキッチン」代表。一つの食材から様々な調理方法を提案し、無駄なく使い切る料理を展開。料理には国内外の文化を寛容している。

第3回 11月6日(火) ゲスト：北原まどか「地産地消を取材する楽しさ」

+ 文化祭のテーマを決める



北原まどか：NPO法人森ノオト理事長。ローカルウェブメディア「森ノオト」編集長。生産者を調査・調査として招聘したりメディアで発信するなどの情報発信の立場からの地産地消普及に取り組む。



森のなかま募集中!

X

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

ホーム **森ノオト**
かきつけてつくるこの村

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ



樽直樹さん：「六ど根性ホルモン」「ど根性キッチン」オーナーシェフ。異業種団体「濱の料理人」発起・代表。農林水産省認定「地産地消の仕事人」。著書『横浜の食卓〜ど根性レシピ〜』。

第5回 2019年1月15日（火） 中間プレ発表会、文化祭準備

課題：生産者さん取材し、模造紙に学んだ成果をまとめる

本番：2019年2月23日（土）文化祭本番

ご自身の企画を発表していただきます。

会場はアートフォーラムあざみ野「生活工房」と3F会議室を使います

第6回 2019年3月5日（火）ふりかえりワークショップ

Information



森のなかま募集中!

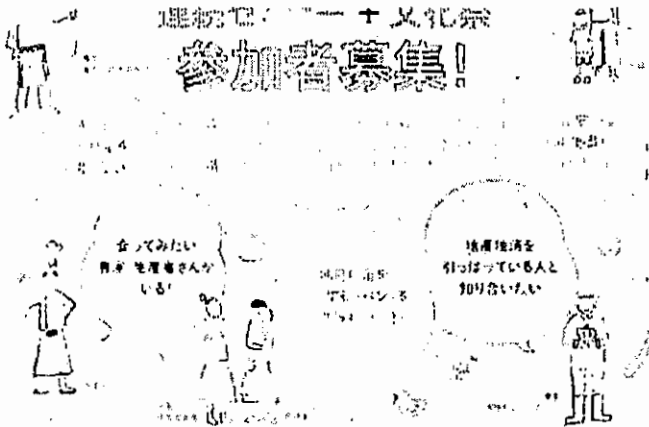
×

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか？

ホーム **森ノオト**
FUTURE FOR COMMUNITY

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

連続セミナー+文化祭
参加者募集!



毎月1回の連続セミナー

毎月1回は、地産地消の現場から、お話を伺い、その魅力を学びます。また、地産地消の現場から、お話を伺い、その魅力を学びます。

イベントへの参加

イベントへの参加

申し込み方法：メールに下記を明記の上、記載のメールアドレスまで送信してください。

1)氏名 2)住所3)電話番号4)メールアドレス5)差し支えなければ所属、役職 6)参加動機

申込先： event@morinooto.jp

問い合わせ： NPO法人森ノオト TEL 045-532-6941 (平日9:00~17:00)



この記事を書いた人

北原まどか 理事長/編集長/ライター

幼少期より取材や人をつなげるのが好きという根っからの編集者、ローカルニュース記者、環境ライターを経て2009年11月に森ノオトを創刊、3.11を機に持続可能なエネルギー社会をつくることに目覚め、エコで社会を変えるために2013年、NPO法人森ノオトを設立、理事長に、山形出身、2女の母。

Facebook

[このライターの記事一覧へ >](#)



森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

X



ホーム

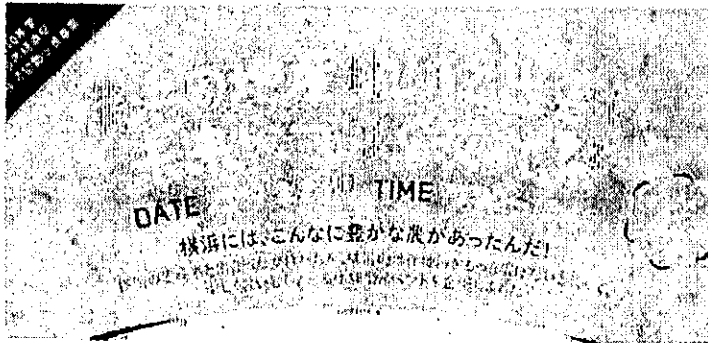
森ノオト

イベント
地産で見つけるエコのほ
http://morinooto.jp

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

2/23「横浜の地産地消と出会い、未来につなぐ文化祭」いよいよ開催！お申し込みはこちらから！

イベント まなぶ ライター 松園智英 2019/01/15



「横浜には、こんなに豊かな農があったんだ！」横浜の地産地消に出会い、感動し、地産地消を広げる役割を担いたいと願う女性たちによる合同イベント「横浜の地産地消と出会い、未来につなぐ文化祭」を、あざみ野アートフォーラムで開催します。メンバーそれぞれの個性がきわだつプログラムの数々は、新鮮な横浜の旬野菜を味わいながら生産者さんたちとも触れ合えるという見どころ&味わいどころが満載！各プログラムの詳細とお申し込みをご案内します。

「横浜の地産地消と出会い、未来につなぐ文化祭」とは？

これまで数え切れないほど横浜の生産者や地産地消に関わる記事を発信し、エコクッキングや地産地消を普及するイベントも企画してきた森ノオトでは、今年度、「地産地消を普及する新たな人材を育成する」試みに取り組んでいます。それがこの横浜市との協働事業「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー+文化祭」です。

一般公募で集まったメンバーは、「地産地消をもっと知りたい、広めたい」という共通の気持ちを持った様々な立場の女性たち。2018年9月に開講した月1回の連続セミナーの中で、それぞれ自分のやりたいことや経験を見つめ直し、「マイ農家」さんを探して実際に会いに行きました。「身近に、こんなにがんばってくださっている素敵な生産者さんが！」と、その感動や想いを分かち合いながら、2月23日の「文化祭」に向け企画を練りました。

サイト内検索

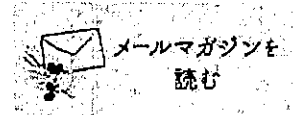
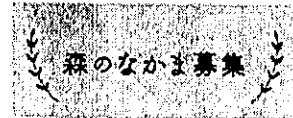
カテゴリー

- たべる つくる
- まなぶ そだてる
- くらす でかける

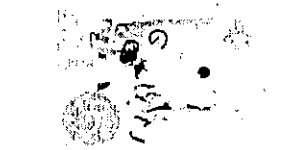
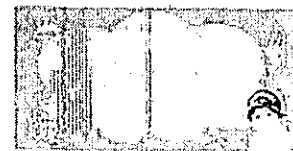
地域

- 横浜あおば >
- 横浜全域 >
- 神奈川 >
- 東京 >
- 全国・海外 >

ピックアップ



特集





個々が文化祭で発表する企画を練るまでに、横浜市の農業についての基礎知識や農家さんと接する際の姿勢などについて学んでいった。地産地消"初心者"の私も、スタッフとして末席で皆さんの実さや感動に共感しきり

そして生まれたのは、楽しそうで賢いプログラムの数々！

お料理教室やトークショー、参加型のワークショップに動画上映、初めての方にぴったりの展示に、キッズも楽しめる試食ビンゴゲームに直売コーナー。どれも横浜の農や食のことを考えてもらいたいという企画者のみなさんの想いが詰まった、フレッシュな情熱と個性にあふれる地産地消イベントです！

当日にはコラボする生産者さんに加え、森ノオトではおなじみの「コマデリ」の小池一美さん、神奈川県地産地消普及の第一人者の料理人・橋直樹さん、料理家で「はまキッチン」代表の田部井美佳さんら同セミナー講師陣も参加します。

「地産地消にあまり詳しくないけれど」という方も、食と地域のつながりを知ってみたいという方、大歓迎！

ぜひ会場で農家さんや生産者さん、そして情熱にあふれる企画者のお話を聞いてみてくださいね！

お子さんが食に興味を持つきっかけの場にもなると思います。

プログラムへのお申し込みは各リンクからどうぞ。

【参加費、会場】

参加費：1プログラムごと 大人1000円、小学生以下500円、未就学児無料（保護者同伴）

定員：プログラム各回10名

申し込み期間：2019年2月16日（土）まで

会場：アートフォーラムあざみ野 3F生活工房・会議室1～3

（横浜市青葉区あざみ野南1-17-3）

横浜市営地下鉄線・京急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分

★★★会場はお申し込み不要です。お気軽においでください！展示、物販コーナーはご自由にお楽しみいただけます★★★

※保育について

アートフォーラムあざみ野内に保育施設があります。先着順/要予約（有料）。

保育対象は1歳半～未就学児。「子どもの部屋」TEL 045-910-5724 へ直接お申し込みください。イベント4日前の17時まで受付。

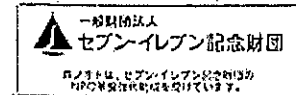


特集一覧へ >

過去の記事を読む

月を選択

ライター一覧 >



森ノオトは、セブンイレブン記念財団の
NPOの運営委託を受けています。

【体験プログラム詳細とお申し込み】

※複数お申し込みいただけます。時間が重ならないよう、ご注意ください。

「地産地消グラノーラ」ワークショップ付き 青葉区の女性農業者 三澤百合子さん「加工品開発ヒストリー」トークショー

企画者：みつはしあやこ（料理家／「和食育こころ」、出張手前味噌教室主宰）

開催時間：10:00～10:45、11:00～11:45

料理家みつはしあやこさんが、「よこはま100人のひとしづく〜手前味噌づくり〜」で出会った青葉区の農家・三澤家の百合子さんとコラボします！



青葉区のこどもの国の近く、自然が豊かに残る地域で代々農家を営む三澤百合子さん（左）と、「心と体を満たす”生きる糧”を厨からこどもたちへ」という願いを持ち料理教室を主宰しているみつはしあやこさん（右）

トークショーでは、みつはしさんが三澤さんに工房を構えたお気持ちや、一から開発してきた「ジャム」や「浜なしの焼き肉のたれ」など数々の加工品に込めた「想い」をうかがいます。

そしてワークショップでは、「毎日食べたい！私の好きなグラノーラ」。（主婦の友社、2015年）の著書を持つみつはしさんならではの「地産地消グラノーラ」がお見え！青葉区産の材料（百合子さんのジャムやドライ野菜など）を使い、フライパンで手軽にできるグラノーラづくりを体験できます。一体どんなグラノーラになるんでしょう？！

「いろいろな世代の方に”地域と交わり暮らすこと”に想い馳せ、自然と自分の町へ愛着を持ってもらえたら…」というみつはしさんの願いから生み出されたプログラム。さあ、キッチンを囲み、地域多世代交流しましょう！

申し込みはこちら

出番です。遊休農地 ～動画上映と遊休農地を活用する会代表・三澤元芳さん（青葉区）のお話～

企画者：荒井優紀子（はまふうどコンシェルジュ）

開催時間：10:00～10:45

企画者の荒井さんは、バルシステム神奈川ゆめコープの理事を務めたのち、青葉区民メディアリポーターグループメンバーとして活動。そのかわら「はまふうどコンシェルジュ講座」（横浜市が主催する地産地消を学び普及するための講座）を修了……とバイタリティにあふれる方です。今回は「遊休農地」をテーマに、耕作されていない農地の活用や再生に取り組む農協青壮年部の活動「遊休農地を活用する会」の取り組みを細やかに取材し、映像にまとめました。



「遊休農地を活用する会」の皆さんと荒井さん。リーダーの三澤元芳さん（左から3番目）は、前出の三澤百合子さんの息子さん

青葉区や緑区にまたがる遊休農地では小麦、大豆、玉ねぎが栽培されており、今回はそれらを動画で取材。小麦はパスタやパンとして地産地消の加工品となり、大豆は地産地消の手作り味噌プロジェクト・森ノオトの「100人のひとしづく〜手前味噌プロジェクト」に使われます。玉ねぎは春先に一般参加で収穫するとか。

私たちの身近なあちこちにある遊休農地ですが、活用次第で可能性が大きく広がるのがわかります。これは住居が近接する横浜ならではの暮らしのメリット、と荒井さんは考えます。

座談会では元芳さんに登壇いただき、青葉区産の小麦でつくったバナデリアシエスタのパンを片手に、お母様の百合子さんがつくったジャムなどを味わいながらお話を聞くことができます。

農家さんの地道で懸命な日々の活動の動画上映プラスご本人のトークも聴ける貴重なプログラム、お見逃しなく！

申し込みはこちら

斉藤農園（都筑区）の美味しい旬野菜 & “ぶんこのこんぶ”（金沢区）でパッとクッキング

企画者：荒木のりこ（お料理教室「nori★nori★kitchen」主宰） & なかおわかこ（酵母パンとゆるマクロビ教室「わかばん」主宰）

開催時間：11:00～11:45、12:00～12:45

企画者の荒木さんとなかおさんは、日頃からコンビを組んで楽しい料理教室を開業している間柄。“地域で採れたおいしく安心できる食べ物を食べてもらいたい”というコンセプトでそれぞれ料理教室やパン教室を主宰しており、お二人とも「はまふうどコンシェルジュ」でもあります。



コラポの打ち合わせ風景。右から荒木さん、なかおさん、横浜コンビ普及に力を注ぐはまふうどコンシェルジュの佐藤郁世子さん、「斉藤農園」斉藤牧子さん

企画者のお二人が今回想いを込めたのは、「横浜の地に根を張り、一生懸命農産物を作り、発展させようと頑張っている生産者さんたち」を知ってもらいたいこと。スター農家が多い横浜の農業において、決して有名ではないけれど、おいしいものを食べてほしいという熱い思いを持っている生産者たちを紹介したいとスポットを当てたのが、都筑区仲町台エリアの「斉藤農園」。代々地域に根付き、消費者に寄り添う販売を心がけ、野菜やお米、自家製切り干し大根を出荷している農家さんです。

もう一つ今回、大注目なのが「ふんこのこんぶ」こと横浜産のコンブです。金沢区の金沢文庫エリアでは横浜市で初めてコンブを計画栽培しており、コンブは森林（杉）の約4～5倍も二酸化炭素の吸収力が高いとか（ブルーカーボンヨコハマコンブプロジェクトHPより）。



右/金沢区金沢文庫で養殖された横浜産コンブ 左/都筑区仲町台にある斉藤農園にて

そんな斉藤農園の旬野菜と横浜産コンブ、そして横浜産の調味料を使って、環境にもやさしいパバツと使い切り簡単お料理づくり体験を提供します。
生コンブやパンを試食したり料理のデモンストレーションもあり、横浜の海と丘の恵みを身近に感じられるひとときをお楽しみいただけます！

申し込みはこちら

発酵から地産地消を考える 川口靴店（瀬谷区）の甘酒と佐藤農園野菜家（緑区）の野菜でスムージー

企画者：関口春江（エリア活用プロデュース、空間デザイナー／「753プロジェクト」メンバー）

開催時間：10:00～10:45、11:00～11:45（各回定員15名）

企画者の関口さんは、緑区中山エリアで753（ナナゴーサン）というカフェ兼ショップ兼ギャラリーを企画運営するかたわら、ライフワークとして仲間たちとお醤油づくりを行っています。753カフェは、発酵食品を取り入れたメニューを扱う「菌カフェ」でもあり、関口さんは、瀬谷区で江戸時代から続く川口靴店の川口恭（たかし）さんの協力を得て、ワークショップを行います。「消費者がものを選択する時、何を意識するかで社会の見え方が変わる」そんなメッセージを込めた企画です。



関口さんと川口靴店の川口さん

関口さんが暮らす緑区は、農地がたくさん残る場所でもあります。農のある風景の保全に尽力されている農家さん、しかも若い女性がこの地にいることを、この機会にぜひ広めたいとの願いから、緑区で江戸時代前から代々続くという農家・佐藤家の後継ぎとなった佐藤受美（まみ）さんにも協力を依頼しました。



佐藤農園野彩家（やさいや）販売所にて、佐藤愛美さんと関口さん

川口稲店の甘酒と、佐藤さんの農産物で生み出す「甘酒スムージー」を飲みながら、発酵に携わる視点から地域を考えたいというワークショップ。地域に根を下ろして活動を広げる関口さんだからこその企画です！

申し込みはこちら

子ども歓迎！ 十日市場・佐藤農園野彩家（やさいや）の野菜を使ったぎょうざでピンゴ！～食べるって大切～

企画者：竹澤寛子（会社員、2児の母）

開催時間：11:00～11:45、12:00～12:45

「小学校1年生の息子は、食が細くて。でも、野彩家さんの野菜や横浜産のお米”はるみ”を買ってみたら、おいしいってたくさん食べるんです」と話すのは、育休中の会社員・竹澤さんです。今回は子どもや自分と同じ子育て中の親御さんたちに「質のよい野菜やお米はこんなにおいしく、身近なところで手にはいる」ということを伝えたいと、ぎょうざの中身をあてるピンゴゲーム形式のプログラムを考案しました。食材は、前出の緑区・十日市場エリアの佐藤農園野彩家・佐藤克徳さんに提供をお願いしました。



佐藤農園に里芋の収穫体験に参加した竹澤さん、お手伝いのおじさま方と、佐藤克徳さん（一番右）と

克徳さんは、前出の佐藤愛美さんのお父様。地域の農を継承することに尽力しており、地域の小学校の稲づくり授業にも長年関わっており、「若い世代には質のよい食生活を」という気持ちが竹澤さんと相違しました！

当日のぎょうざは、前出の「753カフェ」（緑区）の辻一毅シェフが調理してくださり、中身は旬の野菜やお米を予定しているということで、一体どんな味わいになるのでしょうか？！

また、当日は竹澤さんより、佐藤さんの農園ではどのように野菜や米がつくられているのかの紹介もあります。地域への想いあふれる人の手が生み出す地域産の農産物を子どもにも親御さんにも知ってもらいたい…次世代へ想いがつまった楽しいプログラムです！

※当日は、大人子ども問わず、お申し込み1名あたり3種類のぎょうざを食べていただけます。

申し込みはこちら

小山晃一さん（港北区）を囲んで聞く 小松菜ストーリーを感動の小松菜井とともに

企画者：池田美智恵（会社員、マルシェボランティア／はまふうどコンシェルジュ）& 山本久美子（アルバイト）

開催時間：12:00～12:45

実は横浜市は全国1位の小松菜の生産地だった（平成18年度、農林水産省野菜生産出荷統計より）、ということを知ってとても驚いたと話すのは企画者の池田さん。小松菜を生で味わう「小松菜井」に巡りあい、その驚きが感動に変わったのだというご自身の経験を、講座中の発表で目を輝かせながら話ってくれました。

「小松菜っておいしい！小松菜は生で食べられる！」この感動を広める企画を作りたいと考え、今回は山本久美子さんと一緒に小松菜農家の小山晃一さんを訪ね、小松菜のよさやおいしさを味わってもらえるプログラムを熟考しました。



宮城マンから風東へと輝ける転身を遂げた港北区の小山さんと、企画者の池田さんと山本さん。ビニールハウスの中で可愛らしく並んでいる小松菜の双葉の姿に、企画者の2人は感動！

当日は農家の小山さん、小松菜丼考案の料理人・橋直樹さん、池田さんと同じはまふうどコンシェルジュで関引きした青みかんからドレッシングづくりを手がける「アマンダリーナ」の奥井奈都美さんも企画に参加。横浜の小松菜をこれ以上なく堪能できるプログラムになりました！

申し込みはこちら

以下はお申し込み不要、ご自由に来場いただき、楽しんでいただける企画です。

展示 横浜市の地産地消まるわかりガイド ～今日はなにを食べよう？～

企画者：山本久英子 & 宮内愛子（主婦、食育インストラクターめざしてます！）



山本さん（左）と、宮内さん（右）

横浜市に住み始めて2年、これから横浜の食を知り広める立場になっていきたいと考える宮内さんと、森ノオトのイベントを始めとする活動に参加している山本さんは、地産地消

2/23「横浜の地産地消と出会い、未来につなぐ文化祭」いよいよ開催！お申し込みはこちらから！森ノオト
初心者さんに向け展示を行います。

「横浜市の地産地消ってどんなもの？」をわかりやすくまとめた展示のほか、地産地消の
農産物を購入できるスポットのマップなども配布しています。

申し込み不要、ご自由にご覧いただけますのでぜひお立ち寄りください！

物販あり！

「コマデリ」の地産地消お弁当、「はまキッチン」よりハイランドケーキのお菓子、「ア
マングリーナ」の青みかンドレッシングほか、プログラムに登場する生産者さんからの農
産物を販売します！地産地消のお土産どうぞ！

Information

「横浜の地産地消を未来につなぐ連携セミナー+文化祭」は、平成30年度横浜市経済局消費生活協
会促進事業の助成を受けた事業です。

「横浜の地産地消と出会い、未来につなぐ文化祭」：主催/NPO法人森ノオト（事務局） 共催/
男女共同参画センター横浜北 後援/横浜市環境創造局

参加費：1プログラムごと 大人1000円、小学生以下500円、未就学児無料（保護者同伴）

申し込み期間：2019年2月16日（土）まで

会場：アートフォーラムあざみ野 3F生活工房・会議室1～3

（横浜市青葉区あざみ野南1-17-3）

横浜市営地下鉄・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分



この記事を書いた人

松園智美 ライター

まちづくりの専門誌、自然派住宅雑誌編集部を経てフリーの編集・ライターに。そ
の後結婚、出産し、3児の母。港北ニュータウンの団地に住む。レイアウトデザイ
ンも手がける。新潟県長岡市出身、1年の楽しみは親子で行くスキー。

[このライターの記事一覧へ >](#)

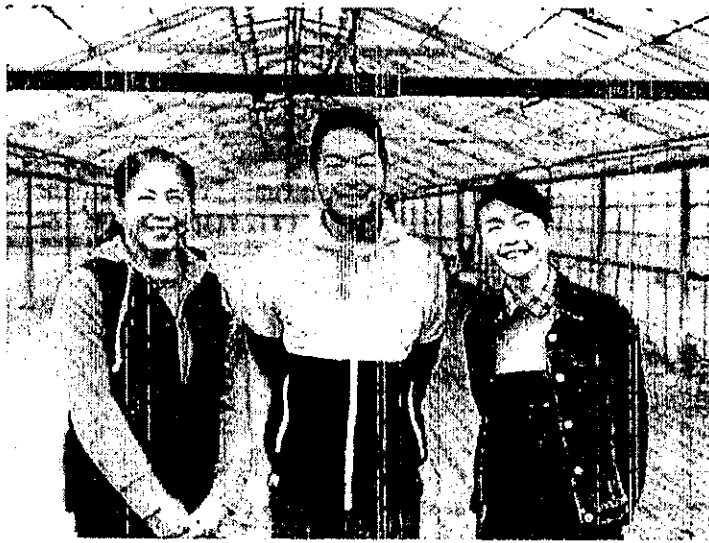
カテゴリー イベント まなぶ

タグ あざみ野 地産地消 横浜市全域

この記事もおすすめ

小山晃一さん(港北区)を囲んで聞く 小松菜 ストーリーを感動の小松菜井とともに

イベント まなぶ 寄稿者 寄演者 2019/02/12



私はつい2年ほど前まで、日々の野菜を安い高い、大きい小さいの基準で選んでいました。地産地消という言葉は知っている、そんな程度でした。ところがそんな私が、小山晃一さんの小松菜と出会って、変わりました。近いから美味しい、それだけじゃない、小山さんの小松菜をぜひ多くの方に召し上がっていただきたいと思い、小松菜づくしの企画を考えました。(文・写真=荒横浜の地産地消に出会い、未来につなぐ文化祭 企画メンバー・池田美智恵)

私は、池田美智恵です。私は横浜で、駅ナカマルシェのお手伝いをさせていただいています。場所はJR横浜駅中央北口。横浜産の野菜、加工品を見栄えよく並べてお客様をお迎えします。「この野菜はなに?」「どうやって食べるのが美味しい?」お客様と直接、横浜野菜のお話ができることも楽しみのひとつです。「じゃ、これください」と言って買ってもらえたときなど、農家さんの笑顔も浮かんできて、本当に嬉しくなります。

サイト内検索

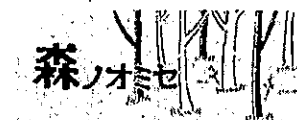
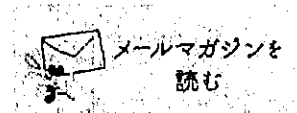
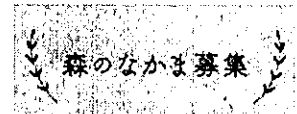
カテゴリー

- たべる つくる
- まなぶ そだてる
- くらす でかける

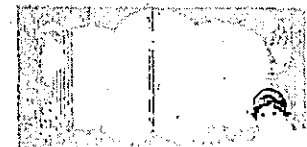
地域

- 横浜あおば >
- 横浜全域 >
- 神奈川 >
- 東京 >
- 全国・海外 >

ピックアップ



特集



ホーム **森ノオト**
地産地消の森ノオト

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ



取ナカマルシェの様子 写真提供: 橋本真 (ナチュラルレ・ポーノ)

一昨年の夏「はまふうどコンシェルジュ」講座で、大ど根性ホルモンの橋直樹さんの小松菜井を食べる機会に恵まれました。そのとき初めて、小松菜って生のまま食べられるんだ、と驚き、生の小松菜の美味しさに出会い、地産地消に開眼。そうして「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー」に参加し、企画を立てることにしました。マルシェとは違って試食が可能な文化祭で、感動するほど香りと味の濃い小山晃一さんの小松菜を知ってほしい!と思ったのです。

昨年9月に開催された連続セミナー初日の講師のお一人は、北部農政事務所の田並静さん。「はまふうどコンシェルジュ講座」事業を始め、横浜の地産地消を普及する数々の制度を立ち上げてきた方です。田並さんのお話は、はまふうどコンシェルジュ講座で知った「農を感じる取り組み」の振り返りそのものでした。横浜市は直売所が1000カ所もあり、地場野菜の集客力が高く、取引先も市場出荷型から直売型へ、レストランやスーパーマーケットへの卸など、多様化していることがわかりました。農と食が近く、横浜は地産地消を実現しやすい街であることを改めて実感しました。



北部農政事務所の田並静さんは、「はまふうどコンシェルジュ事業」など、横浜市の地産地消の普及推進に関わる数々の事業に携わってきた (写真: 北原まどか)

横浜で3,451戸あるという農家のうち (2015年農業センサス統計より)、私が魅力を感じている農家さんをご紹介します。横浜の野菜と言えば小松菜! 小松菜と言えば港北区の小

過去の記事を読む
月を選択

ライター一覧

一般財団法人
セブンイレブン記念財団
森ノオトは、セブンイレブン株式会社との
協賛事業として運営されています。



top

私と小山さんとの接点は駅ナカマルシェです。小山さんの届けてくださる野菜たちはみんな、採れたての甘さやみずみずしさに満ちています。センター北駅の近くの商業施設で念願の農家レストランSOZAIYAも起業されました。小山さんのお野菜はもちろん、地元横浜の農家で丹精込めて作られた野菜がレストランで素晴らしい料理に姿を変え、お客様の笑顔を引き出します。



小山さんの許可を得て、小松菜畑の撮影をしています

私は昨年11月中旬、北部農政事務所のサポートを受けて、企画をサポートして下さる山本久美子さんと一緒に、小山さんに会いに行ってきました。玄関へと続くアプローチには葉っぱ1枚落ちていません。畑もどんなにか美しいだろうと思いました。これまた塵き上げられたトラックの前でお話を伺いました。農業のプロと料理のプロのなんと微妙なエピソードは、「小松菜を生で食べるきっかけをつくってくれたのは構さんで、しかも当時、ご家族までも生の美味しさにびっくりだった」という小山さんの話。プロの料理人とプロの農家の家族ぐるみのお付き合いを垣間見た瞬間でした。

この日はハウスの小松菜畑を見学できました。いつまでも眺めていたくなる美しい畑で待っていたのは小松菜の、なんと双葉。初めてみました！ 以来、その小松菜たちの成長が気になっている私に「そろそろ収穫ですよ」と教えてくださった小山さん。ありがとうございます。あの日、3cmほどだった小松菜の赤ちゃんが、鏡開きの日に無事に収穫を迎えました！！今の時期、種を蒔いてから収穫までだいたい2か月弱位だそうです。また、小松菜に会いに行こうと思います。



ホーム **森ノオト**
森ノオトとは

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

.....
 た。器のサイズも美味しさを決める要素になると聞きました。多くの人の知恵と経験の一つひとつが繋がって、いよいよ形になっていきます。文化祭の会場となるアートフォーラムあざみ野の生活工房で、リハーサルも行いました。

私は、2月23日(土)に開催する「横浜の地産地消に出会い、未来につなぐ文化祭」では、今がちょうど旬で最高に美味しい小松菜を来場のみなさまにご紹介します。メインはもちろん、小松菜井の考案者・濱の料理人代表の椿さんが発案した小松菜井です。当日デモンストレーションをするのは、「空飛ぶフードアナリスト」であり、はまふんどコンシェルジュでもある河原真友子さん。小山さんの小松菜を使って感動の小松菜井を紹介し、小松菜を使った汁物や和え物といった一汁一菜もついて、色、味、バランスもばっちり。一汁一菜に、小山さんのお母さん考案の大根のたまり漬けもついて、豪華な内容です。真っ白いコックコートを着用したプロの料理人、椿さんがそばで見守ってくださいます。SNSに投稿するのにもばっちりです。



本日の会場で行ったリハーサルの様子。右手が河原さん(写真:荒井優紀子)

お越しくださるみなさん、港北区で育つ小松菜ですから、会場の青葉区とは目と鼻の先の距離です。距離が近いということは、鮮度が良いということで、その美味しさは期待を超えて感動を呼ぶことでしょう。販売コーナーではアマンダリーナの青みかンドレッシングをかけた一口サイズの小松菜の試食をご用意します。ワークショップでは小松菜井はもとより、地産地消を未来につなぐ小山さんの裏話に、濱の料理人、椿さんとの名コンビによる展開までどうぞお楽しみに。こちら、一世一代のツーショットがもれしません！

Information

日時：2019年2月23日(土) 10:00~13:00

【参加費、会場】

参加費：1プログラムごと 大人1000円、小学生以下500円、未就学児無料(保護者同伴)

定員：プログラム各回10名

申し込み期間：2019年2月16日(土)まで

会場：アートフォーラムあざみ野 3F生活工房・会議室1~3

(横浜市青葉区あざみ野南1-17-3)

横浜市営地下鉄線・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分



topへ

<申し込みはこちらから>

<https://peetix.com/event/582231/>

※会場はお申し込み不要です。お気軽においでください！小山さんの小松菜の試食もありますよ。
展示、物販コーナーはご自由にお楽しみいただけます。

「横浜の地産地消を未来につなぐ連携セミナー+文化祭」は、平成30年度横浜市経済局消費生活協
働促進事業の助成を受けた事業です。

主催/NPO法人森ノオト（事務局）

共催/男女共同参画センター横浜北

後援/横浜市環境創造局



この記事を書いた人

寄稿者 寄稿者

[このライターの記事一覧へ>](#)

LINK

- カテゴリー [イベント](#) [まなぶ](#)
- タグ [あざみ野](#) [地産地消](#) [横浜あおば](#)

この記事もおすすめ

ホーム **森ノオト**
地域で見つけるエコの理

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ



イベント まなぶ

まちの見えかたや暮らしかた
がどっと変わる！森ノオトラ
イター養成講座でともに学び
ませんか？



written by
宇都宮 潤子 2018/12/19

よく読まれている記事



たべる

豊かな自然と共に歩む、青葉
区美しが丘西「丘の上のパン
屋」



written by
清水 朋子 2019/02/22



たべる

いのちを育む、おいしいごは
ん。画が丘・食堂POCOを訪
ねました。



written by
新妻 洋矢子 2019/03/11



たべる

野菜にときめくフレンチレス
トラン | 青葉台・メゾンサカ



written by
横田 雅由美 2018/12/04

森ノオトとは

- ・運営団体
- ・森ノオウチ・アクセス

編集部メンバー

森ノオトのしごと

- ・クリエイティブ
- ・エコロジー
- ・ローカルメディア

森ノオトに参加する

- ・NPO会員になる
- ・イベントに参加する
- ・メールマガジンを読む

お問い合わせ



森ノオト

地域で見つけるエコの理
NPO 法人 森ノオト

プライバシーポリシー/利用案内 ©2017 森ノオト.All rights reserved.



topへ

出番ですよ。遊休農地 | 遊休農地を活用する会の活動を追いかけて。

イベント まなぶ 寄稿者 寄稿者 2019/01/30



遊休農地に今までにない展開が起こっています。

2018年11月～2019年2月にかけて横浜市青葉区田奈エリアの遊休農地を動画に撮っています。そこは「A横浜田奈支店内の若手農家有志からなる農業プロ集団「遊休農地を活用する会」の活動場所、その活動と、大豆栽培を依頼し、その大豆で味噌作りを行う市民団体も取材しました。(文・写真=荒横浜の地産地消に出会い、未来につなぐ文化祭 企画メンバー・荒井優紀子)

私は荒井優紀子です。青葉区民メディアリポーターグループメンバーとして、青葉区からの委託を受け仲間と動画を制作しています。これまでに、青葉区歴史散歩、青葉区のハイキングコースの紹介などをしてきました。横浜の地産地消の普及を図る「はまふっどコンシェルジュ」講座にも参加、横浜の農の特徴である「農と街が近いこと」を知り、それを実感できる青葉区にある谷戸田んぼの四季を撮り、You tubeにアップしました(タイトル:ご近所田んぼ)。メディアの立場から横浜の食と農の応援をしています。

サイト内検索

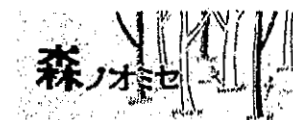
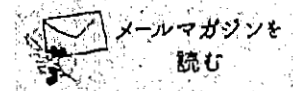
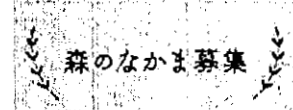
カテゴリー

- たべる つくる
- まなぶ そだてる
- くらす でかける

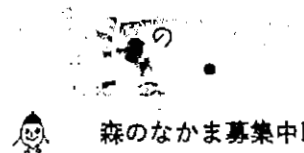
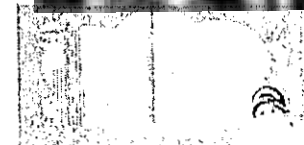
地域

- 横浜あおば >
- 横浜全域 >
- 神奈川 >
- 東京 >
- 全国・海外 >

ピックアップ



特集

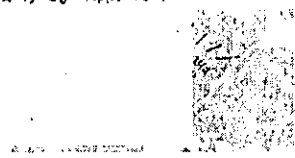


メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

ホーム **森ノオト**
森ノオトとは 寄付する お問い合わせ



青葉区民メディアリポーターグループ独自の活動、コンサート収録のとき (写真: 吉田剛次)

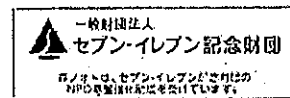


特集一覧へ >

過去の記事を読む

月を選択

ライター一覧 >



私が「横浜の地産地消を未来につなぐ連続セミナー」に参加したのは、田んぼや畑に係る人とそれにより変わっていく園場の姿、そこを起点とした地産地消のプロセス、また地域とのかかわりを追いかけてみたかったからです。

セミナー第3回の講師は、NPO法人森ノオトの北原まどかさん。農家取材のノウハウの中での一節、「ネットの検索では見つからない情報には価値がある。初のお目見え的な情報を発信できると、自分にとっても取材相手にとっても、忘れられない経験になる」という話が強く印象に残っています。これを押し広げるのがメディアの役割と確信しています。

青葉区奈良町の農家・三澤元芳さんは、JA横浜田奈支店の青壮年部でリーダー的な存在。若手農家グループ「遊休農地を活用する会」の代表で、遊休農地を利用しての小麦を栽培、それまでうどんやお饅頭の材料だった小麦で生パスタをつくりました。小麦の品種もより加工しやすいものに突更するなど工夫を重ねています。私も青葉区に居住しており、3年前、JAの直売所「四季菜館」前で開かれている農業祭りで、田奈産小麦で作った生パスタを食べてファンとなり、うどんではなく敷えてパスタを作った理由が気になっていました。

そこで今回、この連続セミナーに参加して、遊休農地での小麦栽培を知り、小麦栽培を始めたきっかけ、栽培した小麦でパスタづくりを始めた動機、「遊休農地を活用する会」の活動を三澤さんにインタビュー、また活動現場である園場を中心とした動画にまとめることにしました。



恩田川沿いにある遊休農地の様子 (2018年12月11日撮影)。遊休農地を活用する会によって収穫、天日干しされた大豆と、スクスクと生育している小麦



森のなかま募集中!

X

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

ホーム **森ノオト**
読者コミュニティ

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

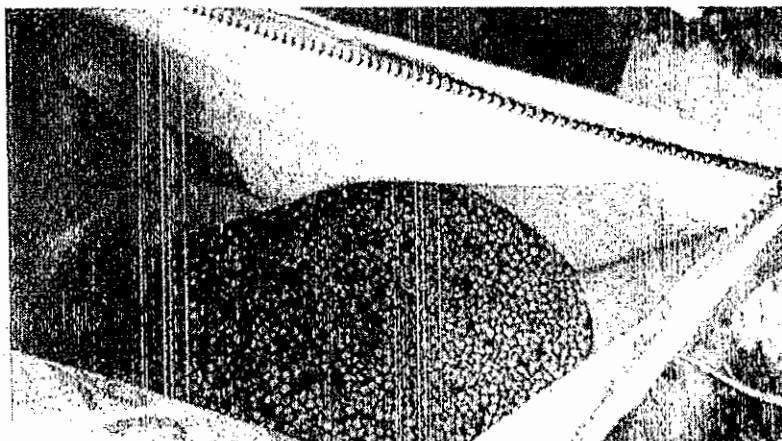
その日から、おおよそ3週間に一度は遊休農地に行き、小麦の成長や、市民団体から依頼を受けて生産している大豆の収穫や脱粒を取材しています。脱粒が終わってからのインタビューで、三澤さんは言葉を慎重に選びながら、会の成り立ちや今の状況をお話くださいました。今まで私のなかで断片的だった遊休農地に関する情報や知識がつながる良い機会となりました。特に印象的だったのが、三澤さんが「みんなで、(農業協同組合の)青年部、職員、消費者の人とか……あんまり関係なく…、みんなで農作業ができる場所があればよいか〜」というゆっくりとした言葉、これからの遊休農地利用の方向を示唆しているように思えてなりません。



三澤元芳さん。インタビューの時のコマ

小麦やタマネギが育っている圃場や、その栽培を行っている「遊休農地を活用する会」の会の活動、その成果である大豆を利用して味噌づくりの準備をする市民団体、その状況を撮影し、編集を重ね一つの作品にまとめます。当日、三澤さんをゲストスピーカーとしてお招きし、実際の活動を話していただきます。そして私たちの身近にある遊休農地が市民と農の新しいつながりの場所となっていることをレポートできればと考えています。

横浜は農と街が近い、この恵まれた環境を大切に育ててほしい、これが私・荒井のメッセージです。



収穫した大豆。これから市民団体が三澤百合子さんと一緒に選別する



森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか?

X

ホーム **森ノオト**
地域に根ざした活動

森ノオトとは 寄付する お問い合わせ

【参加費、会場】

参加費：1プログラムごと 大人1000円、小学生以下500円、未就学児無料（保護者同伴）

定員：プログラム各回10名

申し込み期間：2019年2月16日（土）まで

会場：アートフォーラムあざみ野 3F生活工房・会議室1〜3

（横浜市青葉区あざみ野南1-17-3）横浜市営地下鉄線・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分

荒井さんの企画「出番です。遊休農地 ～動画上映と遊休農地を活用する会代表・三澤元芳さん（青葉区）のお話～」は、10:00～10:45で、三澤さんのお茶を使ったお菓子の試食もあります。

<申し込みはこちらから>

<https://peatix.com/event/582231/>

※会場はお申し込み不要です。お気軽においでください！展示、物販コーナーはご自由にお楽しみいただけます。

「横浜の地産地消を未来につなぐ連携セミナー+文化祭」は、平成30年度横浜市経済消費生活協働促進事業の助成を受けた事業です。

主催/NPO法人森ノオト（事務局）

共催/男女共同参画センター横浜北

後援/横浜市環境創造局

この記事を書いた人



寄稿者 要稿者

[このライターの記事一覧へ](#)

LINE

カテゴリー

イベント

まなぶ

タグ

あざみ野

地産地消

青葉区



森のなかま募集中!

メディアを寄付で支える
読者コミュニティ
「森のなかま」になりませんか？

この記事もおすすめ

質問

回答

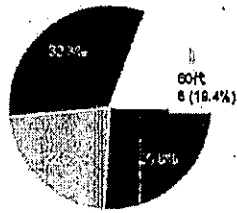
32 件の回答

絞り込み	並び
------	----

回答を受付中

年齢

31 件の回答



- 10代以下
- ┆ 10代
- ┆ 20代
- 30代
- 40代
- 50代
- ┆ 60代
- ⊗ 70代
- ┆ 80代以上

本日はどちらから来られましたか？

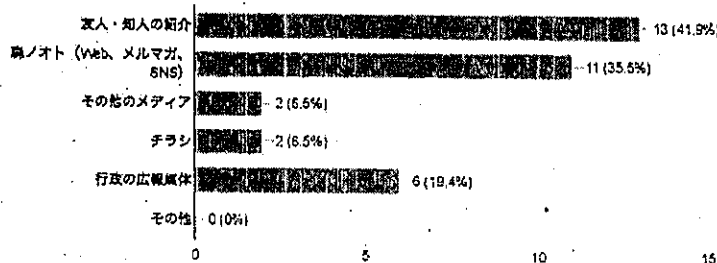
32 件の回答



- 堺市青葉区
- ┆ 堺市都筑区
- 堺市緑区・旭北区
- その他堺市
- 川崎市
- その他神奈川系
- ┆ 東京都
- ⊗ その他

このイベントの開催はどこで知りましたか？

31 件の回答



普段どんなメディアから情報をえていますか？ 雑誌、ウェブメディア、新聞など、具体的なメディア名をお答えください

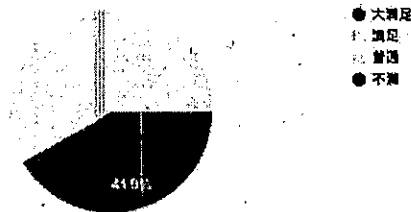
28 件の回答

質問

回答

本日の文化祭全体の満足度をお聞かせください

31件の回答



本日の文化祭全体についてコメントがあればご記載ください

10件の回答

地産地消の取り組み素晴らしいと思います。私は、東山田小学校の場合で、橋さん、小池さん、地元農家、都筑区役所とも繋がりが、地産地消を通して、優しい笑顔のまちを目指して取り組んでいます。本日のような様々な大人の取り組みを子どもたちに報告しようと思います。さらに、大人と子どもが価値ができたら、素敵な繋がりが、まちになりそうだな。と思いました。

運営するスタッフの方が大変イキイキとしていたのが印象的でした。それぞれが企画したイベントだからですね。

とてもいい企画だったと思います。

スタッフ達の意気込みが伝わってきてとても良かったです。ただ、これから地産地消に取り組んでいく人達にとっては、具体的にどこで農家さんと繋がれるか、どこで買えるか、等の情報は少なかったように思います。

企画者の発表の場であること、それがメインの企画であることがわかりました。

地産地消の色々な商品を紹介していただけて良かった

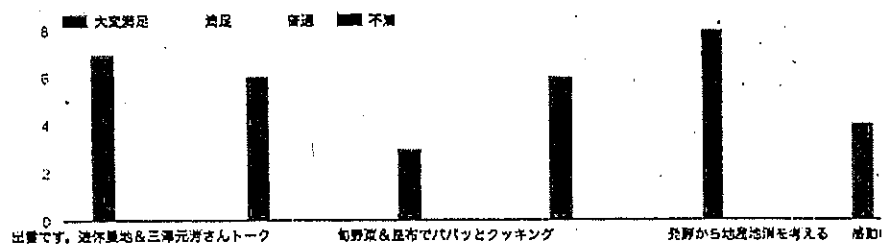
初めて参加しましたがとても参考になりました。3コース参加しましたがわりとあわただしかったです。

活気があってとてもよい。地産地消のコンセプトにわかりやすくふれることができました。横浜の様々な美味しい食材を知ることができた。購入できるのもよい。

一般の方が横浜の農産物をお買あげたいという熱意を持って活動しているのが見られてよかった。

時間に追われる感じでワサワサしていました。全部のプログラムに参加してみたかったです。各内容はとてもよかったです。

参加された企画の満足度についてお聞かせください



質問

回答

- 読んでいます。
- 面白い
- 読んでいます。今回の地産地消文化祭の記事。
- 紙面がおしゃれ。
- 入手方法がわからないので読んでません。
- 読んでいない
- よこはまあおは区がいいなあと思います
- 読んでることがないので読んでみたいです。
- 初めてですが、楽しそうですね。
- 読んでいる。
- 残念ながら読んでいません。
- 読んでいませんでした。

【11】 森ノオトでは月に2回、季節の風物詩や地産地消に関する情報満載のウェブマガジンを発行しています。森ノオトのメールマガジンの受け取りを希望されますか？

23件の回答



質問

回答

地産の素材を美味しく食べるレシピを聞けた。

住まいと農地が隣接しているこの辺り。消毒するにも、周囲にすごく気をつかわなくてはならない現状を知るにつけても、こういう価値が必要だと感じました。

三浦あやこさんが三浦さん宅での感動を話す姿、三浦さんが穏やかな物腰で農家としての生活を話す表情。

子育て中の方が活動を見学する場としての文化祭、企画者が島みになって良い機会を提供できたと満足に思います。

三浦さんのお話しや、ぎょうざでピンゴでの子どもたちの味覚の正確さ、小山さんのお話しと小松菜井の美味しさ。

グラノーラが手軽に手作りできたので感動しました。

小麦の取り組みについて

具体的な作物の種類

やきにくのたれがきになる！

グラノーラが意外に簡単なこと。難しいイメージでした。絶対に作ります。

生産者の直接お話を聞けたこと

実際に作っているところが見られて、家でやってみよう！と思いました。

おいしく楽しいクッキングでした。さっそくやってみます！

プログラムの座席にしっかりした食材、農家さん、関係する人等々への意識があり、素晴らしいです。

小松菜井のプログラムに入りたかったのですが、あつという風に潤滑となり残念でした。「ぎょうざでピンゴ」は子どもさんとともに楽しめる内容で、とてもよい試みと思いました。

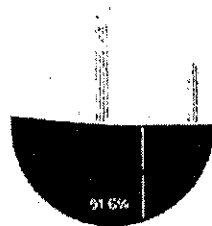
横浜の地産地消にはとても興味があるが、より深く知りたいと思いました。会場は公圧的イメージだったが、きれいで新しい設備、機能的でよいと思った。

ぎょうざでピンゴ、子どもたちが喜んで食に対する関心を深めていった。生で小松菜、美味しかったです。

食べるのはかんたん、つくるのは大変

[8] 横浜の地産地消に対する理解や関心は深まりましたか？

31件の回答



- たいへん深まった
- 深まった
- 深まらなかった
- まったく深まらなかった

[9] 会場の雰囲気やアクセスはいかがでしたか？

31件の回答



- 大満足
- 満足
- 普通
- 不満

(第7号様式)

消費生活協働促進事業補助金実績報告書

平成31年3月22日

横浜市長

団体名 横浜市資源リサイクル事業協同組合

所在地 〒221-0054

横浜市神奈川区山内町13番地

代表者名 宗村 隆寛

(役職) 理事長

平成30年5月23日経消第190号で交付決定を受けた消費生活協働促進事業補助金に係る事業について、次のとおり関係書類を添えて報告します。

1 事業名

「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす環境配慮型消費行動のススメ

2 受領年月日 平成30年7月23日

3 補助金交付額 ¥400,000-

4 補助金執行額 ¥400,000-

5 残額(余剰金) ¥0-

※ この書類は、横浜市市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。

(第8号様式)

交付対象事業報告書

1 団体名	横浜市資源リサイクル事業協同組合
2 事業報告	<p>●2018.8.2 地産地消産地を巡るバスツアー夏実施 リユースびん、商品生産地などを巡り、リユース意識、地産地消に関する啓発意識の醸成を計った。</p> <p>●2018.11.15 地産地消産地を巡るバスツアー秋実施 リユースびん、商品生産地などを巡り、リユース意識、地産地消に関する啓発意識の醸成を計った。</p> <p>●2019.2.21 環境配慮型行動で創る SDGs 未来都市シンポジウム開催 参加者の方に SDGs を身近に感じていただく為、事例紹介やパネルディスカッションを通じて環境配慮型行動への意識向上を狙う。</p>
3 事業評価	<p>●地産地消産地を巡るバスツアー夏（参加者 23 名）</p> <p>●地産地消産地を巡るバスツアー秋（参加者 23 名）</p> <p>●環境配慮型行動で創る SDGs 未来都市シンポジウム（参加者 102 名）</p> <p>各事業でのアンケート集計結果、詳細内容については別添「地産地消産地を巡るバスツアー夏報告書」、「地産地消産地を巡るバスツアー秋報告書」、「環境配慮型行動で創る SDGs 未来都市シンポジウム報告書」参照。</p>

(第9号様式)

交付対象事業収支決算書

収入合計 ¥423,049-

支出合計 ¥423,049-

1 収入の部 (円)

項目	金額	説明
市補助金	400,000 円	(受領年月日平成 30 年 7 月 23 日)
団体負担金	23,049 円	弊組合予算より
合計	423,049 円	

2 支出の部 (円)

項目	金額	説明
消耗品費	3,656 円	資料用用紙 A4 版 2,500 枚入り×1 (1,650 円) 資料用用紙 A3 版 1,500 枚入り×1 (2,006 円)
会場使用料	29,600 円	シンポジウム会場費 (会場備品含む)
講師謝金	123,411 円	ツアー夏・秋講師謝金 (10,000 円×4 名×2 回 内源泉税 3,411 円) シンポジウム講師謝金 (10,000 円×4 名)
印刷製本費	39,394 円	ツアーチラシ夏 1,500 枚印刷代 (13,834

		円) ツアーチラシ秋 800 枚印刷代 (5,151 円) シンポジウム予告チラシ 1,000 枚印刷代 (3,920 円) シンポジウムチラシ 1,500 枚 (4,309 円) バスツアー夏 参加者用事前チラシ 両面カ ラー22 枚印刷代 (352 円) バスツアー夏 参加者用資料集 両面カラー 10 枚印刷代×30 部 (4,800 円) バスツアー秋 参加者用資料集 両面カラー 9 枚×30 部 (4,320 円) バスツアー秋 参加者用事前チラシ 両面カ ラー23 枚 (368 円) シンポジウム 参加者用資料集 両面モノク ロ 15 枚×130 名…2,340 円
交通費	14,740 円	ツアーバス高速道路代 (11,400 円) シンポジウム講師交通費 (3,340 円)
その他必要経費	212,248 円	バス貸切費 (75,600 円×2 回 振込み手数 料 540 円×2 回分) ツアー傷害保険料夏ツアー (1,512 円) ツアー傷害保険料秋ツアー (1,484 円) あおみかんのしずく試飲代 (500 円×28 名 ×2 回) ツアー食事代 (1,000 円×5 名) みかん狩り入園料 (800 円×28 名) シンポジウム予告チラシ振込み手数料 (648 円) シンポジウム会場費振込み手数料 (324 円) シンポジウム備品運搬車駐車場代 (600 円)

合 計	423,049 円	
-----	-----------	--

8月2日

横浜リユースびんプロジェクト



地産地消産地を巡る

バスツアー一夏

「地産地消」「リユースびん」「あおみかん」

3つのキーワードにまつわる場所を訪れ、現場の生の声と想いを聞く事ができるバスツアー。このツアーが終わった後、きっと貴方は3つのキーワードについて誰かに語りたくなっているはずです！

横浜リユースびんプロジェクトについては裏面をご覧ください。

タイムスケジュール

10:00 関内駅付近集合



10:45 洗びん工場見学

移動時間
約50分

びんについて、現役びん屋さんがわかりやすく解説！

12:30 ど根性キッチンにて昼食&講話

移動時間
約45分

こだわりの地産地消メニュー！そのこだわりの理由とは？

15:00 柴シーサイドファーム

移動時間
約30分

あおみかんのしずく誕生秘話！「摘果(てきか)」を体験してみよう！

16:15 関内駅付近にて意見交換会

17:00 関内駅付近解散



開催日時: **8月2日(木)**

集合時間: 9:45 (10:00 出発)

集合場所: 関内駅付近

定員: 抽選20名

参加費: 1000円

締め切り: 7/19(木)

申し込み先: mail@recycledesign.or.jp

下部に記載した電話、メールフォームでもお申し込み頂けます。

留意事項: 当日取材等が入る場合がありますのでご注意ください。タイムスケジュールは都合により変更になる場合があります。

※内容は変更になる場合があります。



電話でのお申し込み

横浜市資源リサイクル事業協同組合

045-444-2531

(担当: 加藤・清水・戸川)

平日9:00~17:00 日・祝日休み



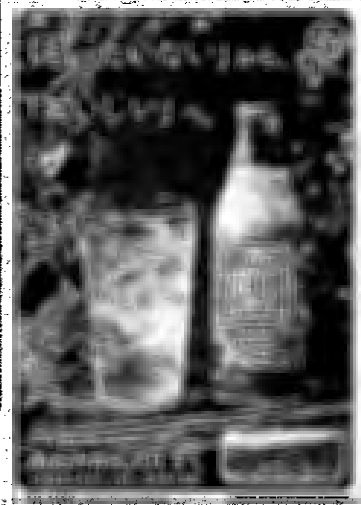
メールフォームでのお申し込み

「地産地消産地を巡るバスツアー」についてのお申し込みである旨を内容に必ずご入力ください。

(お問い合わせ種別は選択しなくても大丈夫です)



ここ
横浜でしか味わえない **あおみかんのしずく** があります



「あおみかんのしずく」は
早摘み（摘果）した“あおみかん”を
100% 使用しました。
これまで味わったことのない爽やかな
酸味をお楽しみいただけます。
お店ではサワーが大人気！

地球に優しい
リユースびんを使用！

ビタミンたっぷり！
地元神奈川県産！

横浜市内の飲食店にて
限定販売！



摘果によって美味しく育った
「みかんのしずく」も人気です。

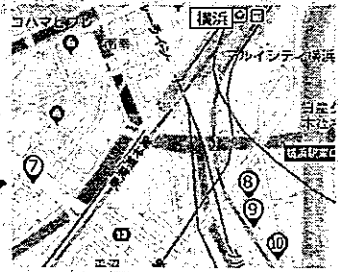
あおみかんのしずく取り扱い店舗はこちらです！
是非お立ち寄りください！

関内駅・横浜駅周辺の主な取り扱い店舗地図 (2018.5.25現在)



- ①ワインのお店 ムー
中区野毛町3丁目133-1
- ②マミーズタミー
中区野毛町2丁目86-7
- ③横浜漁酒場 Oラ商店さん
中区宮川町2丁目49-2
- ④鮎川酒場にし 吉田町店
中区吉田町64-3
- ⑤ほおづき
中区住吉町5丁目63
- ⑥雨やどり
中区井天通2丁目28

- ⑦Oラ商店yellow
西区岡野1丁目8-3
- ⑧Oラ商店別館
西区高島2丁目10-4
- ⑨横浜漁酒場 Oラ商店
西区高島2丁目5-14
- ⑩ピアレ스토랑 味蔵亭
西区高島2丁目3-19

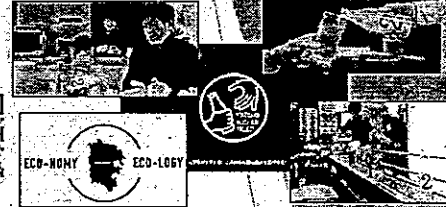


横浜リユースびんプロジェクトとは

オリジナルのリユースびんを製造し、地域の農産物を原料とした飲料を
充填、そして、地元の方々に消費していただくことで
地産地消とCO2削減に繋がる、
市内の小学生が描いた環境絵日記を再現化したプロジェクトです。

このリユースびんを使用している
地産地消商品に賛同していただく
サポーターが続々増加中！
新商品がどんどん増えるかも？

横浜リユースびんプロジェクトに
ついての詳細は、QRコードから
動画をチェック！



リユースびんプロジェクトのきっかけとなった絵日記

「地球に優しいRびん」

僕の家牛乳は、ビンに入っています。初めて見たとき
「紙パックでもいいのに、なぜビンなんだろう。」と思い
お母さんに聞いてみたら、
「これはR（リターナブル）ビンだよ。」と教えてくれました。
使い終わったら水洗いして、大切にくり返し使うんだよ。
このビンは、50回以上くり返し使えるそうです。一年間に50
回使ったら、十年間も使える事になります。
みんなも、Rビンを使うようになれば、ゴミが減って地球に
優しいと思います。（※本文をそのまま掲載しております）

リユースびんプロジェクトのFacebookはこちらから
プロジェクトの歩みや、活動の報告をご覧ください。
もしくは「横浜リユースびん」で検索！

友人とこんな話をしてみませんか



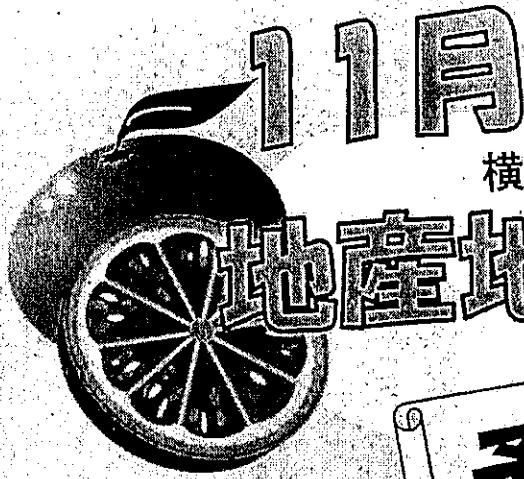
あおみかんって買ったお酒飲んだ事ある？
早摘み（摘果）されたあおみかんは
市場に出回らないからレアなんだよ！



しかも、小学生のアイデアからリユースびんプ
ロジェクトが始まったらしいよ！リユースびん
が流行ったら、未来の環境は一体どうなる
かな？

そうなんだ！どおりであおみかんってあんまり
聞かないと思った。美味しく飲んだけなのに、
CO2削減、ごみ削減、地産地消に貢献できるなんて、
ちょっとお得な気分だよな

いいね！友人を横浜に呼んで、
未来を予想し合ってみよう。
次はどこのお店で飲もうか！
（店舗は隣のページをチェック！）



横浜リユースびんプロジェクト



地産地消産地を巡る

予告

バスツアー秋

ツアースケジュール

関内駅付近集合

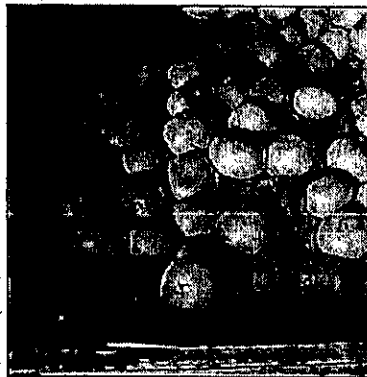
洗びん工場見学

柴シーサイドファーム

ど根性キッチンにて昼食
& 講話

関内駅付近にて意見交換会

関内駅付近解散



開催日時: **11月中~下旬予定**

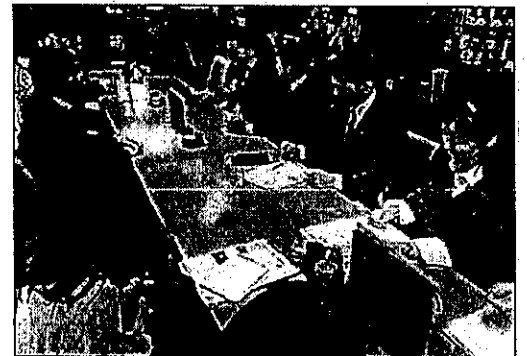
集合場所: 関内駅付近(予定)

定員: 20名予定

参加費: 1000円

締め切り: 11月上旬

大変ご好評を頂きました、
今年のツアーの様子です♪



参加者10月初旬頃募集開始!

バスツアー、そして来年2月開催のシンポジウムの詳細は決まり次第Facebook等でお知らせ致しますので、是非ご確認ください!

リユースびんプロジェクトのFacebookはこちらから→
もしくは「横浜リユースびん」で検索!



【企画・実施・問い合わせ】

横浜市資源リサイクル事業協同組合(通称:リサイクルデザイン)

〒221-0054 神奈川県横浜市神奈川区山内町13番地

【横浜型地域貢献企業【最上位】認定】

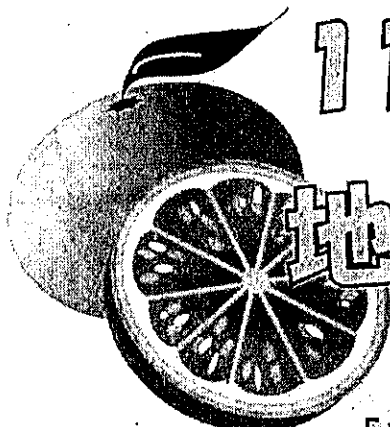
【官公需適格組合認証取得・ISO14001認証取得】

HP:<http://www.recycledesign.or.jp/>

TEL:045-444-2531 (担当:加藤、清水、戸川)

FAX:045-444-2532

営業時間:平日9:00~17:00(日・祝日休業)



11月15日

横浜リユースびんプロジェクト



地産地消産地を巡る

バスツアー一秋

「リユースびん」「地産地消」「あおみかん」

3つのキーワードにまつわる場所を訪れ、現場の生の声と想いを聞く事ができるバスツアー。このツアーが終わった後、きっと貴方は3つのキーワードについて誰かに語りたくなっているはずです！

横浜リユースびんプロジェクトについては裏面をご覧ください。

タイムスケジュール

10:30 関内駅付近出発



11:15 洗びん工場見学

移動時間
約50分

びんについて、びん商さんが
わかりやすく解説！

13:00 ど根性キッチン
にて昼食 & 講話

移動時間
約45分

こだわりの地産地消メニュー！
そのこだわりの理由とは？

15:00 柴シーサイド
ファーム

移動時間
約30分

あおみかんのしずく誕生秘話！
楽しい美味しいみかん狩り♪

16:15 関内駅付近にて
意見交換会

17:00 関内駅付近解散

※内容は変更になる場合があります。

開催日時: **11月15日(木)**

集合時間: 10:20 (10:30 出発)

集合場所: 関内駅付近

定員: 抽選20名 (小学生以上対象、
団体でのお申し込みの場合ご相談させて
いただく事もございます)

参加費: 1000円

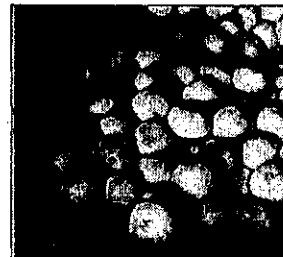
締め切り: 11/1(木)

申し込み先: mail@recycledesign.or.jp

下部に記載した電話、
メールフォームでも
お申し込み頂けます。

留意事項: 当日取材・撮影等が入る場合が
ありますのでご留意ください。

タイムスケジュールは都合により
変更になる場合があります。



電話でのお申し込み

横浜市資源リサイクル事業協同組合

045-444-2531

(担当: 加藤・清水・戸川)

平日 9:00~17:00 日・祝日休み



メールフォームでのお申し込み

「地産地消産地を巡るバスツアー」に
ついてのお申し込みである旨を
内容に必ずご入力ください。

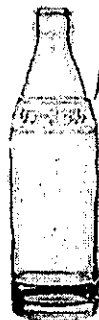
(お問い合わせ種別は選択しなくても大丈夫です)





横浜リユースびんプロジェクトとは

オリジナルのリユースびんを製造し、地場の農産物を原料とした飲料を充填、そして、地元の方々に消費していただくことで、地産地消、地域活性化、CO2削減に繋がる、市内の小学生が描いた環境絵日記を実現化したプロジェクトです。



このリユースびんを使用している地産地消商品に賛同して下さるごポーターが続々増加中！新商品がどんどん増えるかも！？

横浜リユースびんプロジェクトについての詳細は、QRコードから動画をチェック！



リユースびんプロジェクトのきっかけとなった環境絵日記「地球に優しいRびん」

僕の家牛乳は、ビンに入っています。初めて見たとき、「紙パックでもいいのに、なぜビンなんだろう。」と思いました。お母さんに聞いてみたら、「これはR（リターナブル）ビンだよ。」と教えてくれました。使い終わったら水洗いして、大切にくり返し使うんだそうです。このビンは、50回以上くり返し使えるそうです。一年間に5回使うとしたら、十年間も使える事になります。みんなも、Rビンを使うようになれば、ゴミが減って、地球に優しいと思います。（※本文をそのまま掲載しております）



リユースびんプロジェクトのFacebookはこちら。プロジェクトの歩みや、活動の報告をご覧ください。もしくは「横浜リユースびん」で検索！

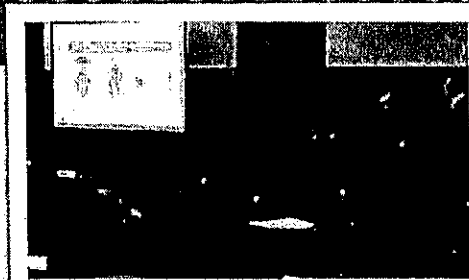
市民シンポジウム開催決定！

今年もまた、市民シンポジウム（仮称）が2月21日に開催決定いたしました！詳細は後日お知らせ致しますが、横浜リユースびんプロジェクトの今年度の成果や今後の課題、活動についてご報告させて頂く予定となっております。

今このチラシをご覧になっている貴方！このシンポジウムに是非参加してみませんか？

リユースびんの未来について、横浜の未来について、明るい想像ができるようになるはず。そして帰り道、「いーじゃん！横浜！」とより強く感じていることでしょう。詳細が決定し次第またチラシ、Facebookにてお知らせ致しますので、要チェック！（Facebookは上のQRコード、または「横浜リユースびん」で検索！）

開催予定場所：日本丸メモリアルパーク 訓練センター（会議室）
開催予定時間：14：00～16：00（終了後～16：30まで交流会も開催予定）



【企画・実施・問い合わせ】
横浜市資源リサイクル事業協同組合（通称：リサイクルデザイン）
〒221-0054 神奈川県横浜市神奈川区山内町13番地 TEL:045-444-2531（担当：加藤、清水、戸川）
【横浜型地域貢献企業【最上位】認定】 FAX:045-444-2532
【官公需適格組合認証取得・ISO14001認証取得】 営業時間：平日9:00～17:00（日・祝日休業）
HP: <http://www.recycledesign.or.jp/>

環境配慮型行動で創る SDGs未来都市

今年度からSDGs未来都市の実現を目指して動き始めた横浜市。そこで事業をおこなう企業として、市民に対してどのように情報を発信しているのか。また、企業そのものの環境配慮行動だけではなく、市民の環境配慮行動意識の醸成にどのように取り組んでいくべきなのかを先進事例のご紹介をしながら、市民の皆様へ「消費者市民社会」へ向かう為の情報発信の場として本イベントを開催致します。

日時：2019.2月21日（木）14：00～16：00 参加無料

主催：横浜市資源リサイクル事業協同組合

共催：ヨコハマSDGsデザインセンター

プログラム

13：30 会場（受付開始）

14：00 開会挨拶

宗村 隆寛（横浜市資源リサイクル事業協同組合 理事長）

14：10 SDGs取り組み紹介&パネルディスカッション

【コーディネーター】

信時 正人氏（ヨコハマSDGsデザインセンター）

【パネリスト】

藤野 純一氏（公益財団法人地球環境戦略研究機関（IGES） 上席研究員）

河原 勇輝氏（株式会社太陽住建 代表取締役）

池田 陸郎氏（カーボンフリーコンサルティング株式会社 取締役）

寺西 浩（横浜市資源リサイクル事業協同組合 びん委員会 委員長）

16：00 閉会

栗原 清剛（横浜市資源リサイクル事業協同組合 副理事長）

消費者市民社会とは？

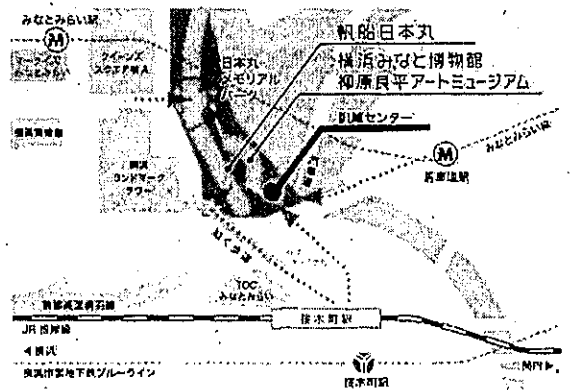
消費者が現在や未来にわたって社会経済情勢、地球環境に影響を及ぼし得るということに自覚して消費行動をする社会。また、その消費者の行動により公正で持続可能な社会の形成に進んで参画する社会を指す。

会場：日本丸メモリアルパーク（訓練センター第1・2教室）
横浜市西区みなとみらい2-1-1（TEL：045-221-0280）
桜木町駅下車 徒歩5分
みなとみらい駅・馬車道駅下車 徒歩5分
※公共交通機関でのご来場のご協力をお願い致します。

定員：120名（超過した場合は抽選になります）

締切：2月18日（月）

お申し込み方法は裏面をご覧ください。



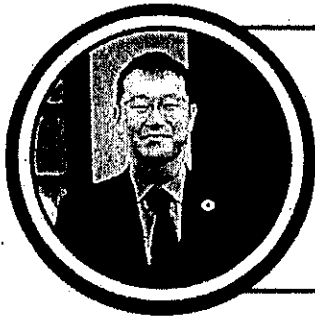
【コーディネーター】

信時 正人氏 (株)エックス都市研究所 理事
ヨコハマSDGsデザインセンター

本年本格的に始動したSDGs未来都市・横浜における、中心的な創出事業「ヨコハマSDGsデザインセンター」の運営を担当。今もっとも横浜のSDGsの先端を歩む人物。元温暖化対策統括本部長、現在はエックス都市研究所にて持続可能な脱炭素社会の構築を目指す。



【パネリスト】



藤野 純一氏 公益財団法人地球環境戦略研究機関 (IGES)
都市タスクフォースプログラムディレクター 上席研究員

日本低炭素社会研究プロジェクトの幹事を務め、2050年に日本の二酸化炭素排出量を70%削減するシナリオを構築。環境に配慮した国・まちづくりに関してのエキスパート。IGESで翻訳発行した「SDG Compass」では、SDGsを企業戦略の行動指針として提唱している。

河原 勇輝氏 (株)太陽住建 代表取締役
井土ヶ谷アーバンデザインセンター

リビングラボの開催拠点としても活用されているアーバンデザインセンターを運営。「グリーンバード」でのまちの定期清掃や「SDGs × 教育プロジェクト」など、地域の課題解決や住みやすいまちづくりをしていく上で、企業としてのSDGsアプローチと市民へのSDGs発信を両立している。



池田 陸郎氏 カーボンフリーコンサルティング(株) 取締役
横浜グリーン購入ネットワークSDGs実装ゼミナール

横浜グリーン購入ネットワークでの「SDGs推進プロジェクト」の設立に携わる。中小企業がSDGsに取り組む際の具体的なプロセスなど、経営戦略に実装する為の合同勉強会『SDGs実装ゼミナール』の講師を務め、中小企業がSDGsへ取り組むことへの重要性を伝播させている。

寺西 浩 横浜市資源リサイクル事業協同組合 理事
横浜リユースびんプロジェクト リーダー

「リユースびん」「地産地消」といったキーワードを軸に横浜リユースびんプロジェクトの活動を続けており、環境配慮行動の意識醸成、地域活性化を目指す為、市民向けのバスツアーやシンポジウムを実施。消費者と地元経済を支え合っている地元企業・農家の想いを繋いでいる。



【企画・実施・問い合わせ】

RECYCLE Design 横浜市資源リサイクル事業協同組合 (通称:リサイクルデザイン)

〒221-0054 神奈川県横浜市神奈川区山内町13番地

TEL: 045-444-2531 FAX: 045-444-2532

【横浜型地域貢献企業【最上位】認定】

【官公需適格組合認証取得・ISO14001認証取得】

HP: <http://www.recycledesign.or.jp/>

【お申し込み】

お電話・右QRコードからもお申し込みいただけます。

TEL: 045-444-2531 (担当: 加藤、清水、戸川)

営業時間: 平日9:00~17:00 (日・祝日休業)



スマートフォンなどで読み込むと受付フォームへリンクします。

締切日: 2月18日(月)



組合マスコットキャラクター
りくみちゃん

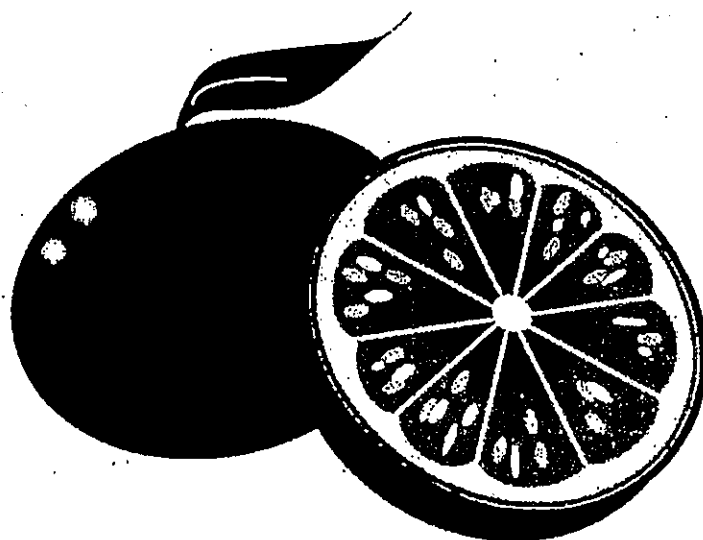
2018年8月2日

横浜リユースびんプロジェクト

地産地消産地を巡る

バスツアー夏

～資料集～



「地産地消」「リユースびん」「あおみかん」

3つのキーワードにまつわる場所を訪れ、現場の生の声と想いを聞く事ができるバスツアー。このツアーが終わった後、きっと貴方は3つのキーワードについて誰かに語りたくなっているはずです！

地産地消産地を巡るバスツアー夏 行程表

◆ 開催日 2018年8月2日(木)

◆ 参加者 28名

行程NO	時間	集合、視察先	内容
	9時45分	関内駅付近集合	
①	10時00分	関内駅出発 移動中	・横浜市資源リサイクル事業協同組合について →p.1 ・横浜リユースびんプロジェクトについて (マルニ商店常務取締役 栗原)
②	10時45分	丸隆六甲容器 到着 (横浜市鶴見区江ヶ崎町6-23)	洗びん事業の説明、工場視察、リユースびんの現状、地産地消商品への期待について。 (六甲容器担当者様による説明) →p.11
	11時30分	出発 移動中	横浜市内の分別について。 (横浜市資源リサイクル事業協同組合 清水説明) →p.13 びんの歴史、「びん商」の一日について。 →p.17 (寺西容器店社長 寺西)
③	12時30分	岡島正造商店 到着 (横浜市瀬谷区阿久和南4-4-7)	びん商のストックヤードについて説明 (寺西容器店社長 寺西)
	12時50分	出発 移動中	
④	13時00分	ど根性キッチン 到着 (横浜市泉区和泉町6214-1)	横浜市泉区で採れた地元野菜と食材にこだわった、地元密着型「ど根性キッチン」でツアー限定特別ランチをいただきます。 「横浜を地産地消の一大都市にしたい」という熱い思いを胸に秘め、地産地消の仕掛け人として食と農をつなぐ活動をしてきた「濱の料理人」代表の椿直樹さんにご講演をいただきます。 (岡よこはまグリーンピース代表取締役 椿氏のお話) →p.19
	14時30分	出発 移動中	「あおみかんのしずく」誕生のストーリー、今後の活動についてお話しいただきます。 (アマンダリーナ代表 奥井氏) →p.27
⑤	15時15分	柴シーサイドファーム 到着 (横浜市金沢区柴町464)	あおみかんの摘果体験！ 生産地の概要説明、運営形態、地域循環の取り組みへの期待について、生産者の立場からお話しいただきます。 (みかん生産者 小山氏)
	16時00分	出発 移動中	アンケートの記載のお願い
⑥	16時30分	えにし吉田町 到着	あおみかんジュースのご提供 意見交換会。主に皆様に感想をお伺い致します。
	17時00分	ツアー全行程 終了	お疲れ様でした。

※この資料集は抜粋版です。講演で使用された全ての情報は掲載しておりません。

ガラスびんでリサイクルデザイン ～リユースびんプロジェクトの取り組み～



横浜リユースびんプロジェクト
地産地消産地を巡るバスツアー
横浜市資源リサイクル事業協同組合
副理事長 栗原 清剛

横浜市資源リサイクル事業協同組合

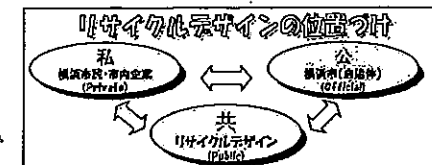
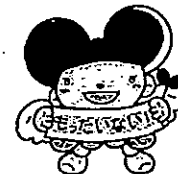
通称：リサイクルデザイン

設立年月日：1992年10月1日

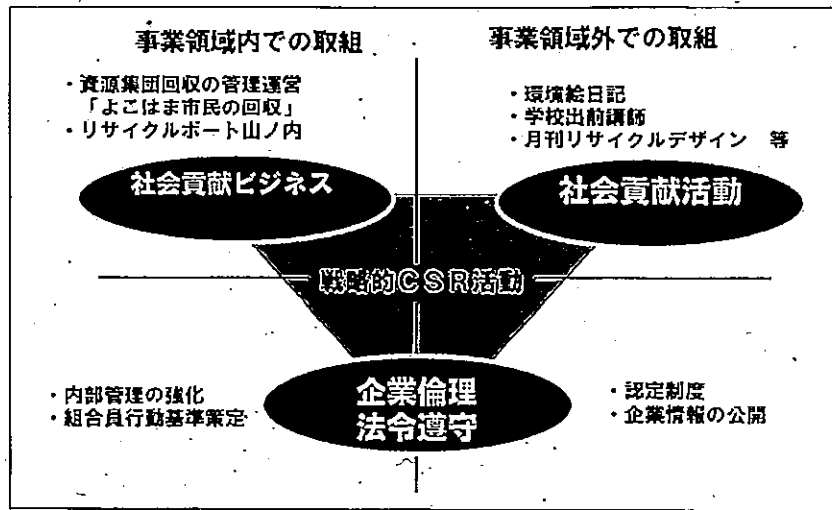
組合員数：120社（設立時75社）

リサイクルデザインサポーター：33, 889名

- ① 営利、公益の中間的法人(人的結合体、相互扶助)
- ② 世のためになり、人の役に立ち、公共の福祉にかなう
- ③ Official・Public・Private のパブリック 事業が理念



私たちの考える 戦略的CSR活動とは？



立ち上がった横浜リユースびんプロジェクト

ひとりの環境絵日記からはじまり、
市内22店舗が賛同！

2014年 環境絵日記
「地球に優しいリユース」



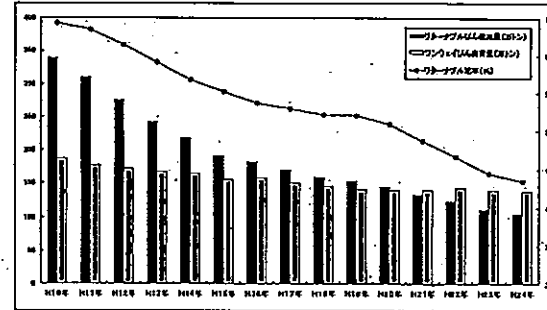
横浜らしく、
かっこよく、
「もったいない」
を楽しもう

リユースびんの厳しい現状①



国内リユースびん使用量の減少

リターナブルびんの利用率の推移



1999年

約310万t

2009年

約133万t

取扱い量が10年で6割近くも減少！

リユースびんの厳しい現状②



時代の変化

飲料容器の改革

ライフスタイルの変化

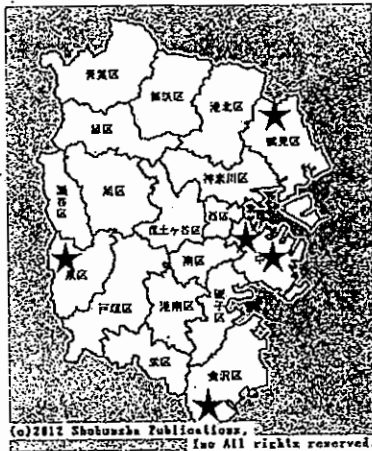
リユースびんは環境負荷軽減に繋がることを消費者にPRし、リユースびんを絶滅させないことが重要！

まずは“びん”に触れてもらうこと！

事業4 ; リユース現場視察



リユースびんの洗び工場や飲料の産地を市民とともにめぐり、啓発と今後に向けた課題を見つけ出す。



愛嬌酒場えにし吉田町店
↓
丸隆六甲容器
↓
柴シーサイドファーム
↓
ど根性キッチン
↓
横濱ワイナリー
↓
愛嬌酒場えにし吉田町店
意見交換会

横浜市内約100kmを1日で巡り、リユース、地産地消の現場を体感！

©2012 Shobunsha Publications, Inc. All rights reserved.

事業4 ; リユース現場視察 (意見交換会)



参加しての感想

- ・見学先それぞれの皆さんの発想とバイタリティに感動した
- ・地産地消、地域循環について改めて理解が深まった
- ・環境にやさしいガラスびんについて改めて理解できた
- ・地域循環へのこだわり 事業者～生産者～消費者をつなぐプロジェクトだと分かった
- ・体感することは行動してもらう 動機づけには本当に大切なことだと気づいた

このプロジェクトへの期待

- ・なぜ地球にやさしいのか世界の動きから伝えていってはどうか
- ・実際の体験から知ってもらってはどうか
- ・生活シーンでこういう貢献につながるといった選択肢あれば取り組みやすいのでは
- ・頻度と生活様式に組み込まれることが大切
- ・違う視点のインセンティブを加えては？
- ・おしゃれなびんという女性目線の発信、行動に繋げてみてはどうか
- ・マインドを変える変わる時代が近づ中、びんは今いい時代を迎えているのではないか？

事業5 ; リユースびん啓発動画の制作



事業6 ; シンポジウム



◆シンポジウムの開催

- プロジェクトの成果報告会とともに、「横浜からはじまる地域循環型低炭素化社会への挑戦！地産地消×リユースびんで新たなムーブメントを起こせるか」というシンポジウムを開催した。
- 会場との意見交換の中で、地域に特化した商品の価値は、想像以上に市民の行動変容を生むことがわかった。

シンポジウム要旨

- ・横浜は地域にこだわりが強く、変容性、自ら発信したい人が多い。
- ・地産地消への意識高い人も多い
- ・横浜ならではのリユースびんとして発信していくことで、ひとつのムーブメントになりうる

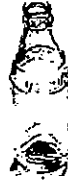


今年度の活動予定



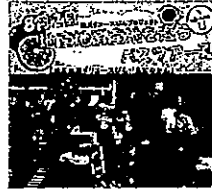
新商品開発

「あおみかん」、「みかん」、「横浜ワイン」
に続く新商品を企画・販売。



ツアーの開催

「地産地消」「リユースびん」等を
キーワードに現場の生の声と想いを
聞く事ができるバスツアーを開催



シンポジウムの開催

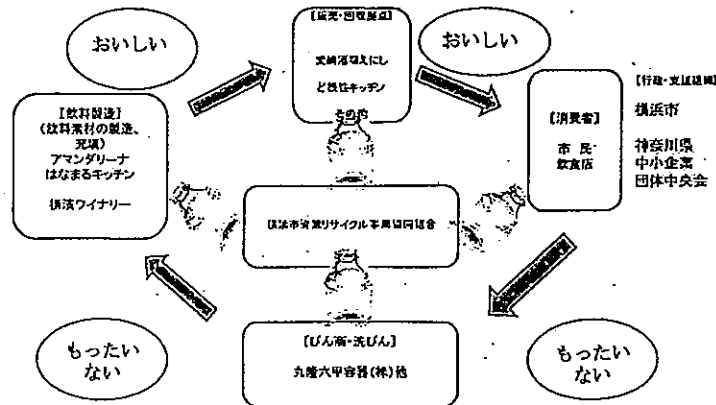
プロジェクトからの情報発信と消費者
意見聴取の機会を創出するため、
シンポジウムを開催



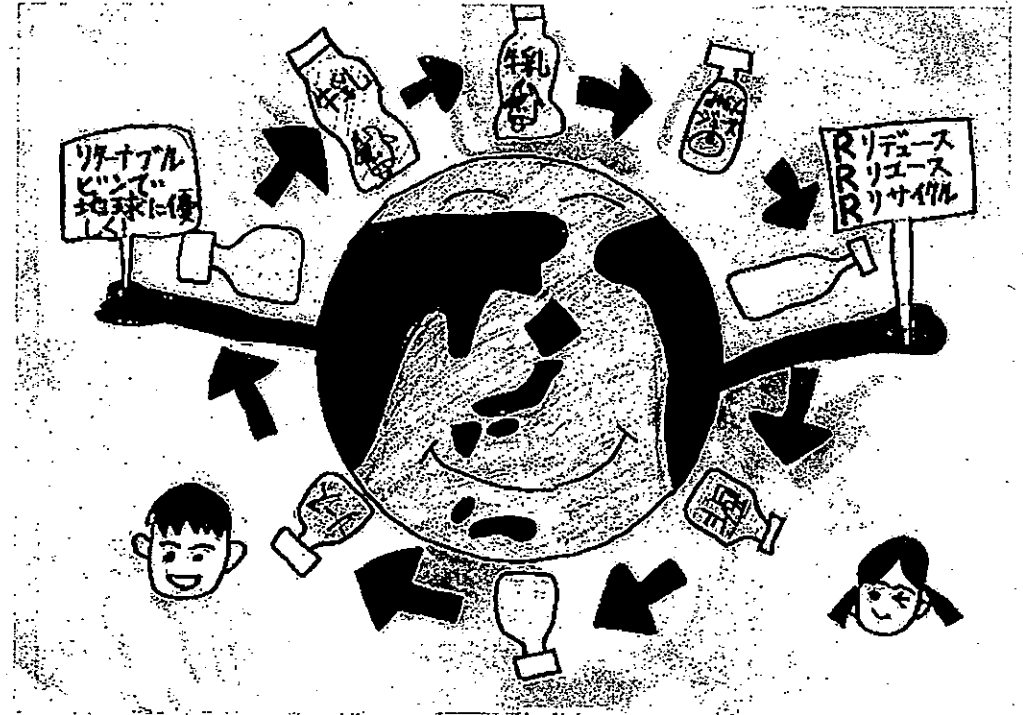
今後、目指していること



事業者～生産者～消費者をつなぐ
新しい地域循環産業へ



横浜リユースびんプロジェクトのきっかけとなった環境絵日記

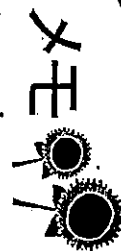


26年 8月 10日 曜日 天気曇り

題名 地球に優しいRビン

僕の家は牛乳は、ビンに入っています。初めて見たとき、「紙パックでもいいのに、なぜビンなんだろう。」と思いました。お母さんに聞いてみたら、「これは、Rリターナルビンだよ。」と教えてくれました。使い終わったら水洗いして、大切にくり返し使うんだそうです。そのビンは、50回以上、返し使えるそうです。一年間に5回使うとしたら、十年間も使えることになりました。

みんなも、Rビンを使うようにすれば、ゴミが減って、地球に優しいと思います。



洗びん事業の概要と業界の状況

2018年8月2日

丸隆六甲容器 株式会社

・洗びん事業とは…

びん商によって回収されたびんを(別紙参照)再商品化し、全国の酒蔵メーカーに販売しております。洗びん業者は全国におよそ35社、関東圏内では4社存在します。弊社鶴見営業所は神奈川県内では唯一の洗びん業者です。弊社では昭和39年に洗びん機が設置されて以来、180ml～1800mlまでの酒びんを年間約90万本洗びんしております。

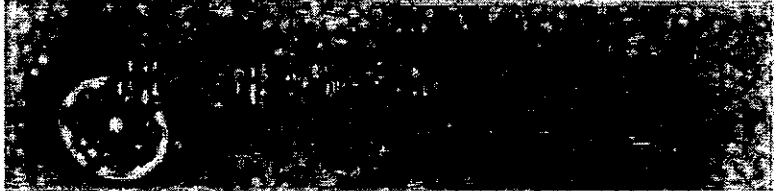
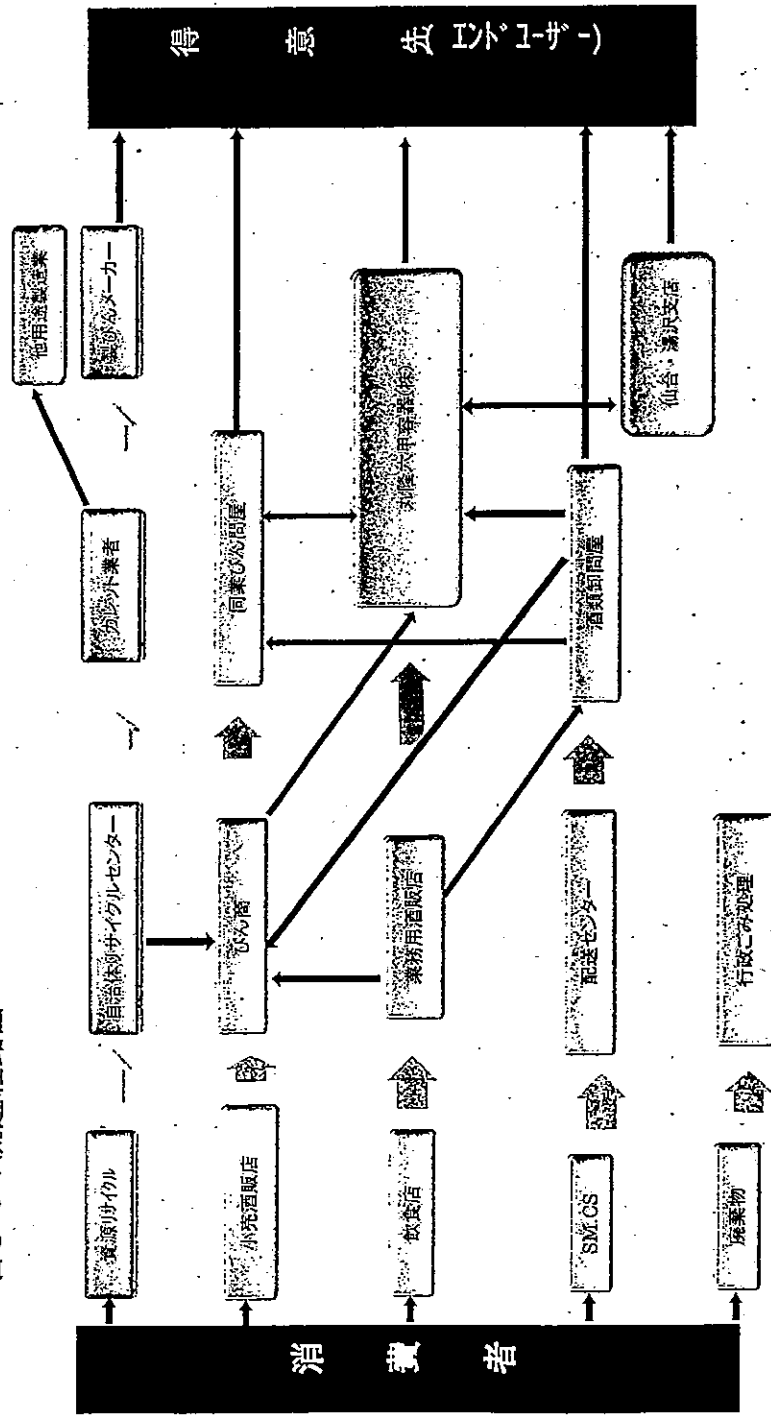


・洗びん業界の状況…

弊社は大正15年に創業した酒樽問屋を源流としております。かつて酒樽からびんへと容器が変わり、現在ではプラスチック容器、紙パック、ペットボトルへと多様な容器が流通する時代となりました。かつては一升びんが主流であった酒類も多種多様な小型のびんへと変わってきています。びんの種類が増加したことにより回収することが困難になってきており、小型のびんは新びんも安いいため、洗びん事業が商業ベースに乗りにくいという問題があります。また、容器の多様化だけでなく、清酒の充填方法も多様化しております。酒を充填後に温水シャワーをかけて殺菌する“びん火入れ”では、リサイクルされたびんはその熱で割れてしまうことがあります。そのような清酒メーカーではリサイクルびんの使用をやめ、新びんを採用する傾向にあります。

しかし、洗びんの需要はまだあり、容器として洗ってリユースできるのはびんだけです。今後も一層品質向上に努めて参ります。

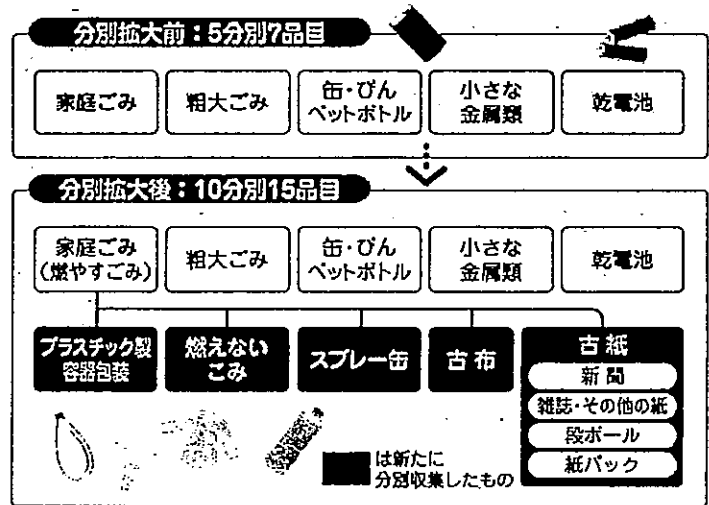
古びんの流通経路図



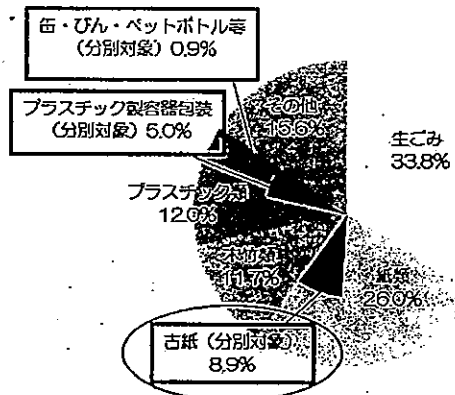
横浜市の分別ルールについて



分別リサイクルで焼却ごみを削減！
平成17年4月から全市で始まった分別

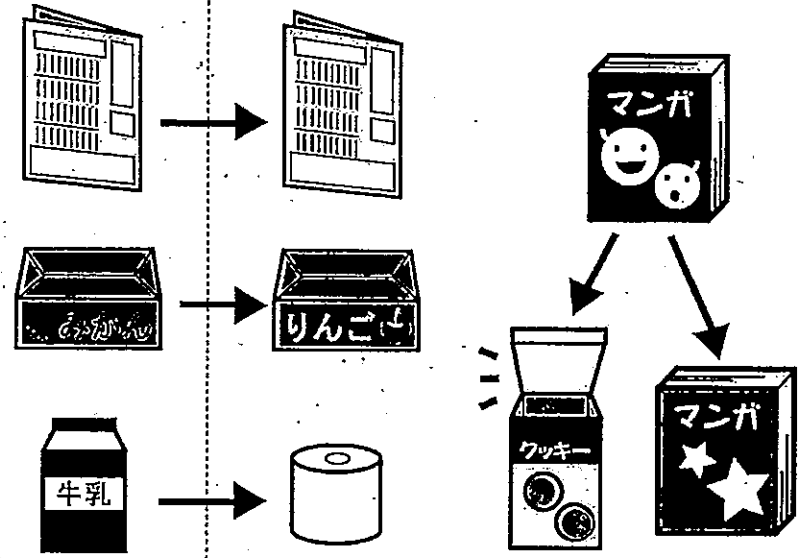


現在の家庭から出される燃やすごみの中身



「燃やすごみ」の中には、分別してリサイクルが可能な古紙などがまだまだ多く含まれています。分別対象となる古紙は全体の約9%を占めています。(平成28年度組成調査)

紙の分別について (何に生まれ変わる?)



紙の分別について

古紙

- 新聞
- 雑誌・その他の紙
- 段ボール
- 紙パック

裏がアルミのコーティング

洗剤

洗剤の空き容器

↓

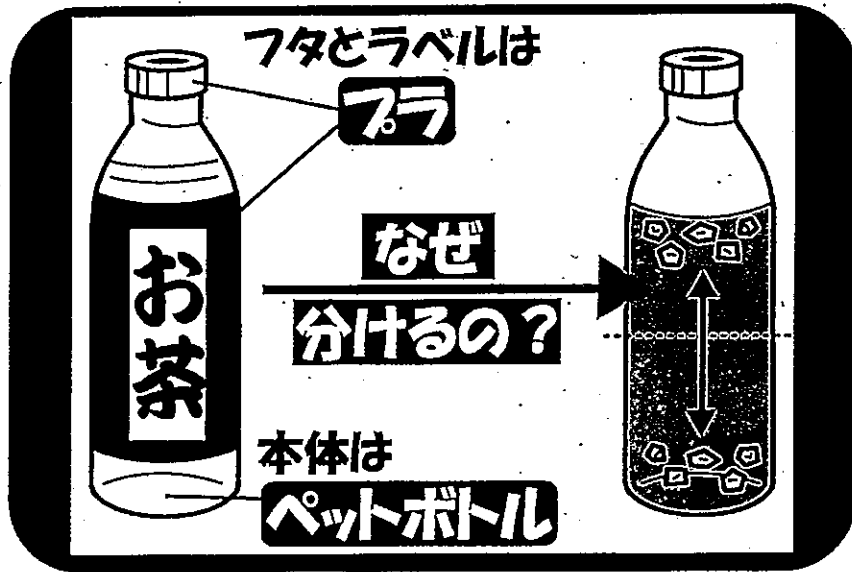
燃やすごみ

缶・びん・ペットについて

→

→

缶・びん・ペットについて



缶・びん・ペットについて



あつめる→あろう→つめる
酒屋→びん商→工場



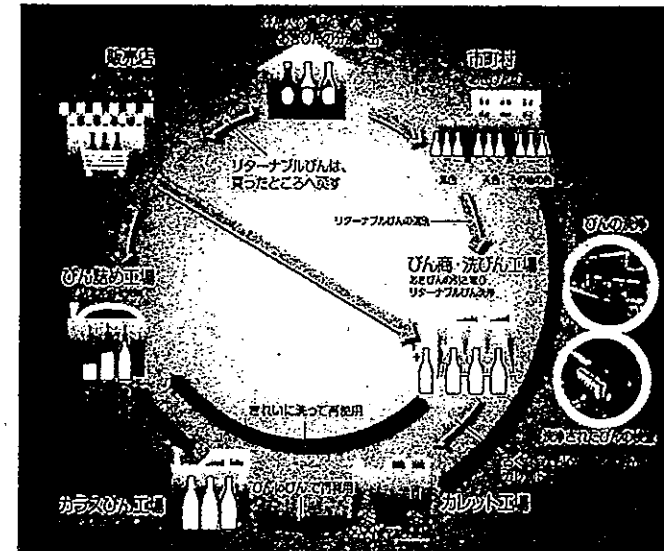
あつめる→色わけする→くたく→とがす→びんを作る→つめる
資源化センター→カレット工場→製びんメーカー→工場

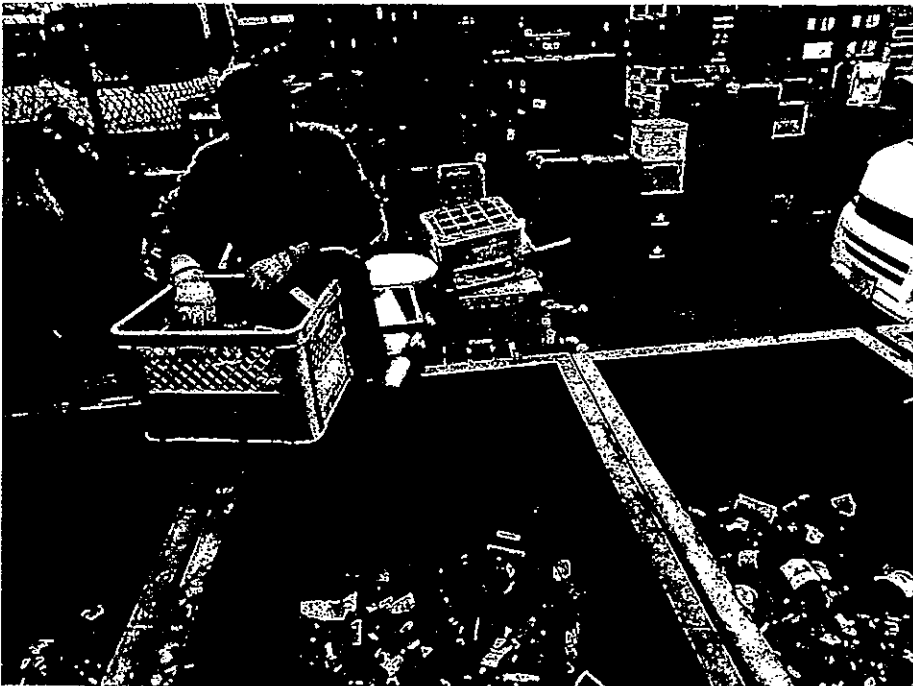
びん商のお仕事

横浜市資源リサイクル事業(協)

寺西 浩

⑦ リユースびんの流れ








横浜リユースびんプロジェクト
地産地消 産地を巡るバスツアー 夏

横浜の地産地消から生まれる地域の魅力

平成30年8月2日
株式会社よこはまグリーンピース
代表取締役 椿 直樹

Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ プロフィール

- 株式会社よこはまグリーンピース 代表取締役
- 大ど根性ホルモン・ど根性キッチン オーナーシェフ
(西区) (泉区)
- 横浜野菜推進委員会 代表 
- 濱の料理人 発起人 代表 
- 横浜市認定 はまふうどコンシェルジュ 1期
- 農林水産省選定 地産地消の仕事人  **神奈川県で初**



Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/0/2

■ 椿と横浜野菜の出会い

スペイン料理屋で働いていた時

「全国の料理フェア」をお店で企画

北海道から開始

平成12年2月 神奈川フェア 開催!

しかし、この時期は端境期...余り種類が無く...

横浜中央市場の卸業者さんが横浜野菜を持って来てくれた
食べてみたら...

香り、味が他県の野菜とは全く違う！

野菜が本当に心から美味しい!

こんな近くに、こんなに力のある野菜があるのか!

衝撃!

Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

2

■ 椿と横浜野菜の出会い

横浜で、地産地消をライフワークにして生きていく!

横浜を地産地消の代表都市にしたい!



横浜野菜推進委員会 設立
平成15年10月

- 料理教室
- 食育講座
- メニュー提案 等

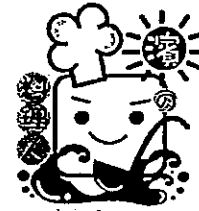
平成21年 農林水産省選定
地産地消の仕事人

Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

3 20

■ 椿と横浜野菜の出会い

自分たちの力で地産地消を推進し、ネットワークを広げていくために



濱の料理人 設立
平成22年4月

メンバー

飲食店オーナー、シェフ、店長、
生産者、学校栄養士、
料理教室主宰者 など

主な活動

- 「濱の鉄人」料理コンテスト
- グルメラリーコンテスト
- 生産現場視察ツアー
- スーパー給食
(いずみ野小学校) など



Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

4

■ とうとう起業!

平成23年3月 株式会社よこはまグリーンピース 設立

<経営理念> 横浜を地産地消の代表都市に

- 設立当初は地場野菜・食材の流通、問屋、卸を行う
- 地場野菜を使用した加工品の開発、製造、販売



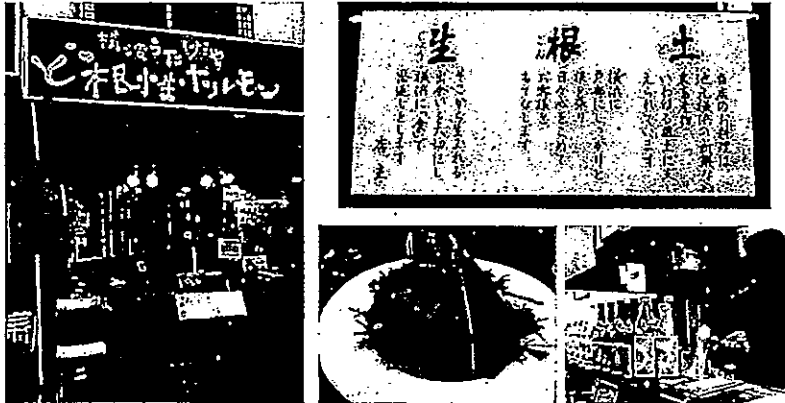
Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

5

21

■ 自分の店を持つ！

平成24年2月 西区高島町 横濱うたげや ど根性ホルモン 開店



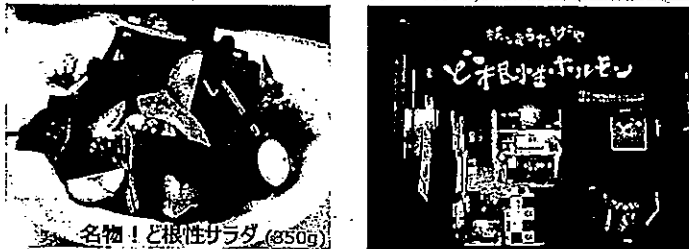
1日分の野菜(350g)が摂れる
ど根性サラダ

Copyright © 2018 株式会社はなまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

6

■ 大ど根性ホルモン

平成26年4月 西区北幸 大ど根性ホルモン 開店



- 横浜駅西口 徒歩8分
オフィスビルの地下1階
- 席数 60席
- 営業時間
ランチ 11時30分～15時
ディナー 17時～0時
- 定休日 日曜日

店のコンセプト

- 野菜は99%横浜市肉産を使用
- 肉や調味料も横浜市肉産
- 「食」を通してつながりあえる店に
- 小さな子どもにも
胸を張って提供できる料理を

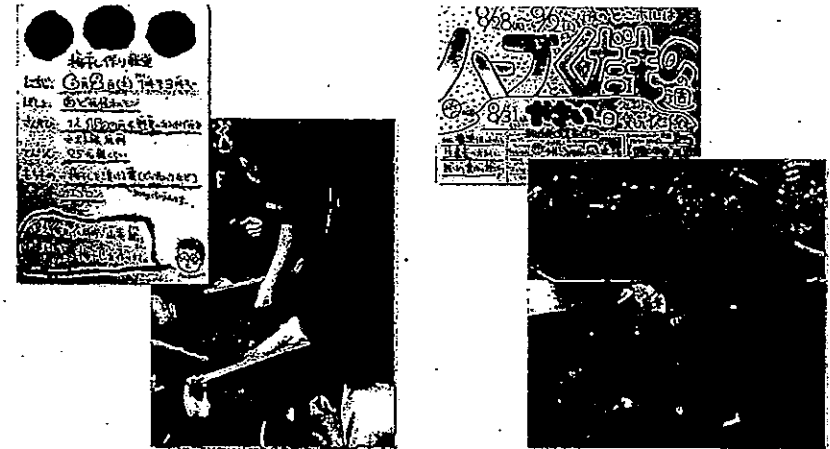
Copyright © 2018 株式会社はなまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

7

■ 大ど根性ホルモン -「食」を通してつながりあえる店-

生産者とのコラボイベント

-ほぼ毎月開催-



Copyright © 2018 株式会社はなまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

8

■ 大ど根性ホルモン -「食」を通してつながりあえる店-

大ど根性ファーム

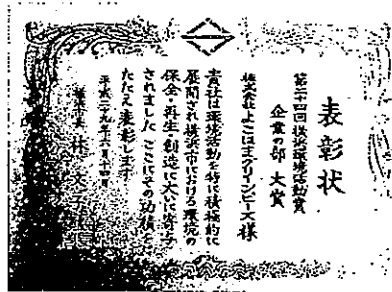
-農商工連携企画-



Copyright © 2018 株式会社はなまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

9

■ 第24回 横浜環境活動賞 企業の部 大賞受賞



平成29年6月14日 表彰式
横浜市長公舎にて 平原 敏英 副市長と

Copyright © 2018 株式会社コッパグリーンズ, All Rights Reserved. 2018/8/2 14

- 地域で様々な環境活動を積極的に行っている個人・団体を表彰する制度。弊社の日頃の地産地消活動と環境に対する取り組みの成果が認められた。

■ 最後に

地域に必要とされる企業を目指して

Copyright © 2018 株式会社コッパグリーンズ, All Rights Reserved. 2018/0/2

もったいない! から“おいしい!”へ
あおみかんと横浜リユースびん

アマンダリーナ
奥井 奈都美

自己紹介

奥井奈都美

アマンダリーナ代表

ラテン料理研究家、野菜ソムリエプロ
横浜市認定はまふうどコンシェルジュ



2014年夏に青みかんと出会い、その美味しさに惚れ込む・♡
もったいない! から“おいしい!”へ
横浜産青みかん商品化プロジェクトを発足。
横浜市の地産地消ビジネスとして採択を受ける。
アマンダリーナとしてブランド化

アマンドリーナの商品紹介～1



横浜あおみかンドレッシング
(2015年春～)

横浜産青みかんの果汁を
半分近く使ったドレスィング

青みかんの産地 金沢ブランド商品
神奈川県
なでしこブランド2017認定商品

アマンドリーナの商品紹介～2

西湘あおみかンドレッシング
あおみかんのしずく (100%ストレート果汁)
みかんのしずく (果汁100%ジュース)
あおみかんポン酢ドレスィング



青みかんとのお会い

2014年の夏、青みかんの摘果を体験

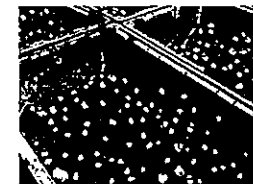


とっても酸っぱい！
そして、爽やかで美味しい！

青みかんで、なに??



温州みかんの若い果実



摘果(てきか)

夏の若いみかんの時に間引きをする

葉っぱ20枚につき1個の果実=およそ2割にも！

なぜ、摘果するの？



木が疲れる → 隔年結果を防ぐ

冬にちょうどいい大きさと甘さのみかんになるように



2割の青みかんが、、バイバイ！

青みかんを救済したい！

売り先のなく捨てられてしまう青みかんは、
まだまだ価値がある！

もったいない、からおいしい！へ



食品ロスの削減にも！



アマンダリーナの活動開始

1年目 (2015年夏～)

収穫した柴の青みかんで商品開発を始める。

マーケティング、試作、試食会を経て、

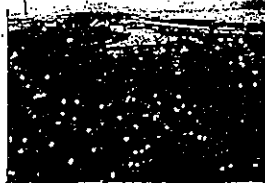
横浜あおみかンドレッシング
が誕生！



産地柴の農業祭で初の一般販売。徐々に販路拡大。

青みかんの産地と生産者

横浜市金沢区の
柴シーサイド
ファーム



幕末から続く
柴漁港を見下
ろす高台にあ
る



みかん農家さんは
半漁半農の営み



金沢の海に上がった
アマモ（海藻）を肥料に

柴の青みかんの取り組み

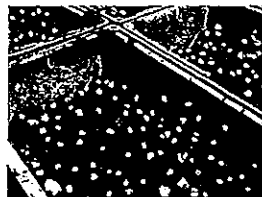
摘果1年目。2015年8月

1件の農家さんから始まる。



←小山さん
とご家族

185kgを収穫



柴の青みかんの取り組み

摘果2年目。2016年8月

14件のみかん農家さんが参加
摘果にはボランティア30名が
参加してくれた



1134kgを収穫！

2トントラックで
搾汁施設へ→



柴の青みかんの取り組み

摘果3年目。2017年8月

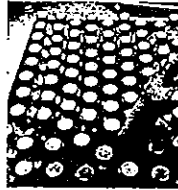
摘果のボランティア30名が参加
してくれた
地元のホテルのシェフも協力
この年は裏なりだったため900kg



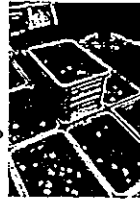
これまでの活動と事業の拡大

2年目(2016年)

より生産量を増やすためオーケーフーズとOEM
業務提携
設備の整った加工場で月に360本
を製造
市内5店舗〜に販路拡大



この年から小田原市早川からも青みかんの
の提供を受ける。
原材料の増加により、新たな商品展開へ。



横浜リユースびんとの出会い

2017年8月30日

地産地消のイベントで横浜リユースびんプロジェク
トと出会う。



共同企画商品の開発

あおみかんのしずくの誕生

外 = REUSE
繰り返し使うびん

中身 = REBIRTH
捨てられていた青みかんが
生まれ変わった地産地消の飲料



横浜市内で消費・循環

2017年12月 環境絵日記展を皮切りに



みかんのしずく、続いて
あおみかんのしずく
を販売開始。



現在、横浜市内を中心に、
約20店舗であおみかんのしずく、
みかんのしずくが飲める。

リユースびんの定着に向けて アマダリーナができること



安心 全でおいしい、ものづくり

安定した商品の供給

美味しさを、ストーリーを伝える



たくさんの方に知ってもらおう



リユースびんを新たなムーブメントに！

あおみかんが生んだ相乗効果

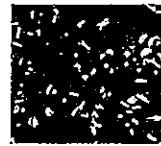
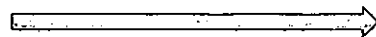
これまで捨てられていたあおみかに新たな価値

アマダリーナの事業の発展

リユースびんの普及によるCO2削減に貢献



摘果をすることによって
秋のみかんが美味しくなった！



生産者とのWin-Winの関係



今後の展望

アマダリーナのブランド化

青みかんをベースにした新商品開発

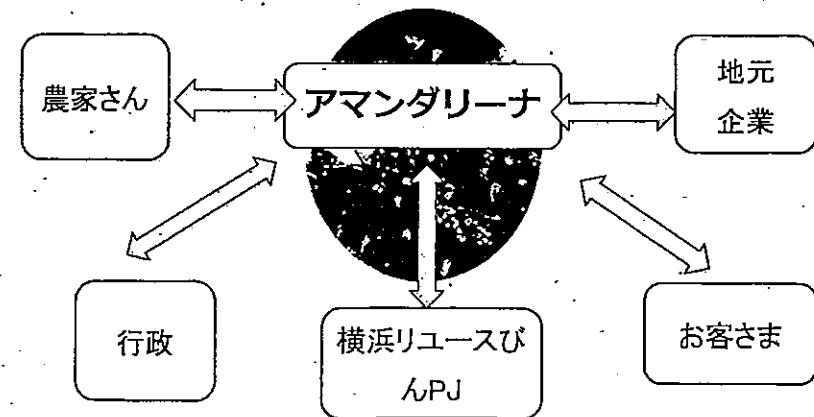


アマダリーナ
Una vida feliz con Hamandolina verde.



胡椒、ぽん酢、サイダー
スイーツ、アロマ、石鹸、etc.

今後の展望



青みかんの価値をもっと高めたい！

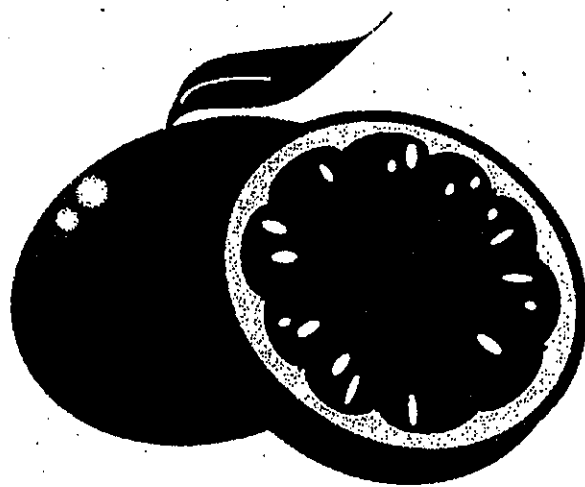
2018年11月15日

横浜リユースびんプロジェクト

地産地消産地を巡る

バスツアー一秋

～資料集～



「地産地消」「リユースびん」「あおみかん」
3つのキーワードにまつわる場所を訪れ、現場の生の声と想いを聞く事が
できるバスツアー。このツアーが終わった後、きっと貴方は3つのキーワード
について誰かに語りたくなっているはずです！



地産地消産地を巡るバスツアー秋 行程表

◆ 開催日 2018年11月15日(木)

◆ 参加者 28名

行程NO.	時間	集合、視察先	内容
	10時20分	関内駅付近集合	
①	10時30分	関内駅出発	
		移動中	びんの歴史、「びん商」の一日について (横浜市資源リサイクル事業協同組合 寺西びん委員長)
②	11時15分	丸隆六甲容器 到着 (横浜市鶴見区江ヶ崎町6-23)	洗びん事業の説明、工場視察、リユースびんの現状、地産地消商品への期待について。 (六甲容器担当者による説明)
	12時00分	出発	
		移動中	・横浜市資源リサイクル事業協同組合について ・横浜リユースびんプロジェクトについて (横浜市資源リサイクル事業協同組合 栗原副理事長)
			横浜市泉区で採れた地元野菜と食材にこだわった、地元密着型「ど根性キッチン」でツアー限定特別ランチをいただく
③	13時00分	ど根性キッチン 到着 (横浜市泉区和泉町6214-1)	「横浜を地産地消の一大都市にしたい」という熱い思いを胸に秘め、地産地消の仕掛け人として食と農をつなぐ活動をしてきた「濱の料理人」代表の椿直樹さんに、「横浜の地域力から生まれる地産地消商品の魅力(予定)」についてご講演をいただく (朝よこはまグリーンピース代表取締役 椿様のお話)
	14時30分	出発	
		移動中	「あおみかんのしずく」誕生のストーリーのご説明 (アマンダリーナ合同会社代表 奥井様のお話し)
			みかん狩り
④	15時15分	柴ソーサイドファーム 到着 (横浜市金沢区柴町464)	生産地の概要説明、運営形態、地域循環の取り組みへの期待について、生産者の立場からお話しいただく (みかん生産者 小山様のお話)
	16時00分	出発	
⑤		移動中 意見交換会	アンケートの記載及び意見交換会の開催感想やご意見を伺います。
	17時00分	ツアー全行程 終了	関内駅付近にて解散。お疲れ様でした。

メモ





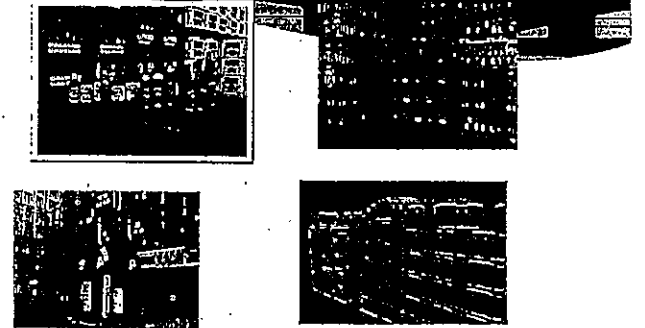
ワンウェイびんとは？

繰り返し使用しないびんのこと

使用後は色選別のあと、破砕処理(カレット)

↓
ガラスびんを新たに作る原料になる

リユースびん



リユースびんとは？

洗って繰り返し使用できるびんのこと

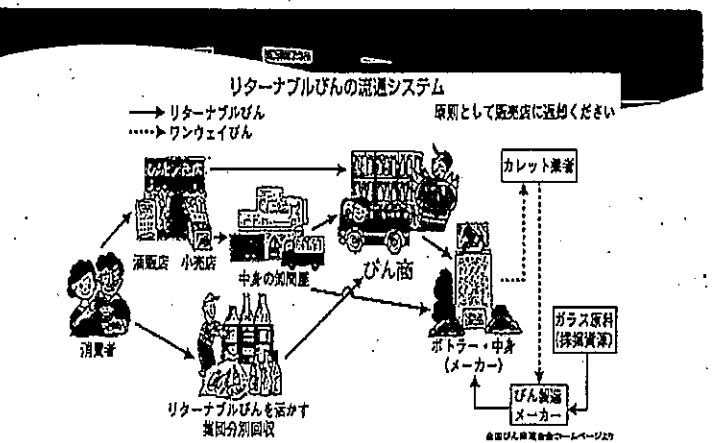
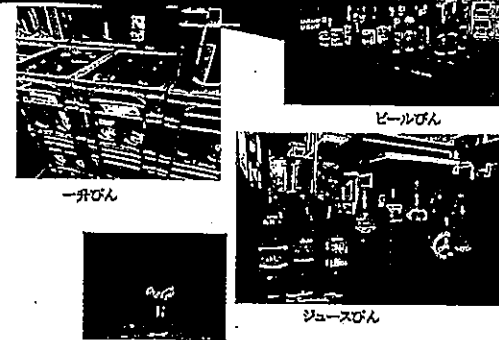
回収後、きれいに洗浄

再び中身を詰めて商品化

ガラスびんのまま再使用される

↓
環境に優しい容器

主なリユースびん



びん商

使用後のリユースびんを回収し、中身メーカーに結めることを生業とする
江戸時代の樽屋の流れ
主な得意先は酒販店

びんを回収し洗浄、そしてメーカーに届けるというシステム

昭和の初めには設立
伝統ある環境産業

北海道から九州まで全国に点在 全国びん商連合会設立(昭和37年)

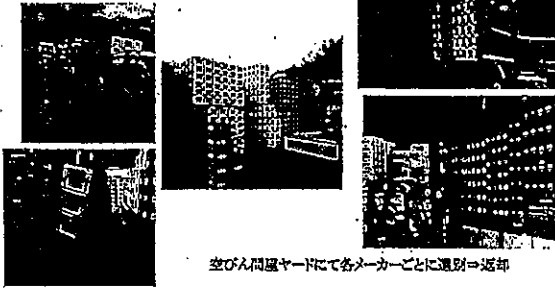
417社(平成30年度)

横浜市内 14社 神奈川県内 28社

びん商の主な扱い品目

ビールびん

ビールメーカーが所有 デポジット(保証金)を徴収
 動原物流の戻り便を利用し、メーカーに必ず戻る

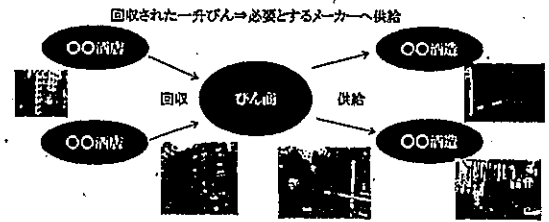


空びん回収ヤードにて各メーカーごとに選別→返却

びん商の主な扱い品目

一升びん

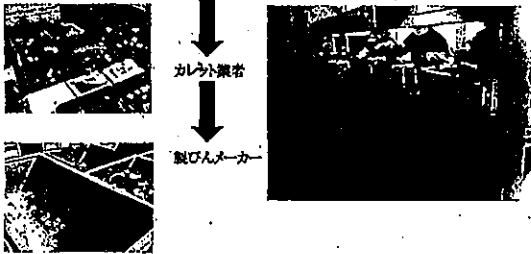
びん自体に価値がある。有価で売買される商品
 回収されたびんはメーカーに再分配「公共財」的な役割



びん商の主な扱い品目

雑びん

ワインやウイスキーの空きびん
 色選別して洗浄処理(カレット化)→リサイクル



リユースびんの現状

- ・消費者のライフスタイルの変化
- ・容器改革によりびんから他素材容器へとシフト
- ・回収拠点を担う酒販店の減少

流通量は減少の一途を辿っている



びん商の扱い量 減少 = 厳しい経営状況

家庭に栓抜きがない!

びん自体に触れることが少なくなった
 リユースびんに対する意識の低下

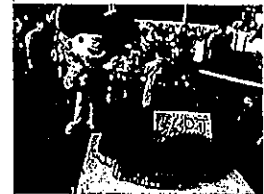
◆もはやリユースびんのことを知らない人が増えている

リサイクル組合 びん委員会 様々な啓発活動を継続的に実施
 ガラスの素材に触れてもらおう! びんに興味を持ってもらおう!

びん委員会の活動例



びんのモザイクアート
 みなとみらいの高齢者イベントに協力



環境絵日記展にて
 家族した子供たちと一緒にびんを
 並べて作ったりくみちゃんの顔



ガラスオブジェの製作
 回収したカレットを炉で溶かして型に流し込んで製作

安定的に商売を続けるには...扱い量を増やす
 しかしながらメーカー、酒販店に対して常に受け身

業界の地位向上を目指して
アスクール活動

びん商として商売の在り方を変えよう!

中身の開発にも関わりをもちながら主体的に動こう
 地元事業者と連携

横浜リユースびんプロジェクト発足

洗びん事業の概要と業界の状況

丸隆六甲容器 株式会社

・洗びん事業とは…

びん商によって回収されたびんを(別紙参照)再商品化し、全国の酒蔵メーカーに販売しております。洗びん業者は全国におよそ 35 社、関東圏内では 4 社存在します。弊社鶴見営業所は神奈川県内では唯一の洗びん業者です。弊社では昭和 39 年に洗びん機が設置されて以来、180ml~1800ml までの酒びんを年間約 90 万本洗びんしております。

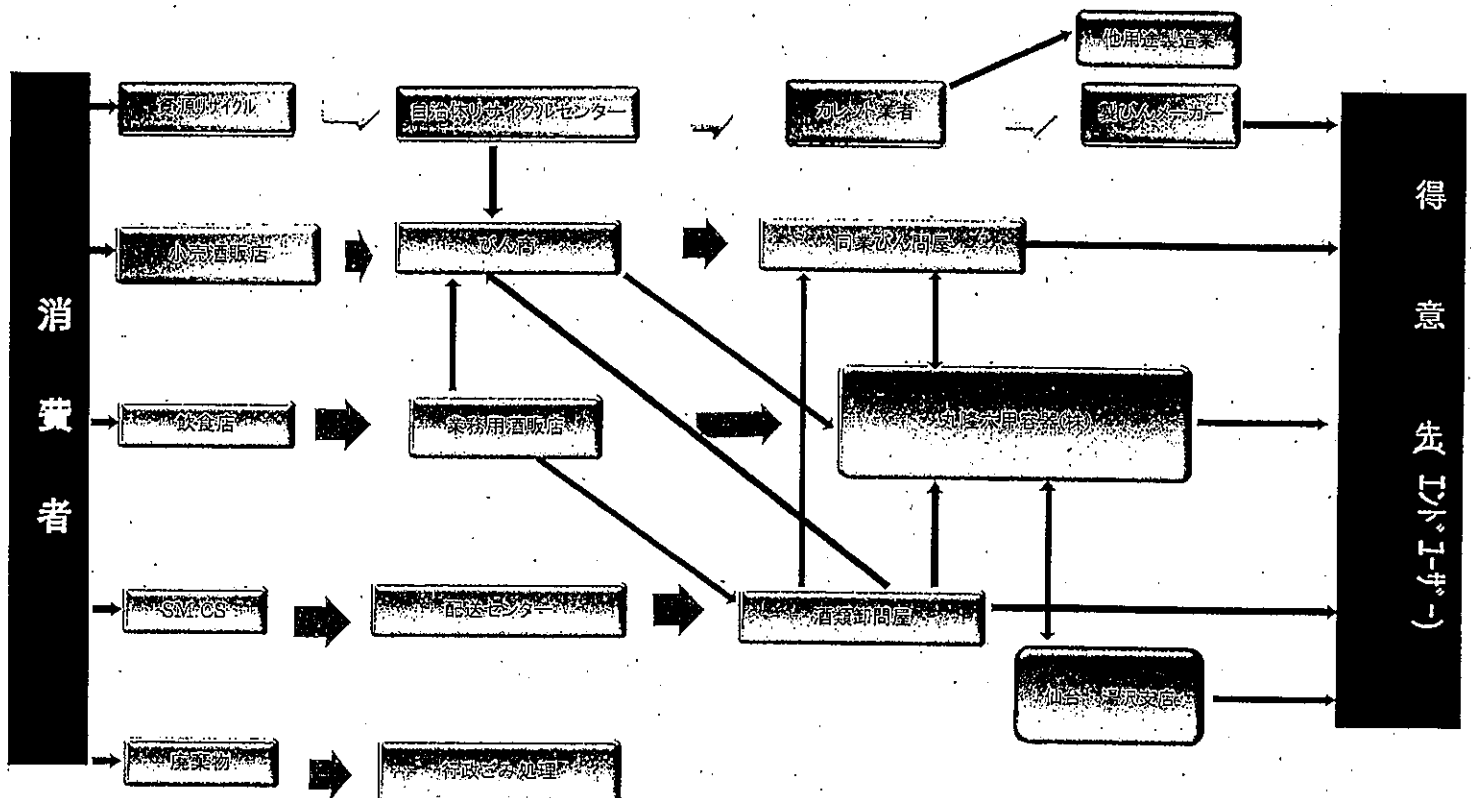


・洗びん業界の状況…

弊社は大正 15 年に創業した酒樽問屋を源流としております。かつて酒樽からびんへと容器が変わり、現在ではプラスチック容器、紙バッグ、ペットボトルへと多様な容器が流通する時代となりました。かつては一升びんが主流であった酒類も多種多様な小型のびんへと変わってきています。びんの種類が増加したことにより回収することが困難になってきており、小型のびんは新びんも安いいため、洗びん事業が商業ベースに乗りにくいという問題があります。また、容器の多様化だけではなく、清酒の充填方法も多様化しております。酒を充填後に温水シャワーをかけて殺菌する“びん火入れ”では、リサイクルされたびんはその熱で割れてしまうことがあります。そのような清酒メーカーではリサイクルびんの使用をやめ、新びんを採用する傾向にあります。しかし、洗いびんの需要はまだあり、容器として洗ってリユースできるのはびんだけです。今後も一層品質向上に努めて参ります。

5.

古びんの流通経路図



6

横浜リユースびんプロジェクト ～ヒストリー～



「リユースびん」は絶滅危惧種!?

【減るリユースびんのリユース】
国内のリユースびんの量は、びんを回収する酒屋の減少などで、年々大幅に減少しています。経済産業省「資源循環レポート2016(7/9)」によると、リユースびんの推定量は平成11年の310万トンから平成26年には95万トンとなり、約3分の1に激減しています。リユースびんは、一般廃棄物やペットボトルに比べて廃棄物量やCO2排出量が少なく、環境負荷軽減につながるため、各自治体でリユース量を維持する様々な取り組みが行われています。そうした取り組みを進め、消費者にPRし、びんとリユースへの関心を高めることが、リユースびんを絶滅させないための第一歩です。

立ち上がった「横浜リユースびんPJ」

「ひとりの環境絵日記から」
横浜市内の資源回収業者による「横浜市資源リサイクル事業協同組合」が企画運営する環境絵日記。2014年に届いた作品から、この活動のヒントが生まれました。
それは、「ひとつのびんに色々なものが入って循環すると環境に優しい!」という提言でした。それを、組合が受け検討を重ね、様々な事業者に声を掛けて「横浜リユースびんプロジェクト」に繋がりました。
その結果、新しいリユースびんが誕生し、中身に地産地消をテーマとした飲み物を入れる、という連携による仕組みにまでなったのです。

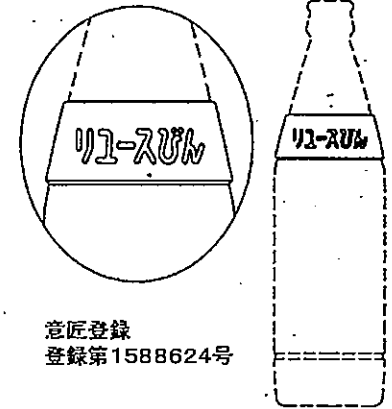
デザインコンセプトは「ちょいダサ」!?

このびんは、リユースびんです。つまり、戻ってこないと思わないんです。しかも割れやすい。そのためには、家で飾っておくのが、とっておきのおきかた。スタイリッシュな格好いいびんでは困ります。「早く返したい!」そう思わせたい。というのが、このびんをデザインする上で重要なコンセプトでした。また、数多くあるびんの中でリユースびんであることが、すぐに明確にわかるようにしたい。という思いも色濃く出しました。

リユースびんには何が入っているの?

リユースびんの大きなポイントは、実は回収なんです。飲んでいただいた後の回収の仕組みがないと、リユースびんは回りません。リユースびんの全体の流れは、こんな感じです。
びん納入→中身充填→販売→消費→回収→洗びん→びん納入
これを地域で回すことにより、運搬の距離や手間が少なくなって、環境にも優しいこととなります。そうしたことから、このびんの中身は「地産地消」と「地域循環」をコンセプトとして、選定しています。

ロゴマーク



意匠登録
登録第1588624号

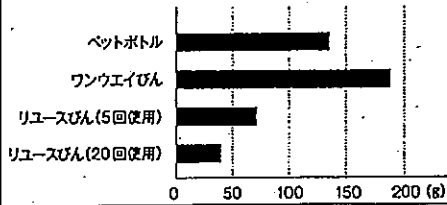
販売商品



〔アマンドリーナ〕
「あおみかんのしずく」、「みかんのしずく」

〔横浜ワイナリー〕
「ハマワイン」

CO2排出量



出典：びん再使用ネットワーク

「地球に優しいSkan」



2014年 環境絵日記
「地球に優しいSkan」

現行使われている主なリユースびん

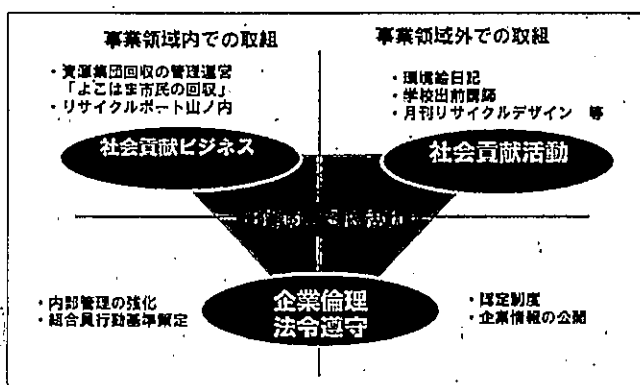


ガラスびんでリサイクルデザイン ～リユースびんプロジェクトの取り組み～



横浜リユースびんプロジェクト
地産地消産地を巡るバスツアー
横浜市資源リサイクル事業協同組合
副理事長 栗原 清剛

私たちの考える 戦略的CSR活動とは？



横浜市資源リサイクル事業協同組合

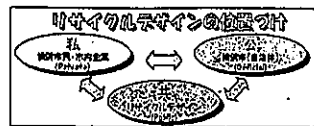
通称：リサイクルデザイン

設立年月日：1992年10月1日

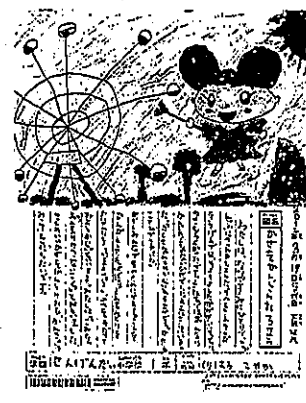
組合員数：118社（設立時75社）

リサイクルデザインサポーター：33,889名

- ① 営利、公益の中間的法人(人的結合体、相互扶助)
- ② 世のためになり、人の役に立ち、公共の福祉にかなう
- ③ Official・Public・Private のパブリック 事業が理念



19年目を迎えた「環境絵日記」



「環境絵日記」とは？

誰もが等しく社会参加できる仕組み
「環境絵日記」を通じて、
子どもたちのメッセージを
これからもより広く、
社会に発信していきたい



立ち上がった横浜リユースびんプロジェクト

ひとりの環境絵日記からはじまり、
市内22店舗が賛同！

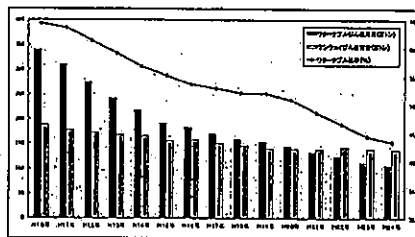


横浜らしく、
かつ「よく、
「もったいない」
を楽しもう

リユースびんの厳しい現状①

国内リユースびん使用量の減少

リターナブルびんの利用率の推移



1999年

約310万

2009年

約133万

取扱い量が10年で6割近くも減少！

リユースびんの厳しい現状②

時代の変化

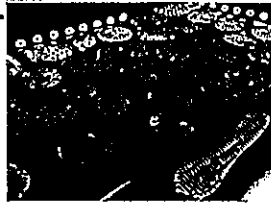
飲料容器の改革 ライフスタイルの変化

リユースびんは環境負荷軽減に繋がることを消費者にPRし、リユースびんを絶滅させないことが重要！

まずは“びん”に触れてもらうこと！

リユースびんのポテンシャルを信じて！

素材に
触れる！

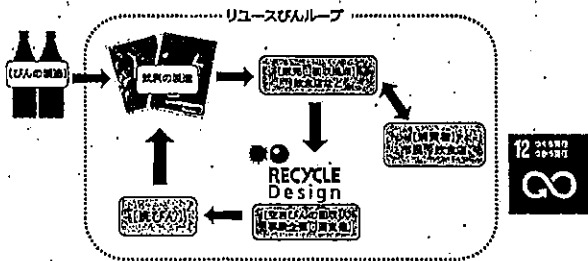


中身の研究？



横浜リユースびんプロジェクトとは

横浜リユースびんプロジェクトでは、地産地消がテーマの飲料を市内の飲食店で提供しています。消費後のびんは回収・洗浄し、再び中身を充填するリユースの仕組みを構築、地域経済の活性化や、循環型社会の実現が目的です。SDGs12番目のゴール「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」を目指して挑戦しています！



リユースびんの開発！

リユースびんとは

ロゴマーク



平成28年度活動からの課題...

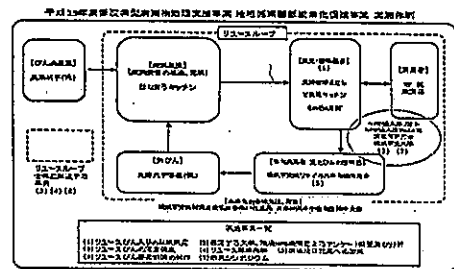
新たなライフスタイル構築を目指して！

- ・小売店（商店街）販売での“びん”の返却については、新たな仕掛けが必要！
- ・飲食店ででの取り扱いであれば高い確率での空きびんの回収が可能！

横浜独自のシステムづくりは有効な手段！

地域循環圏・エコタウン低炭素化促進事業

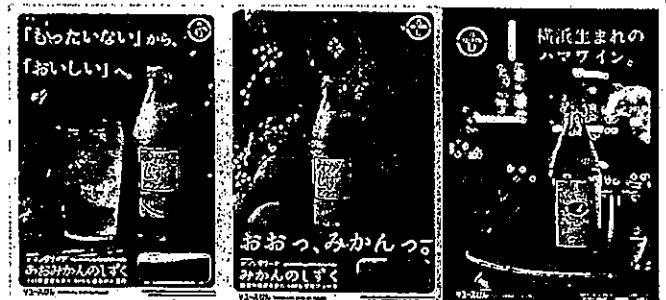
目的：
リユースびんが二酸化炭素排出の削減に貢献する容器であることを明らかにする。
地産地消商品がリユースびんとともに消費者に受け入れられ地域循環の推進につながるかを明らかにする。
事業化による環境負荷削減効果と事業採算性を評価する。



事業実施項目

- 1) リユースびん飲料の試験販売
- 2) アンケート調査・分析
- 3) 環境未来都市・環境絵日記展 出展
- 4) リユース現場視察ツアー
- 5) リユースびん啓発動画の作成
- 6) 市民シンポジウムの開催

事業1；リユースびん飲料の試験販売



地産地消がテーマの飲料の消費ネットワーク



現在、取扱店舗数
24店
関内地区を中心に
拡大中

No.	店舗名	No.	店舗名
1	えにし吉田町店	12	大ど根性ホルモン
2	ほおづき	13	大ど根性キッチン
3	雨宿り	14	ボトルシップ
4	燐屋	15	ヨコハマスリーエス
5	味噌亭	16	スタイルカフェ (大船)
6	ホテルマホロバマイナス三	17	ワインの店ムー
7	翠泉本店	18	マミーズタミー
8	翠泉2000	19	ecomo Bakery
9	テクノタワーホテル リユーバンカフェ	20	お肉とキノコ 山の料理 山鷹バル
10	テクノタワーホテル カフェ&マーケットCORE	21	ジャズ喫茶ちぐさ・ 吉田街記念館
11	たのし儀本舗系列4店舗		

事業1 ; リユースびん飲料の試験販売



1,000本のリユースびん飲料の試験販売を行い、事業期間内に2回転の流通を図ることで、ワンウェイびんとの環境負荷比較と市民の理解度を調査する。



販売済み本数 656本
2回転目に入った本数 462本

1000本のびんを期間内に2回転の流通を図る

11	たのし儀本舗系列4店舗
12	大ど根性ホルモン
13	大ど根性キッチン
14	ボトルシップ
15	ヨコハマスリーエス
16	スタイルカフェ(大船)
17	ワインの店ムー
18	マミーズタミー
19	ecomo Bakery
20	お肉とキノコ 山の料理 山鷹バル
21	ジャズ喫茶ちぐさ・ 吉田街記念館

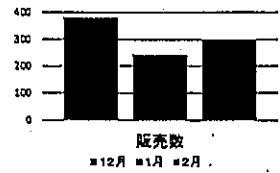
取扱店舗22店舗へ拡大

事業1 ; リユースびん飲料の試験販売



◆リユースびん飲料の試験販売

- 3か月の実証事業期間内に、1209本の地産地消飲料を充填し、横浜市内の飲食店22店舗に販売した。
- 事業開始から3か月で安定的に300本/月前後の販売ができた。中には3か月で4回(1回12本)を注文する店舗もあった。
- これにより販売数の向上には、取扱店舗の地産地消飲料への理解度が関係していることがわかった。



事業2 ; アンケート調査・分析



リユースびんに関するアンケート調査を行い、市民の意識と課題を探る。



NPO法人森ノオト様に調査、分析を依頼。

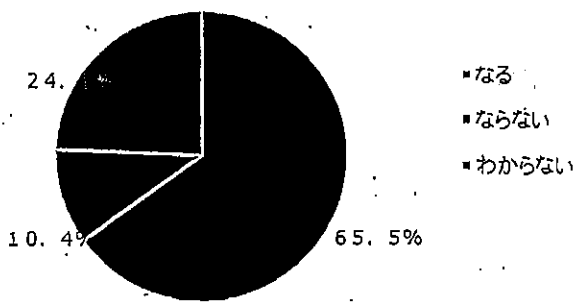
アンケート調査先

名前	様数
環境輪日記展	264
横浜市内小学校教職員	25
横浜市内中学校教職員	18
小中学生保護者	60
リサイクル事業従事者	42
大学環境課活動団体	20
海風堂	12
中小企業支援機関	24
リサイクルポート山ノ内高等学校	22
	507

事業2 ; アンケート調査・分析①



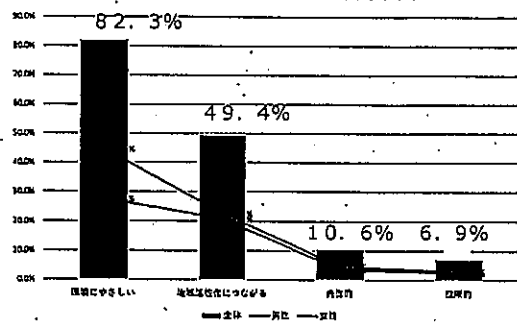
[3] CO2削減につながるという表示がある場合、ガラスびんを用いた飲料を購入するきっかけになりますか？



事業2 ; アンケート調査・分析②



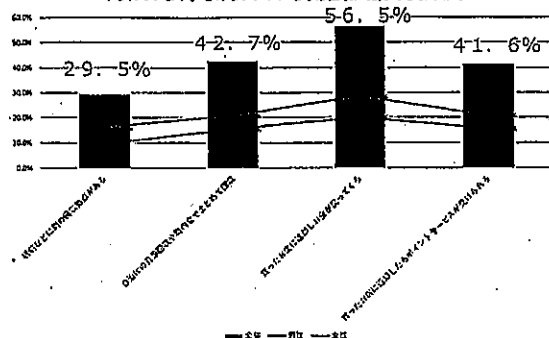
[4] 「リユースびん」に充填された「地産地消の飲料」を買うことについて、どのようなイメージがありますか？



事業2 ; アンケート調査・分析③



[7] 「リユースびん」は飲んだ後に買ったお店に返却することを前提に付られています。どんなシステムならば回収に協力できますか？



事業3 ; 環境絵日記展への出展



「みかんのしずく」販売
1杯250円で、フレッシュなみかんジュースを提供

事業4 ; リユース現場視察



リユースびんの洗びん工場や飲料の産地を市民とともにめぐり、啓発と今後に向けた課題を見つけ出す。



愛嬌酒場えにし吉田町店
↓
丸陰六甲容器
↓
柴シーサイドファーム
↓
ど根性キッチン
↓
横濱ワイナリー
↓
愛嬌酒場えにし吉田町店
意見交換会

横浜市内約100kmを1日で巡り、リユース、地産地消の現場を体感！

事業4 ; リユース現場視察 (意見交換会)



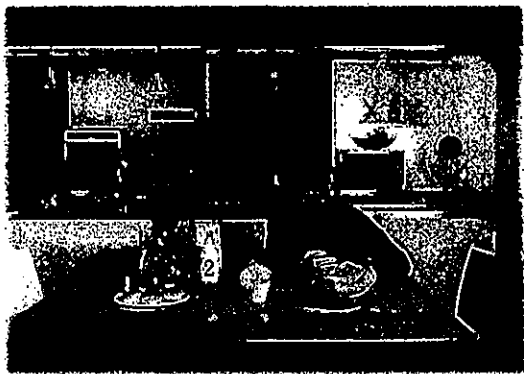
参加しての感想

- ・見学先それぞれの皆さんの発想とバイタリティに感動した
- ・地産地消、地域循環について改めて理解が深まった
- ・環境にやさしいガラスびんについて改めて理解できた
- ・地域循環へのこだわり 事業者～生産者～消費者をつなぐプロジェクトだと分かった
- ・体感することは行動してもらい 動機づけには本当に大切なことだと気づいた

このプロジェクトへの期待

- ・なぜ地球にやさしいのか世界の動きから伝えていってはどうか
- ・実際の体験から知ってもらってはどうか
- ・生活シーンでこういう貢献につながるという選択肢があれば取り組みやすいのでは
- ・頻度と生活様式に組み込まれることが大切
- ・違う観点のインセンティブを加えては？
- ・おしゃれなびんという女性目線の発信、行動に繋げてみてはどうか
- ・マインドを変える変わる時代が近づく中、びんは新しい時代を迎えているのではないか？

事業5 ; リユースびん啓発動画の制作



事業6 ; シンポジウム



インフルエンサーとなりうる市民・関係者を対象にシンポジウムを開催する。



事業6 ; シンポジウム



◆シンポジウムの開催

- ・プロジェクトの成果報告会とともに、「横浜からはじまる地域循環型低炭素化社会への挑戦！地産地消×リユースびんで新たなムーブメントを起こせるか」というシンポジウムを開催した。
- ・会場との意見交換の中で、地域に特化した商品の価値は、想像以上に市民の行動変容を生むことがわかった。

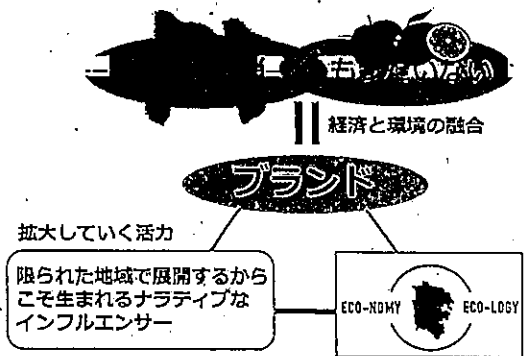
シンポジウム要旨

- ・横浜は地域にこだわりが強く、変容性、自ら発信したい人が多い。
- ・地産地消への意識高い人も多い
- ・横浜ならではのリユースびんとして発信していくことで、ひとつのムーブメントになりうる



今年度は、来年2月21日に開催いたします！

売上向上の効果



コスト削減と経済効果



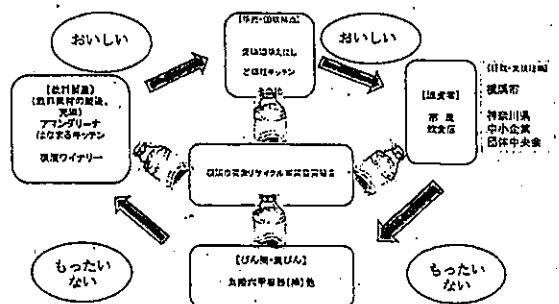
販売開始12月～9月までの合計流通本数2043本 (月平均204本)

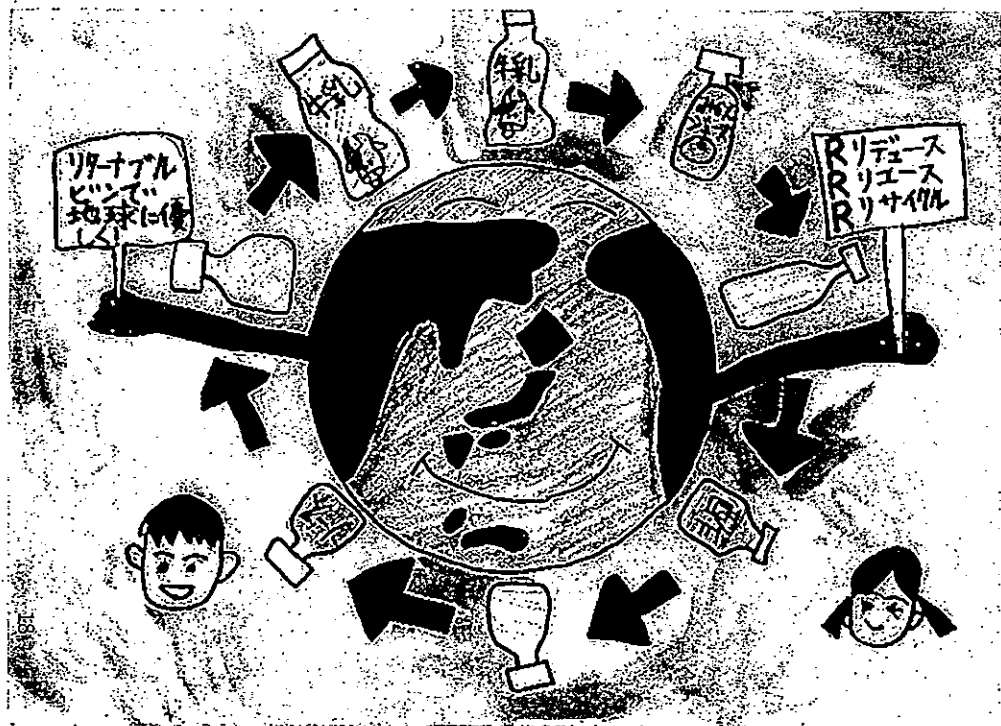
- ・原料生産者・・・今年3tのおおみおかんが商品化 食品残渣廃棄コスト45円/kg 3tで135,000円を削減
- ・飲料製造者・・・ワンウェイびんとリユースびんの使用コストはほぼ同じ
- ・販売者・・・ワンウェイびんの廃棄コスト 20円/kg、1本あたり約7.4円 2043本で15,118円を削減 2043本売り上げ、2043本×10杯×700円=1400万円

今後、目指していること



事業者～生産者～消費者をつなぐ 新しい地域循環産業へ





17

廃棄物発生防止、削減
市民に持続可能なライフスタイルへの意識改革



CO2排出の削減

26年 8月 10日 日曜日 天候曇り

題名 地球に優しいRビン

僕の家は牛乳はビンに入っています。初めて見たとき「紙パックでもいいのになぜビンなんだろう。」と思いました。お母さんに聞いてみたら「これはR(リターナル)ビンだよ。」と教えてくれました。使い終わったら水洗いして、大切にくり返し使うんだそうです。そのビンは、50回以上くり返し使えるそうです。一年間に5回使うとしたら、十年間も使えることになりました。

みんなもRビンを使うようになれば、ゴミが減って、地球に優しいと思います。

横浜の地産地消から生まれる地域の魅力

平成30年11月15日
株式会社よこはまグリーンピース
代表取締役 橋 直樹

Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 橋と横浜野菜の出会い

スペイン料理屋で働いていた時

「全国の料理フェア」をお店で企画

北海道から開始

平成12年2月 神奈川フェア 開催!

しかし、この時期は端境期...余り種類が無く...

横浜中央市場の卸業者さんが横浜野菜を持って来てくれた
食べてみたら...

香り、味が他県の野菜とは全く違う!




野菜が本当に心から美味しい!

こんな近くに、こんなに力のある野菜があるのか!



19

■ プロフィール

- 株式会社よこはまグリーンピース 代表取締役
- 大ど根性ホルモン・ど根性キッチン オーナーシェフ (西区) (泉区)
- 横浜野菜推進委員会 代表 
- 濱の料理人 発起人 代表 
- 横浜市認定 はまふうどコンシェルジュ 1期
- 農林水産省選定 地産地消の仕事人 



神奈川県で初

Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 橋と横浜野菜の出会い

横浜で地産地消をライフワークとして生きていこう!

横浜を地産地消の代表都市にしたい!



横浜野菜推進委員会 設立
平成15年10月

- 料理教室
- 食育講座
- メニュー提案 等

平成21年 農林水産省選定
地産地消の仕事人

■ 橋と横浜野菜の出会い

自分たちの力で地産地消を推進し、ネットワークを広げていくために



濱の料理人 設立
平成22年4月

メンバー

飲食店オーナー、シェフ、店長、
生産者、学校栄養士、
料理教室主宰者 など

主な活動

- 「濱の鉄人」料理コンテスト
- グルメラリーコンテスト
- 生産現場視察ツアー
- スーパー給食 (いずみ野小学校) など



Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

66

■ とうとう起業!

平成23年3月 株式会社よこはまグリーンピース 設立

<経営理念> 横浜を地産地消の代表都市に

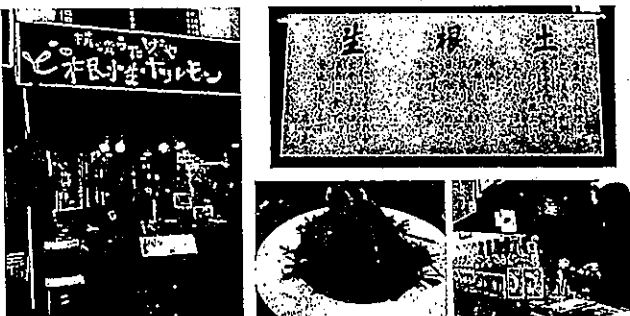
- 設立当初は地場野菜・食材の流通、問屋、卸を行う
- 地場野菜を使用した加工品の開発、製造、販売



Copyright © 2018 株式会社よこはまグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 自分の店を持つ!

平成24年2月 西区南島町、横浜うたのまちと根性ホルモン 開店



1日分の野菜(350g)が摂れる
ど根性サラダ

20

■ 自分の店を持つ!

平成24年2月 西区南島町、横浜うたのまちと根性ホルモン 開店



1日分の野菜(350g)が摂れる
ど根性サラダ

■ 大ど根性ホルモン

平成26年4月 西区北幸 大ど根性ホルモン 開店




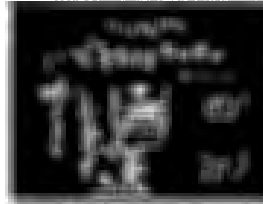

- 横浜駅西口 徒歩8分
オフィスビルの地下1階
- 席数 60席
- 営業時間
ランチ 11時30分~15時
ディナー 17時~0時
- 定休日 日曜日

Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

70

■ 大ど根性ホルモン

平成26年4月 西区北幸 大ど根性ホルモン 開店






- 横浜駅西口 徒歩8分
オフィスビルの地下1階
- 席数 60席
- 営業時間
ランチ 11時30分~15時
ディナー 17時~0時
- 定休日 日曜日

Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 大ど根性ホルモン

平成26年4月 西区北幸 大ど根性ホルモン 開店

- 横浜駅西口 徒歩8分
オフィスビルの地下1階
- 席数 60席
- 営業時間
ランチ 11時30分~15時
ディナー 17時~0時
- 定休日 日曜日

店のコンセプト

- 野菜は99%横浜市産産物を使用
- 肉や調味料も横浜市産産物
- 「食」を通してつながりあえる店に
- 日々子どもにも
- 胸を張って提供できる料理を

Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

21

■ 大ど根性ホルモン

平成26年4月 西区北幸 大ど根性ホルモン 開店




- 横浜駅西口 徒歩8分
オフィスビルの地下1階
- 席数 60席
- 営業時間
ランチ 11時30分~15時
ディナー 17時~0時
- 定休日 日曜日

店のコンセプト

- 野菜は99%横浜市産産物を使用
- 肉や調味料も横浜市産産物
- 「食」を通してつながりあえる店に
- 日々子どもにも
- 胸を張って提供できる料理を

Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 大ど根性ホルモン -「食」を通してつながりあえる店-

■ 大ど根性ホルモン -「食」を通してつながりあえる店-

生産者とのコラボイベント -ほぼ毎月開催-





Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

74

大ど根性ファーム -農商工連携企画-





Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 大ど根性ホルモン -「食」を通してつながりあえる店-

■ ど根性キッチン -いずみ野の恵みを満喫できる店-

ど根性バスツアー -生産現場バスツアー-







Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

22

平成28年8月 東区いずみ野駅前 ど根性キッチン 開店




いずみ野産地産物の活用について

1. 産地産物の活用
2. 産地産物の活用
3. 産地産物の活用
4. 産地産物の活用
5. 産地産物の活用


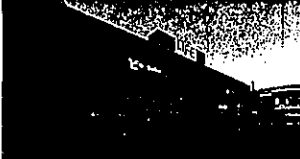
店のコンセプト

- 店舗で使用している野菜・果物・畜産物の90%以上を産地で調達
- 産地産物のつながりを大切にしたい店

Copyright © 2018 株式会社大ど根性ホルモン, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ ど根性キッチン - いずみ野の恵みを満喫できる店-

平成28年8月 泉区いずみ野駅前 ど根性キッチン開店

いずみ野産は、品質の高さを誇ります。

- ① 産地直採
- ② 産地直採
- ③ 産地直採
- ④ 産地直採
- ⑤ 産地直採
- ⑥ 産地直採

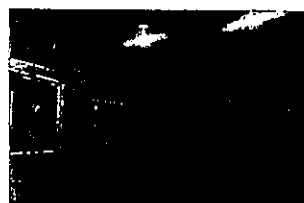
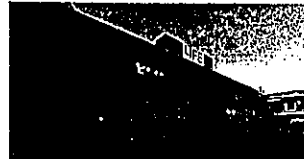
店のコンセプト

- 店舗に使用する野菜・果物、畜産物の90%以上を泉区で調達
- 店の人々のつながりが大切でした。

Copyright © 2018 株式会社エコグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ ど根性キッチン - いずみ野の恵みを満喫できる店-

平成28年8月 泉区いずみ野駅前 ど根性キッチン開店

いずみ野産は、品質の高さを誇ります。

- ① 産地直採
- ② 産地直採
- ③ 産地直採
- ④ 産地直採
- ⑤ 産地直採
- ⑥ 産地直採



店のコンセプト

- 店舗に使用する野菜・果物、畜産物の90%以上を泉区で調達
- 店の人々のつながりが大切でした。

Copyright © 2018 株式会社エコグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ ど根性キッチン - いずみ野の恵みを満喫できる店-

平成28年8月 泉区いずみ野駅前 ど根性キッチン開店

いずみ野産は、品質の高さを誇ります。


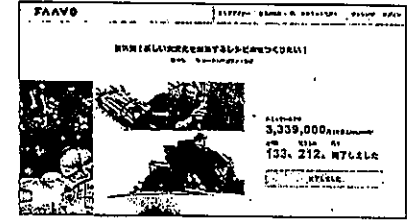
- ① 産地直採
- ② 産地直採
- ③ 産地直採
- ④ 産地直採
- ⑤ 産地直採
- ⑥ 産地直採

店のコンセプト

- 店舗に使用する野菜・果物、畜産物の90%以上を泉区で調達
- 店の人々のつながりが大切でした。

■ 書籍「横浜の食卓 〜ど根性レシピ〜」

出版費用の一部をクラウドファンディングで調達

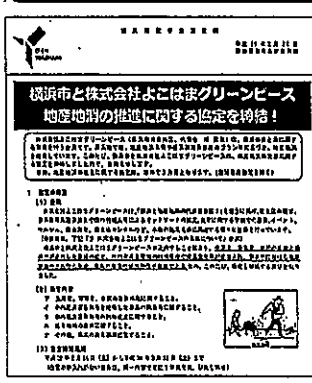
著者：橋 蓮樹
写真：川名 マチ子
編集：北原 まどか a2s

- 横浜野菜を使った日々の食卓を提案するレシピ本
- 横浜の食材の魅力を最大限に引き出した、家庭で簡単に作れるシンプルな野菜料理55レシピ
- 横浜の「食」と「農」を牽引する農家や加工品の生産者の方々14名を紹介
- 横浜産物の今を知るコラムなどを掲載

23

■ 横浜市との協定

平成29年2月 地産地消の推進に関する協定を締結





- 横浜野菜選シリーズ
- 横浜リユースプロジェクト

リユースびんを使用したゆずサイダーと小松菜ジュースを今年2月に開発。

8/31の野菜の日にお披露目された「赤じそジュース」は、店内用に開発した。

Copyright © 2018 株式会社エコグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 第24回 横浜環境活動賞 企業の部 大賞受賞

地域で様々な環境活動を積極的にを行っている個人・団体を表彰する制度。弊社の日頃の地産地消活動と環境に対する取り組みの成果が認められた。

平成29年6月14日 表彰式
横浜市農公舎にて 平原 敏英 副市長と

Copyright © 2018 株式会社エコグリーンピース, All Rights Reserved. 2018/8/2

■ 最後に

地域に必要とされる企業を目指して

ど。

自己紹介

奥井奈都美

アマダリーナ合同会社 代表社員
ラテン料理研究家、野菜ソムリエプロ
横浜市認定はまふうどコンシェルジュ



2014年夏に青みかんと出会い、その美味しさに惚れ込む・♡
もったいない! から"おいしい!"へ
「横浜産青みかん商品化プロジェクト」を発足。

横浜市の地産地消ビジネスとして採択を受ける。

アマダリーナとしてブランド化

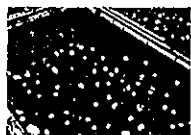
もったいない! から"おいしい!"へ

柴の青みかんを活用した 地産地消ビジネス +横浜リユースびん

アマダリーナ合同会社
奥井 奈都美

青みかんとのお出会い

2014年の夏、青みかんの摘果を体験



とっても酸っぱい!
そして、爽やかで美味しい!



25

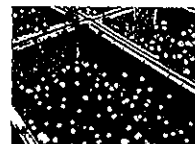
青みかんで、なに??



温州みかんの若い果実



摘果 (てきか)



夏の若いみかんの時に間引きをする
葉っぱ20枚につき1個の果実=約2割も!

なぜ、摘果するの?



隔年結果を防ぐ
一つ一つの実にちょうど良い
養分を行き渡らせる

今までほとんどが捨てられていた!



あまくておいしい~
冬のみかん



青みかんを使った商品開発

もったいない、からおいしい!へ

横浜産青みかん商品化プロジェクト

横浜の青みかんを活用した農産加工品を作ろう!

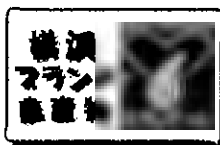
横浜で、
みかん??



柴シーサイドファーム
小山しゅういちさん
との出会い

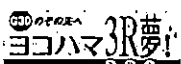
青みかんを使った商品開発

野菜がモリモリ食べれるドレッシングで



横浜の野菜の農家さんを応援!!

2015年 横浜市地産地消ビジネスに採択



食品ロスの削減にも!



アマダリーナの活動開始

2015年~

収穫した柴の青みかんで商品開発を始める。
マーケティング、試作、試食会を経て、

横浜あおみかんどレッシング
が誕生!

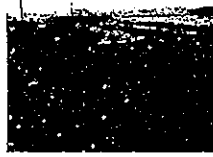


26

産地柴の農業祭で初の一般販売。徐々に販路拡大。

青みかんの産地と生産者

横浜市金沢区の
柴シーサイド
ファーム



幕末から続く柴
漁港を見下ろす
高台にある



みかん農家さんは
半農半漁の営み



金沢の海に上がった
アマモ（海藻）を肥料に

柴の青みかんの取り組み

摘果1年目。2015年8月

1件の農家さんから始まる。



←小山さん
とご家族

185kgを収穫



柴の青みかんの取り組み

摘果2年目。2016年8月

14件のみかん農家さんが参加
摘果にはボランティア30名が
参加してくれた



1134kgを収穫

2トントラック
搾汁施設へ→



柴の青みかんの取り組み

摘果3年目。2017年8月

摘果のボランティア30名が参加
してくれた
地元のホテルのシェフも協力
この年は裏なりだったため900kg



柴の青みかんの取り組み

摘果4年目。2018年8月

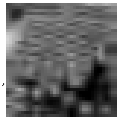
摘果ボランティア40名以上が参加
横浜市農業振興課や、テレビ神奈川の取材も。
天候に恵まれたこの年は表なり。
柴の農家さん10件以上が参加して、総量1458kg



これまでの活動と事業の拡大

2016年以降～

生産量を増やすためオーケーフーズとOEM業務提携
設備の整った加工場で月に360本を製造
市内5店舗～に販路拡大



2016年から小田原市早川からも青みかんの提供を
受ける。
原材料の増加により、新たな商品展開へ。



アマダリーナの商品紹介～1



横浜あおみかンドレッシング
(2015年春～)

横浜産青みかんの果汁を
半分近く使ったドレスィング

青みかんの産地 金沢ブランド商品
神奈川県
なでしこブランド2017認定商品

アマダリーナの商品紹介～2

西湘あおみかンドレッシング
あおみかんのしずく (100%ストレート果汁)
みかんのしずく (果汁100%ジューズ)
あおみかんポン酢ドレスィング



横浜リユースびんとの出会い

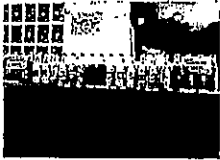
2017年8月30日
地産地消のイベントで横浜リユースびんプロジェクトと出会う。



共同企画商品の開発

横浜市内で消費・循環

2017年12月 環境絵日記展を皮切りに



みかんのしずく、続いて
あおみかんのしずく
を販売開始。



現在、横浜市内を中心に、
約20店舗であおみかんのしずく、
みかんのしずくが飲める。

あおみかんのしずくの誕生

外 = REUSE
繰り返し使うびん

中身 = REBIRTH
捨てられていた青みかんが
生まれ変わった地産地消の飲料



リユースびんの定着に向けて アマンダリーナができること



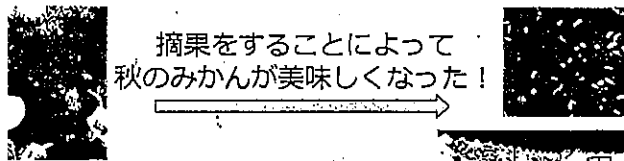
全でおいしい、ものづくり
安定した商品の供給



を新たなムーブメントに!

あおみかんが生んだ相乗効果

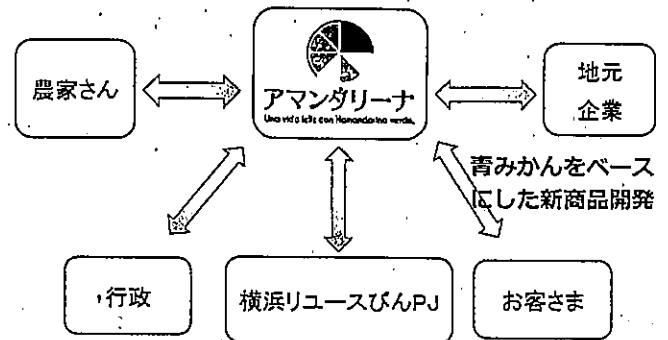
これまで捨てられていたあおみかんに新たな価値
アマンダリーナの事業の発展
リユースびんの普及によるCO2削減に貢献



生産者とのWin-Winの関係



今後の展望



青みかんの価値をもっと高めたい!



Hamandarina = アマンダリーナ

～ハマの青みかんで幸せな生活を～

ご静聴誠にありがとうございました

SDGsの世界的な動向

藤野純一

IGES都市タスクフォース プログラムディレクター

環境配慮型行動で創る SDGs未来都市
2019年2月21日、藤野



United Nations

A/RES/70/1



General Assembly

Distr.: General
21 October 2015

Seventieth session
Agenda items 15 and 116

Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015

[without reference to a Main Committee (A/70/L.1)]

70/1. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development

The General Assembly

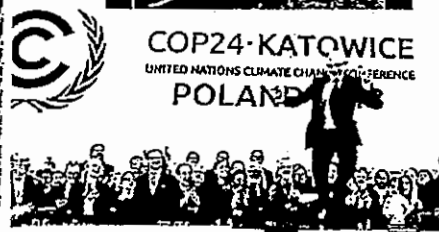
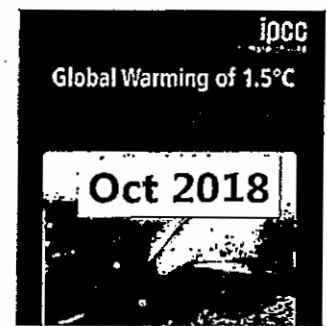
Adopts the following outcome document of the United Nations summit for the adoption of the post-2015 development agenda:

Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development

Preamble

This Agenda is a plan of action for people, planet and prosperity. It also seeks to strengthen universal peace in larger freedom. We recognize that eradicating poverty in all its forms and dimensions, including extreme poverty, is the greatest global challenge and an indispensable requirement for sustainable development.

<https://sustainabledevelopment.un.org/post2015/transformingourworld>



www.iges.or.jp

IGES Institute for Global

Dec 2018



2015年9月25日第70回国連総会で採択 (国連文書A/70/L.1を基に外務省で作成)

仮訳

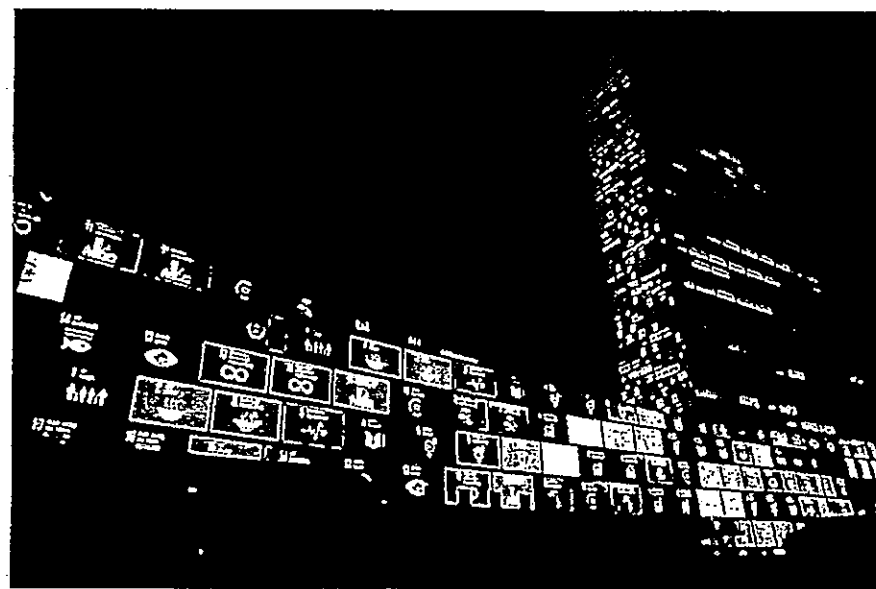
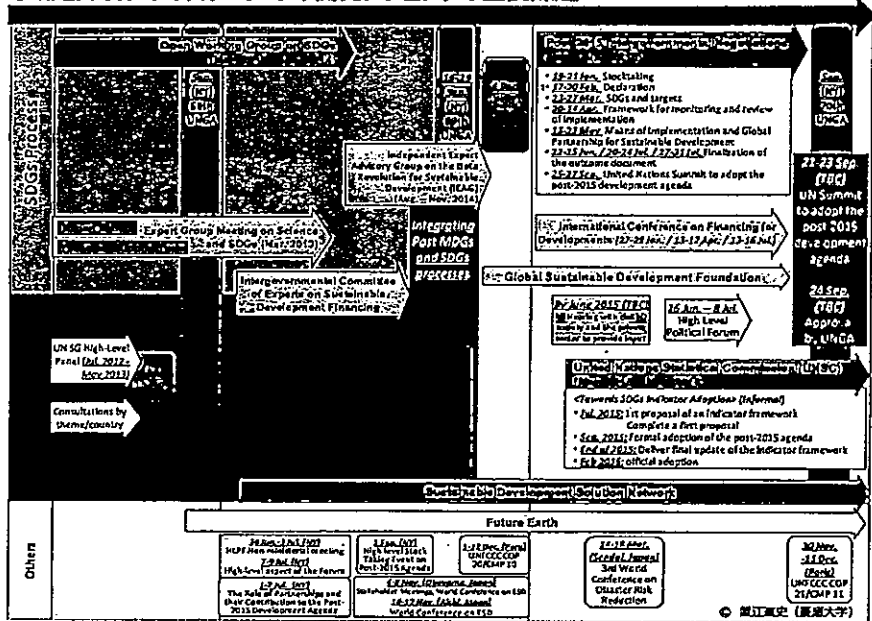
我々の世界を変革する： 持続可能な開発のための2030アジェンダ

前文

このアジェンダは、人間、地球及び繁栄のための行動計画である。これはまた、より大きな自由における普遍的な平和の強化を追求するものでもある。我々は、極端な貧困を含む、あらゆる形態と側面の貧困を撲滅することが最大の地球規模の課題であり、持続可能な開発のための不可欠な必要条件であると認識する。

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/files/000101402.pdf> (全36ページ)

プロセスの妙：ポスト2015年開発アジェンダの主要課題へ



2030アジェンダの概要

1. 序文
 - ・誰一人取り残さないことを誓う
2. 政治宣言
 - ・包括的で人間中心のゴールとターゲットを決定。2030年までに完全に実施 (2)
 - ・先進国にも途上国にも等しく適用される普遍的なゴールとターゲット (5)
 - ・小規模の企業から多国籍企業、協同組合、市民社会組織や慈善団体等多岐にわたる民間部門が新アジェンダの実施における役割を有することを認知 (41)
3. 持続可能な開発目標 (SDGs)
4. 実施手段 (MOI: Means of Implementation)
 - ・政府、市民社会、民間セクター、国連機関等、全てのアクターが利用可能な資源を活用し、グローバル・パートナーシップの下でゴールとターゲットの実施にあたる (60)
 - ・労働者の権利や環境、保健基準を遵守しつつ、ダイナミックかつ十分に機能する民間部門の活動を促進 (67)
5. フォローアップ・レビュー (FUR)
 - ・FURの原則は、自主的、国主導、包括的で透明、人間中心、既存の仕組みを活用 (74)
 - ・国・地方レベルで、進捗の定期的で包括的なレビューを行うことを推奨 (79)
 - ・グローバルな定期的レビューは、国連経済社会理事会の主催の下、ハイレベル政治フォーラム (HLPF) で実施 (84)

2030アジェンダの構成

SDGsは2030アジェンダの一部！

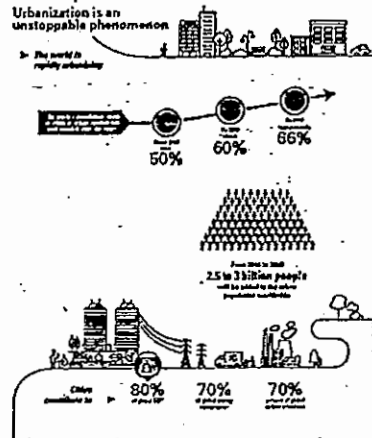
()はパラグラフ番号

国連ハイレベル政治フォーラム (HLPF)

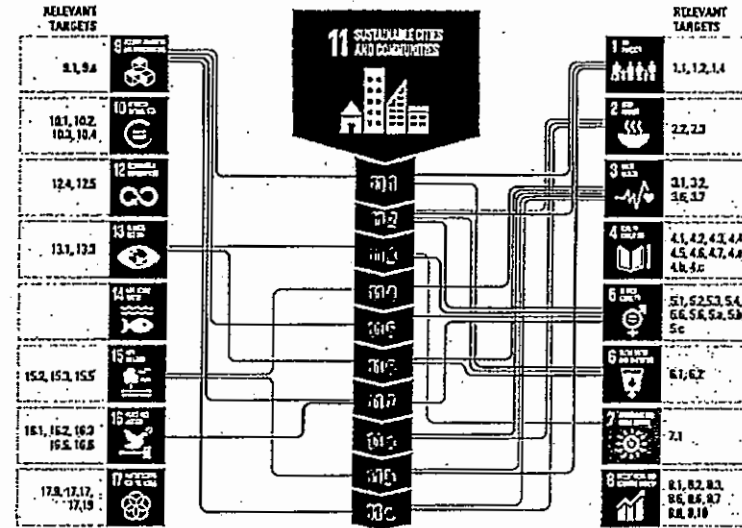
- ・2030アジェンダ及びSDGsのフォローアップとレビューの中心的なプラットフォーム
 - ・経済社会理事会 (ECOSOC) の下で、毎年開催 (大臣会合を含む)
 - ・国連総会の下で、首脳会合を4年に一度開催 (次回は2019年)
 - ・期間中に、テーマ別会合 (テーマに関するレビュー)、分野別会合 (ゴール別のレビュー)、地域レビュー、自発的国別レビュー (VNR)、一般演説などを実施
 - ・SDGsの達成に向けた進捗状況と障害を明確化
 - ・政治的なリーダーシップと提言の提供や、経験と教訓の共有により、SDGsの達成を支援
 - ・産業界、市民社会、アカデミア等の多様なステークホルダーが参加し、多くのサイドイベントも開催
 - ・最終日には関係宣言が採択
- ・当面のテーマ
 - ・2016年：誰一人取り残さないことを確実にする
 - ・2017年：変わり行く世界における貧困の撲滅と繁栄の促進
 - ・2018年：持続可能で強靱な社会に向けた変革
 - ・2019年：人々の地位向上と、包摂性と衡平性の確保



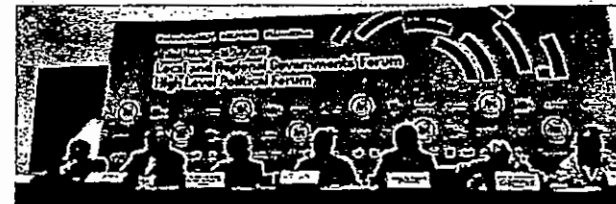
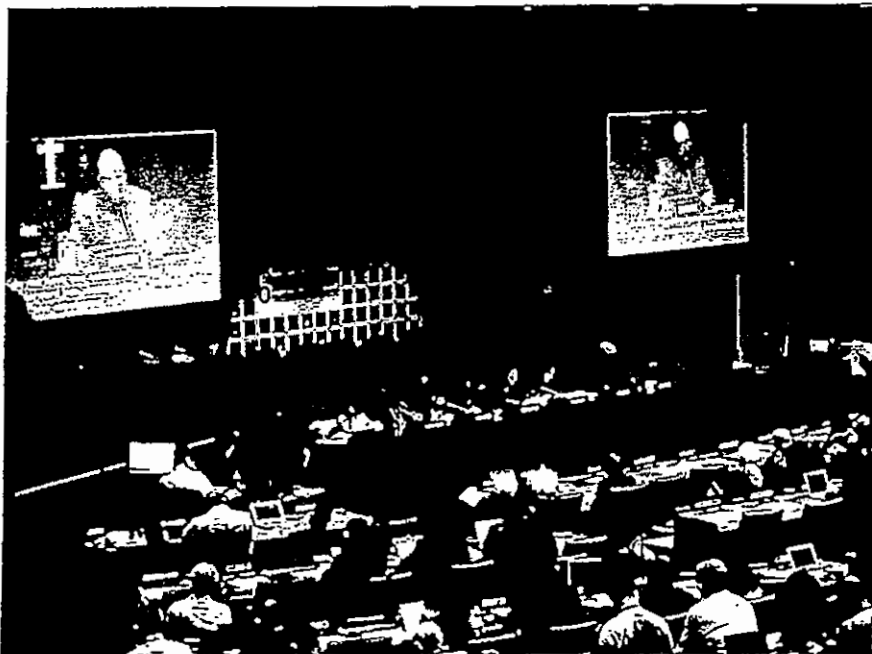
July 2018



<https://unhabitat.org/sdg-11-synthesis-report/>

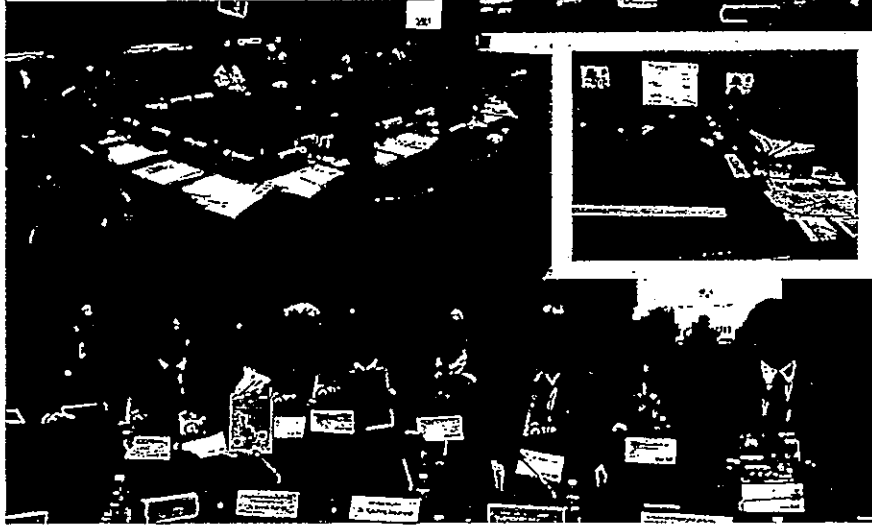


<https://unhabitat.org/sdg-11-synthesis-report/>



スペシャルイベント 地域政府フォーラム 7月16日

日本政府サイドイベント
7月17日



都市版
SDGs
レポート



北九州市 富山市 下川町

世界初の都市版SDGsレポートを発表 ～「国連ハイレベル政治フォーラム2018」にて 国内3自治体のSDGs先進事例を発信～

公益財団法人地球環境戦略研究機関(IGES)は、米国・ニューヨークで開催されている「持続可能な開発に関するハイレベル政治フォーラム2018(HLPF2018、会期:7月9～18日)」にて、現地時間7月16日に世界初となる都市版SDGsレポート「持続可能な開発目標(SDGs)レポート2018」を発表しました。

本レポートはIGESと、日本政府から「SDGs採択都市」に選ばれた北九州市、富山市、北海道下川町の3自治体がそれぞれ協賛で作成しました。国連が定める国家主権の自発的報告「Voluntary National Review」のガイドラインに沿った構成で、各都市の歴史や地域特性を踏まえながらSDGsを政策のビジョンや計画に取り込むことで、SDGsの実施を加速している実例を紹介しており、国内外の自治体の参考例となることが期待されています。また、北陸道北九州市市長は、現地時間7月16日に開催されたHLPF2018でのスペシャルイベント「都市・地域首長フォーラム」に登壇され、市の取り組みや本レポートについて紹介されました。

<https://www.iges.or.jp/jp/sdgs/report.html>

企業の関わりについて



「人間の顔をしたグローバル市場を」

by 元国連事務総長コフィ・アナン氏



「貧困や気候変動から逃げきれぬビジネスは無く、SDGsの達成は全てのビジネスの恩恵につながる」

by ユニリーバCEO、Paul Polman氏

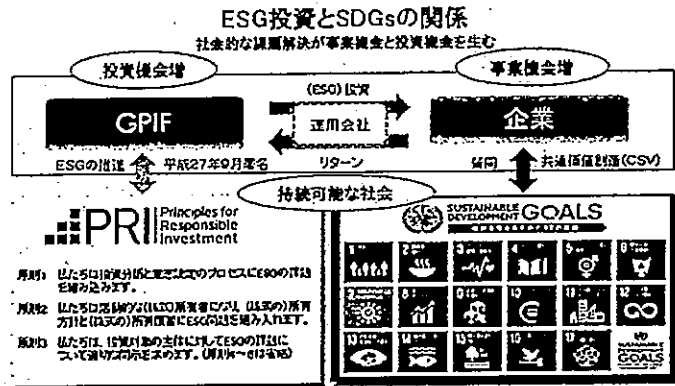
日本経団連の企業行動憲章の改定

- ・ 経団連では、革新技術を最大限活用し、人々の暮らしや社会全体を最適化した未来社会「Society 5.0」の実現を目指す。
- ・ Society 5.0の実現を通じたSDGsの達成を柱として、企業行動憲章を改定。

企業行動憲章の主な改定ポイントと関連するSDGsの目標の例

サブタイトルを「持続可能な社会の実現のために」へ変更	
イノベーションを発揮して、持続可能な経済成長と社会的課題の解決を図ることを新たに追加(第1条)	8
人権の尊重を新たに追加(第4条)	10
働き方の改革の実現に向けて表現を追加(第6条)	6
多様化・複雑化する脅威に対する危機管理に対応(第9条)	16
自社・グループ企業に加え、サプライチェーンにも行動変革を促す(第10条)	17
そのほか、実行の手引きにおいて、SDGsの達成に資するアクション・プランの例やコラムを追加	

GPIF（年金積立金管理運用独立行政法人） によるESG指数の選定



「SDGsに賛同する企業が17の項目のうち自社にふさわしいものを事業活動として取り込むことで、企業と社会の「共通価値の創造」(CSV=Creating Shared Value)が生まれます。その取り組みによって企業価値が持続的に向上すれば、GPIFにとっては長期的な投資リターンの拡大につながります。GPIFによるESG投資と、投資先企業のSDGsへの取り組みは、表裏一体の関係にあるといえるでしょう。」

図の出典と引用：年金積立金管理運用独立行政法人

企業がSDGsに取り組むべき理由

- SDGsの取り組みをアピールすることで、企業イメージの向上、優秀な人材の確保につながる。
- 地域課題の解決に貢献することで、経営リスクの回避、地域での信頼獲得につながる。
- SDGsがビジネスの世界で「共通言語」になりつつある。個別の企業においても取組が広がってきている。
- 投資の条件として、収益だけではなく、SDGsに取り組んでいるかどうかも見られる時代になりつつある。
- 特に、世界を相手に事業を展開する大企業では、バリューチェーン全体の見直しを始めており、関連する中小企業のサプライヤーにも影響が広がる可能性。
- SDGsから国際社会のニーズを読み解くことが可能であり、ビジネスチャンスや新たなパートナーシップにつながる。
- 長期的な視点で社会のニーズを重視した経営と事業展開は成長するケースが多い。

企業がSDGsに取り組むメリット ～SDGs Compassより～

1. 将来のビジネスチャンスの見極め
 - 省エネ、再エネ、蓄エネ、環境配慮型建物、持続可能な輸送、ICT技術を活用した製品・サービス、貧困層の生活改善につながる製品・サービス など
2. 企業の持続性に関わる価値の増強
 - 競争力向上、イノベーションの促進、若い人材確保、労働意欲向上、消費者の購買における判断材料 など
3. 利害関係者との関係の強化、新たな政策展開との同調
 - 操業についての理解、法整備により発生しうるコスト(外部不経済の内部化等)や制約への対応力 など
4. 社会と市場の安定化
 - 貧困層救済やジェンダー格差解消による市場拡大、天然資源の持続的確保、テロや環境破壊などにより発生しうるコストやリスクの削減 など
5. 共通語および共有される目的の活用
 - 政府、市民社会団体、他の企業等との連携強化

GCNJ/IGESによるSDGs日本企業調査レポート2017年度版 「未来につなげるSDGsとビジネス ～日本における企業の 取組み現場から～」



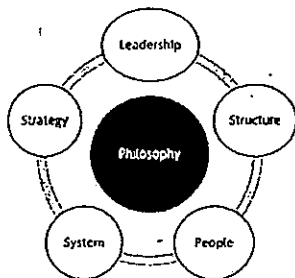
<目次>

- はじめに
- 調査の概要
- 企業と関連するSDGsの国内外の動向
- 経年比較から見えるSDGsの取組み状況の変化
- SDGsの本業化 I — 組織
- SDGsの本業化 II — 企業活動
- おわりに
- 付録 企業によるSDGs取組み事例集(25社)

※GCNJウェブサイトには、「GCNJ/IGESインタビューシリーズ:SDGsがつなげる企業の未来」が掲載 <http://ungcnj.org/sdgs/archive/index.html>

SDGsの本業化 I - 組織

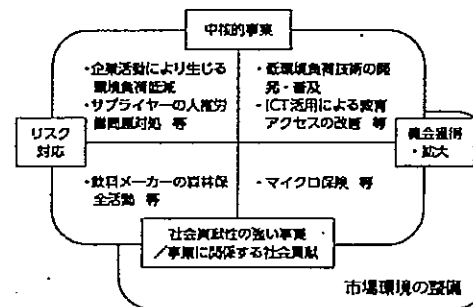
- Philosophy ①企業理念・ビジョン
- Leadership ②経営トップの認識とコミットメント
- Strategy ③中長期の経営計画および目標設定
- Structure ④CSR部門、経営層が関与する委員会
- System ⑤社会課題解決を促すための仕組み ⑥報酬制度
- People ⑦中間管理職・事業部門の認識



- 経営組織の中にサステナビリティとSDGsを根付かせていく「組織」の側面
- 6つの要素に複合的に取組むことで、企業内部にSDGsを根付かせていくことができると考えられる

SDGsの本業化 II - 企業活動

- ⑧中核的事業（ビジネス機会の獲得・拡大）
- ⑨中核的事業（経営リスク対応）
- ⑩社会貢献性の強い事業／事業に関係する社会貢献
- ⑪市場環境の整備



- 社会課題の解決に貢献していく「企業活動」の側面
- 本業化の目指す所は、中核的事業を通じたSDGsへの貢献
- 同時に、社会貢献性の強い事業や市場環境の整備などと合わせて取り組むことも重要

SDGsの本業化 I - 組織

①企業理念・ビジョン（+③中長期の経営計画および目標設定）

ネスレ - 存在意義の明文化と、3つの長期目標の策定

- 創業150年の節目に、社会への存在意義を明文化し、共通価値の創造の注力分野やSDGsとどう関連するかを整理
- さらにSDGsの達成支援となる2030年までの3つの長期目標と、2020年までの42のコミットメントを策定

ネスレの存在意義

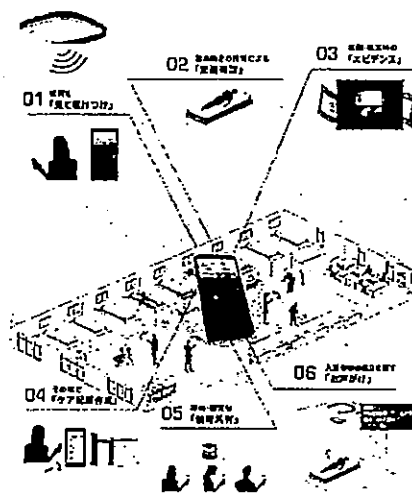
ネスレは、生活の質を高め、さらに健康な未来づくりに貢献します

5,000万人
5,000万人の子供たちがから、健康な生活を送れるようにするんための支助

3,000万人
ネスレの事業活動に直結するコミュニティに暮らし、3,000万人の生活向上の支助

環境への影響ゼロ
ネスレの事業活動における環境負荷ゼロを目指すための取り組み

SDGsの本業化 II - 企業活動



⑧中核的事業（ビジネス機会の獲得・拡大）

ユニカミルタ - 「ケアサポートソリューション®」の開発

- 超高齢化社会を迎える日本での介護スタッフ不足や介護業務の負荷を主要課題と捉え
- 社員自らが現場に立ち会い、介護業務の現状把握のためデータを収集、課題を特定
- スマホなどを活用しワークフローを変革、介護スタッフの運動量・業務時間の大幅軽減を実現
- 業務の効率化、サービスの向上、入居者へのケア品質の向上をもたらす

SDGsの本業化 II - 企業活動

①市場環境の整備 (+ ②中核的事業 (ビジネス機会の獲得・拡大))

ダイキン - 戦略的な市場環境づくり

- ・新興国で、省エネ性能を適切に評価するための指標やラベルの導入、次世代冷媒R32を普及するための支援や特許の無償開放などを実施
- ・各国政府、国際機関、業界他社等と連携
- ・オゾン層保護・地球温暖化抑制への貢献と、コア事業であるエアコンの普及を両立



主要メッセージ

- ✓このような活動がコストではなく投資と見なされるためには、中長期の計画や戦略の中にSDGsの要素が組み込まれていることが必要。
- ✓企業理念は会社の存在意義であり特に重要。これを頂点とする計画体系の中でSDGsが結びついていくと、社会の中での役割が明確になり、社員の仕事への強いコミットメントも生まれてくる。
- ✓経営トップのリーダーシップと発信、社内外での対話の積み重ね、パートナーシップの構築は、SDGsの本業化を進める鍵。
- 各社には、最初はできることから着手しつつも、将来的には「組織」と「企業活動」の両面で戦略的に取り組みが進められることを期待。

主要メッセージ

- ✓企業は、SDGsを通じて見えてくる社会課題や経営リスクをビジネスの機会として捉え、既存事業の強化・拡大、新しい事業への展開を目指すことが可能。
(特にIoT、AI、ビッグデータなどは大きな可能性)
- ✓それを後押しする方策として、組織/個人を対象とする、社会課題解決を促すための仕組み(表彰、報酬、評価制度など)を社内を整備し、取組みにインセンティブを与えていくことが有効。これは、中間管理職の認識向上にも有効。
- ✓企業は市場環境を整備するための取組みや、社会貢献性の強い事業を通じ、新たなビジネス機会を獲得することが可能。中核的事業と合わせて取り組まれるべき。

SDGsにおける中小企業の重要性

2030アジェンダ、SDGsの中で中小企業の役割が認識され、設立や成長が奨励されている。

2030アジェンダ 4.1 段階目

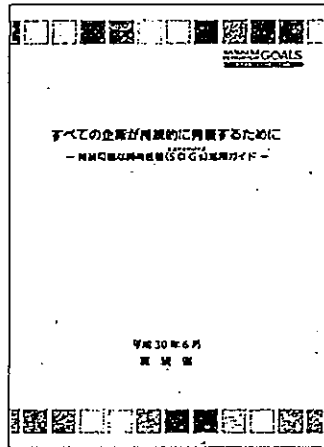
我々は、小規模の企業から多国籍企業、共同組合、市民社会組織や慈善 団体等多岐にわたる民間部門が新アジェンダの実施における役割を有することを認知する。

SDG 8 (働きがい・経済成長) ターゲット8.3

生産活動や適切な雇用創出、起業、創造性及びイノベーションを支援する開発重視型の政策を促進するとともに、金融サービスへのアクセス改善などを通じて中小企業の設立や成長を奨励する。

- 多くの中小企業は地域密着型。経営者や従業員も、地域の中で仕事と生活を営んでいることが多く、地域の課題、ニーズに敏感。
- 中小企業の活性化=地域社会の活性化。地域社会の課題=中小企業の課題。
- 日本企業の99%は中小企業。中小企業で働く人の割合は約70%。

環境省「持続可能な開発目標(SDGs)活用ガイド」



<http://www.env.go.jp/policy/sdgs/index.html>

- ・ 民間企業がSDGsを取り入れる際に経営者から担当者までの幅広い関係者が使いやすいように整理した構成
- ・ SDGsに関心を持ち、何か取組を始めてみようと考えている、職員数や活動の範囲が中小規模の企業・事業者を主な対象
- ・ 資料編では、SDGsに取り組むにあたり、活用しやすいツールや参考情報、取組事例などをまとめている
- ・ ガイドと資料編に企業事例(別紙)



SDGsに関する
ビジネスレポーティング

GRIと国連グローバル・コンパクトの発行物をIGESがGCNJと協力して翻訳

SDGsを企業報告に統合するための実践ガイド(日本語翻訳版)
2019-01~序文より~
いまこそ、サステナビリティ報告を次のレベルに引き上げる時です。SDGsは、企業の透明性と説明責任を促進します。SDGsを企業報告に統合するためのこの実践的なガイドによって、私たちは、あらゆる国のすべての企業が世界で最も緊急の問題に取り組むことを支援したいと考えています。本ガイドは、SDGsに対する活動やプログラムを単にマッピングするだけの現在の傾向を超えて、企業に変化を起こす方向に向かうことを後押しするでしょう。本ガイドの内容は、ビジネスと人権に関する国連指導原則、国連グローバル・コンパクトの10原則、GRI(グローバル・レポーティング・イニシアチブ)の報告枠組みに沿っています。本ガイドは、企業が関連するSDGsの「ターゲット」を特定し、優先順位をつけ、行動を起こし、進捗状況を報告することを支援するために、「原則に沿った優先順位付け」のプロセスを概説しています。



- 日本は、豊かで活力のある「誰一人取り残さない」社会を実現するため、一人ひとりの保護と能力強化に重点を当てた「人権の安全保障」の理念に基づき、世界の「国づくり」と「人づくり」に貢献していく。
- 『SDGsアクションプラン2019』では、次の3本柱を中核とする日本の「SDGsモデル」に基づき、『SDGs実施指針』における8つの優先分野に総力を挙げて取り組むため、2019年におけるより具体化・拡大された政府の取組を盛り込んだ。
- 2019年のG20サミット、TICAD7、初のSDGs賞贈呈式等に向けて、①国際社会の優先課題、②日本の経済・社会、③国内主要政策との連動を踏まえつつ、以下の分野において国内実施・国際協力の両面においてSDGsを推進。

I. SDGsと連動する「Society 5.0」の推進	II. SDGsを原動力とした地方創生、強靱かつ環境に優しい魅力的なまちづくり	III. SDGsの担い手として、次世代・女性のエンパワメント
<p>中小企業におけるSDGsの取組強化</p> <ul style="list-style-type: none"> > 大企業や業界団体に加え、中小企業に對してもSDGsの取組を強化。 > 『SDGs経営/ESG投資研究会』の開催等を通じて、『SDGs経営イニシアチブ』を推進、TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)の提言を踏まえ、企業の取組を促進。 > 『中小企業ビジネス支援事業』を通じて法上国におけるSDGsビジネスの支援。 <p>科学技術イノベーション(STI)の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> > 統合イノベーション戦略推進会議下の「STI for SDGsタスクフォース」で、「ロードマップ」やそのための「基本指針」を策定、「STI for SDGsプラットフォーム」の立ち上げも準備。 > STIフォーラムやG20閣僚会合を通じ、国際社会における議論を促進。 	<p>強靱かつ環境に優しい循環型社会の構築</p> <ul style="list-style-type: none"> > 国内における防災の主体化の推進。 > 質の高いインフラを通じて連結性を強化。 > 海洋プラスチックごみ対策を含む持続可能な海洋環境の構築。 > 地域経済再生取組の推進。 > 日本の技術・経験を活かした気候変動対策への貢献。 > 省エネ・再エネ等の推進。 	<p>次世代・女性のエンパワメント</p> <ul style="list-style-type: none"> > 『次世代のSDGs推進プラットフォーム』を開始し、国内外における具体的な取組を推進。 > 3月に同時開催するWAWI(国際女性会議)とW20(G20エンゲージメントグループ会合)において女性活躍のための方策について議論。 <p>教育・強靱分野における取組</p> <ul style="list-style-type: none"> > 国内で、幼児教育から高等教育まであらゆる段階において「質の高い教育」を実現。 > G20閣僚会合やTICAD7を通じ、日本の経験を共有しつつ、国際教育協力やUHC(ユニバーサル・ヘルス・カバーレッジ)を推進。

展望とフォローアップ

- > 日本のSDGsモデルを、東南アジア・アフリカを重点地域としつつ、国際社会に展開していく。
- > 国際的な指標等に基づいて、これまでの取組をレビューし、2019年後半に『SDGs実施指針』を改訂。

2019年度SDGs未来都市・自治体SDGsモデル事業について

概要 中長期を見通した持続可能なまちづくりのため、地方創生に資する、地方自治体による持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた取組を推進していくことが重要。地方創生分野における日本の「SDGsモデル」の構築に向け、引き続き、自治体によるSDGsの達成に向けた優れた取組を提案する都市を「SDGs未来都市」として30程度選定。また、特に先進的な取組を「自治体SDGsモデル事業」として10事業程度選定する。これらの取組を支援するとともに、成功事例の普及・展開等を行い、地方創生の深化につなげていく。

「SDGs未来都市」及び「自治体SDGsモデル事業」における取組

SDGs未来都市 (30)	自治体SDGsモデル事業 (10)	成功事例の普及・展開
<p>①自治体のSDGs推進のための取組</p> <p>②SDGs達成に向けた事業の実施</p>	<p>上限3千万円/都市(支庁単位) 上限2千万円(支庁単位)の上限1千万円</p> <ul style="list-style-type: none"> ①経済・社会・環境の三側面の統合的取組による相乗効果の創出 ②多様なステークホルダーとの連携 ③継続的取組の構築 	<p>選定都市の成功事例を国内外へ情報発信</p> <p>イベントの開催</p> <p>幅広い世代向けの普及啓発事業等</p>
<p>自治体SDGs推進関係庁タスクフォースによる 名所横断的な支援</p> <p>計画策定 事業実施 評価検証</p> <ul style="list-style-type: none"> ○選定都市の事業計画策定への支援 ○各省庁支援施策の積極的な活用等 ○各省庁支援施策を選定都市に集中投入 ○取組状況フォローアップの評価基準作りへの参画 		<p>2030年 持続可能なまちづくり</p>

SDGs未来都市(30)と自治体SDGsモデル事業(10)の選定基準は、SDGs達成に向けた取組の質・量・継続性、地域特性の活用、関係者の連携、評価検証の体制などに基づき、関係省庁の協議を経て決定される。

ヨコハマSDGsデザインセンター のご紹介

ヨコハマSDGsデザインセンター長 信時正人

持続可能な開発目標 (SDGs)

- 2015年9月の国連サミットで「持続可能な開発目標」を中核とした「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択され、世界的に国・地域などの各規模でアジェンダ実施のための行動、行動のフォローアップ・レビューに関する動きが活発化しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD

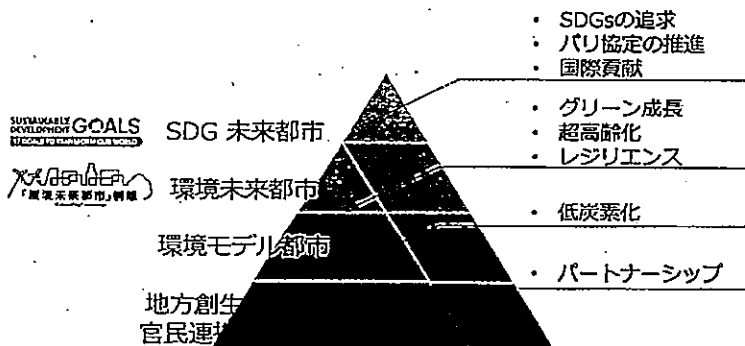


SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

(出典) 国連持続可能な開発センター

環境モデル都市・環境未来都市からSDGs未来都市へ

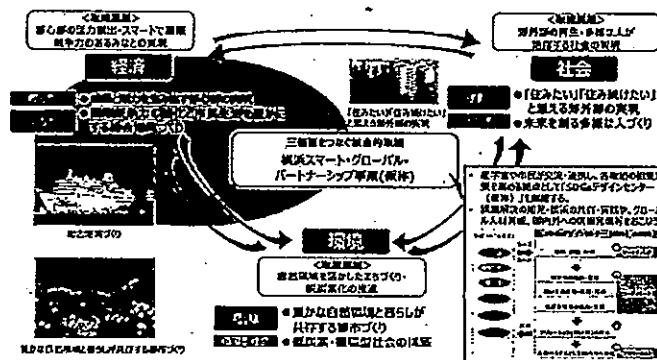
- 国は地方公共団体によるSDGsの達成に向けた取組みを公募し、2018年6月、全国29の都市・地域が選定されました



(出典) 内閣府資料などを参考にエックス都市研究所が作成

“連携”による横浜型「大都市モデル」創出事業

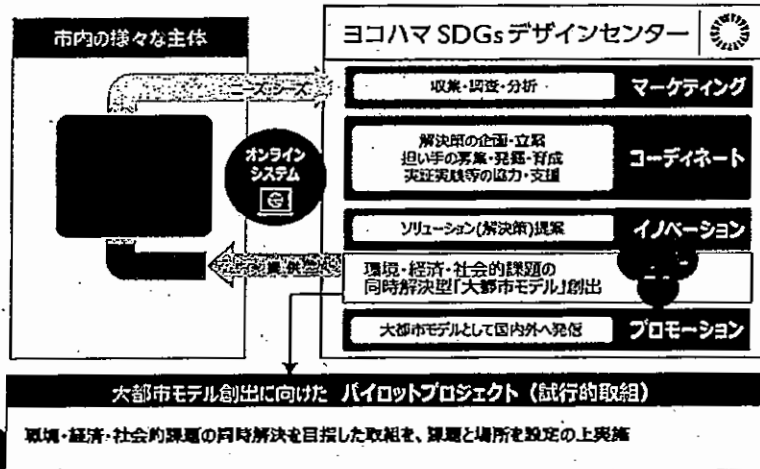
- 横浜市では、環境を軸に、経済や文化芸術による新たな価値・賑わいを創出し続ける都市の実現に向け、SDGs 未来都市計画を策定し、国から認定されました。



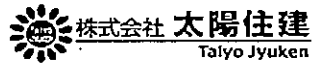
(出典) 内閣府公表資料

環境・社会・経済課題の同時解決モデル

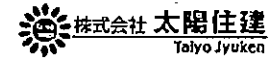
- SDGs 未来都市の実現に向けた取組の一つが、ヨコハマSDGsデザインセンターであり、環境・社会・経済の同時解決の実現を目指します。



太陽住建の取組みについて



自己紹介



- 1985年(34歳)
- 横浜生まれ横浜育ち
- 中学卒業後、外構工事会社に就職
- 24歳の時に独立し「(株)太陽住建」を設立
- NPO団体green bird横浜南チームリーダー
(横浜市では初！)
- 認定NPO法人市民セクターよこほま 理事
- 4人の子供のパパでもある

会社概要



本業を軸とした地域貢献、他団体との連携を図っています。

会社名：株式会社太陽住建

本社住所：横浜市南区新井ヶ谷下町6-1

設立日：2009年10月

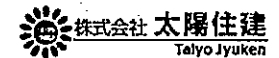
資本金：1,000万円

代表者：河原 昌博

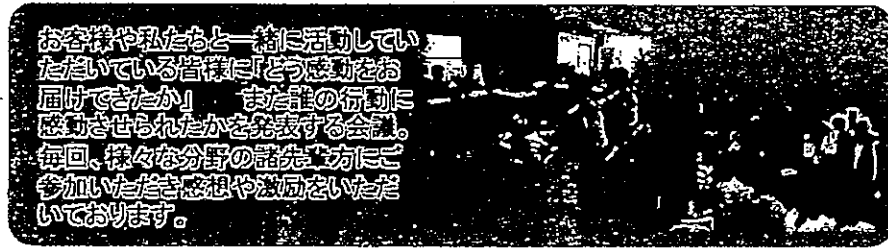
事業内容

- ◆ リフォーム事業部
 - ・住宅リフォーム・リノベーション工事
 - ・防犯住宅改修事業・防水工事
- ◆ エネルギー事業部
 - ・太陽光発電システム販売・設置工事
 - ・付帯加算屋根瓦しマッチングビジネス
 - ・オール電化工事

月に一度のお客様会議

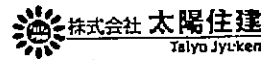


「頑んでよかった!」と言って頂ける様、社員一同心していることは100%の努力です。お客様より世を頂き、お支払いも頂き、感謝も頂いてお返しすべて頂く旨になります。わずか1%の努力により100%を達成した瞬間、お客様の心が感謝から感動へと変わって思っております。感動のみが、私たちがお客様にお返し出来る一番大きなものだと信じております。お仕事を通し感動をお伝えできる企業になる。その為、当社では安心・自社施工にご協力し全社員が同じ心で仕事に励みさせてます。



お客様や私たちと一緒に活動していただいている皆様は「どう感動をお届けできたか」お客様の行動に感動させられたかを発表する会議。毎回、様々な分野の最先方にご参加いただき感想や法論をいただいております。

本業と一体化した社会貢献を目指して



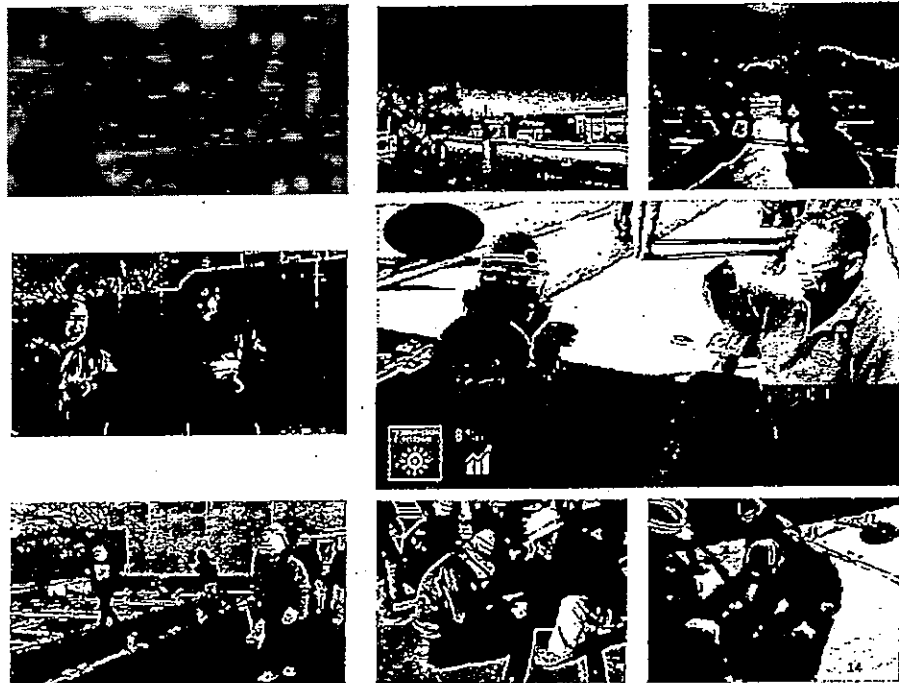
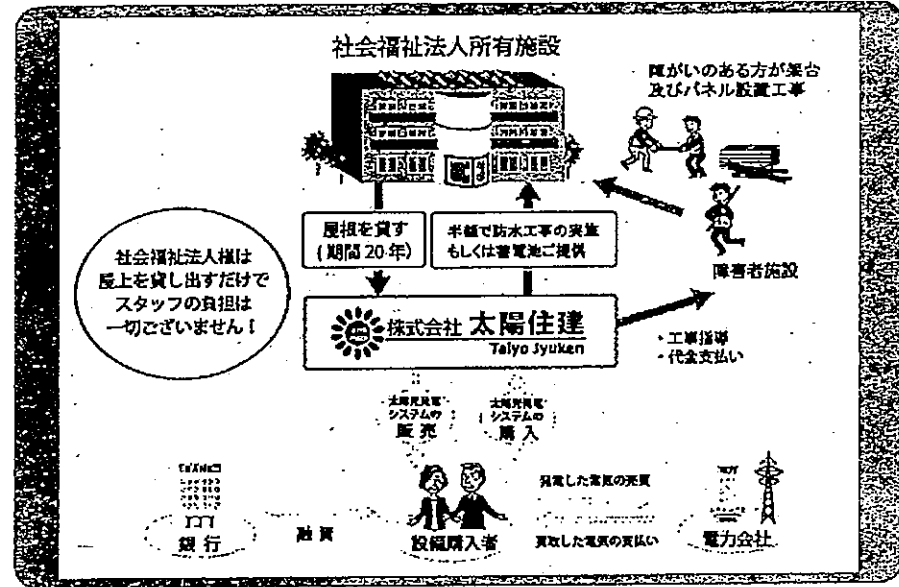
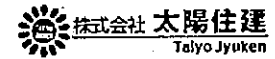
屋根借り事業

空いている屋上をお借りし、賃料の代わりに防水工事を半額で施工。災害時は非常用電源を御利用いただけます。また、太陽光パネル設置と架台組立て工事は発達障がいの方々が行い工事の分野での雇用拡大に取り組んでいます。

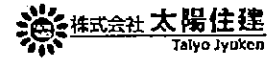
空き家活用プロジェクト

活用されていない空き家を地域の防災拠点に。リビングなど広いスペースに防災シェルターを設置、また蓄電池付き太陽光発電システムを搭載する事で地震が発生しても倒壊せず電気の供給も途絶えない空間を確保。

【太陽住建の屋根借り事業概要】



就労支援実績



本業と「別」ではなく、「本業が社会貢献となり、利益も得られるモデル」づくり。

障がい者や働きづらさを抱える人たちの第一歩、自立、継続した雇用へのきっかけを「太陽光発電パネル設置」で提供している。

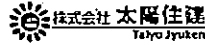
協力事業所	就労人数	就労後の就職者数	就職率
一般社団法人A	3名	1名	33.3%
株式会社B	3名	2名	66.7%
株式会社C	2名	1名	50.0%
社会福祉法人D	3名	非公開	—
NPO法人E	3名	非公開	—
NPO法人F	5名	0名	0%
NPO法人G	3名	非公開	—

次回の就労現場は川崎市から屋根借りした市所有事業所にて、社会福祉法人Hから3名の就労予定。



株式会社 太陽住建

〒230-0272 東京都大田区東大田2-1-1
太陽住建株式会社
〒230-0272 東京都大田区東大田2-1-1
太陽住建株式会社



「Zero Carbon Yokohama」の実現に向けて

SDGsの同時達成！～脱炭素社会・脱化石燃料・地球防災～

太陽光発電設置事業を実施！

一棟浜発！太陽光発電普及キャンペーン2020～

横浜地域環境美化推進協議会(以下、「協議会」)は、横浜市が目指す「Zero Carbon Yokohama」の実現に向けた活動として、横浜市の協賛に基づき、市内への太陽光発電設置の促進を目的に「横浜太陽光発電普及キャンペーン2020」を実施しています。このたび、本キャンペーンの一環として、協議会役員全員である株式会社太陽住建が、市内で高層ビル建設と併進し、環境に配慮した取り組みである「一棟両面太陽光発電」に、太陽光発電設置を推進しました。

本事業は、リビングラボ**における地域住民と関係者の協働の中で進められた事業により、太陽光発電設置の基礎工事の一部を無償で実施**が実現することで、関係者等の協力を得ることにより、太陽光発電設置の促進を図ることを目的とした事業を実施**として、地域の安心感につながるなど、SDGs(持続可能な開発目標)の達成の促進に貢献するものです。

横浜太陽光発電普及協議会、「Zero Carbon Yokohama」の実現に向け、大層サポート**に賛同された本事業の同報掲載を行っています。

※一棟両面太陽光発電 設置費用
住所：横浜市中区新港南町200-7
太陽光発電設置：約44.4kW

SDGsは、世界が抱える課題を解決し、持続可能な社会を築くための目標として掲げられた17のターゲットです。本事業は、以下のターゲットに貢献する取組です。



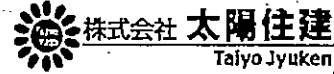
UDCI(井土ヶ谷アーバンデザイン)とは？



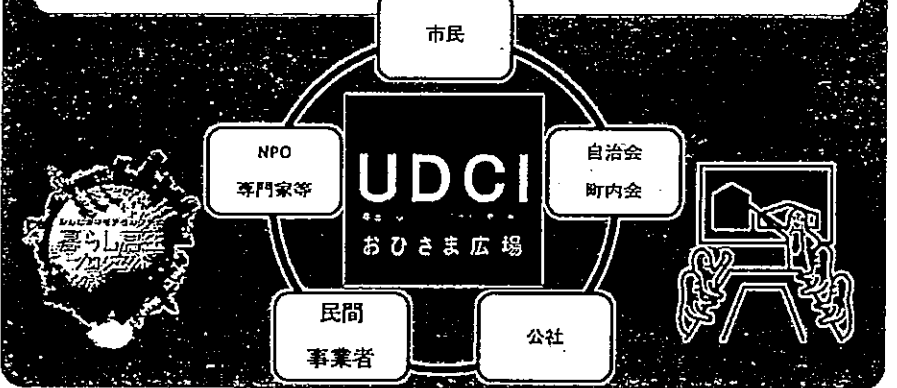
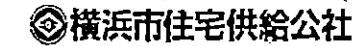
株式会社 太陽住建
Taiyo Jyukun

未来を見据え公民連携による新しいまち再生の活動拠点として、地域に貢献していきます

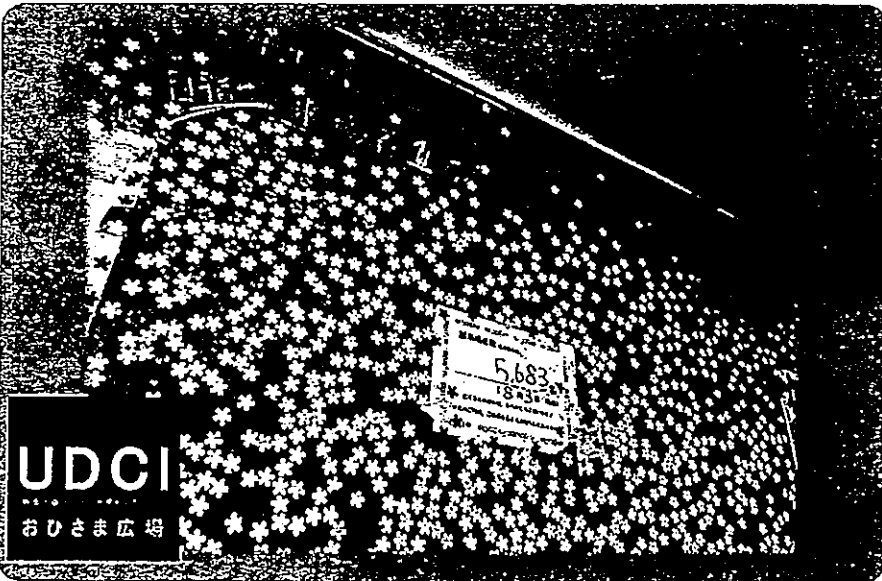
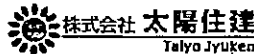
プロデュース(企画・運営)



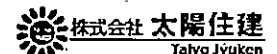
ランドデザイン(コンセプト)



UDCI(井土ヶ谷アーバンデザイン)とは？



UDCIでの主な開催イベント



様々な組織が主体的にまちづくり等に取り組みます



【まちラボ植本祭】
まちの小さな図書館

【神奈川環境教育センター】
企業とNPOがつながることで生まれる価値

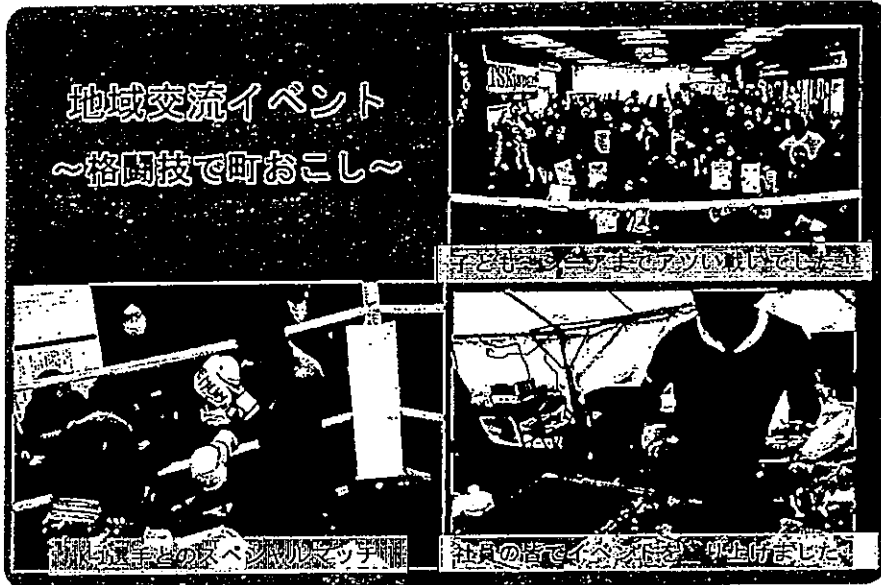
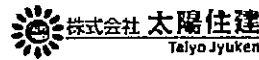
【大岡川写真展】
大岡川の魅力再発見！

【10年後の未来を考える】
中高生と少子高齢化を考える

【「ヌルフェス」】
若く女性を応援するイベント

【お茶どりの持ち方講座】
プロによる正しい持ち方講座

UDCIでの開催イベント



Living Lab Family



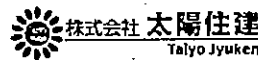
社会福祉施設、AI、ビッグデータ、ブロックチェーンなどを活用した取り組み。

UDCI 2018 第1回 Living Lab Family

1. 開催日時：2018年5月17日(木) 17:00-19:00
2. 会場：UDCI 2018 第1回 Living Lab Family
3. 参加費：無料
4. 申し込み：UDCI 2018 第1回 Living Lab Family
5. 申し込み：UDCI 2018 第1回 Living Lab Family
6. 申し込み：UDCI 2018 第1回 Living Lab Family
7. 申し込み：UDCI 2018 第1回 Living Lab Family

Living Lab Family

Living Lab Family



空き家を活動拠点にしたい

所有している空き家を地域に活用してほしい

あそこの空き家を活用できないか？

美居室

地域ケアプラザ

地元不動産

町内会

N.P.O

地元工務店

弁護士

Etc...

Living Lab Family

行政区	所有率	空き家率
中央区	6.1%	2.0%
港区	5.3%	2.8%
港区	4.7%	2.8%
港区	4.2%	2.8%
港区	3.9%	2.7%
港区	3.7%	2.5%
港区	3.7%	2.4%
港区	3.5%	1.9%
港区	3.2%	1.3%

空き家を活用



港区区中原にある空き家を、コミュニティスペース及びワーキング・スペースへとリノベーションして活用。共有スペースは、みんなでアイデアを出し合い、地域の方々や入居する方々が自然と世間話ができるような地域の場づくりを目指します。

みなさまにとって「居心地のいい場」をめざします！

市民活動交流センター

地域ケアプラザ

太陽住建

区役所

社会福祉協議会

空き家

スギタ Yワイ広場

2F コワーキング・スペース (大机付4室)

1F コミュニティスペース (キッチン、床の間にあり)

スギタ Yワイ広場 第1回 Living Lab 「コミュニティスペースの活用」(2018.05.17)

「ルートハウス」プロジェクト

新しい空き家活用を目指して。
“空き家が人をつなぐ” “空き家で人がつながる”

「ルートハウス/Root House」とは
「家を根付かせる」という意。

地域に愛され、コミュニティが生まれる場所として存続するには信頼が必要となり、その信頼は長期的活動により得ることができるものであると考えます。
当プロジェクトでは、空き家を活用し、ひとつひとつの活動を通しながら

「地域に根付いていく場所」

となるよう、願いを込めています。



人の見える化



河原 勇輝

株式会社 太陽住建 代表取締役

認定NPO法人 市民セクターよこはま 理事

NPO法人 greenbird 横浜リーダー

人の見える化



河原さん

15:00

石井さん

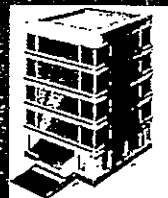
15:00

境さん

16:30

小林さん

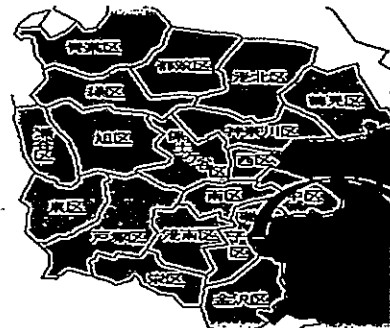
15:00



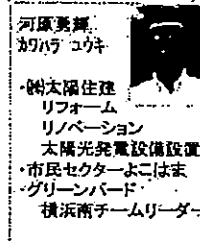
人の見える化

アブリイメージ

“空き家が人をつなぐ”
“空き家で人がつながる”
事業の新規開拓、共同事業、
地域交流、防災拠点...



河原さん 15:00
境さん



河原勇輝
カワハラ ユウキ

・太陽住建
リフォーム
リノベーション
太陽光発電設備設置
・市民セクターよこはま
・グリーンバード
・横浜南チームリーダー

- ・横浜市内全区に各1拠点開設予定。
- ・登録者の提供可能サービス等を表示。
- ・災害時には地域の防災拠点として活用。

地震への備え

最寄りの町内会館が倒壊

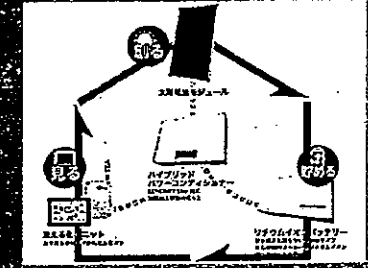
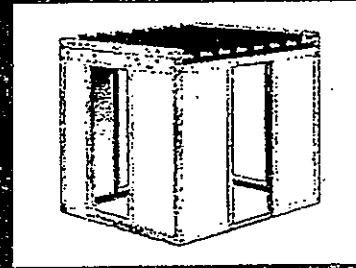


本来、地域の避難者を収容するべき町内会館が倒壊。
高齢者が炎天下の中テントで生活。

28

今後の展開

空き家 → 地域の避難場所



新設エレベーター
49000000円 剛建

株式会社 太陽住建
Taiyo Jyukuen

29

中区空きアパートの現在の様子



中区空きアパート詳細
・築58年 ・4部屋

行政、社会福祉協議会、地域ケアプラザ、
横浜国立大学生と活用に向け、打ち合わせ中。

Living Lab Family



Living Lab フェューチャーセツ ション

(2018.10.20)

「SDGs × 教育」
～一人として取り残さない
キャリア教育を考える～

講演者
横浜市立和泉小学校 主任教諭/
池田孝氏

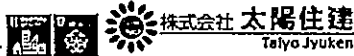
ワークショップ
(調査士 エフサス/
岸本伸恵氏
「教育現場で何が出来るか」
～参加者全員による
アイデア・意見の「見える化」



Living Lab
Family

～

横浜立日枝小学校との取り組み



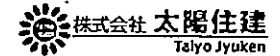
6年3組 取り組み課題
総合的な学習の時間
「Dream Jobs」

→ 昔でよく人の話を聞いて、仕事を知る取り組みに何かがあった。

↓ 後日(何か一緒に活動したい)という思いから、過去の集りで一緒に活動することに、本業と似た方にソーラーハウスの紹介を受けることになりました。



横浜立日枝小学校との取り組み



その後、地域に愛される屋根づくりとして「おひさまひろほ」の内装仕上りを依頼し、小さな子どもからお年寄りの方までをなげたい一心で、クラス全員で床置きとワックスがけを行いました。

異なる取り組みとして、会社外で実践する「おひさまひろほ」のデザインを考えた取り組み。



横浜立日枝小学校との取り組み

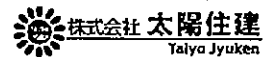


1クラスから選ばれた人のデザインをひとつにまとめ、おひさまひろほのデザインを考えた取り組み。おひさまひろほのデザインを考えた取り組み。

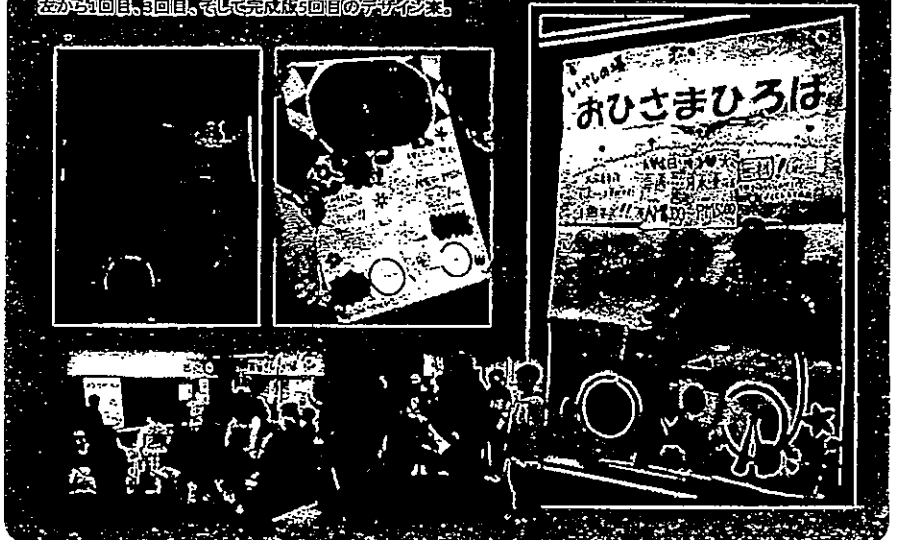
→ 平成30年2月のリノベーションの取り組み。



横浜立日枝小学校との取り組み



おひさまひろほのデザインを考えた取り組み。おひさまひろほのデザインを考えた取り組み。



テーマ:地域に暮らす子どもと教育の在り方
 小学校に通う子ども、通っていない子ども、通うことがなくなった子ども、大人以上に子どもも通っていて、自給自足の生活を送っている子どもが多い。様々な「通う」子どもたちと向き合い、意見を交わしている教育関係者の声を聞きました。地域や大人と子どもがどう向き合っていくべきかを考えてみたいと思います。

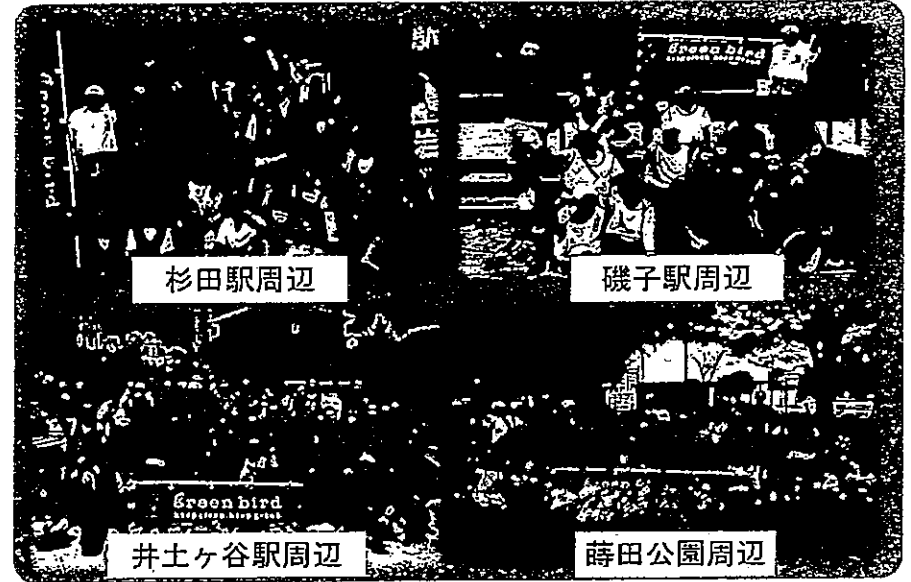
【第8回リビングラボ 開催内容】

▽参加者の簡単な自己紹介
 ▽講演
 ①教育の在り方
 著書「カラフルな学校づくり」の概要について
 横浜市立日枝小学校 校長 住田昌治氏
 ②神奈川県立横浜南養護学校の取り組みについて
 神奈川県立横浜南養護学校 校長 坂庭圭子氏
 ③中学生向けフリースクールについて
 NPO法人教育支援協会南関東
 地域教育事業部 市川靖氏

▽ディスカッション
 南区内で来年2月に開催予定の子ども文化祭について皆さんで考えます。

開催日時:2019年2月28日(木)
 16:30~20:30
 入場料 13,800~
 開催場所:SDビル3F
 (横浜市南区新保3丁目4番10号)
 参加費無料
 定員:40名
 ☆イベント終了後、懇話会を行います☆
 参加費:¥1,500(飲み物等別払い)
 事前申込不要

UDCID



2030年へ エネルギー事業部

ターゲット #5
 2030年までに、若者や障害者を含む全ての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、並びに同一労働同一賃金を達成する。

ターゲット #22
 2030年までに、世界のエネルギーミックスにおける再生可能エネルギーの割合を大幅に拡大させる。

指標 #22
 最終エネルギー消費量に占める再生可能エネルギー比率

指標 #5a
 福祉避難所432か所x45kW
 =19,440kW
 (横浜市太陽光設置目標の内、12.15%に貢献)

指標 #5b
 女性及び男性労働者の平均時給(職業、年齢、障害者別)

ターゲット #16
 全ての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金調を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する。

ターゲット #7
 2030年までに、女性、子供、高齢者及び障害者を含め、人々に安全で包括かつ利用が容易な陸地や公共スペースへの普及的アクセスを提供する。

ターゲット #11
 2030年までに、人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようになる。

ターゲット #17
 2030年までに、包括的かつ持続可能な都市化を推進し、全ての国々の参加型、包括的かつ持続可能な人間居住計画管理の能力を強化する。

ターゲット #24
 2030年までに、都市部の住宅密集区域における公共目的に自由に利用できるスペースの割合の平均

ターゲット #10
 2030年までに、空き家を活用し、様々な企業・市民団体とともに地域の居場所をつくる。

ターゲット #10b
 全ての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金調を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する。

2019年(10期) → 2030年(22期)

2030年へ リフォーム事業部

ターゲット #5
 2030年までに、若者や障害者を含む全ての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、並びに同一労働同一賃金を達成する。

ターゲット #22
 2030年までに、世界のエネルギーミックスにおける再生可能エネルギーの割合を大幅に拡大させる。

指標 #22
 最終エネルギー消費量に占める再生可能エネルギー比率

指標 #5a
 福祉避難所432か所x45kW
 =19,440kW
 (横浜市太陽光設置目標の内、12.15%に貢献)

指標 #5b
 女性及び男性労働者の平均時給(職業、年齢、障害者別)

ターゲット #16
 全ての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金調を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する。

ターゲット #7
 2030年までに、女性、子供、高齢者及び障害者を含め、人々に安全で包括かつ利用が容易な陸地や公共スペースへの普及的アクセスを提供する。

ターゲット #11
 2030年までに、人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようになる。

ターゲット #17
 2030年までに、包括的かつ持続可能な都市化を推進し、全ての国々の参加型、包括的かつ持続可能な人間居住計画管理の能力を強化する。

ターゲット #24
 2030年までに、都市部の住宅密集区域における公共目的に自由に利用できるスペースの割合の平均

ターゲット #10
 2030年までに、空き家を活用し、様々な企業・市民団体とともに地域の居場所をつくる。

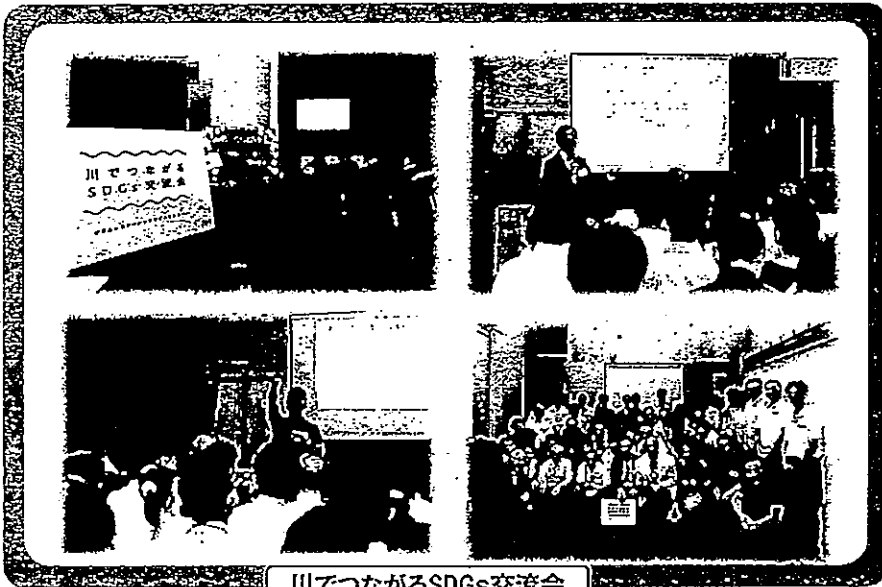
ターゲット #10b
 全ての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金調を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する。

2019年(10期) → 2030年(22期)

SDGs17の目標に向けて



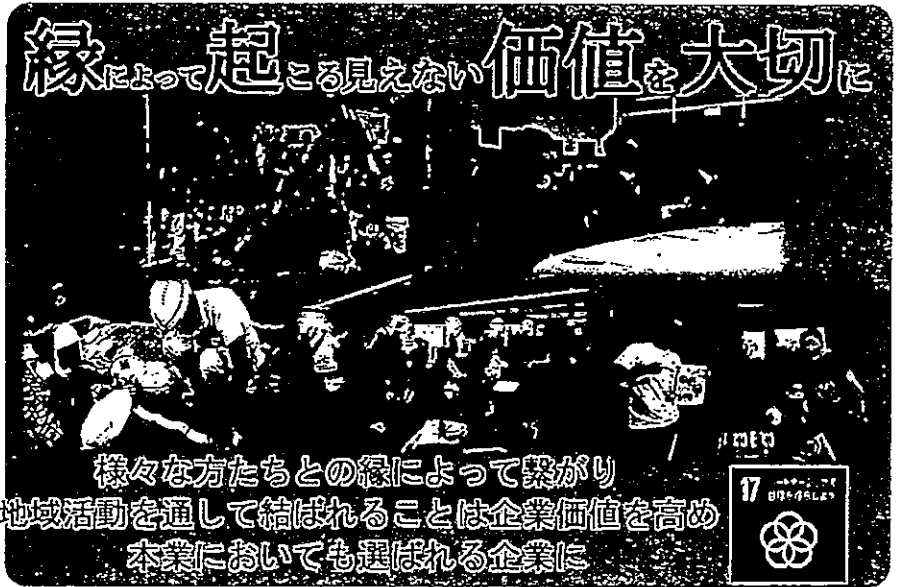
株式会社 太陽住建
Taiyo Jyuken



川でつながるSDGs交流会

企業における地域活動の意義

株式会社 太陽住建
Taiyo Jyuken



太陽住建はお客様の「頼んで良かった！」の声に
応え続け100年企業を目指して参ります

ご清聴有難うございました

お問い合わせ先  株式会社 太陽住建
Taiyo Jyuken
横浜市地域貢献企業最上位認定 
☎ 0120 - 460 - 025



横浜リユースびんプロジェクト

地域循環型リユースびん&地産地消飲料による 持続可能な地域循環圏の構築

横浜市資源リサイクル事業協同組合

平成31年2月21日



横浜市資源リサイクル事業協同組合とは

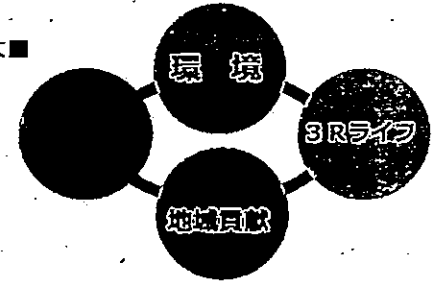


横浜市資源リサイクル事業協同組合は、横浜市内のリサイクル業を事業とする会社（118社）で組織されている民間の団体です。

私たちはリサイクルデザインタウン（地域循環型社会）の構築を目指し、半公共的な立場から行政支援・市民支援のできる企業市民を目指しています。

■「リサイクルデザインタウン」とは■

環境に配慮をする行動に誰もが
気軽に参加できる街
それが私たちの目指す
「リサイクルデザインタウン」です

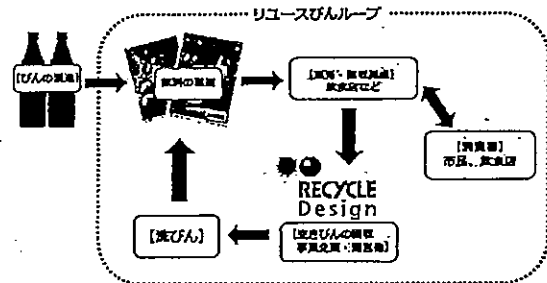


横浜市資源リサイクル事業協同組合

リユースびんプロジェクトとは



横浜リユースびんプロジェクトでは、地産地消がテーマの飲料を市内の飲食店で提供しています。消費後のびんは回収・洗浄し、再び中身を充填するリユースの仕組みを構築、地域経済の活性化や、循環型社会の実現が目的です。SDGs12番目のゴール「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」を目指して挑戦しています！



横浜市資源リサイクル事業協同組合

廃棄物発生防止、削減

市民に持続可能なライフスタイルへの意識改革



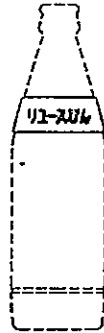
横浜市資源リサイクル事業協同組合

リユースびんの開発!



リユースびんとは

ロゴマーク



地産地消がテーマの飲料とは



地産地消がテーマの飲料とは



地産地消飲料 第1弾!

「あおみかんのしずく」

あおみかんとは、温州みかんの若い果実のこと。

みかんは、木になっている分のすべてが熟すと、小ぶりになり味も十分にのらなくなる。

完熟させるために実が若いうちに、摘果=間引きをおこなう。(収穫前廃棄) 葉20枚につき実がひとつ程度のバランス。そのため、摘果は全体のおよそ2割おこなわれる。

地産地消がテーマの飲料の消費ネットワーク



現在、取扱店舗数
17店
関内地区を中心に
拡大中



No.	店舗名	No.	店舗名
1	えにし吉田町店	8	スタイルカフェ (大船)
2	雨やどり	9	ワインの店ムー
3	燦星庵	10	マミースタミー
4	テクノタワーホテル リユースカフェ	11	ボトルシップ
5	テクノタワーホテル カフェ&マーケットCORE	12	お肉とキノコ 山の料理 山屋ハル
6	たのし屋本舗系列 4店舗	13	大ど根性ホルモン
7	しこう天	14	大ど根性キッチン

CO2の削減にも大きく貢献



リユースびんは環境に配慮した非常に優秀な容器です。
1000本のリユースびんとワンウェイびんのCO2排出量を比べると、どちらが環境に優しいの一目瞭然！
リサイクルも大切な事には間違いありませんが、より環境に配慮した場合は「リユース > リサイクル」なのです。

1,000本のびんを2回使用



56%のCO₂削減と見たり、約1/2のCO₂削減。

1,000本のびんを20回使用



20回使えば、23%のCO₂削減と見たり約1/4のCO₂削減。



横浜消費リサイクル推進協議会

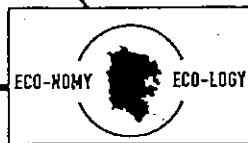
売上向上の効果



ブランド

拡大していく活カ

限られた地域で展開するからこそ生まれるナラティブなインフルエンサー



横浜消費リサイクル推進協議会

コスト削減にも繋がる



販売開始12月～9月までの合計流通本数**2043本** (月平均204本)

- 原料生産者・・・今年3tのおおみおかんが商品化
食品残渣廃棄コスト45円/kg
3tで**135,000円**を削減
- 飲料製造者・・・ワンウェイびんとリユースびんの使用コストはほぼ同じ
- 販売者・・・ワンウェイびんの廃棄コスト
20円/kg、1本あたり約7.4円
2043本で**15,118円**を削減

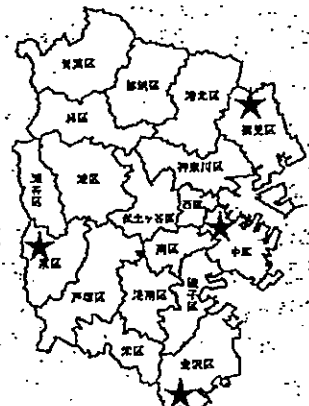


横浜消費リサイクル推進協議会

地産地消産地を巡るバスツアー



リユースびんの洗びん工場や飲料の産地を市民とともにめぐり、消費者市民社会の理解を深める



- 関内駅付近
- ↓
- 丸隆六甲容器
- ↓
- ど根性キッチン
- ↓
- 柴シーサイドファーム
- ↓
- 愛嬌酒場えにし吉田町店
意見交換会

横浜市内約100kmを1日で巡り、リユース、地産地消の現場を体感！

©2012 Shobussha Publications.

横浜消費リサイクル推進協議会

横浜リユースびんプロジェクト誕生ストーリー



ひとりの環境絵日記からはじまり、
市内17店舗が賛同！

2014年 環境絵日記
「地球に優しいリユース」



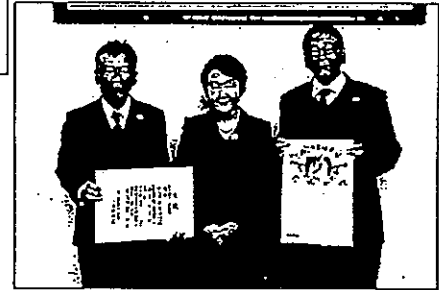
横浜市資源リサイクル推進委員会

グリーン購入大賞受賞 市長面会



『飲料容器だけでなく、内容物にも「地域」を意識し、地域循環モデルを構築していることは、地域社会の発展にも寄与する優良事業』と評価され大賞を受賞。

2月1日林市長と面会し、
グリーン購入大賞受賞のご報告を
いたしました。



横浜市資源リサイクル推進委員会



横浜リユースびんプロジェクトは、これからも取り組みを続けていきます

横浜市資源リサイクル推進委員会

SDGs実装ゼミナールの紹介

横浜グリーン購入ネットワーク事務局



SDGs実装ゼミナールとは

「SDGs推進プロジェクト」は、地域の社会的課題解決に向け、SDGsを自らの本業に取り込み、ビジネスを通じた中小企業のSDGsの実現に向けての取り組みを促進することを目的とする。2018年8月28日に実施したキックオフミーティングでは、「SDGs推進プロジェクト」を会員内外に広く発信するために開催した。

SDGsを経営戦略に実装する

日時：8月28日(火)14:15~16:45
場所：波止場会館(5階多目的ホール)

定員：100名(申込先着順)

申込期間：8月20日(木)15:00~8月24日(月)15:00
申込方法：申込書・参加費を提出

申込書ダウンロード：[http://www.y-gpn.jp/](#)

お問い合わせ：事務局 045-261-1111



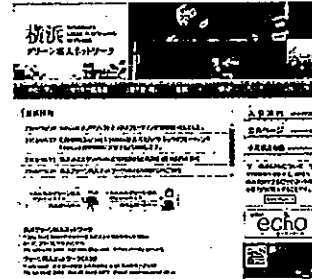
8月28日のキックオフミーティング会場の様子

SDGs実装ゼミナールの参加者を募集

SDGs実装ゼミナール
開講

横浜グリーン購入ネットワークとは

横浜グリーン購入ネットワーク



会員への情報・コンテンツの提供

- ▶ セミナーの開催
- ▶ 大学等での講演機会の提供
- ▶ 企業PRの機会提供
- ▶ ネットワークの提供
- ▶ その他環境関連施設など実務

最新情報などのニュースや相談

ネットワーク会員
(約60団体)



うちの会社でどのようにSDGsをすすめたいのでしょうか？

どのようにSDGsの広報をしたら効果的でしょうか？

横浜グリーン購入ネットワークは、地域とのつながりを大切に、市民と企業・団体、行政と一緒になって、環境に配慮した製品・サービスの購入や提供を推進していくことを目的として活動を行う事業体です。

2018年度事業として「SDGs推進プロジェクト」を立ち上げ、中小企業がSDGsに取り組む際の手順や具体的な進め方など、プロジェクトの参加者全員で勉強していくプラットフォームとして「SDGs推進プロジェクト」を推進することを決定。

SDGs実装ゼミナールとは

「SDGs実装ゼミナール」とは

- ▶ この勉強会は座学を講義するだけの勉強会ではなく、SDGsを経営戦略に実装することを目的としています。
- ▶ 年度内に「自社の社会的使命」を定義するのを目標とします。年度内に「社会的使命」を定義した企業にはSDGs推進プロジェクトから「証明書」を発行いたします。
- ▶ 勉強会では毎回、「持続可能な開発目標 (SDGs) 活用ガイド (環境省発行)」を参考書と位置づけ、取組手順に沿って、「自社で行うための課題」を参加者で話し合い解決策を見出し、次回までに宿題として自社で実行していただきます。
- ▶ 例えば、2回目は「手順1：話し合いと考え方の共有」について、勉強会の中で、参加者全員で課題への解決策を検討し、「手順1：話し合いと考え方の共有」についてそれぞれの企業で実行し、その結果を次回の勉強会で発表していただきます。
- ▶ 必ずしも、参加者は経営者(社長など)である必要はありませんが、取組を進めるためには、経営者(社長など)の理解が必要となります。

**横浜グリーン購入ネットワーク
SDGs実装ゼミナール 参加者募集について**

目的 環境貢献

概要

本セミナーは、SDGsを経営戦略に実装することを目的として、8月28日(火)14:15~16:45に波止場会館(5階多目的ホール)で開催いたします。

参加費は無料です。ただし、お弁当(1,000円)と資料代(500円)がかかります。

定員は100名(申込先着順)です。申込は8月24日(月)15:00までです。

申込書・参加費を提出してください。

申込書ダウンロード：[http://www.y-gpn.jp/](#)

お問い合わせ：事務局 045-261-1111

SDGs実装ゼミナール実施内容

第1回実施内容

10月30日(火) 15時~17時

- > 株式会社大川印刷 大川社長
「どのようにしてSDGsを経営戦略に取り入れたか」
- > グリーン購入ネットワーク深津事務局長
~持続可能な調達アクションプログラム~
「評価チェックリストの書き方のコツ」



第2回実施

11月20日(火) 15時~17時

- > 田瀬 和夫 氏 SDGパートナーズ代表取締役CEO
 - 1) 経営者+執行部で徹底的に議論し、1~2ヶ月で初期仮説を作る
 - 2) 仮説を基に、組織、既存事業、事業計画を見直す(3ヶ月ほどかける)
 - 3) 仮説が正しければ、10年後どんな会社になりたいかを定める
 その後、活用ガイドの「手順1:話し合いと考え方の共有」について、「自社で行うための課題」を参加者で話し合い解決策を見出す。

SDGs実装ゼミナール実施内容

第3回実施内容

日時: 11月20日(火) 15時~17時

- > 第2回で提示された宿題の共有と検討
- > 各参加者における「社会的使命の仮説を設定いただく」
- > 仮説についての資料をppt3枚程度にまとめ、5分/一人でご発表いただく。
- > どのようにして仮説を立てたか検討の際の課題等を説明いただく。



第4回実施内容

日時: 2019年1月29日(火) 15時~17時

- > ゲストご講演 (30分)
株式会社 博展 サステナブル・ブランド企画推進室長 鈴木伸介 氏
- > 参加者発表 (8社x10分)
前回仮説定めた社会的使命について、17の目標がどのように紐づいているかを、本業や社会活動の側面から棚卸しし、可能であればSDGsの目標達成と事業計画のつながりを示す。



SDGs実装ゼミナール実施内容

様々な講師の話や他社の取組みを参考にしながらSDGsに紐づく「社会的使命」を設定し、具体的な事業計画の進行による17の目標の達成を目指す体制を作ります。

PDCAサイクルによるSDGsの実現手順		
DO (実行)	実施1: 話し合いと考え方の共有	⇒ 活用ガイド p.10
PLAN (計画)	実施2: 事業における社会的使命の仮説を設定し、事業計画を見直す	⇒ 活用ガイド p.15
DO (実行)	実施3: 社会的使命の仮説を基に、事業計画を見直す	⇒ 活用ガイド p.18
CHECK (確認)	実施4: 事業計画の進捗を確認し、必要に応じて修正を行う	⇒ 活用ガイド p.22
ACT (改善)	実施5: 事業計画の進捗を確認し、必要に応じて修正を行う	⇒ 活用ガイド p.23

環境省「SDGs活用ガイド」

ゼミナールの進め方

自社事業をSDGsへ紐づけて棚卸をする。

事業における社会的使命の仮説を検討。

社会的使命に対する17の目標の繋がりを示す。

事業においてSDGsを実装し具体的な計画に向けた取組みを開始する。

SDGs実装ゼミナール実施内容

2月20日の神奈川新聞の特集記事「SDGs横浜の挑戦」創刊記念号に実装ゼミナールの様子が掲載されました。



野名重弘編集長に取材いただきました。



活動内容の棚卸しとSDGsとの紐付けについて

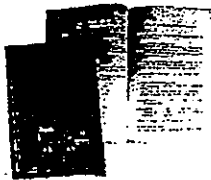
横浜市資源リサイクル事業協同組合
企画室 清水 千善

事業の抽出について

事業の抽出にあたっては、総会資料を情報源として、委員会ごとに事業を抽出。13の委員会（本部の事業や単独のプロジェクト含む）で24つの事業を抽出した。

＜抽出した委員会と事業＞

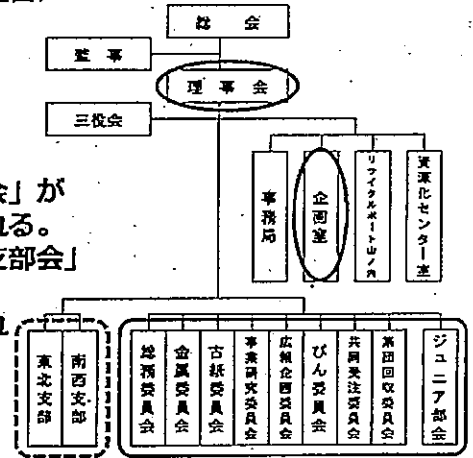
- ①組合事業・・・古紙バイオエタノール化等研究、びん類個別回収実証実験、海外研修受け入れ、健康診断
- ②総務委員会・・・支部会、賞賛交換会・給金、贈進会
- ③企画委員会・・・学校等アルミ缶回収PJ
- ④古紙委員会・・・再生品販売、オフィス古紙回収
- ⑤事業研究委員会・・・産業廃棄物処理受付窓口業務、りくみのリサイクル棚
- ⑥共同受注委員会・・・燃料共同購入、中古車高仲介・競走事業
- ⑦びん委員会・・・リユースびんPJ
- ⑧広報企画委員会・・・リサイクルデザイン、山前講師、リサイクルデザイン選考
- ⑨資源回収委員会・・・よこはま市区の回収、わが家の資源で横浜の福祉を支えようPJ
- ⑩ジュニア委員会・・・神奈川リサイクルジュニアサミット
- ⑪環境給日記プロジェクト・・・環境給日記プロジェクト
- ⑫R.P.山ノ内・・・リサイクルポート山ノ内
- ⑬資源化センター・・・資源化センター



組合の体制について

＜横浜市資源リサイクル事業協同組合＞

- ・118社の組合員で構成される民間の組織
- ・一般的な企業で言う経営層は「理事会」15名の理事が在席
- ・担当者が所属するのは「企画室」
- ・資源の品目やテーマ毎に「委員会」があり情報交換や事業検討が行われる。
- ・各委員会の事業内容は適宜、「支部会」を通じて情報発信。
- ・年に一度（5月）総会が開催され、年度の事業計画が承認される。

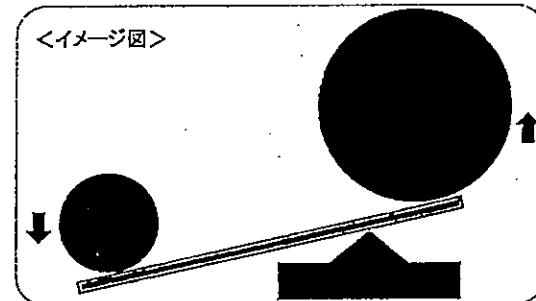


第3回ゼミで設定

組合の社会的使命＜最終案＞

資源循環の支点となって
環境負荷を低減させるとともに
新たな価値を創造する

＜イメージ図＞



地産地消産地を巡るバスツアー夏 報告書

横浜市資源リサイクル事業協同組合
企画室 加藤

1. 実施内容

名称：地産地消産地を巡るバスツアー夏
日時：2018年8月2日（木）9：45～17：20
募集人数：20名
実施人数：22名
プロジェクトメンバー：6名
計 28名乗車

2. 目的

市民へリユースびん啓発を行いながらリユースびんに関係する施設を見学し、容器という身近なものでの環境配慮型の消費行動を意識する事へ繋げる。また、地産地消飲料の産地を訪れて、生産者と現状を見聞きし体験する事によって、食の安心・安全、食品ロスに対する意識を醸成する。

行程No.	時間	集合、見学先	内容
	9 時 45分	関内駅付近集合	
①	10 時 45分	丸隆六甲容器(株) 到着	洗びん事業の説明、工場見学、リユースびんの現状について (丸隆六甲容器(株)本社営業部課長 松本氏)
②	12 時 30分	岡島正造商店 到着	びん商のストックヤードについて説明 (横浜市資源リサイクル事業協同組合理びん委員会 委員長 寺西)
③	13 時 00分	ど根性キッチン 到着	昼食&地産地消についての講演 (株よこはまグリーンピース代表取締役 椿氏)
④	15 時 15分	柴シーサイドファーム 到着	あおみかんの摘果体験 生産地の概要説明、運営形態などお話しいただく (小山農園 小山氏)
⑤	16 時 30分	愛嬌酒場えにし吉田町 到着	あおみかんジュースの提供 参加者による意見交換を行う(感想を主に伺う)
	17 時	ツアー全行程 終了	

3. ツアー内容と効果について（前頁の行程表のNo.に準じる）

行程No.以外にも、バスの移動中に各専門家による解説、講義が行われた。

- ・横浜市資源リサイクル事業協同組合について } (横浜市資源リサイクル事業協同
- ・横浜リユースびんプロジェクトについて } 組合副理事長 栗原)
- ・横浜市内の分別について (横浜市資源リサイクル事業協同組合 清水)
- ・びんの歴史、「びん商」の一日について (横浜市資源リサイクル事業協同組合
びん委員会委員長 寺西)
- ・「あおみかんのしずく」誕生ストーリーについて (アマンダリーナ代表 奥井氏)

横浜市資源リサイクル事業協同組合と横浜リユースびんプロジェクトについての説明により、我々がどういった理念と目標を持って活動しているかということをお伝えする事によって、これから見学・講演を聴くにあたり何を意識するべきかを理解して頂いた。そして各専門家による解説を挟む事で知識を深め、解説を聞かなかった場合よりも見学場所・講演に対して深い視点で捉える事ができる様に導くことができた。

①丸隆六甲容器 担当者：本社営業部課長 松本氏

内容：プラスチックやペットボトルなど、びん以外の多様な容器が流通している現状に加え、一升びんが主流であった酒びんも多種多様な小・中型びんへ変化し、回収が困難である事。また、清酒の充填方法の多様化、例えば温水シャワーによる殺菌作業「びん火入れ」でびん破損の可能性



が高まった事により、リユースびんではなく安価な小型のワンウェイびんを採用するメーカーも増えている事などを挙げ、リユースびんの減少傾向を訴えた。

→・ほとんどの参加者がリユースびんの存在は知っていても、びんに「Rマーク」がついている事に気付いておらず、またそれがリユースびんを示すものだとは知らずにいたとの意見を聞くことができた。

・「本当に環境にいいものであれば、行政に強く訴えればリユースびんや環境に配慮した容器についての条例や宣伝等できるのではないか」、との意見もあったが、各協会や組合などの足並みが揃わず、実現しがたい現状が説明された。

・リユースびんには商品を販売するにあたって問題ない程度の僅かな傷等がある場合もあり、そういったものは消費者としてやはり気になるのかご意見を伺ったところ、「衛生面に関する事など安全性に関しての情報をもっと開示していけば理解が得られると思う」、とのご意見を頂いた。

リユースびんとは何か、リユースびん的环境負荷低減について理解して頂いたからこそ、上記のようなご意見が伺えたと考える。



②岡島正造商店 担当：横浜市資源リサイクル事業協同組合
びん委員会委員長 寺西

実際のびんに触れながら、びんの規格・加工の違い等を体感して頂いた。上記洗びん工場を踏まえてびん商の業務内容を紹介しつつ、実際にトラックからの荷下ろしなどを見学した。

③ど根性キッチン 担当者：(株)よこはまグリーンピース代表取締役 椿氏

地産地消による地域活性化の力や魅力、地産地消に関する啓発活動に尽力していることを知っていただき、普段消費している食材にも様々なストーリーや生産者の思いがあるという事を考えて頂いた。また、地元の食材を美味しく頂くことにより、地産地消への興味を深め、普段の消費行動を見直すよう導いた。



→「横浜の野菜や肉がこんなに美味しいと思わなかった」との感想を頂き、地元の食材の魅力を感じて頂けた。



④柴シーサイドファーム 担当者：小山農園 小山氏

上記の地産地消の活動の話、またバス移動中での『あおみかんのしずく』誕生ストーリーについて』を踏まえて生産者の話を聞くことで、より地産地消・食品ロス削減の重要性を理解して頂いた。

摘果体験にて持ち帰って頂いたあおみかんをご自宅で賞味していただき、「もったいないから、おいしいへ」を実感することにより、環境配慮型の消費行動への関心を高めていただけるよう導くことができた。

⑤愛嬌酒場えにし吉田町店

本日のツアーのすべてが詰まっている「あおみかんのしずく」の炭酸割りを提供、ツアーの体験を思い出していただきながら、意見交換会を実施。



→学生など若い世代をターゲットに啓発をし、その学生たちが大人になったときに習慣化・常識となっていることが近道なのではないか。(給食や大学の生協など)

→もっとびんの大きさ、中身の種類を多くし、流通量を増やした方がよいのではないか。

→普段は見ない場所、聞けない話を聞くことができて非常に有意義だった。

→地道に説明を行い、繋げることが重要な内容と感じた。

→行政との連携は重要だと思う。循環局経由で市連会などに話題を出したらどうか。

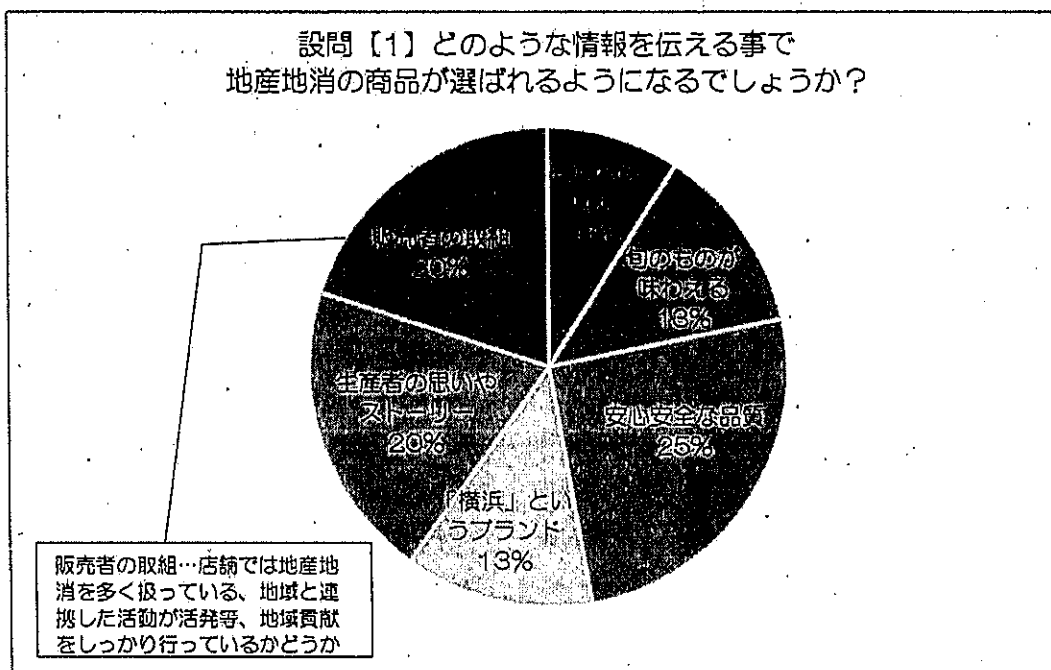
上記のような様々な感想、ご意見を伺った。アンケートの回答も含め、下記の「アンケート結果」でまとめる。

4. アンケート結果

見学ツアー後の意見交換会、アンケートにてツアー・本事業に関する意見を募った。参加者のアンケート統計と主な意見は下記の通り。

<回答者情報>性別： 男性9名 女性13名

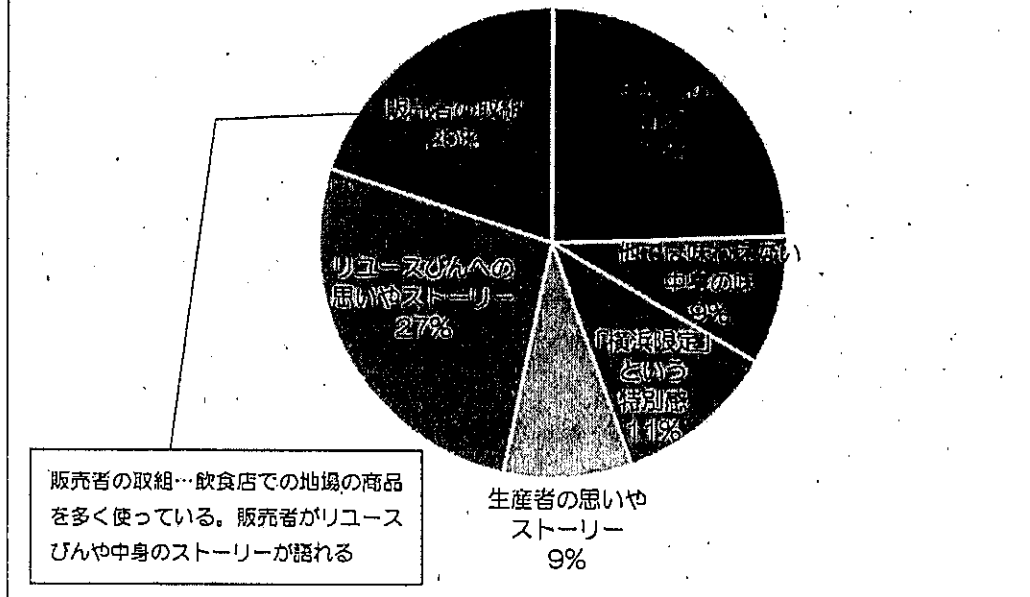
年齢： 20代以下：2名 20代：1名 30代：1名 40代：5名
50代：4名 60名：4名 70代：3名 無回答：2名



<設問【1】の自由回答欄でのご意見・ご感想>

- ・環境への配慮等で選ばれる社会になってほしいが、実際は頭で食べるのではなく、体や心で食べるもの。新鮮さや美味しさでファンをつかみ、それから店頭などで環境配慮をアピールして徐々に浸透させていくのが理想だと思う。
- ・新鮮さと生産者への信頼感が購買力に繋がっていくのではないか。品質がよくなれば地元の物でも買わない。
- ・神奈川県産、横浜産の表示は増えてきているので、その中でもこれを買いたいと思えるような特別なストーリーやこだわりが知れたら高くても買いたいと思う。
- ・誰が作っているのかわかること、その人と話せることが貴重だと思う。
- ・流通量が少ないのか、あまり手に取る機会がないのが残念。

設問【2】 どのような情報を伝える事で『リユースびん』の商品が選ばれるようになるでしょうか？



<設問【2】の自由解答欄でのご意見・ご感想>

- ・横浜市ならデポジットをきちんと取組む力があるのではないのでしょうか。もっと産業、学生、地元が協力していけば動く可能性はあると思います。
- ・リユースびんを使用することで、どれだけ環境に影響が出るのか、何%削減になるのかなど数値としてはっきりわかるとよりインパクトが残ると思いました。
- ・昔はよくリユースびんを使用していたとのことなので、「レトロ感」を売りにするのもよいのではないかと思います。
- ・安全的な説明が欲しいです。
- ・複数のメーカーから類似商品がでていて決め手に欠ける場合、地元のメーカーである事が最終的な決め手になる事がある。そういったアプローチもあるのでは。
- ・買う方はリユースびんを使用しているという理由では購入せず、中身が良いので買う。だから生産者側が意識的にリユースびんを使うことで商品が売れ、結果リユースびんが使われるようになるのではないか。
- ・リユースびんはしっかり環境をメインメッセージにすべきと思う。いくつか柱を立てる中で、ダイレクトなメッセージが伝わらなければびんの回収に繋がらないのではと。
- ・回収の仕組みをつくる、消費者にメリットをアピールする、大手メーカーに使ってもらう、品数を増やす、使わないとダメな条例を作る。ワークショップしましょう。

<設問【3】 その他自由解答欄でのご感想>

- ・横浜市にリユースびんに関わる人たちがいることを初めて知り、勉強になった。もっと広まってほしいと思う。
- ・リユースびんの普及に向けて、どんな取り組みが必要か考えるきっかけになった。
- ・ツアーに環境意識で参加したわけではなかったほうが、はからずも 3R や地産地消を知るってすごくステキ！！と思います。
- ・リユースびんの社会的価値、消費者教育しっかりやりたいですね！
- ・奥井さんの情熱と行動力でたくさんの win-win が広がっている様子。横浜リユースびんプロジェクトの物語を劇的に紡いでいると思います！
- ・摘果体験がとても楽しかった。面白かった。(多数のご記入を頂く)
- ・「地産地消」「リユースびん」「あおみかん」の3つのキーワードについて勉強でき、たくさんの知識を得ることができました。
- ・家に帰ってあおみかんを色々な料理に試して味わってみたいと思います。
- ・捨てられるものを有効に使い、資源化していく発想が頼もしい。小山さんの考え方が良い。
- ・洗びん工場見学、ストックヤード見学、摘果など普段見ることも体験することもないことができて良かった。(多数のご記入をいただく)
- ・リユースびんプロジェクトという存在を知らなかったので、今回知れてよかったです。それぞれの関係者の思いを受け、これから自分もリユースびんを使う機会が増えたらいいなと思います。
- ・何でも捨てる、新しいものもいい、ではなく古きよき時代の教訓も活かせばいいと思う。
- ・国や県を先行すること。それが「ハマっ子」の心意気なのではないでしょうか。横浜市なら力があります。力があるなら、動いてみてください。
- ・現場の方の生の声と想いを聞くことができて大変参考になった。地域の魅力発信に努めている榎さんの心意気と思いの深さ、食べた生野菜の美味しさに感心しました。
- ・今回の体験をこれからの生活の中で活かしていきたいと思います。
- ・今回体験した事を、周りの人にも話してみたいと思いました。

5. 考察

今回自由記載欄を【1】～【3】まで設け、参加者から多数の意見を記載頂いた。その中には相互性がいくつも見受けられたので、考察としてまとめる。

(文章中の※1～※3は各設問【1】～【3】に対応)

5.1 課題

アンケートでの「流通量が少ないのか、あまり手に取る機会がないのが残念※1」、「買う方はリユースびんを使用しているという理由では購入せず、中身が良いので買う※2」という意見を始めとし、意見交換会では「びんの大きさ、中身の種類を多くし、流通量を増やした

ほうが良いのではないか」という意見も頂いた。本プロジェクトにとっては懸案の課題である。飲料・素材生産者の方々とのつながりをより強く意識しての共同事業の推進を図っていききたい。また「流通量」についても、現在の飲食店だけの流通に加え、一般市民が直接購入できるシステムを構築することが持続可能な取り組みへと繋がるうえで成長が急がれる部分である。大きな糧として取り組んで行く。

5.2 今後の活動について

リユースびん自体知らないという若者が増えている中、意見交換会で「学生などの若い世代にターゲットを絞って啓発することが近道では」といったご意見も頂いた。若年層への浸透は必要不可欠ではあり、次の時代を担う若者のアイデアを取り入れながら新しい取り組みとして進めることがベターだと思われる。今後、学生との協働を模索し、幅を持たせた活動へと繋げていきたい。

さらに、「生産者側が意識的にリユースびんを使うことで商品が売れ、結果リユースびんが使われるようになるのではないか※2」という意見を頂いた。生産者の想いをバトンに見立て、リユースびんに載せて伝えていくというプロジェクトの目指す方向性に共感頂いたのでないかと感じた。リユースびんの良さを消費者のみならず、生産者に対しても継続的に伝えていくことが大事であるとも考えている。



横浜リユースびんプロジェクトPR動画より

「オープンな市場で市民の方がリユースびんを目にする機会が増えれば、リユースびんの存在を認知しやすくなり、手に取る機会も増えるの

ではないか」という発言も頂いた。勿論それには販路拡充、消費者からの回収方法の確立など、様々な解決すべき課題があるが、一番は「リユースびんは元の場所に戻すもの」、「くり返し使うもの」という意識をもってもらうことである。「国や県を先行すること。それがハマっ子の心意気なのでは※3」という意見があったように、やはりこのプロジェクトの推進力は、この横浜力によるところ大である。横浜市内へのさらなる広報発信を続けていくことが重要だと考える。

5.3 総括

「特別なストーリーやこだわりが知れたら、高くても買いたいと思う※1」「今回体験したことを周りの人にも話してみたいと思いました※3」の2つの意見は、本プロジェクトが押し出して行こうとしている部分であり、昨年度のシンポジウムからの『「ナラティブ」に自分事として本プロジェクトが広がり、浸透させていきたい』という課題が、今回のツアーをきっかけにまた一つステップを踏むことができた実感した。

各見学先での質疑応答、意見交換会、アンケート、いずれも活発な議論や意見が寄せられ、

参加者に「地産地消」や「地域循環型びんリユースシステム」の重要性を十分に理解していただけたと感じる。関係者や生産者の生の声を聞けることや体験をするという事が参加者にとって興味深く、このツアーに参加したからこそ深く理解し、強く体感出来たという感想も多く頂いており、ツアーの意義を感じられた。また、「生活に活かしていきたい※3」「自分もリユースびんを使う機会が増えたらいいなと思う※3」という感想も頂き、今回のツアーを通じて参加者が気づき、納得して環境配慮型消費行動について歩めるように導くことができたのではないだろうか。ツアーにはもともと環境配慮への興味があった市民が参加していたとはいえ、これからも環境配慮型消費行動について市民啓発を継続していくにあたり横浜市民の柔軟性と意識の高さに今後の可能性を実感した。

地産地消産地を巡るバスツアー秋 報告書

横浜市資源リサイクル事業協同組合
企画室 加藤

1. 実施内容

名称：地産地消産地を巡るバスツアー秋
日時：2018年11月15日（木）10：20～17：00
募集人数：20名
実施人数：23名
プロジェクトメンバー：5名
計 28名乗車

2. 目的

市民へリユースびん啓発を行いながらリユースびんに関係する施設を見学し、容器という身近なものでの環境配慮型の消費行動を意識する事へ繋げる。また、地産地消飲料の産地を訪れて、生産者と現状を見聞きし体験する事によって、食の安心・安全、食品ロスに対する意識を醸成する。

行程No.	時間	集合、見学先	内容
	10時 20分	関内駅付近集合	
①	11時 15分	丸隆六甲容器(株) 到着	洗びん事業の説明、工場見学、リユースびんの現状について (丸隆六甲容器(株)本社営業部課長 松本氏)
②	13時 00分	ど根性キッチン 到着	昼食・あおみかんのしずくの試飲&地産地消についての講演 (株)よこはまグリーンピース代表取締役 権氏)
③	15時 00分	柴シーサイドファーム 到着	みかん狩り体験 生産地の概要説明、運営形態などお話しいただく (小山農園 小山氏)
④	16時 00分	バス内での意見交換会	参加者による意見交換を行う(感想を主に伺う)
	17時	ツアー全行程 終了	

3. ツアー内容と効果について（前頁の行程表のNo.に準じる）

行程No.以外にも、バスの移動中に各専門家による解説、講義が行われた。

- ・横浜市資源リサイクル事業協同組合について } (横浜市資源リサイクル事業協同
- ・横浜リユースびんプロジェクトについて } 組合副理事長 栗原)
- ・びんの歴史、「びん商」について (横浜市資源リサイクル事業協同組合
びん委員会委員長 寺西)
- ・「あおみかんのしずく」誕生ストーリーについて (アマンダリーナ代表 奥井氏)

横浜市資源リサイクル事業協同組合と横浜リユースびんプロジェクトについての説明により、我々がどういった理念と目標を持って活動しているかということをお伝えする事によって、これから見学・講演を聴くにあたり何を意識するべきかを理解して頂いた。そして各専門家による解説を挟む事で知識を深め、解説を聞かなかった場合よりも見学場所・講演に対して深い視点で捉える事ができる様に導くことができた。

①丸隆六甲容器 担当者：本社営業部課長 松本氏

プラスチックやペットボトルなど、びん以外の多様な容器が流通している現状に加え、一升びんが主流であった酒びんも多種多様な小・中型びんへ変化し、回収が困難である事。また最近では新びんを使用し、それを段ボールに入れて出荷しているメーカーが増え、びん回収に必要なP箱(びんを入れる専用のレンタルプラスチック箱)が不足している問題などを挙げ、リユースびんの減少傾向やびん業界の事情を解説した。



→前回同様、ほとんどの参加者がリユースびんの存在は知ってはいたが、どれがリユースびんかわからない、あるいはびんに「Rマーク」がついている事に気付いておらず、またそれがリユースびんを示すものだと知らずにいたとの意見を聞くことができた。

当プロジェクトがわかりやすいオリジナルリユースびんを作製した意図をご理解いただけ、見学を行った意義を感じた。

②ど根性キッチン 担当者：(株)よこはまグリーンピース代表取締役 椿氏

地産地消による地域活性化の力や魅力、地産地消に関する啓発活動に尽力しており、生産者とのコラボイベント、生産現場を回るバスツアーなどを通じ、普段消費している食材にも様々なストーリーや生産者の思いがあるという事を発信。また、その話を踏まえ地元の食材を美味



しく頂くことにより、地産地消への興味を深め、普段の消費行動を意識するよう導いた。

→「野菜や肉がとても美味しかった」との感想を頂き、地元の食材の魅力に気づいて頂けた。



③柴シーサイドファーム 担当者：小山農園 小山氏

バス移動中で奥井氏の『「あおみかんのしずく」誕生ストーリーについて』にて、あおみかんが地産地消かつ食品ロス削減に繋がっており、更に生産者を助け、それが地域活性化に繋がっていく話を聞くことで、小山氏の話が「地元で取れた様々な市民の手によって育てられたみかん」として受け止める事ができ、地産地消の重要性を理解して頂いた。

また、ど根性キッチンで参加者へあおみかんスカッシュが提供されており、そしてみかん狩りにて収穫したみかんを賞味、「もったいないから、おいしいへ」を実感いただけた。そして前回のツアー参加者の手によって摘果されて完熟したみかんということ意識していただくことにより、環境配慮型の消費行動への関心を高めていただけるよう導くことができた。

④バス内での意見交換会

意見交換会を実施。

- ・リユースびんに関わる仕事の一部を、障がい者雇用をして行うのもいいのではないかと。
- ・鶴見区に住んでいるのに洗びん工場があるのを知らなかった。
- ・リユースびんも存在は知っていたが、どんなものかかは知らなかった。現場を見て知るというのは重要だと感じた。
- ・今回見る食べる体験するという三拍子揃っていて、非常によかった。自分は消費生活推進員をしているので、そういった場で皆に広めていきたいと思った。
- ・地産地消の食事というのはよかったが、メインが肉だけでなく横浜なら魚系も扱って欲しい。
- ・洗びんのラベルを剥がす作業がとても大変な作業のように感じた。びん業界で協力しあってラベルや、多様化してしまったびんの規格を統一できるように動いていくべきだ。でないと人がどんどん辞めていってしまうのではないかと。組織としての力を発揮した方がよいと思う。
- ・家でリユースびんを使用している。自宅でラベルを剥がす作業を実際に行っているが、やはり商品によって差があった。私たち消費者が協力できる事はしたいので、ラベルはなるべくキレイに剥がすようにします。また、家でそれを手伝ってくれている子どもも今日の見学につれてくればよかったと感じた。
- ・2020年のオリンピックに向けて何か横浜ブランドの新商品を出して、リユースびんを使用している環境に配慮した都市であることをアピールができればいいと思った。

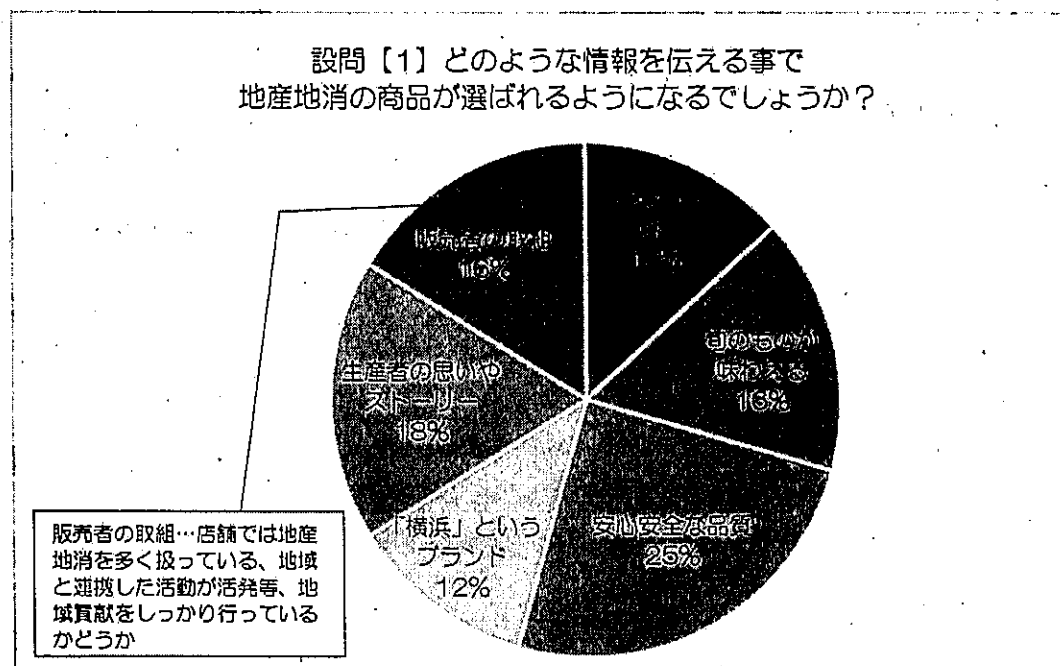
上記のような様々な感想、ご意見を伺った。アンケートの回答も含め、下記の「アンケート結果」でまとめる。

4. アンケート結果

見学ツアー後の意見交換会、アンケートにてツアー・本事業に関する意見を募った。参加者のアンケート統計と主な意見は下記の通り。

<回答者情報>性別：男性5名 女性18名

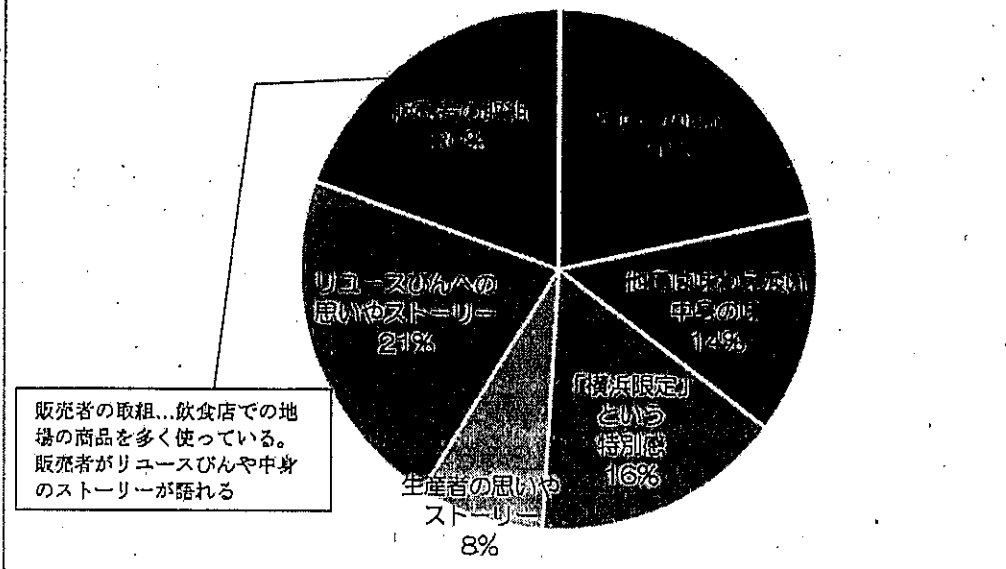
年齢：40代：2名 50代：5名 60代：5名 70代：10名
80歳以上：1名 無回答：0名



<設問【1】の自由回答欄でのご意見・ご感想>

- ・もっと安心安全な品質であることのPRが必要だと思います。
- ・市内でも道の駅のような場所を作るなど、大手ストアと共同開発、販売するなど。
- ・横浜は観光メインのイメージが強いので、地産地消にもより力を入れてブランド力をつけて欲しい。
- ・どの地区か、生産者の思い、どんな作り方なのか。
- ・多くの方々に知って欲しいですね。色々な取組がされているので、これから期待して見守ってまいります。

どのような情報を伝える事で『リユースびん』の商品が選ばれるようになるでしょうか？



<設問【2】の自由解答欄でのご意見・ご感想>

- ・小学校の給食の牛乳パックよりもびんの方が衛生的に思う。子どもたちもリユースの意味が理解できると思います。
- ・リユースびんのヒストリー等をメディアを通してでも皆に伝える努力をして欲しい。
- ・確実に回収できるホテル等はリユースびんの自販機を置くなど、リユースびんの管理が出来るマンションに積極的に利用するよう働きかける。環境面で伝えるのが良いと思います。
- ・リユースとリサイクルの違いをもっとPRしませんか？
- ・2020年オリンピックや新市庁舎が出来るタイミングで横浜ブランドとして新商品を売り出して欲しい。
- ・リユースびんの事初めて知り、勉強になりました。

<設問【3】 その他自由解答欄でのご感想>

- ・リユースびんについての情報が伝わっていくのに時間がかかるでしょうが、少しずつでもまわりに広がっていくように知ったことを伝えていきたいです。お話をきいて得たものを日常生活の中で気付きながら過ごせて行けたらと思います。自分に出来る事から考え、行動していけたらと思います。やはり知ることは大切です。
- ・普段行かれないところの見学と体験（みかん狩り）があり、こだわりの食事を食べれたのも良かった。
- ・環境問題を考えるよい機会でした。
- ・洗びんは大変な仕事だと感心しました。また新鮮な野菜が食べれて元気を買いました。
- ・横浜市内でみかん狩りが出来るなんてびっくりです。昔のように量り売りでジュース等買えたら良いと思います。
- ・地球に優しい。これから先日本でこのような取組を多いにやるべし！
- ・とても野菜が美味だった。横浜でもこんなにとれるんですね。
- ・普段見られないところ、話を聞かせてもらった。洗びん工場では参加者も参加するなどの工夫を（例：洗淨したびんかキレイか当てさせるなど）
- ・地産地消に魚を加えたらどうか。
- ・他区との連携も話題にしませんか？横浜ファーストだけでは…
- ・今まで知らなかったびんの工場、横浜市地元のお料理。みかん園、どれも魅力的で大満足です。
- ・リユース（リサイクル）びんの現状を知り、地元野菜の美味しさにも触れた。資源の有効活用を身近に感じました。
- ・よりPRが必要と思う。
- ・なかなか知る事の出来ないびんのリサイクルの事もわかり、地産地消の野菜も食べられ、みかんまで食べられ、楽しい一日だった。
- ・リユースびんの洗淨を実際に見て、大変そうだが再利用で環境を守っている事にちょっと驚く。
- ・一生懸命な業者さんのお仕事を見て、応援したいと思いました。リユースびんに注目して探すようになると思います。
- ・洗びん工場では想像以上のびんの多さに驚いた。そしてその勤勉さに敬服した。

5. 考察

今回自由記載欄を【1】～【3】まで設け、参加者から多数の意見を記載頂いた。その中には相互性がいくつも見受けられたので、考察としてまとめる。

(文章中の※1～※3は各設問【1】～【3】に対応)

5.1 課題

ツアー夏のように「流通量」について指摘する意見はアンケートに見つからなかったが、参加者がツアーを通して「リユースびんに注目して探すようになると思います。※3」とせっかく興味を持ってくださったとしても、当プロジェクトの商品をお届けできない現状がもどかしく思える。やはり一般市民が直接購入もしくは半クローズド、何らかの手段でリユースびん商品を手にとれるシステム構築を進めるべきだと感じた。

また、前回と比べると「よりPRが必要※3」といった声が多くあった。しかしながら、それは「情報が広まれば皆納得して環境に配慮した行動を取ってくれる」と市民力と当プロジェクトのストーリー力を信頼しての提案のように思える。SNSの活用を強化しつつ、引き続き大きな糧として取り組んで行く。

5.2 今後の活動について

前回ツアー夏では「学生などの若い世代にターゲットを絞って啓発することが近道では」といったご意見をいただいていたが、今回は「小学校の給食の牛乳パックよりもびんの方が衛生的に思う。子どもたちもリユースの意味が理解できると思います。※2」との案が挙がった。意見交換会では「子どもも連れて来ればよかった」との感想もいただき、大人だけでなく子どもへの学びも多いと感じてもらえるツアーになったのだと感じた。現在の消費行動について考えを改めていただくより、環境配慮型行動についての教育をすることにより、その考えが当たり前となった世の中にスムーズに変わっていきけるのではないかと考える。小学校との連携も模索したい。

5.3 総括

意見交換会では「皆に広めていきたいと思った。」、アンケートでは「お話をきいて得たものを日常生活の中で気付きながら過ごせて行けたらと思います。自分に出来る事から考え、行動していけたらと思います。やはり知ることは大切ですね。※3」という感想をいただき、『「ナラティブ」に自分事として本プロジェクトが広がり、浸透させていきたい』というプロジェクトの目標に今回もリーチできたと言える。

今回も各見学先での質疑応答、意見交換会、アンケート、いずれも活発な議論や意見が寄せられ、参加者に「地産地消」や「地域循環型びんリユースシステム」の重要性を十分に理解していただけたと感じる。参加者の皆様がこのツアーで受け取ったバトンを、次の方へときっと繋いでくださると期待する。

『環境配慮型行動で創る SDGs 未来都市』シンポジウム 報告書

横浜市資源リサイクル事業協同組合
企画室 加藤

1. 実施内容

名称：環境配慮型行動で創る SDGs 未来都市
日時：2019年2月21日(木) 14:00~16:00
募集人数：120名
応募人数：134名
実施人数：98名(当日の受付名簿より)
プロジェクトメンバー：6名
計 104名参加

シンポジウム プログラム			
行程No	時間		内容
	14 時 05 分	開会のご挨拶	会場の皆様への挨拶 宗村 隆寛 (横浜市資源リサイクル事業協同組合 理事長)
①	14 時 05 分	「消費者市民社会」 とは	本シンポジウムのキーワードについての解説 (横浜市資源リサイクル事業協同組合 企画室 加藤 舞香)
②	14 時 10 分 ~	パネルディスカッ ション	①コーディネーター：信時 正人氏 (ヨコハマ SDGs デザインセンター センター長) ②パネリスト 1：藤野 純一氏 (公益財団法人地球環境戦略研究機構 IGES 上席 研究員) ③パネリスト 2：河原 勇輝氏 (株式会社太陽住建 代表取締役) ④パネリスト 3：池田 陸郎氏 (横浜グリーン購入ネットワーク SDGs 実装ゼミナ ール) ⑤パネリスト 4：寺西 浩 (横浜市資源リサイクル事業協同組合 びん委員長)
③	15 時 55 分	質疑応答	会場から登壇者へ質問等
④	16 時 10 分	閉会	栗原 清剛 (横浜市資源リサイクル事業協同組合 副理事長)

2. 目的

今年度から SDGs 未来都市の実現を目指して動き始めた横浜市。そこで事業をおこなう企業として、市民に対してどのように情報を発信しているのか。また、企業そのものの環境配慮行動だけではなく、市民の環境配慮行動意識の醸成にどのように取り組んでいくべきなのかを先進事例の紹介を含めて話し合っていく。

環境に配慮した商品を選ぶ消費者の増加も目的としており、これは SDGs 目標 12 の「12.8 人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようにする」ことの市民意識の醸成を目指していく。今回のシンポジウムは市民（消費者）に向けた「消費者市民社会」へ向かう情報発信として企画。

3. 内容と効果

3. 1 「消費者市民社会」とは

肩書きや事例がばらばらの登壇者の方たちであるように感じられるため、それを整頓する意味でも、シンポジウムが終了した際に参加者の皆様の感じた、学んだ、気付いた事は、どんな結果であれ「消費行動」として反映されることを解説。本シンポジウムの大枠を理解していただくことで、参加者には「消費行動」について聞く耳を作ることが狙い。

3. 2 事例紹介

◎コーディネーター



信時 正人氏

ヨコハマ SDGs デザインセンター センター長

株式会社エックス都市研究所 理事

・SDGs についての簡単な概要説明、センターが担うべく役割と、横浜市のこれまでの選定都市としての歩みを解説。そして SDGs 未来都市横浜市としての計画案を紹介。

→横浜市は内閣府よりモデル事業 SDGs 未来都市として選定された。それ以前には同じく内閣府より環境モデル都市、環境未来都市、経済産業省から次世代エネルギー・社会システム実証地域にも選定されていた。すべてに選ばれているのは横浜市と北九州市のみであり、国内をリードする都市として選ばれている。

→SDGs 未来都市の計画では、環境・経済・社会の三軸として、横浜型の連携事業として推進していく。その中でヨコハマ SDGs デザインセンターは、SDGs にアプローチするべく活動している企業・地域団体・大学などの背中を押す役割を担う。

横浜市は様々なモデル事業に選定され、国内で期待されている都市と考えても過言ではない。また、市民としてその事実は誇りにも自信にも繋がるのではないだろうか。その横浜

市が新たな事業創出としてヨコハマ SDGs デザインセンターにて様々なサポートを実施するという話から、「まずは気軽に相談」という雰囲気を作れたのではないかと思う。詳細未定とはいえ、産官学+市民が交流・連携を行いやすい場所が出来るというのは、参加している又はこれから参加を考えている方々にとっては朗報になったと考える。

◎パネリスト

藤野 純一氏

公益財団法人地球環境戦略研究機関 (IGES) 上席研究員

・少し視野を広げて、世界と国内での SDGs の動向についての説明。

→世界では今までにないくらいの速さで議定書などの合意に向かっている。それだけ危機感が高まっている。国連で採択されたアジェンダでも「Transforming our world」は「我々の世界を変革する」と和訳されている。この「変革」は英単語の「Transforming」が使用されており、世界に「(さなぎから蝶へ生まれ変わるような劇的な) 変態」が求められているということ。

→「①国際社会の優先課題、②日本の経験・強み、③国内主要政策」との連動を踏まえつつ、各分野において国内実施・国際協力の両面においてSDGsを推進」としてアクションプランを国が提示している3本柱の中で、【中小企業におけるSDGsの取組強化】が真っ先に登場している。



SDGs 誕生の前後の流れやエピソードを知ることにより、より深く SDGs を理解し共感することが出来る。そして世界の一体感、危機感を知ることにより、日本が SDGs の流れに取り残されていないか、または自分がその輪から外れているのではないかと見つめ直すきっかけになったと考える。

それを踏まえて日本の SDGs 動向を話すことにより、国内が喫緊としている課題をより理解・納得させることができたのではないだろうか。そしてここで日本が遅れているか否か感じ方は個人差が出ると考える。



河原 勇輝氏

井土ヶ谷アーバンデザインセンター

株式会社太陽住建 代表取締役

・中小企業として、社内・地域でどのように SDGs を発信しているか。

→活動している中で大事なことは「働いている仲間と意識を合わせること。そして地域の方とともに目の前にある課題を解決すること。

- リビングラボとして無料開放しているおひさま広場での地域の方との交流、また地域の課題についての情報発信も行っており、更には地域の皆様に SDGs を広める為の活用も考えている。
- 空き家を活用した地域の憩いの場、そしてコワーキングスペースの提供、持続可能な事業で SDGs を実践。

前段の藤野氏の事例紹介の後、「では日本における中小企業ではどのような推進を行っているのか」と会場の期待が少し高まったと感じた。地域密着型の㈱太陽住建の事例紹介は、会場内の市民の方は勿論、企業関係者にも非常に興味深い話であったとアンケートから推察できる。(アンケート結果参照) 市民の方には地域の活動が身近に数多くあること、企業関係者には社内での意識浸透、地域の方とのパートナーシップがいかに重要か伝えることができた。

池田 陸郎氏

横浜グリーン購入ネットワーク SDGs 実装ゼミナール
カーボンフリーコンサルティング株式会社 取締役

- ・中小企業になぜ SDGs を実装するべきなのか、SDGs をどう解釈したらよいのか。
- 中小企業が SDGs に取り組む際の手順や具体的な進め方など、SDGs を経営戦略に実装するための合同勉強会、『SDGs 実装ゼミナール』についての解説。
- SDGs に取り組むことにより、自社の「社会的使命」を明確にできる。



SDGs の概要を理解し、実際 SDGs を推進している河原氏の事例紹介後、では具体的に SDGs 実装するにはどうすればよいのかをここで紹介することにより、非常にほどよい緩急で落とし込みができたのではないかと考える。

河原氏の企業では本業と一体化している取り組みのために、では他業種・他企業ではどうすることで整理がつくのかをご説明いただいた。実際 SDGs とどう向き合うべきなのか頭を悩ませる企業が多く存在するからこそ『SDGs 実装ゼミナール』が開催されているのであり、まだ中小企業間では SDGs に対して手探りであると安心感を持たせるとともに、ゼミナールを受けてまで理解し、実装する必要があることも伝えることができたのではないだろうか。

寺西 浩

横浜リユースびんプロジェクト リーダー

横浜市資源リサイクル事業協同組合 びん委員会 委員長



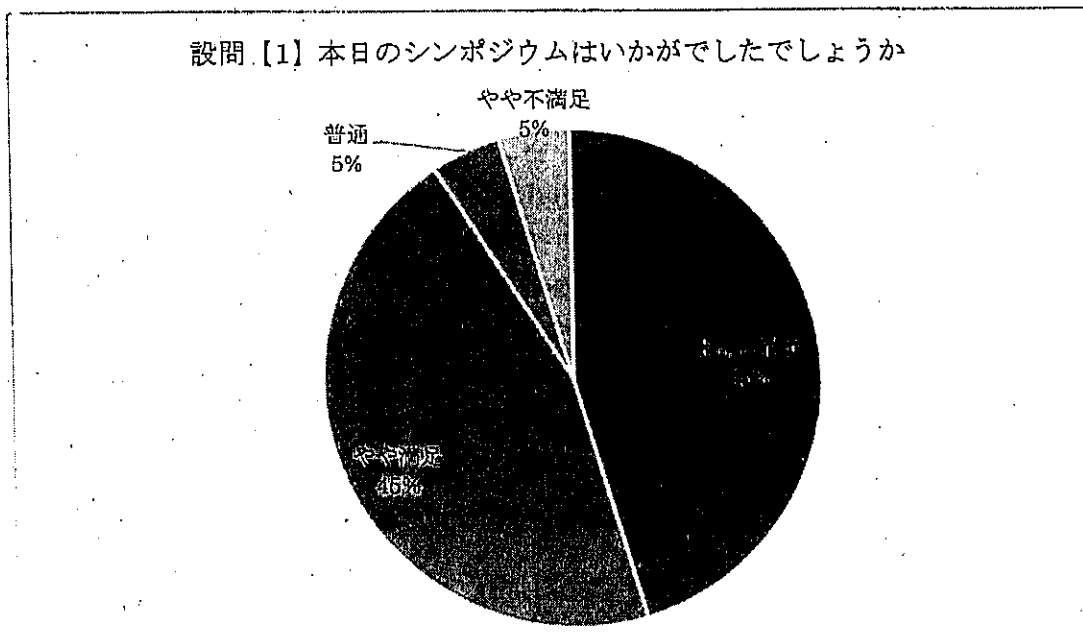
- ・横浜リユースびんプロジェクトについて概要説明、リユースびん、地産地消を通して消費行動について意識していただく
- プロジェクトのテーマは「地産地消」「小学生のアイデア実現化」「地域循環による環境負荷の低減」
- 環境絵日記に背中を押してもらった。リユースびんを子どもから大人、生産者から消費者へとバトンのように想いを繋いでいきたい。
- 消費者に自然とリユースびんを手にとってもらえる世の中にした。

生活の中での身近な「容器」そして「食」を見直していただくだけで、地域活性、環境負荷低減に貢献できることを説明。誰もが意識せずとも、自然と環境に配慮した消費が出来る社会実現を目標としている。

寺西委員長は人々のライフスタイルを少しずつ変化させリユースびん普及を目指しているが、びんと中身のジュースを「選択」するだけで様々な効果が潜んでいるという点から、普段の消費行動で改善すべきことを意識させることに導けたのではないだろうか。

4. アンケート結果

参加者 98 名 アンケート回答数：24

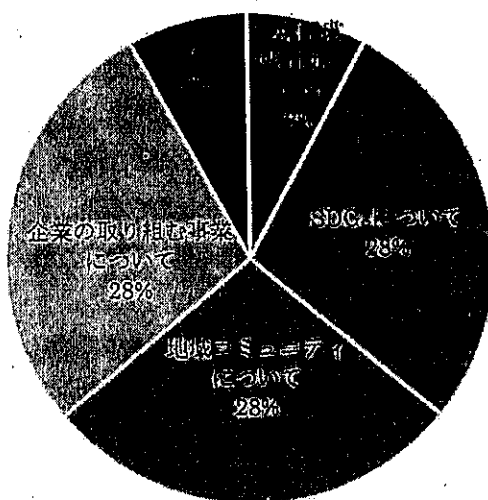


<設問【1】の自由解答欄でのご意見・ご感想>

- ・SDGsの基礎知識が得られました。

- SDGs の世界的な動向や、SDGs 実装ゼミナールの詳細について伺う事ができて参考に
なりました。
- シンポジウムの組み立てが「総論」+「先進事例」というオーソドックスのものだったが、
一方消費者市民社会という新たな切り口もあった。大消費都市として SDGs と消費者の
つながり、特に富裕層を取り込む内容があればよりよいと思った。
- 横浜市の取り組む SDGs の背景とポイントが理解できた。
- 頑張られている方の話を伺うと明日の活力になります。
- SDGs の位置づけ、17 の理解度が私自身低いもので、どういう結び付けをするのかまだ
まだ理解が出来ていないです。
- SDGs がよく理解できたため、今後そういった活動も考慮しつつ生活するつもりです。
- 自分自身の生活に関連した事案を含めて、SDGs について学習する事ができ、大変参考
になりました。今後の営業活動、普段の生活に活かしていけたらと感じました。
- 市の取り組みが具体的ではなかったので分からなかったです。
- 様々な方の活動事例を聞いたことが非常によかった。
- 横浜を拠点に未来をつくる活動をされている方々のお話しが直接伺えてよかったです。自
分もがんばっていこうと思います。
- スタッフ・参加者ともに男性中心だったことが気になりました。女性が参加しやすい仕組
み作りを是非 SDGs の視点でお願いします。(託児、ネット中継・キッズスペースなど)
- 本日のシンポジウムで SDGs を大変よく理解でき、かつ我々の取り組むべき点が見えて
きました。
- 毎日の仕事や家族サービスに、懸命に取り組んでいますが、17 のゴール、169 のター
ゲットへの紐付けによって、やる気も高まるし、使命も果たせる。そういう考えを持つき
っかけとなりました。

設問【2】 一番印象に残った話題をご回答ください。



<設問【2】の自由解答欄でのご意見・ご感想>

●SDGsについて

- ・言葉の意味が良くわかり、明日以降の取り組みのきっかけとなりました。
- ・横浜市は国から選ばれたSDGs未来都市でもあり、かなり重要な我々のプロジェクトであると思いました。もっと勉強したいです。
- ・SDGsのマクロとミクロの視点を両立することができて、改めてSDGsに取り組む意義であったり、実装するに当たっての考え方などを整理する契機になりました。

●地域コミュニティについて

- ・地域との連携の重要性がよく理解できた。
- ・クローズドな環境でびんをリユースする優位性を全国に広げていければよいと感じました。そのためには、地域住民に主旨を理解してもらう事が重要だと思います。
- ・地元民間企業（3社の事例紹介）の最近の活動が聞けてよかった。
- ・省エネを自治会・町内会にどう浸透させていくのか、すごく難しく悩んでいる点です。地域において役員などをやっていないとなかなか入っていけない。
- ・リユースびんは某生協の歴史が長い、の紹介が欲しい。

●企業の取り組む事業について

- ・リユースびんプロジェクト：昔は当たり前だったこと。特別なことではなくなるようにしていきたいものです。ですが、ステキなPJとして発信されていることに感銘を受けました。
- ・太陽住建の河原さんの活動内容やお話しがとても参考になりました。
- ・本業と一体化した地域貢献。本業と離れた地域貢献では続かないと思う。太陽住建さん

のような事業が各地域で実装されれば、地域が元気になるのではないか。

●その他（複数の話題について回答されている方）

- ・個々の取り組みを関連付けて、連携して取り組むことの大切さを実感。（全てのテーマについて回答）
- ・新聞など世の中（マスコミなど）で話題になっているSDGsがなんなのか理解できた。（環境配慮型行動、SDGsについて、と回答）
- ・「消費者市民社会」という言葉を横浜らしいもう少しスマートに変えると、ヨコハマからいいムーブメントを起こせるように思った。

設問【3】「SDGs 未来都市」を創る上で、貴方は「行政・企業・市民」に求められること、もしくは求める事は何でしょうか？

●行政

- ・縦割り解消。ワクワク・おもしろそうを応援する風土。想いを持った職員・事業の軸の持続性。
- ・上手な情報発信を。保身に走らない。
- ・市民に誇りに繋げること。他市町が真似できるモデル。
- ・各自治体が積極的に取り組み、企業及び市民、住民に対して発信しなければならないと考えます。
- ・頑張っているけど小さいところへ資金的なサポート→下の下まで伝わるスマートな情報発信。
- ・どんどん新しいものに飛びついているような気がして、自分としてはわかりにくくなっている。横浜は人口と信時氏がおっしゃったので、そこは何をターゲットにするのが大事だと思った。

●企業

- ・自社の社会課題への取り組みについて社員教育をしっかりとしていく。
- ・社会的使命の明確化。そのPR。
- ・営利目的だけでなく、環境配慮型行動へのシフトチェンジの推進と実践。
- ・NPO や市民を巻き込んだ活動・取り組みを行う。
- ・消費者をうまくコントロールする仕組みを考えて、実行すること。経済を動かしている責任を感じながら、計画し、事業を展開させる。
- ・頑張りの見せ方の工夫。行政の話に少し乗っかってみる。それを利用する。今まで当たり前前と思っている自社の価値を見つめなおしてみる。

●市民

- ・興味を持つこと。一步踏み出してみること。（興味を持たせる為、一步踏み出すための仕掛けづくり）

- ・SNSで発信は簡単になったが、受信を素直に出来るのか。自分ごととして受け止められるのか。
- ・責任ある消費。社会との繋がり意識する。
- ・他人任せにしないこと。
- ・一人ひとりが現在の危機的な状況から目をそらさず、生活していく中で心がけをしていくことが大切。行政からの声に耳を傾け、啓蒙していく事も必要。
- ・消費者市民社会を意識した消費行動、ライフスタイルを実践する。
- ・「無駄」「無理」を排除する消費行動から「よい社会づくりに貢献する消費行動」へと意識の変革。(特に高齢者の富裕層)

●その他

- ・これまでの過去の習慣やルールは今後は使えなくなると思います。この時期にグローバルな新しい「SDGs」の発想を大切にして産官学が垣根を越えて交流が大事だと考えます。
- ・SDGsの切り口で、それぞれの立場で何が出来るのか、これまでの行動してきたことを一度見直してみて、そこから発展・拡大できる活動が出来るといい。既にやっていることはしっかりPRすべき。

設問【4】「消費者市民社会」について、今回のシンポジウムで自分の生活において見直すべきことなど、新たな気づきはありましたか？また、自分はどうしたら環境や社会に優しい商品を選ぶ消費者になれると思いますか？（既に選ぶ消費者の方は理由を記載いただくと幸いです）〈上記内容関わらず、自由回答も含む〉

- ・「(消費者市民社会は)なじみのない言葉」です。でも大切な言葉だと思いました。もっと浸透するように工夫が必要ではないでしょうか。
- ・横浜は「海」「港」から発展した都市なので、海洋に対する環境配慮型行動をもう少し鮮明に出して行って欲しい。
- ・SDGs実装セミナーの取り組みをもっと普及して欲しい。
- ・よりスマートなチョイス。認証マーク・エコラベル(FSC、フェアトレード)商品の購入、国際社会の動向をにらんだ価値のあるサービスの購入。
- ・消費行動としては気をつけているつもりでした。マイボトル、マイバッグ、箸を賣わないなど。実際の地域活動にはあまり参加できていないかも、と思いました。
- ・“環境や社会に優しい商品を選ぶ消費者”を意識しているが、意識しなくとも普通に選べるようにならなくてはいけないと思う。「リユースびんPJ」の講師の方のお話しではないが、給食の牛乳が紙パックでなく、リユースびんになれば、日常リユースびんに触れ親しんでリユースびんを普通に選べるのではないか。
- ・商品が環境に与える影響(良いも悪いも)の情報量が増えると、商品を選ぶ際の参考になると思います。

- ・友人や家族に地道に伝えていく事だと思います。リユースびんPJに少し関わらせて頂く中で影響を受けたこともあり、家で別の徹底、ゴミを減らす取り組みをしてみたら、家族もいつの間にかその癖がついてくれました。つまりはそういう事なのだと思います。リユースびんPJのように、ぐるぐるとステキな循環がヨコハマで起きていること、しっかりとして見つけて伝えていきたいです。
- ・現在の流通形態ではついついペットボトルなど大量に流通している容器を選びがちですが、買い物をする際にも環境に配慮した商品を選ぶよう、気に留めたいと思いました。
- ・市民ひとりひとりが感じて、考えて、それを行動にすること。それを広めていけるのが横浜市民力だと思います。
- ・ようやく世の中の古い日本の産業界の意識も変わってくるのかなと少し明るい気持ちになりました。これまで取り組んできた地道な活動を大切にしつつ、未来に向かっていけばよいかなと思います。
- ・「インフルエンサー」と「フォロワー」がいるかだと思います。社会を変えていくには①「インフルエンサーに“なる”」 ②「インフルエンサー」を“作る”。(人づくり、環境づくり)。そして③社会を変える「インフルエンサー」の「フォロワー」になる。一歩踏み出して興味を持ってまずは(そして最終的に)一番良いのだと思っています。

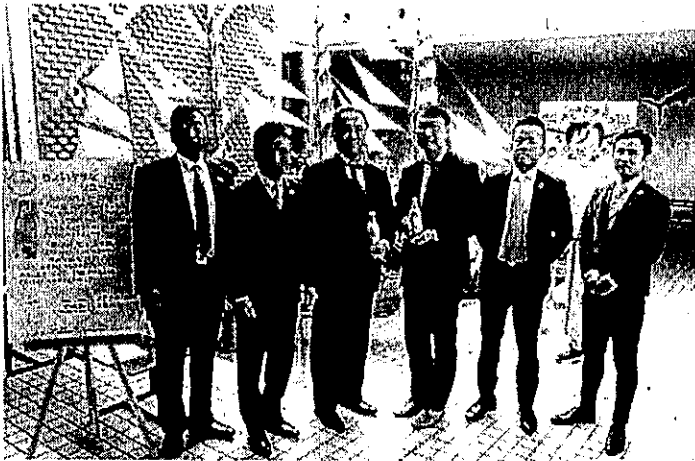
5. 総括(文章中の【1】～【4】はアンケート結果の各設問からの引用に対応する)

今回は立場が多岐に渡るパネリストに登壇いただけたことにより、市民の皆様にも企業の皆様にも必ずどこか納得できる点、納得できない点が明瞭になったと言える。アンケートに回答してくださった皆様がご自身と他者(企業・行政)への意見・感想を明確に記入いただくことにより、自分に何が足りていて不足しているのか、他者(企業・行政)には何が必要かという自分とその周りの事まで認識できたことと考えている。今後の消費行動について良い影響になったと確信している。

実際にアンケートでは「実際の地域活動にはあまり参加できていないかも、と思いました。【4】」、「我々の取り組むべき点が見えてきました。【1】」という気付き、「そういう考えを持つきっかけとなりました。【1】」、「買い物をする際にも環境に配慮した商品を選ぶよう、気に留めたいと思いました。【4】」という意識の変化をもたらす事が出来たというお声をいただけただけで、このシンポジウムには大いに意義があったと感じる。SDGs という大きな切り口での導入ではあったが、地域の活動、自身の消費行動、身近なアクションでまちを、国を、世界を変える一助であることを少しでも感じていただけたのだと思う。本シンポジウムで様々な色形をしたバトンが飛び交い、それを参加者の方々がしっかり受け取った。アンケートはその具現化である。

ツアー、シンポジウムを通して、当プロジェクトを否定する市民が誰もいないという事実が非常に嬉しい。もっと普及させる為のご意見をいただけたら、「自分の消費を見直してみる」、「周りに広めます」という意識変革が必ず起こりえたのだ。しっかりとした情報発信

を継続して行う事によって、横浜での環境配慮型消費行動が広まっていく可能性を強く感じる。これからもリユースびんの普及、地産地消と地域活性化を促進していくにあたり、大きな自信となった。



消費生活協働促進事業 相互評価シート

1 事業の概要

事業名称	横浜の地産地消を未来につなぐ編集会議&文化祭					
事業の実施者	団体等	特定非営利活動法人 森ノオト				
	行政	横浜市経済局消費経済課				
事業の目的	NPO 法人森ノオトが講座事業を企画して提供する過去2年のスタイルから、地産地消に関心のある市民が自ら学び、企画を練り上げ、農家さんと一緒にプログラムを実施することで、主体的な消費者を育成し、消費者市民社会の実現と、横浜の豊かな農業環境を未来に伝えることに寄与することを目的とした。					
事業の内容	平成30年9月より毎月連続のセミナーをおこない、受講生が自ら地産地消を学び、地元の農業について知り、農業体験やレポートをおこない、生産者と消費者と一緒に「文化祭」に出展するプログラムを企画した。2月23日の文化祭では、9人の女性が7プログラムを実施し、140人の来場者を得た。3月の振り返りの会でそれぞれの「消費者市民社会」のあり方について発表した。					
役割及び責任分担等	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">団体の役割</th> <th style="width: 50%;">市の役割</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知 </td> </tr> </tbody> </table>		団体の役割	市の役割	<ul style="list-style-type: none"> 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 	<ul style="list-style-type: none"> 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知
団体の役割	市の役割					
<ul style="list-style-type: none"> 1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成 	<ul style="list-style-type: none"> 1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知 					
実施期間	平成30年9月4日～平成31年3月5日					

記入日	平成 31 年 3 月 20 日
記入者	<ul style="list-style-type: none"> • 団体等名： 特定非営利活動法人 森ノオト • 記入責任者 氏名： 理事長 北原 まどか 連絡先： 045-532-6941
	<ul style="list-style-type: none"> • 部署名： 経済局市民経済労働部 消費経済課 • 記入責任者 氏名： 消費経済課長 山口 敏子 連絡先： 045-671-2584

2 事業実施プロセス相互チェックシート

◎相互チェックシートの評価基準

よくできた	ふつう	あまりできなかった
A	B	C

①事業計画段階

		団体	行政
1	自分たちが達成すべき大きな目的やミッションについて話し合うことができましたか。	A	A
2	お互いの立場や組織の違いを話し合ってよく理解することができましたか。	A	A
3	ニーズを把握して共有するとともに、この事業の目標と実施方法を話し合うことができましたか。	A	A
4	実現のためにそれぞれが何をできるかを考え、話し合って役割分担を決めることができましたか。	A	A
5	会計のルール等、お互いの組織内部の取り決めについて、説明し合って理解することができましたか。	A	A
6	事業を始めることや計画中であることを、ホームページや会報等を使って市民に発信することができましたか。	A	A

②事業実施段階

		団体	行政
1	率直な意見交換のもとに、お互い対等な立場で事業をすすめることができましたか。	A	A
2	お互いの強みや得意分野を、どう生かし合えるかを考え、提案しながら取り組むことができましたか。	A	A
3	相手に任せっきりにせず、お互いが役割を自覚して積極的に取り組むことができましたか。	A	A
4	事業の進捗に応じて、目標、ニーズ、対象、実施方法などをふりかえり、修正しながら取り組むことができましたか。	A	A
5	必要に応じ、関連する他の部署や団体などを意識しながら事業をすすめることができましたか。	A	A
6	事業終了後の見通しについて、話しながら取り組むことができましたか。	A	A
7	事業の実施について、市民に発信することができましたか。	A	A

③ふりかえり段階

		団体	行政
1	協働することで、単独でおこなうのに比べてどのような効果が得られたか、話し合って共有できましたか。	A	A
2	受益者が満足を得られたかどうかについて、話し合って確認することができましたか。	A	A
3	これまでを振り返って、お互いの考えに相違点がなかったかについて話し合い、確認する事ができましたか。	A	A
4	期待された事業成果を得られることができましたか。	A	A

自由記入欄

(森ノオト)

主催の NPO 法人森ノオト、経済局消費経済課、環境創造局農業推進課、北部農政事務所、公益財団法人横浜市男女協働参画推進協会がほぼ全てのセミナーに出席し、文化祭当日に力を注ぎ、協力し合いながら事業を実施することができた。関わった人も多く、農家さん、セミナー講師の料理人たち、受講生の友人や家族など、多くの人で作り上げた文化祭となった。受講生の個性あふれる企画と主催団体のコーディネート力、行政との協働が関係者からも高い評価を得た。

(横浜市)

市の広報媒体等を使った事業周知の周知だけでなく、セミナーと文化祭に参加し、団体、参加者、行政で協力して事業に取り組むことができた。また、本事業を通して、参加者が安全・安心な食生活について考え、行動するきっかけとしてもらったことは有意義な事業だった。

消費生活協働促進事業 相互評価シート

1 事業の概要

事業名称	「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす環境配慮型消費行動のススメ					
事業の実施者	団体等	横浜市資源リサイクル事業協同組合				
	行政	横浜市経済局消費経済課				
事業の目的	横浜市内でのリユースびん流通量の増加、地産地消飲料による地域活性化、環境配慮型消費行動への意識醸成					
事業の内容	バスツアーによる市民啓発、シンポジウムでの情報発信・消費意識醸成！					
役割及び責任分担等	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">団体の役割</th> <th style="width: 50%;">市の役割</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成</td> <td>1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知</td> </tr> </tbody> </table>		団体の役割	市の役割	1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成	1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知
団体の役割	市の役割					
1 事業の企画及び実施 2 事業の広報及び周知 3 事業の記録及び報告書の作成	1 団体との連絡調整 2 団体への企画協力 3 横浜市の広報媒体を使った事業の周知					
実施期間	平成 30 年 8 月 2 日～平成 31 年 2 月 21 日					

記入日	平成 31 年 3 月 22 日
記入者	<ul style="list-style-type: none"> ・団体等名： 横浜市資源リサイクル事業協同組合 ・記入責任者 氏名： 加藤 舞香 連絡先： 045-444-2531
	<ul style="list-style-type: none"> ・部署名： 経済局市民経済労働部 消費経済課 ・記入責任者 氏名： 消費経済課長 山口 敏子 連絡先： 045-671-2584

2 事業実施プロセス相互チェックシート

◎相互チェックシートの評価基準

よくできた	ふつう	あまりできなかった
A	B	C

①事業計画段階

		団体	行政
1	自分たちが達成すべき大きな目的やミッションについて話し合うことができましたか。	A	A
2	お互いの立場や組織の違いを話し合ってよく理解することができましたか。	A	A
3	ニーズを把握して共有するとともに、この事業の目標と実施方法を話し合うことができましたか。	A	A
4	実現のためにそれぞれが何をできるかを考え、話し合って役割分担を決めることができましたか。	A	A
5	会計のルール等、お互いの組織内部の取り決めについて、説明し合って理解することができましたか。	A	A
6	事業を始めることや計画中であることを、ホームページや会報等を使って市民に発信することができましたか。	A	A

②事業実施段階

		団体	行政
1	率直な意見交換のもとに、お互い対等な立場で事業をすすめることができましたか。	A	A
2	お互いの強みや得意分野を、どう生かし合えるかを考え、提案しながら取り組むことができましたか。	A	A
3	相手に任せっきりにせず、お互いが役割を自覚して積極的に取り組むことができましたか。	A	A
4	事業の進捗に応じて、目標、ニーズ、対象、実施方法などをふりかえり、修正しながら取り組むことができましたか。	A	A
5	必要に応じ、関連する他の部署や団体などを意識しながら事業をすすめることができましたか。	A	A
6	事業終了後の見通しについて、話しながら取り組むことができましたか。	A	A
7	事業の実施について、市民に発信することができましたか。	A	A

③ふりかえり段階

		団体	行政
1	協働することで、単独でおこなうのに比べてどのような効果が得られたか、話し合って共有できましたか。	A	A
2	受益者が満足を得られたかどうかについて、話し合って確認することができましたか。	A	A
3	これまでを振り返って、お互いの考えに相違点がなかったかについて話し合い、確認する事ができましたか。	A	A
4	期待された事業成果を得られることができましたか。	A	A

自由記入欄

(横浜市資源リサイクル事業協同組合)

都度必要書類や締切日に関してのご連絡を事前にいただけ、非常に助かりました。

問い合わせに丁寧にご対応してくださり、連絡がしやすく、お互いの疑問点や懸念点はすぐに解決できました。また HP・広報ヨコハマへの掲載、各区役所へのチラシ配架のお手配をいただけ、イベント参加者アップにも繋がりました。

(横浜市)

事業の実施にあたり、団体と小まめに連絡を取り合いながら、役割を分担して計画的に取り組むことができた。また、本事業を通して、環境への配慮を考えた消費生活について、参加者一人ひとりが考えるきっかけを作ることができた。

(第1号様式)

消費生活協働促進事業補助金交付申請書

平成30年 3月 16日

横浜市長

団体名 特定非営利活動法人森ノオト

所在地 〒227-0033

横浜市青葉区鴨志田町 818-3

代表者名 北原まどか

(役職) 理事長

平成30年度消費生活協働促進事業補助金の交付を受けたいので、関係書類を添えて次のとおり申請します。

1 テーマ(どちらかに☑をつけてください。)

テーマ1: 消費者被害の未然防止に向けた取組

テーマ2: 消費者市民社会の実現に向けた取組

2 事業名

「横浜の地産地消を未来につなぐ編集会議&文化祭」

3 事業の目的及び概要

平成28年度、平成29年度におこなってきた「横浜の地産地消の普及啓発と消費者市民社会の実現に向けた取り組み」の集大成として、過去2年間の講座で登場していただいた生産者、シェフなどが集まり、地産地消の恵みを味わえる料理を食べられたり、横浜の地産地消についてのパンフレットや小冊子、啓発ツールを一堂に集めて学べる「文化祭」を開催する。開催までに毎月一回「編集会議」を開催して、横浜市内の地産地消の取り組みをレポートし、横浜の農業・里山・風土の豊かさを伝え、未来につないでいき、ローカルに根ざし地域の未来をつくる消費者を育成していく。

4 補助金交付申請額 ¥400,000

※ この書類は、補助金の交付が決定した場合、横浜市市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。

※ 提出していただいた資料の個人情報、原則として当該補助金交付にかかる手続きのみに使用し、横浜市個人情報の保護に関する条例第10条に定める場合を除き、目的以外に利用することはありません。

※ 区役所等本市の消費者啓発活動を所管する部門へこの書類を情報提供することをご了承ください。

(第2号様式)

団体の概要書

団体名	特定非営利活動法人森ノオト
代表者 役職・氏名	理事長 北原まどか
連絡先	住所 横浜市青葉区鴨志田町 818-3 電話: 045-532-6941 fax: 045-985-9945 e-mail: info@morinooto.jp
設立(活動開始)年月	平成25年1月、活動歴8年4か月(平成30年3月末日現在)
構成員数(会員数)	123名
会報・広報誌等の発行	公式メルマガ年24回、会員限定メルマガ年12回発行
団体の目的	この法人は、広く一般市民を対象として、環境に配慮し持続可能な地域社会をつくるため、環境保全活動や環境啓発活動を通じて地域交流事業を行い、自然共生・地域循環型のライフスタイルを提案していくことで、人と自然、農が調和できるようなまちづくりの推進に寄与することを目的とする。
主な活動	<ul style="list-style-type: none">・ 地元のエコ発見メディア「森ノオト」の運営(年間250記事)・ 横浜市青葉区委託事業「3R 夢なクッキング講座」・ 地産地消オーガニックマルシェ「あおばを食べる収穫祭」・ 衣類の3Rを進める「森ノアップサイクルファクトリー」・ 市民参加メディア「地域をつむぐローカルジャーナリズム講座」・ 横浜市経済局協働事業「地産地消の調味料講座」・ 神奈川県民提案事業「おうちエネルギーワークショップ」・ 神奈川県ボランティア活動補助金「地域を広報する研修・ネットワーク事業」
主たる活動地域	横浜市内 青葉区
過去の助成実績	これまでに市や他行政、民間団体等から助成金を受けたことがある場合は、名称、助成団体、金額、時期等を記入してください。(過去5年間程度) 日立財団環境 NPO 助成、バルシステム神奈川ゆめコープ市民活動支援金、地球環境基金、セブソ-イレブン記念財団組織基盤強化助成、神奈川県ボランティア活動補助金

担当者	氏名
	住所
	電話:
	e-mail:

(第3号様式)

交付対象事業計画書

1 事業名	横浜の地産地消を未来につなぐ編集会議&文化祭
2 現状の課題と解決方法	<p>横浜市は全国最大の政令指定都市でありながら農業が盛んで、市内に1000カ所以上直売所があり、生産者と消費者の距離が近く協働でマルシェなどを催すといった交流もある。一方で、農家の高齢化や相続によって農地を手放さざるを得ないなど、離農の動きは止められず、横浜市の貴重な財産である里山風景が損なわれ得るといった危機的な状況も進んでいる。</p> <p>森ノオトで定期的に横浜の生産者の活動や環境を発信することで、消費者が生産者の環境を理解し、地元の直売所や地産地消サポート店などで消費へと誘導し、生産者と交わる機会を設けることで、市民が横浜が誇るべき農的環境と市民力の高さを理解し、主体的に関わる入り口となり、消費者市民社会の醸成をはかる。</p>
3 事業内容	<p><対象> 横浜市民で地産地消に興味のある方</p> <p><人数> 100名</p> <p><実施場所> アートフォーラムあざみ野 3F 生活工房・会議室</p> <p><体制> NPO 法人森ノオト：企画・運営・広報・レポート 横浜の生産者（5～10名）：お話、レシピ提供、実演、加工品の販売</p> <p><内容> 平成29年度に実施してきた「農家のお母さん発！地産地消を未来につなぐ体験講座」の社会的な評価が高く、地産地消の豊かさ、農家の生活文化や横浜の伝承行事、男女共同参画の体現といった、横浜の様々な政策課題をやわらかに伝える内容がたいへん好評であったため、事業継続が熟望された。今年度は本事業における3年間の集大成として、横浜の地産地消の豊かさが一堂に会する「文化祭」を開催。2018年12月に男女共同参画センター横浜北（アートフォーラムあざみ</p>

野)の3階を会場に、生産者とともに交わり、試食や実演などを様々な形で体験できるイベントとして、100人規模の集客を見込む。

準備段階で森ノオトがコーディネートして、月に1回程度の実行委員会を開き、文化祭の企画や横浜の地産地消生産者の取材、講師となる生産者の声かけをおこない、主体的に本企画に関わるメンバーを募って地産地消の機運を盛り上げる。

<効果(事業実施後の展開を含む)>

本事業を実行委員会形式で運営することで、過去2年間の事業で「事業提供者」と「参加者」という形から、主体的に事業に関わる市民を増やしていくことで、地産地消を伝える担い手を増やしていく。

農家のお母さんを文化祭のゲストとして招くことで、横浜の農的な伝承行事や生活文化を知り、旬の食材の加工品の知恵や技術を学び、実際に食べ、そこから日常的に地産地消の農作物や加工品を買い支え、伝える市民を増やしていく。

<その他>

本事業のコーディネーターを、横浜で地産地消や食育を推進する料理家に依頼したいと考えている。また、地産地消の普及啓発をおこなっている横浜市の「はまふうどコンシェルジュ」にも実行委員会への参加を呼びかける予定。

ゲストには、横浜の農業をリードしてきた女性農業者で、横浜市の「よこはま・ゆめ・ファーマー」、神奈川県「ふるさとの生活技術指導士」でもある、平野フキさん(横浜市都筑区)、三澤百合子さん(青葉区)、岡部妙子さん(緑区)、小間葉子さん(泉区)、荻部みつほさん(保土ヶ谷区)をお呼びする予定。また、平成28年度の「地産地消の調味料講座」のゲストでもある加工品生産者にもマルシェでの参加を呼びかける。

4 事業実施スケジュール

- ・ 6月：実行委員会への参加呼びかけ、会場との連絡・調整
- ・ 7月：第1回文化祭実行委員会
- ・ 8月：ゲストコーディネーション
- ・ 9月：第2回文化祭実行委員会
- ・ 10月：第3回文化祭実行委員会、チラシ制作、情報リリース
- ・ 11月：第4回文化祭実行委員会、実行に向けた準備
- ・ 12月：文化祭実施、文化祭反省会
- ・ 1月：終了レポート

※7月～2月の間に、生産者の取材、本イベントの告知とレポートを並行して進めていく（記事本数5本以上）。

5 協働により期待される相乗効果

- ・ 行政の分野横断的な施策に横串をさす

NPOが実施することにより、横浜市の施策の分野横断的な普及啓発に貢献。地産地消、横浜市の食と農のブランド力の向上（環境創造局）、フードマイレージ（温暖化対策統括本部）、ヨコハマ3R夢プランの普及啓発（資源循環局）、男女共同参画の推進（経済局、政策局等）

- ・ 継続的な広報効果

当該事業にかかる情報発信をウェブメディア、チラシ、メールマガジン、SNS等で展開。本事業終了後も継続的な関係性を築き、NPOの運営するマルシェ事業や情報発信での地産地消の啓発を継続

- ・ 横浜の農産加工品の流通、販売促進
- ・ 地産地消の普及啓発をしている「はまふうどコンシェルジュ」の応援、地産地消を取り入れたレストラン「地産地消サポート店」の後方支援

6 協働の役割分担と市に期待する役割

<p><提案団体の役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・森ノオトは文化祭の企画、運営、情報発信と、定期的な実行委員会をおこなう <p><市に期待する役割></p> <ul style="list-style-type: none"> ・広報、後援、関係団体との調整、
<p>7 共催・協賛・後援の団体名</p>
<p><input type="checkbox"/> 横浜市環境創造局、JA 横浜、よこはまグリーンピース</p>
<p>8 備考</p>

※ その他、活動内容がわかる資料などがあれば添付してください。

(第4号様式)

交付対象事業収支予算書

収入合計 ￥ 590,270

支出合計 ￥ 590,270

1 収入の部 (円)

項目	金額	説明
市補助金	400,000	
団体負担金	190,270	参加費収入 1000 円×80 名 団体自己負担
合計	590,270	

2 支出の部 (円)

項目	金額	説明
講師謝金	111,370	@22,274 円 (源泉徴収税込) ×5 名
会場使用料	25,900	@会場費 16,900 円、プロジェクター+マイク使用 3000 円×3 部屋
人件費 (※)	370,000	20H× 2 人×8 ヶ月 (1H 人 1000 円) 事前準備、取材レポート、 当日運営 5000 円×10 人
消耗品費	13,000	紙代@500 円×2、印刷インク代 8000 円、 マジックペン 1000 円×2、文房具 2000 円
印刷製本費	30,000	3000 部@10,000 円×1 回、A4 版@20,000 円×1 回
その他 (食材費)	40,000	食材費 (80 名分)
合計	590,270	

確認欄 (次の項目について、レ点で印を付けてください。)

消費生活協働促進事業補助金交付要綱第3条に定める経費以外は含まない。(口レはい 口いいえ)

(第1号様式)

消費生活協働促進事業補助金交付申請書

平成30年 3月16日

横浜市長

団体名 横浜市資源リサイクル事業協同組合

所在地 〒221-0054

横浜市神奈川区山内町13番地

代表者名 宗村 隆寛

(役職) 理事長

年度消費生活協働促進事業補助金の交付を受けたいので、関係書類を添えて次のとおり申請します。

1 テーマ (どちらかに☑をつけてください。)

テーマ1：消費者被害の未然防止に向けた取組

テーマ2：消費者市民社会の実現に向けた取組

2 事業名

「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす
環境配慮型消費行動のススメ

3 事業の目的及び概要

地産地消飲料の原料産地やリユースびんに関わる現場を巡る視察ツアーを行い、二酸化炭素排出量の削減に対する意識や食品ロスへの意識の醸成により環境配慮型消費行動への理解を深める。

市民が環境配慮型消費行動をしやすくなるシステムの構築に向け、消費者との意見交換の機会を創出するためのシンポジウムを開催する。

4 補助金交付申請額 ¥400,000.-

※ この書類は、補助金の交付が決定した場合、横浜市市民協働条例第7条第4項の規定に基づき、一般の閲覧に供しなればなりません。

※ 提出していただいた資料の個人情報、原則として当該補助金交付にかかる手続きのみに使用し、横浜市個人情報の保護に関する条例第10条に定める場合を除き、目的以外に利用することはありません。

※ 区役所等本市の消費者啓発活動を所管する部門へこの書類を情報提供することをご了承ください。

(第2号様式)

団体の概要書

団体名	横浜市資源リサイクル事業協同組合
代表者 役職・氏名	理事長 宗村隆寛
連絡先	住所 横浜市神奈川区山内町 13 番地 電話:045-444-2531 fax:045-444-2532 e-mail: mail@recycleddesign.or.jp
設立(活動開始)年月	平成4年10月、活動歴26年5か月(平成30年3月末日現在)
構成員数(会員数)	121社
会報・広報誌等の発行	年4回発行「リサイクルデザイン」通巻270号 発行部数5万部
団体の目的	横浜市内のリサイクル事業者が121社集まっている協同組合。 組合員の相互扶助の精神に基づき、組合員のために必要な共同事業 を行い、組合員の自主的な経済活動を促進し、かつ、その経済的地位 の向上を図ることを目的としている。
主な活動	①横浜リユースびんプロジェクト 地産地消と地域循環による、食の安全・安心とリユース意識の向上 を目的とした「地産地消飲料」運営。(市内22店舗で取り扱い) ②移動リサイクル教室出前講師 小中学校・町内会での資源の分別や3Rなどの環境啓発の講演。 平成13年度開始 累計576回、39,395名(H30/3末) ③環境絵日記 環境問題について、子どもたちが家庭で話し合ったことや自分で考 えた内容を絵と文章の組み合わせで自由に表現する絵日記コンク ール。今年で18年目。この18年間では延べ212,000人が参加。
主たる活動地域	横浜市内 全域
過去の助成実績	○事業名:地球環境基金 年度:平成25年度、平成26年度、平成27年度 事業者名:独立行政法人環境再生保全機構 事業総額:747万円 事業内容:環境絵日記事業の運営及び環境絵日記のデータベース化(HP作成、管理) ○事業名:平成27年度中小企業活路開拓調査・実現化事業 年度:平成27年度 事業者名:全国中小企業団体中央会 事業総額:193万円 事業内容:古紙原料エタノール化の技術開発 ○事業名:平成28年度びんリユースシステム構築に向けた実証事業 年度:平成28年度 事業者名:環境省 事業総額:291万円 事業内容:リユースびんの製作及びオリジナル商品を用いたリユースシステムの構築
担当者	

(第3号様式)

交付対象事業計画書

1 事業名	「地産地消」と「地域循環型びんリユースシステム」が織りなす環境配慮型消費行動のススメ
2 現状の課題と解決方法	<p>【現状の課題】</p> <p>昨今、世界的に持続可能な社会構築に向けた動きが活発化している。国連サミットで採択されたSDGsに対して多くの企業が呼応して事業活動を推進している事からも、今後ますます重要な課題となっていくことが分かる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>◎SDGs ターゲット 12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。</p><p>◎SDGs ターゲット 12.8 2030年までに、人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようにする。</p></div> <p>そうした中、日々の消費行動においても「環境配慮」という判断基準を持って生活していくことは、私たちに課せられた重要な課題である。</p> <p>【解決方法】</p> <p>弊組合では平成28年度より、地場農産品での飲料製造者、市内販売店舗、行政、NPOと協働で、「横浜リユースびんプロジェクト(以下プロジェクト)」を実施し、地場農産品に特化し、リユースびんを使用した地産地消飲料の市場構築を行っている。</p> <p>そこで、プロジェクトの地産地消飲料を活用し、以下の三つの観点から、消費者を環境配慮型の消費行動に導く取り組みを実施する。</p> <p>◎横浜の「地産地消」を通じて、消費者を環境配慮型の消費行動へと導く 市内農家を訪ね、生産者の声を聴く「地産地消体験ツアー」を行う。顔の見える地産地消の取り組みを通じ、食の安全・安心について考え、行動するきっかけを作る。また、収穫後損失等の現状を通じ、消費者に食品ロスに対する意識醸成、環境配慮型の消費行動についての理解を深める。</p> <p>◎横浜における「地域循環型びんリユースシステム」を通じて、消費者を環境配慮型の消費行動へと導く びんリユースの発祥ともいわれる横浜市内では、びんリユースには欠かせない「洗びん工場」も事業を行っている。現場を訪ね、その様子を実際に体感することで、容器を通じた環境負荷低減という観点からの環境配慮型消費行動について理解を深める。</p> <p>◎環境配慮型消費行動への理解を広め、納得した行動へと導く 上記を体感した消費者をはじめとした横浜市内在住、在勤、在学の市民を対象としたシンポジウムを開催することで、本プロジェクトからの情報発信と消費者の考えをクロスすることで、より多くの市民が環境配慮型消費行動について納得して歩みを進めることができるよう導く。</p>

3 事業内容

<対象>

環境配慮型消費に関心ある市内在住、在勤、在学の消費者

<人数>

各30名程度

<実施場所>

横浜市内

<体制>

主催：横浜市資源リサイクル事業協同組合

協力：横浜リユースびんプロジェクト

<内容>

1. 地産地消飲料の原料産地やリユースびんに関わる現場を巡るツアー (2回開催)

・地産地消産地を巡るツアー①

弊組合とアマダリーナ社の共同企画地産地消飲料「あおみかんのしずく」の産地を訪ね、摘果の必要性和摘果されたが廃棄ではなく飲料に生まれ変わるあおみかんに関する知識を深めるとともに、ガラスびんのリユース現場を訪ねるツアーを実施する。

【参考】あおみかんとは、温州みかんの若い果実のこと。みかんは、木になっている分のすべてが熟すと、小ぶりになり味も十分にのらなくなる。完熟させるために実が若いうちに、摘果一週引きをおこなう。葉20枚につき実がひとつ程度のバランス。そのため、摘果は全体のおよそ2割おこなわれる。

・地産地消産地を巡るツアー②

弊組合とアマダリーナ社の共同企画地産地消飲料「みかんのしずく」の産地を訪ね、摘果をおこなったことで完熟した温州みかんの様子を体感するとともに、生産者からの話を聞くことで、その後飲料に生まれ変わる温州みかんに関する知識を深めるとともに、ガラスびんのリユース現場を訪ねるツアーを実施する。

2. 環境配慮型消費生活への浸透を図るシンポジウム

市民が環境配慮型消費行動をしやすくなるシステムの構築に向け、プロジェクトからの情報発信と消費者からの意見聴取の機会を創出するために、シンポジウムを開催する。

<効果（事業実施後の展開を含む）>

地産地消の原料産地を巡ること、ガラスびん入り地産地消飲料の原料産地を体感することで、二酸化炭素排出量の削減に対する意識や「もったいない」という意識の醸成による食品ロスの改善等をはかり、これからの環境配慮型消費行動に繋がる社会の構築に大きく寄与することができる。

ツアーやシンポジウムを通じて、より多くの消費者、横浜市民に啓発することで、その実践者を増やし、日常の消費生活に環境配慮の意識を浸透させることができる。

<p>4 事業実施スケジュール</p> <p>8月；地産地消産地を巡るツアー①</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あおみかん（この時期は摘果されるみかん）の生産者訪問 ・横浜市内の食品ロスの現状の紹介 ・リユースびんの洗びん工場視察 ・地場農産品を使ったレシピ紹介 ・地産地消飲料の製造現場の視察 ・地産地消飲料の取扱店舗での意見交換 他 <p>1月；地産地消産地を巡るツアー②</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あおみかん（この時期は完熟した温州みかん）の生産者訪問 ・横浜市内の食品ロスの現状の紹介 ・リユースびんの洗びん工場視察 ・地場農産品を使ったレシピ紹介 ・地産地消飲料の製造現場の視察 ・地産地消飲料の取扱店舗での意見交換 他 <p>2月；環境配慮型消費生活への浸透を図るシンポジウム</p>
<p>5 協働により期待される相乗効果</p> <p>①環境配慮商品への投資の動機づけによる環境配慮型消費生活の推進効果</p> <p>②横浜3R夢プランに代表されるリデュース・リユースの推進による食品ロスの改善や環境負荷低減効果</p>
<p>6 協働の役割分担と市に期待する役割</p> <p><提案団体の役割></p> <p>①地産地消やリユースびんを例とするリユース現場の視察ツアーを企画運営すること</p> <p>②二酸化炭素排出量の削減、食品ロスへの意識向上等、これからの環境配慮型社会の構築に大きく寄与する情報の発信とシンポジウムの開催運営。</p> <p><市に期待する役割></p> <p>企画イベントの情報発信を通じた横浜市民への地産地消、びんリユースの推進に向けた広報</p>
<p>7 共催・協賛・後援の団体名</p> <p><input type="checkbox"/> アマンダリーナ（地産地消飲料メーカー）</p> <p><input type="checkbox"/> 横濱ワイナリー（ 同上 ）</p>
<p>8 備考</p> <p>資料①横浜リユースびんプロジェクト事業説明資料</p> <p>資料②地産地消産地を巡るツアー行程案</p> <p>資料③横浜リユースびんプロジェクト記事（神奈川新聞 2018年2月27日）</p>

※ その他、活動内容がわかる資料などがあれば添付してください。

(第4号様式)

交付対象事業収支予算書

収入合計 ¥475,200

支出合計 ¥475,200

1 収入の部 (円)

項目	金額	説明
市補助金	¥400,000	本補助金による
団体負担金	¥75,200	弊組合予算より
合計	¥475,200	

2 支出の部 (円)

項目	金額	説明
消耗品費	3,000 円	資料用用紙 (A4 版 500 枚入り)
会場使用料	12,200 円	シンポジウム会場費 (12,200 円)
講師謝金	120,000 円	講師謝金: ツアー時 (10,000 円×2 名×1 回) ツアー専門アテンド謝金 50,000×1 名×2 回
印刷製本費	90,000 円	デザイン及び制作委託一式 30,000 円×3 種
交通費	29,000 円	シンポジウム講師 (1,000 円×5 名) スタッフヒヤリング時 (1,000 円×2 名×8 回) ツアー高速道路代 (4,000 円×2 回)
人件費	16,000 円	打合せ (1,000 円×2 時間×8 回)
その他必要経費	205,000 円	試飲飲料費 (500 円×30 名×3 回) ツアーバス費用 (80,000 円×2 回)
合計	475,200 円	

確認欄 (次の項目について、レ点で印を付けてください。)

消費生活協働促進事業補助金交付要綱第3条に定める経費以外は含まない。(☑はい ☐いいえ)