組合支部紹介

	支部名	電話番号	住　所
東部支部	熱海支部	0557-82-1658	熱海市渚町8-2　熱海商工会議所2F
	伊東支部	0557-37-6988	伊東市湯川2-14-4
	稲取支部	0557-95-0631	賀茂郡東伊豆町稲取1511
	河津支部	0558-34-0821	賀茂郡河津町浜159-1（河津町商工会内）
	下田支部	0558-22-1181	下田市二丁目12-17（下田商工会議所内）
	戸田支部	0558-94-3115	沼津市戸田289-12（戸田観光協会内）
	大仁支部	0558-76-1544	伊豆の国市大仁800-11
	伊豆長岡支部	055-947-2955	伊豆の国市長岡337-1
	韮山支部	055-949-5668	伊豆の国市中條251-5
	函南支部	055-979-7677	田方郡函南町大土肥184-3
	三島支部	055-975-0882	三島市一番町15-22
	沼津支部	055-923-1631	沼津市高島町16-7
	裾野支部	055-992-0057	裾野市深良451（裾野市商工会内）
	御殿場支部	0550-83-6897	御殿場市萩原550-11
	小山支部	0550-76-1039	駿東郡小山町桑木735
	富士吉原支部	0545-52-2018	富士市吉原4-5-16　塚田ビル3F
	富士宮支部	0544-26-2439	富士宮市豊町18-5　富士宮商工会議所会館2F
中部支部	蒲原支部	054-388-2339	静岡市清水区蒲原3-3-10
	清水支部	054-351-2051	静岡市清水区春日1-5-16　清水有線ビル2F
	静岡支部	054-251-3838	静岡市葵区人宿町2-6-15
	焼津支部	054-627-9151	焼津市焼津4-15-24　焼津商工会議所会館1F
	藤枝支部	054-644-2325	藤枝市音羽町2-2-22　サンシティotowa101
	初倉支部	0547-38-0009	島田市阪本1449-1（島田市商工会初倉支所内）
	榛原支部	0548-52-0640	牧之原市波津691-2（牧之原市商工会内）
	相良支部	0548-52-0640	牧之原市波津691-2（牧之原市商工会内）
	島田支部	0547-36-9928	島田市本通6-6031
西部支部	小笠支部	0537-73-3377	菊川市赤土1159-3
	御前崎支部	0537-86-2146	御前崎市池新田5484-1（御前崎市商工会浜岡事務所内）
	大東支部	0537-72-2701	掛川市大坂2882（掛川みなみ商工会内）
	袋井支部	0538-42-6151	袋井市高尾1129-1　袋井新産業会館キラット2F（袋井商工会議所内）
	天竜支部	053-925-5151	浜松市天竜区二俣町二俣425-5（天竜商工会内）
	浜松支部	053-411-6133	浜松市中区細島町10-4
	浜松中央支部	053-472-4368	浜松市中区元浜町167-10

〒420-0034　静岡県静岡市葵区常磐町3-3-9 静岡生衛会館4F
TEL.054-252-5296　FAX.054-252-5279
静岡飲食組合　検索

作成 令和5年

飲食業
続・飲食店サステナブル経営ガイドブック

（持続可能な食材調達、店舗運営の省エネ化への取り組み　編）

静　　岡　　県

静岡県飲食業生活衛生同業組合

目　次

1. SDGsとは …… 2

2. SDGs（持続可能な開発目標）の17の目標 …… 2

3. カーボンニュートラル・脱炭素 …… 4

4. 飲食店とSDGs …… 4

5. 飲食店でできる具体的な取り組み例

［食材調達］ …… 5

［節電・節水・再生可能エネルギーの導入など］ …… 7

6. 省エネのための店舗チェックリスト …… 9

7. 食材調達

（1）フードマイレージ …… 11

（2）組合の取り組み―精米購入キャンペーン …… 12

（3）民間の取り組み―やさいバス …… 13

8. 省エネ化―省エネ化の設備機器 …… 15

9. SDGsの目標達成のため、できることから始めましょう …… 17

10. 次世代エネルギー「水素」 …… 18

11. ふじのくにSDGs飲食店認証制度 …… 19

12. 2023年アンケート調査結果 …… 21

13. 先進取組事例調査

（1）株式会社　海女屋（伊東市） …… 22

（2）はれの季　小杉苑（藤枝市） …… 23

（3）Honey！ハニー！！とれたて食楽部店（袋井市） …… 24

14. SDGs推進役としての「食」の重要性

ワーキンググループ専門アドバイザー　木下 聡 氏 …… 25

1 SDGsとは

「SDGs」（エス・ディー・ジーズ）とは、「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」の略称のことです。

SDGsは、2015年9月に国連で開催された「持続可能な開発サミット」で採択された国際社会共通の17の目標で、2030年までに達成することになっています。

また、国際社会が抱える社会、経済、環境の問題に取り組むことで、将来世代も含む、世界の全ての人々が豊かな暮らしを送ることができる社会の構築を目標にしています。

2 SDGs（持続可能な開発目標）の17の目標

2 SDGs（持続可能な開発目標）の17の目標

目標1 貧困をなくそう
あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる

目標2 飢餓をゼロに
飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実現し、持続可能な農業を促進する

目標3 すべての人に健康と福祉を
あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する

目標4 質の高い教育をみんなに
すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する

目標5 ジェンダー平等を実現しよう
ジェンダー平等を達成し、すべての女性及び女児のエンパワーメントを行う

目標6 安全な水とトイレを世界中に
すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する

目標7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに
すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的なエネルギーへのアクセスを確保する

目標8 働きがいも経済成長も
包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の安全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する

目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう
強靭（レジリエント）なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る

目標10 人や国の不平等をなくそう
国内及び各国家間の不平等を是正する

目標11 住み続けられるまちづくりを
包摂的で安全かつ強靭（レジリエント）で持続可能な都市及び人間居住を実現する

目標12 つくる責任つかう責任
持続可能な消費生産形態を確保する

目標13 気候変動に具体的な対策を
気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる

目標14 海の豊かさを守ろう
持続可能な開発のために、海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する

目標15 陸の豊かさも守ろう
陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の促進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処ならびに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様化の損失を阻止する

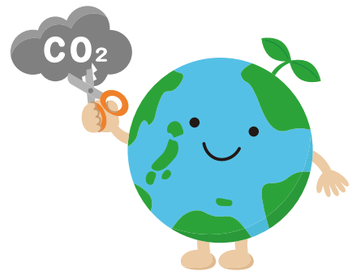
目標16 平和と公正をすべての人に
持続可能な開発のための平和で包摂的な社会を促進し、すべての人々に司法へのアクセスを提供し、あらゆるレベルにおいて効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する

目標17 パートナーシップで目標を達成しよう
持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

3 カーボンニュートラル・脱炭素

日本の年平均気温は上昇し、猛暑日・熱帯夜の年間日数が増加し、豪雨の発生が増え、台風被害は増加すると予測されています。
これらの増加の原因のひとつは温室効果ガスといわれ、電気と熱の生成及び化石燃料（石炭、石油、天然ガス）を燃やすことで生まれる二酸化炭素などです。
地球温暖化、気温上昇を止め、日本の将来と環境を守るため、飲食店における「カーボンニュートラル」や「脱炭素」の取り組みは重要です。
なぜならば、地球温暖化の影響により世界中で自然災害が頻発し、豪雨や猛暑などの自然災害は生態系や経済活動に悪影響を及ぼし、日常生活が困難となる日がくるかもしれません。
「カーボンニュートラル」とは、二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの排出量から吸収量を差し引きし、排出量をゼロにすることです。
「カーボンニュートラル」の目標達成は、地球環境や我々の日常生活を維持していくために必要な取り組みです。
2021年の国立研究開発法人国際農林水産業研究センターの資料によると、フードシステム（食料生産、加工、流通、調理、消費）全体の温室ガス排出量は、世界で排出される総量の3分の1程度と推計されています。
したがって、飲食店のSDGsへの取り組みは大きな影響を及ぼします。

4 飲食店とSDGs



飲食店とSDGsは密接に繋がっています。
環境が壊され、気候変動や水質汚染が進行すると、
安全な食材を手に入れることができなくなり、
生産量が減少すれば原材料の価格上昇を招くことも考えられます。
飲食業界は、どのような対応ができるのでしょうか。
意識する機会が少ないかもしれませんが、飲食店はCO_2の排出量に大きく関わっています。
例えば、海外から輸入した食材を使用すると、輸送手段である船や飛行機や自動車などは化石燃料を動力源とし、遠ければ遠いほど、輸入量が増えれば増えるほど、CO_2の排出量が増えることになります。
また、電気使用量もCO_2の排出量に影響しますので、輸入が与える影響を意識したり、節電によるCO_2排出量の削減などに取り組みましょう。

5 飲食店でできる具体的な取り組み例

［食材調達］

（1）地産地消・旬産旬消

地域や旬の食材を食べることは、生産・輸送・保存に費やすエネルギーの抑制に貢献します。
また、地域の活性化や食料安全保障にも貢献します。

※日本の人口1人当たり輸入食料のフード・マイレージ（食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標）は、諸外国と比較すると「高い」と言われています。
※日本の食料自給率はカロリーベースで約40%、残りの約60%を輸入しています。自給率を、2030年に45%に引き上げることが日本の目標です。
※日本人は、フード・マイレージの削減に取り組む必要があります。
（参考：出典・環境省「サステナブルで健康な食生活の提案」）

（2）有機（オーガニック）食品の利用

有機などの環境保全型農業は、生物多様性の保全に貢献します。
有機食品を取り入れることで生産者や地域を応援することができます。

※日本の耕地面積に占める有機農業の割合は0.5%で、農林水産省では2050年までに25%（100万ha）に拡大する目標を掲げています。
（参考：出典・環境省「サステナブルで健康な食生活の提案」）

（3）ジビエや菜食の利用

ジビエは、農作物等への鳥獣害対策の後押しにつながり、貴重な資源を無駄なく使い、地産地消の一形態として環境負荷低減や地域活性化に貢献します。
野菜や果物などは相対的にカーボンフットプリントが低いと試算されています。

※シカやイノシシなどの捕獲頭数全体に占めるジビエ利用頭数の割合は9%にすぎません。
※カーボンフットプリント（CFP）とは、商品やサービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスの排出量をCO_2に換算して、商品やサービスに分かりやすく表示する仕組みで、環境負荷を定量的に算定します。
※平均的日本人の食事のカーボンフットプリントは、肉類、穀類、乳製品の順で高いと試算されており、相対的に野菜や果実のフットプリントが低くなっています。
※畜産物の生産量増加に伴って穀物の飼料用需要量が増加しています。
※近年、食のひとつの選択肢として、大豆を主原材料とした代替肉を使った商品を提供している飲食店、スーパー、コンビニエンスストア等があります。
※健康な生活を維持するための、日本人の野菜摂取量の目標値は「野菜類を1日350g以上」とされていますが、日本の野菜類平均摂取量は男性約290g、女性約270gと目標に達していません。
（参考：出典・環境省「サステナブルで健康な食生活の提案」）

（4）サステナブル・シーフードの利用

サステナブル・シーフードとは生態系や環境に配慮した漁業で獲られた水産物のことです。
代表的な認証制度として、「MSC認証」と「ASC認証」があります。

※MSC認証：持続可能な漁業で獲られた天然の水産物に付けられる認証
※ASC認証：環境に大きな負荷をかけずに労働者や地域社会に配慮した、養殖業の認証

（5）トレーサビリティ

トレーサビリティとは、商品の生産から消費までの過程を追跡できる仕組みのこと。
生産者や流通の過程を把握できる仕組みは、商品の流通の過程に関わる人の責任が明確になります。

（6）フェアトレード

フェアトレードとは、公平・公正な貿易のこと。
発展途上国で作られたものや原料を適正な価格で購入し、生産者の労働環境や生活を改善することに貢献し、発展途上国の自立につながります。

（7）農福連携

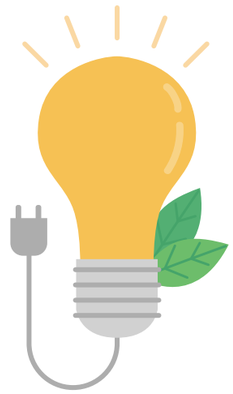
農福連携とは、障害者等が農業分野で活躍し、自信や生きがいをもって社会参画を実現していく取り組みのこと。
障害者等の就労や生きがいづくりの場を生み出すだけでなく、担い手不足や高齢化が進む分野において働き手の確保につながる可能性があります。

5 飲食店でできる具体的な取り組み例

［節電・節水・再生可能エネルギーの導入など］

（1）節電

飲食店では10時～20時頃に高い電力消費があり、消費電力のうち、空調が約51%、照明が約17%、冷凍・冷蔵が約13%と全体の約80%を占めるため、空調・照明・冷凍・冷蔵の節電対策が有効です。



①照明

使用していないエリア（事務室等）や看板、外部照明等を消灯し、客席の照明を半分程度に間引きする

→　節電効果　約7%

従来型蛍光灯から直管型ＬＥＤ照明に交換する

→　節電効果　約50%

※窓際等の自然採光部分を消灯することも有効。

②空調

店舗内を無理のない範囲で室内温度を上げる　→　節電効果　約4%（2℃上げた場合）

※目詰まりしたフィルターの清掃、ブラインドなどで窓の日射を遮る、室外機の直射日光を避ける等も有効。

③冷凍・冷蔵

庫内は詰め込み過ぎず、庫内を整理し、温度調節を行う　→　節電効果　約0.4%

④その他

厨房で使用していない機器のプラグを抜く、給茶機・エアタオル等を可能な範囲でコンセントから抜くなども有効。

（参考：①～④は、出典・経済産業省資源エネルギー庁「夏季の省エネ・節電メニュー」）

（2）節水

①シール貼付による注意呼びかけ

シンクの水道蛇口付近に「出しっぱなし厳禁」、「節水」などのシールを貼り、スタッフに節水を意識させる。

②節水コマ・節水シャワーノズル

水道蛇口の器具によっては、節水コマや節水シャワーノズルなどを使用する。

③留め水解凍

留め水解凍による省エネ解凍を行う。

④つけ置き洗い

洗い桶やシンクに40度以上のお湯をはり、洗剤と食器を入れて暫く放置することで食器に付着した油汚れなどが浮き上がり、少量の水で汚れを洗い落とすことができる。

⑤水道代の可視化

毎月の水道代の金額を従業員も含めて情報共有し、従業員の節約・節水意識を高める。

⑥その他

食器を洗う順番を工夫する、食洗器の導入なども節水効果を発揮する。

（3）再生可能エネルギーの導入

再生可能エネルギーには、太陽光、風力、バイオ燃料などがあります。
今後、技術革新と低コスト化が進むことにより、導入の拡大が見込まれます。

6 省エネのための店舗チェックリスト

「省エネ店舗」とは、エネルギーを削減することと同時にコストを削減する意味から「環境保全と経済性の両立を可能とする」店舗と位置付けられます。
あなたのお店では、どの程度、実践されているでしょうか？ チェックリストを試してみてください。

売場

- Q01. 店内の照明は白熱灯を避け省エネ型の電球型蛍光ランプなどを使用している。… □ YES
- Q02. 開店準備中は、必要最低限の照明だけ点灯している。 …… □ YES
- Q03. 営業中は、時間帯により点灯・消灯させる照明器具を決めている。…… □ YES
- Q04. 空調機は、その日の気温や天候を考慮して稼働させている。 …… □ YES
- Q05. 直射日光の入る窓には、遮光スクリーン（ロールブラインド等）を設けている。…… □ YES
- Q06. 空調室内機のフィルター清掃は定期的（2週1回以上）に実施している。 …… □ YES
- Q07. 温度計により、室温チェックをしている。…… □ YES
- Q08. 店内に隙間風が入ってこない。（排気と吸気のバランスがとれている） …… □ YES
- Q09. 閉店と同時に、不必要な照明器具は消灯し、BGMも消している。 …… □ YES
- Q10. 閉店と同時に、不必要な空調機は停止させている。（その他不要機器もOFF）…… □ YES
- Q12. 退店時に照明、換気扇と空調機を速やかに停止している。 …… □ YES

化粧室

- Q12. 水洗トイレや蛇口から漏水していないか点検している。 …… □ YES
- Q13. 手洗い水栓の水量を適正になるよう調整している。（目安は、10秒1,000cc程度） □ YES
- Q14. 暖房便座のあるトイレでは、温度設定を季節毎に調整し、閉店後はコンセントを抜いている。 □ YES

厨房・惣菜室

- Q15. 開店準備中は、必要最低限の照明だけを点灯している。 …… □ YES
- Q16. 調理機器の立ち上げは、開店時に必要な温度になるようそれぞれスイッチを入れている。 □ YES
- Q17. 仕込み作業や食材の解凍は、時間帯使用量を計算し、計画的に実施している。…… □ YES
- Q18. 調理機器・冷凍冷蔵庫の温度確認（温度チェック）を定期的（約4時間に1回）に実施している。 □ YES
- Q19. 鍋底から炎がはみ出さないように調整している。 …… □ YES
- Q20. ガス器具の炎の色を点検し、空気口、排気口、バーナーの目詰まりが無いよう清掃している。 □ YES
- Q21. 冷凍冷蔵庫の庫内は、詰め込みすぎず、整理整頓を心掛けている。 …… □ YES
- Q22. 冷凍冷蔵庫のドアの開閉を少なくし、開けている時間を短くするよう心掛けている。… □ YES
- Q23. 冷凍冷蔵庫等のドアのパッキンのゆるみを点検し、ゆるみがある場合は修理している。 □ YES
- Q24. 給湯器の温度設定をこまめに調整している。 …… □ YES
- Q25. 調理終了と同時に、不必要な調理機器のスイッチを切っている。…… □ YES
- Q26. バットなどの油分は、洗浄前にゴムベラなどで除去してから洗っている。 …… □ YES
- Q27. グリドル・フライヤーのメンテナンスが終わると、フード換気扇（シロッコファン）を切っている。 □ YES
- Q28. 製氷機・冷凍冷蔵庫・厨房内空調機等のフィルター清掃を定期的（週1回）に実施している。 □ YES
- Q29. コンデンサー（凝縮器）に付着した油汚れやほこりを定期的（ひと月1回）に清掃している。 □ YES

事務所・バックヤード

- Q30. 人がいない時は、照明をつけっぱなしにしないようにルール化されている。…… □ YES
- Q31. 冷暖房機器は不必要なつけっぱなしをしないようにルール化されている。 …… □ YES
- Q32. 空調機のフィルターを定期的（2週1回以上）に清掃している。…… □ YES
- Q33. 空調機（家庭用）を使用しない季節は、コンセントからプラグを抜いている。…… □ YES
- Q34. 照明は、省エネ型の蛍光灯や電球型蛍光ランプを使用している。…… □ YES
- Q35. 使用しない電気器具（TVなど）は、電源を切りコンセントからプラグを抜いている。 □ YES
- Q36. 勤務を終えたスタッフが長時間事務所内にいないようにルール化されている。 … □ YES

店舗外部

- Q37. 看板点灯・消灯の時刻がルール化されて実施されている。…… □ YES
- Q38. 看板類は、定期的（半年に1回以上）に清掃メンテナンスを行い、蛍光灯の交換時期を知っている。 □ YES
- Q39. 自店の外部照明や駐車場灯は、時刻・季節・天候の変化に伴う点灯・消灯の時刻がルール化されている。 □ YES
- Q40. 空調機の室外機の周りに空気の流れが悪くなるような物を置いていない。 …… □ YES

◎YESの合計 → ［　　］個

YESが35個以上 → がんばってます
YESが25～34個 → あと一息
YESが20～24個以下 → 少し足りない
YESが19個以下 → もっと省エネ意識を
（出展：農林水産省「一般飲食店における省エネルギー実施要領」）

7 食材調達

（1）フードマイレージ

フードマイレージ（food milage）とは、食べ物（food）と輸送距離（milage）を合わせた言葉です。
食べ物の量と輸送距離を掛け合わせた数値が「フードマイレージ」で、環境負荷の大きさを示す数値とされています。

食べ物の輸送量（トン） × **輸送距離（キロメートル）** ＝ **フードマイレージ（トン・キロメートル）**

国別の「輸入食料に係るフードマイレージ」を比較すると、日本はアメリカや韓国のおよそ3倍、イギリスやドイツのおよそ4．5倍になっています。
日本のフードマイレージが高い理由は「食料自給率」が低く、他国からの輸入に頼っているためです。
輸送の技術（化学処理・低温処理）が進み、生鮮食品（例えば、野菜）の長距離大量輸送が可能になったため、他国の輸入に頼ることができるようになりました。
しかし、化学処理は食の安全を損なったり、環境汚染につながるリスクがあります。
また、低温処理は低温処理エネルギーを必要とし、輸送に費やすエネルギーも必要となり、環境汚染、地球温暖化の原因になります。
この解決策として、ふたつのことが提唱されています。
ひとつめは「地産地消」です。
輸送距離が短い地元の生鮮食品などを使えば、フードマイレージを下げることができます。
ふたつめは、できるだけ輸入品を少なくすることです。
輸入品の使用、利用を減らせば、輸送量を減らすことにつながり、フードマイレージを下げる結果となります。
例えば、2006年にコープくまもと「食育講座」で地産地消弁当のフードマイレージの試算結果を公表しています。
その結果によると、市場流通に委ねて食材調達した場合は325kg・km、市場で国産食材を選んで調達した場合は87kg・km弱、全て熊本県産の食材を使用した場合（地産地消弁当）12kg・kmとなり、地産地消のフードマイレージ縮減効果が示されています。（出展：ウェブサイト「フード・マイレージ資料室―より豊かな未来の食のために―」）
別の問題として、日本では気候変動や地球温暖化を不安に感じている声が高まってきているものの、環境問題への意識が低く、関心があったとしても行動に移せていないことが問題であり、課題と言えます。

（参考文献：ウェブサイト「Spaceship Earth」、農林水産省「平成20年9月30日、食料・農業・農村政策審議会企画部会地球環境小委員会 林政審議会施策部会地球環境小委員会 水産政策審議会企画部会地球環境小委員会 第6回合同会議」配付資料・議事録、ウェブサイト「特定非営利活動法人 近畿アグリハイテク」）

（2）組合の取り組み

精米購入キャンペーン

静岡県飲食業生活衛生同業組合では、毎年10月～12月にかけて「精米購入キャンペーン」を実施しています。
「精米購入キャンペーン」は、静岡県経済農業協同組合連合会（以下、「ＪＡ静岡経済連」）と連携し、静岡県内で生産された精米を割引価格で購入できる事業です。
静岡県内で生産された米の「地産地消」であり、県内の農家を守ることになるとともにCO_2の削減（フードマイレージを下げる）に寄与し、ＳＤＧｓに貢献しています。
ただし、大手スーパーマーケット等の大量仕入れ・大量輸送と異なり、県内生産の精米価格は割高になります。
国や県はSDGsを推進するために、「精米購入キャンペーン」のような事業への積極的な支援を期待したいところです。

仕組み

・組合員　地産地消、フードマイレージの削減、生産者や地域を応援
・生産者　適正な価格、雇用の安定、担い手の増加、生産量の増加
・ＪＡ　農福連携、働き手の確保

メリット

・キャンペーン期間中は、飲食店では精米が割引価格で購入でき、生産者は安定した販売が見込めます。
・輸入や県外からの流通に比べ、環境負荷を軽減することができます。
・地産地消は、新鮮な食材を入手することができます。
・地域の経済が循環し、地域全体の活性化につながります。

デメリット

・生産が少量であったり、購入量が少量の場合、大量生産・大量輸送と比べて販売価格が高くなることがあります。
・飲食店への個別配送は、配送料が個別に加算されるため、販売価格上昇につながリます。

解決策

・直売所、販売拠点を設置することにより、コスト削減や販売場所の確保につなげる。
・地産地消の活動を活性化させる「行政の生産者に対する経済的支援」が必要。

**ＳＤＧｓの問題解決に積極的に取り組んでいる民間の取り組みや、静岡県の取り組みがあります。
民間の取り組みとして、「やさいバス」（株式会社エムスクエア・ラボ）、飲食店の設備機器のCO_2や消費電力の削減（株式会社ネクシィーズ）、静岡県の取り組みとして「ふじのくにＳＤＧｓ飲食店認証制度」をご紹介します。**

（3）民間の取り組み

「やさいバス」は課題を解消することから始まりました

「やさいバス」を運営している株式会社エムスクエア・ラボは、静岡県牧之原市に本社があります。
2021年7月、静岡県飲食業生活衛生同業組合支部長研修会に、同社代表取締役　加藤百合子氏を講師にお招きして講演会を行い、やさいバスの取り組みについて、お聞きしました。

やさいバスは、「そもそも、農家がもうからない」の課題から始まりました。
農業従事者の高齢化・減少に加え、物流業界では燃油高や2024年の労働時間改正、販売業界では青果市場の統廃合等、食品の流通には数々の困難が立ちはだかります。
これらの課題を少しでも解消するため、ITを活用した地域内での青果共同配送システムを立ち上げました。

「やさいバス」は、「おいしい」を共に運ぶチーム！

やさいバスは、物流費増加の解決に向けたEC（電子商取引）＋共同配送システムとして誕生しました。
受発注はすべてオンラインです。
バス停に見立てた集配場所へ利用者が商品を置きに/取りに行き、共同配送をするバス（トラック）が配送します。
売り手と買い手がバス停までのラストワンマイルを負担することで、地域内での無理のない配送を実現しています。

① HPで会員登録
② 購買者（飲食店）はパソコンかスマホで生産者へ注文
③ 生産者は最寄りのバス停へ出荷
④ ドライバーが荷物を集荷、別のバス停に配荷
⑤ 購買者は最寄りのバス停に届いた荷物を受取る
⑥ 注文時のカード決済または翌月末の代金支払いで取引が終了

やさいバスの原則は、「畑から0～2日でお届け」です。
静岡県では西部から東部まで
4ルートを運行しており、県内で採れた新鮮な青果物を配送しています。（2023年9月現在）

やさいバスはＳＤＧｓそのもの！

受発注と配送連絡のシステム化は、間接業務のコスト圧縮にもつながりました。
生産者への価値分配比率を最大限に引き上げることができ、今までにない形での販売方法となっています。
また、EC＋地域内共同配送も新たな取り組みです。
これは、目標９「産業と技術革新の基盤をつくろう」につながります。

トレーサビリティとは、商品の生産から消費までの過程を追跡できる状態のことです。
やさいバスのシステムは、生産者の顔が見え、各工程に関わる人たちの責任が明確になります。
これは目標12「つくる責任つかう責任」の達成につながります。

生産者は、商品を大量に市場に出荷するのとは違い、生産者自身が決めた価格で販売ができます。
商品規格が無く、通常であれば規格外で廃棄となる青果物も販売可能です。
飲食店からは適正な対価が支払われてフェアトレードになり、目標８「働きがいも 経済成長も」の達成につながります。

【結果】

購買者
・市場には無い地元の野菜が、鮮度良く届く
・HPを通じて生産者へ直接コミュニケーションが可能
・仕入れの人件費、燃料費に比べ配送料が割安

生産者
・やさいバスが持つ顧客への出荷で販路拡大
・手数料は出品価格の15%のみ
・紙での伝票処理なし

やさいバスは、持続可能な物流で地産地消を拡大し、地域の活性化をもたらすＳＤＧｓそのものです。

ヤマト運輸との連携による広域連携も行っており、送料20～45%オフで全国の商品を購入することが可能です。また、不定期でさかなバスも行っています。
2021年からは小売店での「やさいバスコーナー」が大幅に増加し、一般の方々もより身近に地域の青果物を手に取ることができるようになりました。

やさいバスでは、「無理なく、おいしく、楽しく」を合言葉に、誰もが当たり前においしい農産物や食品を手に入れられるよう、日々挑戦しています。

（取材協力：株式会社エムスクエア・ラボ）

8 省エネ化

省エネ化の設備機器

株式会社ネクシィーズ静岡支店（組合指定店・初期投資ゼロの省エネ設備導入サービス「ネクシィーズ・ゼロ」を展開）の紺谷泰由紀支店長に、最新の省エネ設備の「電力の削減」・「CO_2の排出削減」についてお話を伺いました。

SDGs（持続可能な開発目標）への取り組み

ネクシィーズグループでは、持続的な資源の利用のために、環境への負荷を低減させる設備機器の普及や活動を積極的に推進し、全国の旅館や飲食業などの組合に所属し、揚げ物の油の使用を削減させる設備による廃油の削減等に取り組んでいます。
また、オフィスゴミの削減やリサイクルといった循環型社会の形成に向けた取り組みを推進し、ゼロミッションを目指しています。
さらに、世界的な気候変動に対する取り組みが急務であり、カーボンニュートラルの達成に向けて、「LED照明の普及」を中心としたCO_2削減を後押ししています。
その結果、目標とした「CO_2排出削減量累計150万トン」（東京ドーム625個分相当）を2023年3月末時点で達成しました。
新たに、2025年9月までにCO_2排出削減量累計200万トンの削減目標を掲げました。

設備導入の問題点

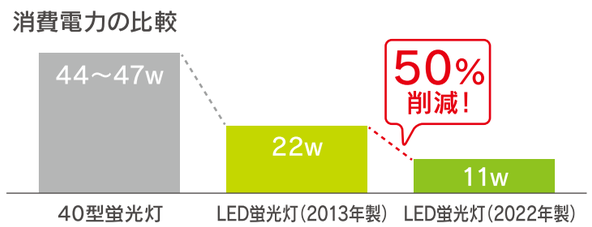
設備機器を一括購入で導入する場合、一時的な費用負担が大きくなります。
例えば、設置工事費などを含めて高額な導入コストの負担が普及への大きな障壁となります。

解決策

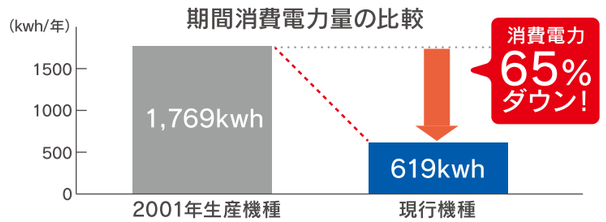
一括購入しにくい業務用設備を月々の固定経費で支払うシステムとし、初期費用はかかりません。
また、契約期間満了後は設備機器がお客様の所有となり、支払った経費は掛け捨てになるため、設備導入の障壁と環境問題が一気に解決します。

[省エネ化の設備機器のあれこれ]

・LED照明〈メリット〉
・最大90%の消費電力ダウン（従来の白熱電球や蛍光灯と比べて、消費電力を約50%削減）
・長寿命
・熱・紫外線を出さない



・空調設備〈メリット〉
・従来の機種と比べて、期間消費電力が約65%の削減
・電源のON・OFF、温度、風量、必要な場所に向けての冷暖房（スポット空調）ができ、無駄を省いた空調が可能です。



・空調・換気設備〈メリット〉
・従来の設備（吸収式冷温水機）と比べて消費電力を削減でき、約28%のコストダウン。
・室内のCO_2濃度に応じて風量を自動で切り替えて換気をするため、感染予防等に配慮しています。

・冷蔵機器〈メリット〉
・従来製品より、最新製品の消費電力は60%以上ダウン

・油関連機器（フライ調理機器、油ろ過機）〈メリット〉
・油の使用量を30%削減
・食用油の価格が高騰している中、油の使用量を減らし、油購入費用を抑制

・食器洗浄機
・手洗いと比べて洗浄時間を約60%短縮。
・従業員の労働環境改善に繋がります。

・節水機器
・蛇口に付けるだけで、使用水量を大幅に削減できます。
・水道代に合わせて、電気代の削減も可能です。

・トイレまわり
・従来品と比べ、最新のトイレの使用水量は約70%も減少。

・給湯器
・従来型と比べて、年間ランニングコスト（燃料費）が約18%削減。

発信

気候変動に対する取り組みが世界的に急務となり、ネクシィーズグループは地球温暖化防止、カーボンニュートラルの達成に向けて「LED照明の普及」を中心としたCO_2排出削減に貢献します。
また、自然と調和し、未来の子供たちに豊かな地球環境を引き継ぐことの社会、持続可能な社会の実現に向けて、積極的に取り組んでいます。
このように、SDGsの目標達成のための取組みには、事業所の方針や実際の取り組みなどを、外に向けて発信することが大切です。

（取材協力：組合指定店・株式会社ネクシィーズ静岡支店）

9 SDGsの目標達成のため、できることから始めましょう

飲食店でできるSDGsの具体的な取り組み　水切り

排水口やコーナーに溜まった調理くずなどの生ごみは、燃やすごみ全体の約20%が水分量で、生ごみの約80%が水分量であると言われています。
生ごみの水分量は、焼却時間を長くし、多くの燃料を必要とするだけでなく、余分なCO_2と費用（税金）を発生することになります。
つまり、生ごみの水分量を少なくすることで、燃焼時間を短縮し、余分なCO_2と費用（税金）を減らすことができます。

水切りの方法

- 手で絞る
- 水切りネットを利用する
- 市販の水切りグッズを利用する
- コーナーの生ごみは、一晩おいて水切りする
- 天日干しして乾燥させる

水切りの効果

- 生ごみの水分量が減る
- 生ごみの容量が減る
- 腐敗臭や悪臭を防止する
- 焼却処理の際の燃焼効率が上がるため、燃料の削減、CO_2排出削減につながる
- 生ごみの重量が減るため、ゴミ収集車の燃費が向上し、燃料の削減、CO_2排出削減につながる

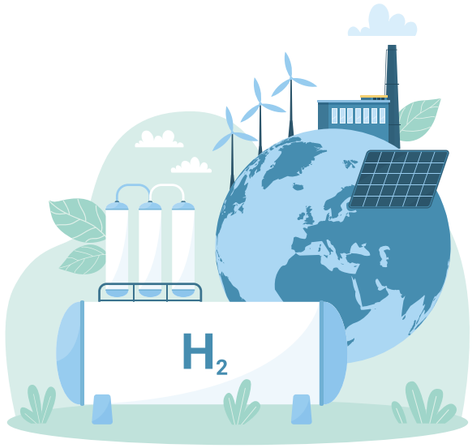
まとめ

生ごみの「水切り」は費用がかからず、少しの手間をかけるだけで、
すぐにでもSDGsに取り組むことができます。
まず、できることから始めましょう。

10 次世代エネルギー「水素」

（1）次世代エネルギー「水素」

水素は利用するときに二酸化炭素を排出しないため、環境負荷を削減し、環境を守ることができます。
水素はタンク等で貯蔵することができるため、必要なときにエネルギーとして使うことができます。
また、水素は電気エネルギーとしても、熱エネルギーとしても活用できます。
それゆえ、水素は次世代エネルギーとして期待されています。



（2）水素コンロ

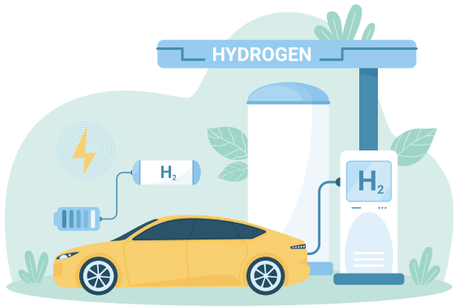
水素を活用するひとつとして、ガスを利用して二酸化炭素を排出せずに調理を行うことができる「水素コンロ」が実用化されています

水素調理の特長は、

① 二酸化炭素を発生しない。
② 燃焼温度が高いため、従来のガスコンロと比べ火力が30%ほど強く、調理時間を短縮できる。
③ 水素は無臭で燃料のにおいが食材につかないため、食材本来の素材を楽しむことができる。
④ 燃焼時は水素（H_2）と酸素（O）が結合して水（H_2O）をつくるため、調理は蒸し焼きのような効果を生む。
⑤ 取り扱いに資格は必要なく、取り扱いはプロパンガスと変わらない。

ただし、欠点として、

① 水素コンロの導入時に工事が必要。
② 初期費用として、数百万円の負担が必要といわれている。
③ 従来のガスコンロと比べ、燃料費が2.5～3倍ほど高いといわれている。



将来、水素の需要が一般化すれば水素ガスの燃料費が下がり、飲食店で水素ガスを貯蔵・管理できるようになれば、消費者が飲食店を訪れている間に水素自動車の燃料を補給する（水素ステーション）ような社会がやってくるかもしれません。

11 ふじのくにＳＤＧｓ飲食店認証制度

静岡県では、令和5年8月より「ふじのくにＳＤＧｓ飲食店認証制度」の運用を開始しました。

1 制度の目的

ＳＤＧｓの達成に向けて取り組む県内の飲食店を静岡県が認証することにより、付加価値の向上と事業者及び消費者のＳＤＧｓの意識醸成を図り、持続可能な地域社会の実現及び県内食関連産業の持続的発展を推進します。

2 審査項目と認証期間

（1）審査項目

地産地消、こだわり食材、環境配慮、ユニバーサルデザイン対応、地域貢献活動

（2）認証期間

認証又は更新した日から3年経過した後の最初の3月31日までの約3年間です。

3 認証マーク等

審査項目に係る取組・活動を100点満点で評価し、総合点に応じて次の3区分により認証し、認証書と認証マークを交付します。
認証マークは店舗での掲示のほか、WEBサイトや名刺等にも御活用いただけます。

区分	ゴールド（金）認証	シルバー（銀）認証	ブロンズ（銅）認証
総合点	75点以上	50点以上75点未満	25点以上50点未満

認証マークの「星」は、審査項目ごとに一つ以上の取組・活動が実施されている場合に、付与されます（最高5つまで付与）。

4 制度のメリット

・静岡県ホームページでの紹介
・ふじのくにＳＤＧｓ認証システムで、ＳＤＧｓ認証を受けた飲食店と生産者のマッチングが可能
・認証マークの使用　など

5 制度の概要、申請等に関するサイトのリンク

「ふじのくに食の都」ポータルサイト内に、制度の実施要綱、概要説明及び申請時に利用するふじのくにSDGs認証システムへのリンクを掲載しています。
（https://fujinokuni.shokunomiyako-shizuoka.pref.shizuoka.jp/topics/1577）

6 その他の特徴

・認証手続はオンライン上で行うことが可能
・認証にかかる費用は無料

7 問い合わせ先

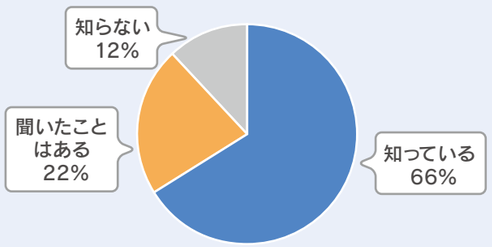
静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課　食の魅力創造班
ふじのくにSDGs飲食店認証制度　担当者
電話番号：054-221-3713
E-mail：marke@pref.shizuoka.lg.jp

（参考：出典・静岡県「ふじのくに食の都」ポータルサイトより）

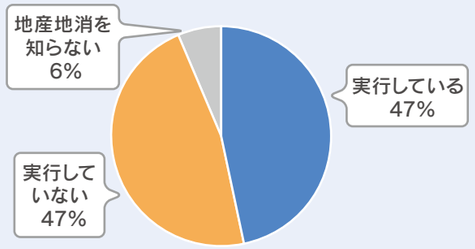
12 2023年アンケート調査結果

2023年静岡県委託事業アンケート調査結果　　対象数500　回答数210

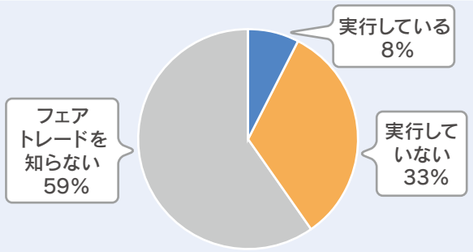
SDGsを知っていますか



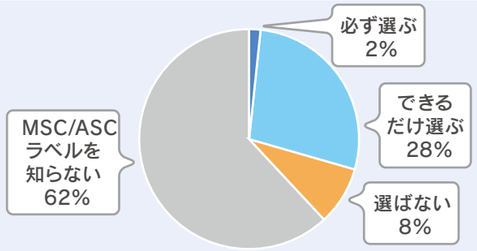
地産地消を実行していますか



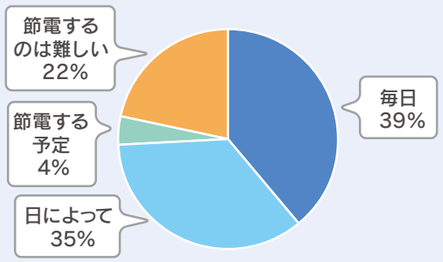
フェアトレードを実行していますか



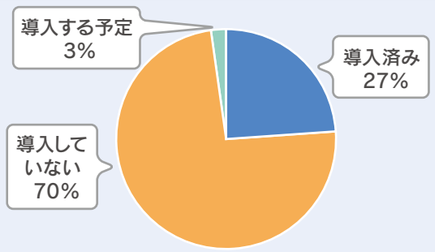
MSC/ASCラベルを選んでいますか



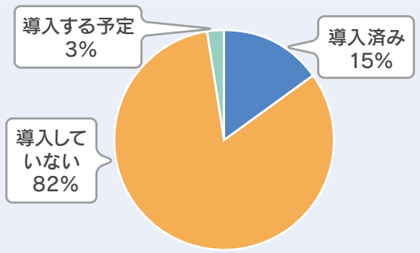
節電していますか



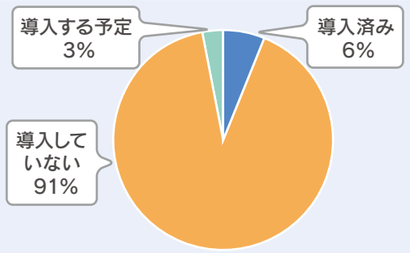
節電設備を導入していますか



節水設備を導入していますか



再生可能エネルギーを導入していますか



13 先進取組事例調査

1 株式会社 海女屋　伊東市

応対者　代表取締役　上村 昌延 氏

企業概要

1957年創業。従業員22名（正従業員８名、パート・アルバイト14名）。新鮮な伊豆の海の幸・山の幸を使った海鮮料理と大椀のお味噌汁などが人気のお店です。４店舗。

先進取組事例の実施内容

新型コロナウイルス感染症の拡大により売り上げが減少しました。加えて、設備機器の老朽化、電気代高騰に伴い、電気代の負担が大きい照明、冷蔵庫、エアコン（６台）を交換、導入し、省エネ化を図ることにしました。

また、ＳＤＧｓの「目標８・働きがい」や「目標14・海の豊かさを守る」目的で、海女さんの出漁時間を制限し、働き方改革を図るとともに、魚介類の乱獲を防ぐことに取り組みました。さらに、店の平日の営業時間を午後３時までとし、従業員の働きがいのある雇用にも取り組みました。また、地域の農家で生産した「出荷できない規格外のミカン」をポン酢に利用することでＳＤＧｓへの寄与に取り組んでいます。

実践の問題点及び解決方法

設備機器の交換・導入には資金が必要になりますが、コロナ補助金及び日本政策金融公庫の低利融資を利用し、資金を調達しました。日本政策金融公庫の低利融資でなければ設備機器の交換・導入は困難であったと思います。また、指定店のレンタルで初期投資を抑え、設備機器の導入を容易にすることができました。

取り組みの成果

ＬＥＤ照明は発熱しないため、エアコンの冷房効果が上がり、電気代の削減につながります。10年以上使用している冷蔵庫を新型に交換すると、電気代を大幅に削減できます。また、新型エアコンを交換・導入すると、旧型のエアコンと比べて20%ほどの電気代の節約になり、電気代高騰時には大きな電気代削減になります。

今後の取り組み

旧式の設備を新型に替えて電気使用量を節約し、CO_2排出量の削減に貢献したいと思います。また、地産地消により地域の活性化、フードマイレージの削減につなげていきたいと思っています。

② はれの季（とき） 小杉苑　藤枝市

応対者　専務取締役　朝比奈 茂輝 氏

企業概要

1966年創業。従業員38名（正従業員10名、パート・アルバイト28名）。お客様の心を豊かに、お客様の人生を豊かにする企業を目指しています。館内には、おむつ交換台や授乳室を備え、小さなお子様連れでも安心です。また、館内に段差がなく、車いす利用者も安心してご利用いただけます。2店舗。

先進取組事例の実施内容

ＳＤＧｓの言葉がない当初は、施設の固定費削減を目的としてＬＥＤ照明等の導入を始めましたが、それが現在のＳＤＧｓへの取り組みにつながっています。15年ほど前からＬＥＤ照明を導入し、電気使用量をデマンド（30分間の使用電気量の平均値＝kw）で管理し、電気料金を下げるようにしています。また、真空調理器具や業務用バイオ生ごみ処理機を導入し、循環型社会（リサイクル・ループ）を目指しています。また、地元生産者の煎茶を使った水出し緑茶や地元４蔵の日本酒を活用し、地産地消に取り組んでいます。

実践の問題点及び解決方法

生ごみなどのゴミ類には、焼却後に発生する焼却灰の埋め立て地の確保、焼却のための化石燃料の使用、焼却時のＣＯ₂発生などの問題があります。業務用生ごみ処理機は、微生物の力でゴミを分解、消滅させます。設備の使用方法は簡単で、メンテナンスはほぼなく、ランニングコストが格安に安価です。また、臭いが出にくいため、発酵臭で周囲に迷惑をかけることもありません。しかし、設置場所を選ばないものの、処理機の購入費に加え、機器の設置費用や雨除けに30万円程の負担が必要になります。また、蟹の甲羅、貝殻、金属、油、プラスチック、ビニールなどは処理できません。生ごみ処理機は、使い方により有効であると思います。

取り組みの成果

地元生産者の緑茶や地元のお酒を利用し、地産地消に寄与しています。生ごみ処理機は、食のループ（堆肥・飼料化）により食の循環が生まれます。

今後の取り組み

最新のＬＥＤ照明の導入、廃棄物の再利用、生ごみ処理機で生じた堆肥や飼料の需要先の開拓などに積極的に取り組み、ＳＤＧｓに貢献していきたいと思っています。

③ Honey!ハニー!!とれたて食楽部店　袋井市

応対者　代表　鈴木 功三 氏

企業概要

2015年にテナント店としてオープン。従業員13名（正従業員2名、パート・アルバイト11名）。お好み焼きや地場野菜の惣菜などを提供するレストラン。1店舗。

先進取組事例の実施内容

お店はＪＲ袋井駅から徒歩で10分ほどに位置し、地元の農家が生産した野菜などを販売するファーマーズマーケットとフードコートが隣り合っているために地場野菜などが手に入りやすく、地元農家の生産者支援を実践しています。袋井市は他の自治体同様、高齢者人口や高齢者の単身世帯が増加していて、買い物や食生活支援といった地域課題を解決する仕事をしたいとの考えから、袋井市（地域包括ケア推進課）や社会福祉協議会から助言などの支援を受けながら、2017年から高齢者向けの移動販売を始めました。移動販売は、遠方へ出かける手段のない高齢者が必要としている米、野菜、惣菜、日用品などを販売するだけでなく、高齢者世帯の安否確認や見守りの役目も担っています。

実践の問題点及び解決方法

移動販売車の駐車スペースの確保は、地域の自治会長様などに理解していただき、協力を求めます。

取り組みの成果

移動販売の認知度が広がり、高齢者の利用者が増加し、移動販売車が1台から2台になりました。これからも、高齢者が安心して暮らせる街づくりや食生活支援、地産地消による地域の生産者への支援などを継続していきたいと思います。

今後の取り組み

2012年から取り組んでいる食品残渣を堆肥に変え、その堆肥を農家に供給し、農家は生産物を消費者へ提供するといった循環を、民間業者まで含めて大量の飼料化を実現し、循環型社会（リサイクル・ループ）の実現に取り組んでいきたいと思っています

◇「とれたて食楽部」、「Ｈｏｎｅｙ！ハニー！！」は、厚生労働省「第9回健康寿命をのばそう！アワード」（介護予防・高齢者生活支援分野）厚生労働大臣 優秀賞 企業部門を受賞しました。

14 SDGs推進役としての「食」の重要性

SDGs推進役としての「食」の重要性

2023年は2016年から2030年までに達成を目指すSDGsにとって、8年目の折り返しの年でした。しかし、2023年の9月にニューヨークで開かれたSDGsサミットでは進捗状況として、期限内の達成に向けては非常に厳しい状況にあることが示され、強い危機感が共有されました。

日本でもSDGsという言葉の認知度は高まったものの、本質的な目標達成に向けた取り組みが進んでいるとは言い難い状況です。

では、残り7年でSDGsの取り組みを加速させるにはどうするべきか。SDGsの取り組みについて語られる際にしばしば「レバレッジポイント」という言葉が使われます。「レバレッジ」とは「テコの原理」のことで、小さな力でも加える場所や仕組み次第で大きな力を生み出すことを意味しています。そして、レバレッジポイントとはその力を加えるポイントを指します。

SDGsの17の目標はそれぞれ密接に関連し合っているということはよく言われていることですが、その関連性の中から解決に向けて高い効果が期待されるレバレッジポイントを見つけることが、SDGs達成に向けたカギになります。

そうした観点で「食」を見直すと、SDGsにとってのレバレッジポイントとしての重要性が見えてきます。すでに昨年度から2年続けて、4つのテーマが取り上げられたことからも「食」がさまざまな社会課題分野に関連していることがわかります。昨年度の「食品ロスの削減」、「プラスチック廃棄物の削減」、今年度の「持続可能な食材調達」、「店舗運営の省エネ化」はそれぞれ飲食業にとっては身近なテーマでありつつ、SDGsの視点から見れば複数の目標にまたがって関連してくるテーマになります。

それ以外にも近年急速に全国で取り組みが拡大している「こども食堂」も「食」を入り口とした活動で、貧困対策に始まり、今では地域のつながりづくりや学習支援、防災の枠組みなど多岐に展開されています。

また、地球規模で対策が急がれる気候変動についても「食」が大きな影響を与えています。21年7月に発表された世界自然保護基金（WWF）の報告書「Driven to Waste」によると、食品ロスに由来する温室効果ガスの排出割合は全体の8～10%を占め、自動車からの排出量とほぼ同等と言われています。

私たち一人一人にとっても「食」は重要な要素です。何を食べるかによって「栄養」のバランスが変わり「健康」に影響しますし、人によってアレルギーなど体質上食べられないものもあります。また、文化、風習、宗教などによって食べるもの、食べないものに違いがあったり、食べ方に特徴があったりしますので、異文化理解、多文化共生という観点からも「食」は大事なテーマの一つになります。

このように、「食」は私たちの日常に欠くことのできない要素であるからこそ、非常に多くの目標に関連しますし、少し意識を変えるだけで大きい波及効果を期待することもできます。その反面、新型コロナウイルスの流行以降は食品のテイクアウトが増えてプラスチック容器の廃棄量が増えてしまったり、ロシアのウクライナ侵攻の影響で輸入食材や肥料の価格高騰が起きて食品価格が値上がりしたり、他の目標に関連する事柄からも影響を受けやすい面もあります。

だからこそ、サステナビリティという広い視点で食を捉えることで、単なるエコ活動ではなく、経営上のリスクの低減、あるいはメリットの増進という観点でぜひ多角的な取り組みを進めてみてください。

静岡県飲食業生活衛生同業組合
飲食業持続可能な経営推進事業
ワーキンググループ　専門アドバイザー
一般社団法人ローカルSDGsネットワーク
代表理事　木下　聡