

2021 年 10 月 22 日
株式会社ビオスタイル

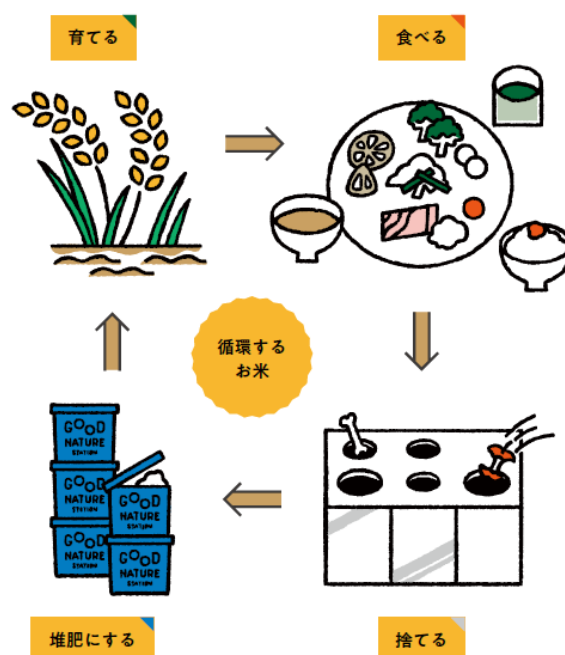
～食品ロス堆肥で作ったお米を初収穫～ お米の循環型産業プロジェクト本格始動

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION では、循環型農業を実践する「NPO 法人日本食品リサイクルネットワーク」と「近江園田ふぁーむ」に協力を依頼し、施設内の食品廃棄物をコンポスト（生ごみ処理機）で農業用肥料に生まれ変わらせ育てたお米を、今年初めて収穫しました。



施設のコンセプトでもある『信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする“GOOD NATURE”なモノ・コトが集まる場所。』の提案のもと、開業前から施設内で排出される食品廃棄物を大地に返すプロジェクトを実施。食品廃棄物を農業用肥料として活用することで、循環型社会を実現し、持続可能な開発目標（SDGs）の達成を目指した取り組みを進めてまいりました。

循環するお米のサイクル



施設内の NPO 法人日本食品リサイクルネットワーク関西支部によるサポートにより、レストランやホテルから出た食品廃棄物を、施設内のコンポストにて堆肥化。施設内のコンポストは1次処理用装置で、^{さんし}残滓や食品ロスを微生物の力で発酵・分解させたものを「近江園田ふぁーむ」に持ち込み、米ぬかやくず米、大豆カスなどと混ぜ込んでさらに熟成、堆肥化し、肥料として活用してお米を育ててもらいます。そして、収穫したお米「えんこう米」を施設内で販売やレストランで提供することで、“循環する”サステナブルなお米が出来上がりました。

スタッフも一緒に「えんこう米」の田植え・稲刈りを実施



5月実施の田植えの様子



9月実施の稲刈りの様子

5月の田植えと、9月の稲刈りの作業に、館長を始めレストランのシェフや販売スタッフ、ホテルのコンダクターなど施設に関わる様々な業種のスタッフが参加。「近江園田ふぁーむ」の会長・園田耕一氏レクチャーのもと、食味の良い品種「夢ごち」を植えました。

田植えは、化学肥料を使う場合、畝間を18cm程度空けるのが一般的ですが、食品廃棄物由来の堆肥を使う田んぼではさらに広い30cm間隔で作業。稲刈りは、束にした稲穂を半々にしてねじり天日干しにする“稲架掛（はさか）け”まで体験しました。

近江園田ふぁーむについて



滋賀県近江八幡市で農業を営み、食品廃棄物の堆肥化による循環型農業を実践。会長の園田耕一氏は、会社員を経て家業である農業を継ぐ。高齢化や人手不足などを理由に離農した近隣の人たちの農地も管理しているため、現在は約220haもの広大な土地で米や麦、大豆などを育てている。

2002年には滋賀県から「エコファーマー」認定を受け、04年からは食料廃棄物由来の堆肥を使うお米「えんこう米」の栽培を開始。会長自身の名前から“園”と“耕”の字を取ったネーミングには“縁幸”の意味も込められている。

「えんこう米」の販売・イベントについて



GOOD NATURE STATION の1階 MARKET にて、「夢ごこち・コシヒカリ・ヒノヒカリ・ひろめぼれ」4品種を販売中（2 kg 982 円～）。同フロアのレストラン「ERUTAN」では、ブッフエスタイルのモーニングとディナーコースの一品でも提供しております。

お米を使ったゲームや、スタッフが実際に田植えをした品種の「夢ごこち」とレストランで食べられる「ひのひかり」の2品種が試食できる「えんこう米 新米イベント」も、10月30日（土）・31日（日）13時～16時に1階 MAENIWA にて実施します。

今回のリリースに該当する SDGs 項目



食品ロスの削減、循環型農業への挑戦／(株)ビオスタイル

BIOSTYLE PROJECT ガイドライン	該当する項目
① GOOD for Health	
② GOOD for Minds	
③ GOOD for Locals	
④ GOOD for Social	●
⑤ GOOD for Earth	●

(株)ビオスタイルについて

(株)ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

本リリースに関するお問い合わせ・取材について

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当： 中久保・石井

TEL：075-352-6677

e-mail：nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)