

京都GPN-news vol. 25

京都グリーン購入ネットワークニュース

* 東北地方太平洋沖地震によって亡くなられた皆様のご冥福をお祈りするとともに、被災地の皆様心よりお見舞い申し上げます。また、福島原発の事態が一刻も早くおさまるよう願っています *

報告①

第3回エコホテル旅館フォーラム

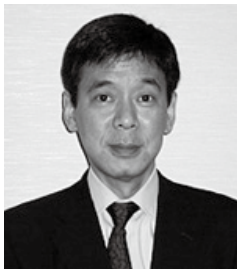
TOPICS

京都グリーン購入ネットワークでは、エコツーリズムをすすめるため、ホテルや旅館の環境の取り組みの推進を2005年から行ってきました。その間、ホテルや旅館のみなさん、そして利用者側へのアンケートを行い、2010年度も、ホテルや旅館にの取り組み状況を調べるためにアンケートを実施。また、ホテルや旅館のみなさんと、環境の取り組みをすすめる一斉行動「じねんの旅キャンペーン」を行いました。2月2日（水）にはこれらの取り組みの結果報告会として「第3回エコホテル旅館フォーラム」をメルパルク京都（京都市下京区）で行い、約50人が参加しました。



基調講演

Lecture



京都府立大学大学院 准教授 宗田 好文 氏

今、市民意識が大きく変化をしており、ここ10年で8割の人が環境を意識した生活を送るようになってきていると言われています。

京都の観光は、日本が高齢化により、ここ30年で観光客は中高年の方が中心になっています。これは、これまで考えられてきたぜいたくといったものが、通用しなくなっていることを意味しています。性別で見ても女性が圧倒的に多いのも特徴です。男性も、近年、回復傾向にあるものの、これは、女性に連れられてきている男性が増えてきていることを意味しています。こうしたことから、現在の京都観光の中心は、中高年の女性であり、これらの方は、最も節約意識が高く、環境に関心があるということを確認しなければならないと思います。つまりは、こうした環境意識を捉え

ないとホテル・旅館は、今後生き残っていけないということです。国別で見ても、中国人観光客が大きく伸びてきていますが、京都は、まだまだ欧米からの観光客が圧倒的に多い状況です。日本人もこうした欧米人の考え方に近くなってきており、質素さやリーズナブル感・お得感といったものを求める成熟した感覚を持つようになってきているということを確認しなければならないと思います。

また今後伸びる観光要素として、①世界遺産（自然遺産）、②エステ、③グリーンツーリズムが挙げられます。特に、グリーンツーリズムについては、先ほどのエコからグリーン・アグリといった流れが進み、農のブームが到来するとも言われています。こうしたことから、京都観光にとっては、スローフードといったものが、一つのキーワードになってくると思います。

— パネラーからのコメント —

● 京都グリーン購入ネットワーク 事務局 下村 委津子 氏

「京都 旅館・ホテル環境ガイドライン 2010 調査報告を行いました。アンケートで調査を行いました。回答率は15%程度、しかし前回より旅館からの回答が増えました。ガイドラインの基礎項目（全14項目中10項目以上）の達成率は57%。未達成ところを見ると8項目程度の達成度が多かったようです。今後の工夫に余地のある項目は、雨水利用でのエネルギー対策と残飯発生や過剰アメニティーの抑制です。アメニティーグッズの持参についてはお客様に宿泊前をお願いするなどの工夫を「じねんの旅」キャンペーン（京都GPN主催）でも掲げたのでぜひ実行に協力して欲しいです。」

● コープイン京都支配人 近藤 格 氏

「節電や節水を積極的に取り組んでいます。食べ残しを減らすため、朝食はビュッフェスタイルにしたところ、お客様は食べたい分だけ取るので、食べ残しは毎回ボール一個くらいに納まるまで減りました。」

● 旅館「お宿吉水」 菅 貴広 氏

「お客様自身によるセルフサービスを旨として、布団の上げ下げやごみの分別までもお客様にお願いしています。予約のときにお客様へきちんと説明すれば、宿泊後に苦情を言われるどころか、むしろ「その方がくつろげる」と喜ばれています。」

● 美山自然文化村 河鹿荘 高御堂 厚 氏

「地元の事業団体と共に美山エコツーリズム推進協議会を2010年4月に作りました。地元の人達や訪れる人との「つながり」をキーワードにエコハイキングなどを行っています。地元の食材を使った料理も力を入れています。」

ディスカッション

Discussion

(敬称略)



最近の宿泊客の雰囲気は変わってきましたか？（宗田）

・吉水ではお客様が宿泊される前にセルフサービスであることを、説明し続けています。この方法に合った方が利用するので、全く問題は起きていません。あまり旅館側からサービスしないことも、それが嬉しいというお客様には歓迎され、外国人からも受け入れられています。（吉水 中川）

・最近の宿泊客は成熟しているので「至れり尽くせり」型のサービスを求める人の他に、適度に「放つとかれる」ことを求める人が現れてきました。後者は「心の豊かな人」ではないかと思えます。そのような人の泊まるところが吉水の理念に合っているのでしょうか、今後この傾向は早く進むでしょう。（宗田）

・コープイン京都では元々学生の利用が高かったので、エコロジー意識も高かったと思います。最近はじゃらんや楽天トラベルなどの旅行会社からの評価も上がっています。（コープイン京都 近藤）

・インターネットでの評価、口コミは非常に大事です。旅行者はネットの口コミを見て宿泊先を選定するようになってきています。（宗田）

・美山エコツーリズムはグリーンツーリズムだけでなく、地元観光収入をもたらす意義があります。今後は体験交流もエコツーリズムに生かして行きたいと思えます。（河鹿荘 高御堂）



エコホテル・旅館のネットワークはありますか？（会場から）

・今は無いので、他のホテルに勉強しに行っています。今後ネットワークは欲しいと思います。（コープイン京都 近藤）

・観光を業にしているところが主体となって設立・運営するのが良いと思います（京都GPN下村）



京都観光案内所でエコホテル・旅館を紹介するようにしてはどうですか？（会場から）

・観光と環境は、府と市が一体となって進めていこうとしていますが、まず民間で取り組みを始め、それを自治体が発展させるようなやり方を考えています（京都市）



左からホテル「コープイン京都」支配人 近藤 格氏、
旅館「お宿吉水」中川 諒美氏、
美山エコツーリズム推進協議会
美山自然文化村 河鹿荘 高御堂 厚氏

社員食堂で地産地消 2010 報告会

2010年度は、食のグリーン購入をすすめるため、社員食堂や学生食堂で地産野菜の利用をよびかける、おいしおす京都”地産地消キャンペーンを行いました。このキャンペーンの報告会を2011年2月24日（木）キャンパスプラザ京都（京都市下京区）にて行い、約50人の参加者が集まりました。

“おいしおす京都”地産地消キャンペーン夏・秋の結果報告 ～地産地消によるCO₂削減効果の試算結果～

発表者：京都グリーン購入ネットワーク幹事 伊東 真吾氏

夏のキャンペーン実施期間（7月から8月）が夏野菜の出回り時期であり、取り組みやすい時期でもあり、今年度は昨年を上回る15の企業食堂が参加、また、秋のキャンペーン（10月から12月）でも府内の20の食堂の参加を得ました。アンケート結果から、企業食堂が使用した地元産食材は野菜が58%、米30%、肉9%となっており、やはり野菜は入手しやすかったと考えられます。使用した食材（野菜）の重さと産地データをもとに、府内産食材（農産物限定）の利用によるCO₂削減効果（輸送エネルギー削減効果）を計算したところ、99%の削減につながっていました。取り組みによる価格の変化については、

「変わらない」との回答が78%となっており、価格を変えなくても、仕入れの工夫によって取り組めることがわかりました。取り組んだ企業の評価として、新鮮で美味しい（価格も高くない）、お客様満足度の向上、農業・農産物への関心向上、野菜の特徴や効果を知ることができた、地元への関心の向上等が上げられています。また、大変だったこととして、夏の高温による野菜の価格上昇や地元産の入手に苦労されていたり、京都産を入れるために仕入れ業者の協力が必要だったとの回答がありました。京都産食材の利用を今後も今回の規模で継続する企業は89%と頼もしい結果となっています。

話題提供

京都大学生協における地産地消の取り組み

京都大学生協生活協同組合 食堂部門統括長 中島 達弥氏

学生食堂は、学生が社会に出る前に（人の親となる前に）最後の食育を受ける場であり、京都大学生協は「学生の食の自立」を支援するため、食育活動に取り組んでいます。京都府水産事務所との連携により、丹後の海のアカモクを利用した健康にも環境にも良いメニューが誕生しました。また、京都府ふるさと共援活動に取り組む京大農学部では、丹後上山地区で古代米の栽培に取り組み、学生食堂での提

供。ご飯1杯あたり3円を上山基金として価格設定し、販売期間中に集まった13万円は地域の鳥獣対策に充てられました。地産地消の取り組みには安心・安全が大切であり、お互いの顔が見える関係が大切であると考えています。一過性のイベントに終わることなく、生産者サイドにメリットとなるよう長期的な取り組みとして、積極的に取り組んでいきます。

話題提供

社員食堂での地産地消の取り組み ～地産地消でCSR～

（株）島津製作所 人事部厚生グループ副主任 上田 美景氏

島津製作所は、従業員の活力と健康増進のため、美味しさと食の安全を迫及した結果、採れたて・新鮮な地場の食材の利用に行き着き、地産地消の取り組みを開始しました。あわせて、地元の食材を使うことにより地域産業の活性化やCO₂排出量の削減をすすめています。これらにより、「人と地球の健康」への願いを実現しようと取り組んでいます。京都三条工場で、2006年に食堂を新設するにあたり、①「活力」がみなぎる、②「気分転換」ができる、③「健康増進」がはかられる、④「情報交換」

ができる、という4つのコンセプトを提示し、給食委託会社を決定しました。工場内に2箇所ある食堂では、オートレジシステムと社内イントラネットを活用し、栄養価などを様々な情報を提供しています。オープン当初より利用者も増えており、地産地消メニューは好評です。2009年より京都GPNのキャンペーンに参加、京都府の「たんとおあがり京都府産」にも認定され、2010年には島津環境・社会報告書に地産地消の取り組みが掲載されました。

栄養士の視点から見た地産地消

(株)堀場製作所食堂運営会社 / (株)典座 管理栄養士 田中 利恵氏

堀場製作所の給食委員会は、福利厚生担当者、給食業者から管理栄養士、健康管理部門から保健師、

グループ会社代表などで構成され、食の安全・安心の確保と利用者の健康保持・増進のための食堂づくりについて積極的に取り組んでいます。地産地消の取り組みとあわせて、栄養情報の提供、そして健康管理部門と連携したヘルシーメニューの提供を行っています。毎日京都府産の野菜を使って、ポスターやポップをつくって産地を記載したり、地産地消フェアでは、サンプルケースに京野菜の実物を展

示し、アピールしていました。ほとんどの野菜には旬があり、その時期はカロテンやビタミンなどの栄養素が3~4倍になります。旬の野菜は、その季節に、その野菜に合ったストレス（暑さ、寒さ）を受けるようになっていて、その結果、栄養価が高まります。安いだけでなく、美味しく、そして、健康増進にも貢献できるのが「旬」の野菜です。お客様の喜びや楽しみに貢献、そして地元、地球に貢献するため、地元の野菜を使って、季節を楽しめるメニューをこれから増やしていきたいです。

ディスカッション 「京都の社食から 地産地消に取り組んでよかったこと」

Coordinator



コーディネーター：

龍谷大学法学部教授 富野 暉一郎 氏

●生産者～食べる人をつなぐ

「食べる人の反応を生産者に返していくことで、生産者がより安定、安心できる食材を生産していける仕組みにつながるのではないか」との意見がありました。会場の方々からも、「生産者、流通業者、消費者が、互いの情報の決め細やかなやり取りが重要」、「コストなどの情報もオープンにできれば、ニーズのマッチがしやすくなるし、それに見合うように農家は生産することもできる」、「生産者側でも組織づくりをしていきたい」といった意見がありました。食堂を運営している業者からは、「価格のことをオープンにするのは難しい。やはり安く仕入れられるところから仕入れる為にやり取りをする必要がある」、「間に業者も入るし、生産者と直接話す機会もこれまであまりなかった」と課題も見えてきました。

●魚の地産地消

魚の地産地消についても議論されました。提供する側は、「いつも数種類届けることになるので、難しいが、月に何回利用したい、事前にこの種類の魚を、とっておいてもらえるとやりやすい」、「京都の魚は京都でほとんど食べられていない。どこに持っていけば食べてもらえるのか、そういう情報が欲しい」といった意見がありました。

●CSR活動にもなる

地産地消推進によって、「社員が元気になって、いい環境でいい仕事ができる。これは、意外と見落とされがちな“社内のCSR”ではないか」、「管理栄養士がいる、給食運営委員会がある、そんな食堂はどちらかというと少数。ノウハウをもっと広げ、社会で共有していくことが必要」という声も、企業食堂の所有者側からいただきました。また、食堂運営社側からも「一日に何千・何万という食事を提供しているだけで、社会的な責任があるはず。運営側としてどういう仕事をしていきたいのか、何をしていくべきかを考えることが大切」という意見がありました。

最後に、「多くの人が多様なやり方でやることで、地産地消が拡大するのでは。食堂、生産者とどうつないでいくのが今後の行政、生産者、私たち消費者の課題。実践のケースを積み重ねていって、理解を得ていくことが必要」ということを共有して、地産地消をすすめていくための方向性を会場の皆さんで確認しました。

京都グリーン購入ネットワーク会員数 (2011年3月現在)

■会員数：149 (内訳：企業 110 自治体 6 団体 23 個人 10)

新入会員……オムロン・パーソナル株式会社/株式会社リヴ/株式会社リキデン/個人 一人

会員募集中!

●掲載された団体にお問合せを希望される場合は事務局までお尋ねください。

お問合せ/入会申込み

京都グリーン購入ネットワーク事務局 <http://www.k-gpn.org>

【TEL】075-241-4664 (FAX同じ) 【E-mail】kgpn@dolphin.ocn.ne.jp

〒604-0932 京都市中京区寺町通り二条下る呉波ビル3階 特定非営利活動法人 環境市民 内



京都グリーン購入ネットワーク

※このニュースレターは以下のみなさんが原稿をまとめました。

四方 純子 (京都府農林水産部食の安心・安全推進課 食育・地産地消担当 副主査)、新堀 春輔 (インターン・一般財団法人 地域公共人材開発機構 一般職員)、松尾 俊介 (ボランティア・ブロガー)、松浦 新悟 (亀岡市 環境市民部環境政策課 環境総務係)