



# ゼロ・ウェイストを目指す 食品スーパーから始まる 地域のエコサークル

## 株式会社渥美フーズ

### はじめに

近年、気候変動や格差拡大といった地球規模の問題に対する危機感から、持続可能(サステナブル)な社会の形成を模索する動きが世界全体で広がっている。

こうした動きに対し、より多くの企業がこれからの一歩を考え踏み出すために、本シリーズでは本業を通じてサステナブルな社会の実現に向け挑戦する先行企業を取り上げる。

第12回は、愛知県田原市に本社を置く株式会社渥美フーズ(以下、渥美フーズ)を紹介する。同社は食品スーパーとして、量り売りやリユース容器の導入、店舗から出る生ごみのアップサイクルなど、ごみを出さないゼロ・ウェイストな店づくりを推し進めている。食の安心と豊かな環境を守る、個性派スーパーを追った。

### ゼロ・ウェイストを可能にする 食品スーパー

愛知県豊橋市にある食品スーパー、「ビオ・あつみ エピスリー豊橋」。店内の中央に、木製の枠組みに囲まれたスペースがある。量り売りコーナー「Smart Shop(スマート・ショップ)」だ。中には調味料やパスタ、ドライフルーツやお菓子など約百種類の商品が並ぶ。選んだ商品を持参した容器にほしい量だけ入れて電子はかりに置くと、金額が自動で算出される。プリントアウトされたラベルを容器に貼り付けてレジに持っていく仕組みだ。ちなみに、容器代がかからないこともあり、パッケージ商品よりも2割ほど安い。

持参した容器で買い物ができる場所は他にもある。例えば、総菜コーナーはデパ地下のような対面販売で、店員に容器を渡し、好きな総菜を詰めてもらう。

ここはごみを極力出さない、環境に配慮した買い物スタイルが実践できるスーパーなのである。

### 地域の食と健康を育む

「ビオ・あつみ エピスリー豊橋」を経営しているのは、田原市にある渥美フーズだ。渥美半島を中心にスーパーマーケットを6店舗、レストランと産直マルシェを各1店舗展開している。

同社の店舗に並ぶ商品は、一般的

なスーパーのものとは少し異なる。野菜や果物は地元産もしくは国産の、農薬や化学肥料をできる限り使っていないものを選び、加工食品も添加物を使用していないものにこだわっている。洗剤などの日用品も、環境にやさしくオーガニックな商品を取りそろえる。

渡会一仁社長は「20年以上前は、普通のスーパーを経営していました」と話す。当時は、渡会社長も食の安心・安全や環境問題にはあまり関心がなかったという。

そんな渡会社長の意識を大きく変えたのが、こだわりの味協同組合の富永昌良理事長との出会いだった。「富永理事長に店内を案内していた時、『大豆と小豆の違いが分かります



ビオ・あつみ エピスリー豊橋(豊橋市三ノ輪町)



ビオ・あつみ エピスリー豊橋内の量り売りコーナー「Smart Shop(スマート・ショップ)」

か?』と聞かれたんです。私は正確に答えることができませんでした。私はそれなりの期間を食品小売業界で過ごしてきましたが、お客様に売る商品のことを、自分は何にも理解していなかったんだ、ということに気付かされましたね」と渡会社長は振り返る。

食の知識を底上げすることを決めた渡会社長は、富永理事長を毎月講師に招き、社内勉強会を始めた。自らを「知ってしまった以上見過ごせない性格」と称する渡会社長。食の知識を深めるにつれ、食品添加物や遺伝子組み換え、海外産などはなるべく避け、健康や環境に良く、おいしく安心して食べられるものだけを選んで仕入れるようになったという。

こうして同社は、食の安心・安全を徹底的に追求し、地域のお客様から信頼を寄せられるローカルスーパーへと成長した。

## 一冊の本がゼロ・ウェイストへの背中を押す

しかしながら、ごみ問題に関しては、「やらなくてはいけないという意識はありましたが、本格的には取り組めていなかったんです」と渡会社長は明かす。

渡会社長の背中を押したのは、お客様から贈られた一冊の本だった。『ゼロ・ウェイスト・ホーム』という、ごみを出さないライフスタイルを紹介した本だ。「『わー、すごいな』と、目から鱗が落ちました。我々にもできることがたくさんあると感じました」と渡会社長は話す。

こうして渡会社長は、1年後にオープンを控えていた「ビオ・あつみ エピスリー豊橋」を、急遽ゼロ・ウェイスト・スーパーへと変更。ごみを出さないた

めにはお客様にリユース容器を持参してもらおうのが一番と考え、ワインのウォークインセラーにする予定だったスペースを量り売りコーナーに作り変えた。また、青果や精肉、総菜など各部門に直面販売を導入し、持ち込みのリユース容器に対応できるようにした。

2019年のオープン以降、量り売りやリユース容器を利用するお客様は少しずつ増えている。しかし、まだまだ手ごたえを感じるには至っていないという。渡会社長は、「なかなか難しいとは思いますが、諦める気はありませんので、これからも続けていきます」と意気込む。

## 新たな経営理念 ～「エコサークル」とは

渥美フーズはこのほど、自社の経営理念を刷新し、「エコサークル」という概念を新たに追加した。エコサークルとは、持続可能な社会の実現に取り組む人や企業を有機的に繋ぎ、豊かで幸せなエコロジー・エコノミーを循環させる活動のこと。「5年後の渥美フーズのビジョンと成長ストーリーを考えよ」という課題の答えとして、若手社員たちから提案を受けたものだ。「若手たちからエコサークルの話聞いた時、すごく活力が湧いてきましたね」と渡会社長は振り返る。こうして同社は、新たに掲げたエコサークルという指針のもと、環境への取り組みをさらに加速させている。

## デポジット容器を導入 ～エコサーキュラーキャンペーン

2021年11月、同社は全店舗に「デポジット容器」を導入した。デポジットと



株式会社渥美フーズ  
代表取締役社長 渡会 一仁 氏

は、一時的な預り金や保証金のこと。デポジット容器に入れた商品を購入する場合、デポジットとして100円が代金にプラスされる。購入したお客様から容器を返却してもらえば、デポジットを返金し、返却された容器は洗って殺菌したのち再利用するというシステムだ。現在デポジット容器で購入できる商品は、ミニトマトやベビーリーフ、梅干し、砂糖やプリンなどがあり、少しずつラインナップを増やしている。

また、同社はデポジット容器の利用を広めるため、デポジット容器に貼られたシールを集めると景品がもらえる「集まれ!エコサーキュラーキャンペーン!」を全店舗で実施した。「おかげさまで、多くのお客様にご参加いただきました。身近な例ですと、私の妻も参加しました。驚いたことに、キャンペーンが終わった後も、妻はデポジット容器やリユース容器を使い続けています。デポジット容器やリユース容器を使えば、『ごみ出しが楽』とか、『割安で購入できる』とか、合理的な買い物だと気が付くと人は行動を変えるのかなと思いますね。ただ、何をきっかけとして気が付くのかは分かりません。ですから、こ



うしたエコな買い物のメリットを面白おかしくファッションブルに伝えていけるよう、これからもいろいろな取り組みを試していきます」と渡会社長は話す。

## 農業と生ごみの堆肥化で循環システムを構築

2021年、渥美フーズは食品スーパーの枠を越え、農業へと新規参入した。6,000坪の自社農園で、レモンやオリーブ、梅、山椒など13種類を栽培している。農薬や化学肥料などは一切使用していない。収穫はまだ先だが、エコサークル活動の一環としてお客様向けに収穫イベント等を開催していくほか、収穫物はスイーツなどに加工して店頭で並べる予定だ。

畑の肥料として使っているのが、同社の各店舗で排出される生ごみから作った有機堆肥だ。これまで生ごみは専門業者に回収してもらい焼却処分していたが、2021年12月より、豊橋市内の空き牛舎を利用して生ごみの堆肥化を進めている。

堆肥作りに関しては全く知識がなかったという渡会社長。なるべくエネ

ルギーやコストをかけずに作る方法はないかと、堆肥の本を何冊も読み漁った。「江戸時代の製法を見つけて、生ごみを土や落ち葉などとともにミルフィーユ状に積んでおけば堆肥になると書いてあったんです。それなら自分でもできそうだと思います、まずは実験的に生ごみを積んでいきました」。

堆肥の原料は、総菜や弁当の調理で出る野菜くずや卵の殻、グリストラップ<sup>(注1)</sup>の汚泥などだ。これらをコンテナに収納し、社内便で「ビオ・あつみ エピスリー豊橋」に集約する。量は毎日300キログラムほど。それを渡会社長が自ら軽トラックに積み込み、堆肥舎に運び入れる。

「最初の頃はうまくいくのか自信がありませんでした。でも1か月後くらいに少し掘り返してみたら、ちゃんと堆肥になり始めていて。ほっとしましたね」と渡会社長は笑う。

できあがった堆肥は前述の自社農園で使用しており、渡会社長は「農作物の育ちが驚くほど良くなった」と効果を実感している。

2022年10月からは、社員が渡会社

長とともに農業と堆肥作りを体験する「あつみ環境塾」を始めた。「毎週火曜日に2名ずつ交代で来てもらっています。普段は店長とか精肉のバイヤーとかを務めており、農業や堆肥作りの経験はほぼない人たちです。参加した社員のレポートを読むと、『いつもは店内での業務ばかりなので刺激になった』とか、『会社として循環型社会を作っていきたい』等と書いてありました。やっぱりエコサークルへの理解を深めるには、体験してもらうことが非常に大切だと感じますね」と渡会社長は話す。

さらに、同年11月からは堆肥舎で採卵養鶏を始めた。鶏たちを堆肥の上に放し、堆肥になりかけの野菜や堆肥に集まる虫などを餌として与えている。「輸入飼料に頼らず、お店から出る生ごみで十分まかなえることが分かりました」と渡会社長。鶏たちは元気に育っており、毎朝おいしい卵を産んでくれるという。

堆肥作りを試験的に始めてからおよそ1年。2022年時点で生ごみ100トンの堆肥化に成功した。店舗で排



自社農園「OASIS FARM(オアシスファーム)」で野菜を育てる社員の方々



堆肥舎で堆肥を作る社員の方々



堆肥になりかけの野菜や堆肥に集まる虫などを食べる鶏たち

出されるごみの重量は3分の1に減り、ごみの処理費用も大幅に削減できた。焼却処分する生ごみの量が減ったことでCO<sub>2</sub>の排出削減にもつながっている。渡会社長は「『ピオ・あつみ エピスリー豊橋』をオープンしてから、多くの方が見学に来てくださいましたが、これまでは、ごみ庫だけは見せられる状態ではありませんでした。でも堆肥化を始めてからは、『まずはごみ庫から見てください』と自信を持って言えるようになりましたね」と笑う。

お店で出る生ごみを堆肥化し、畑の肥料もしくは鶏の餌として活用する。できた農作物や卵は商品としてお店で売っていく。その過程で排出される生ごみでまた堆肥を作り、農作物や鶏を育てていく。この循環システムを、渡会社長は地域にも広げていきたいと考えている。「今は我々のお店だけですけれど、他の地域スーパーと協力して生ごみの堆肥化や養鶏をやれたら面白いですね。スーパーの生ごみを活用すれば、本当に優れた肥料や卵ができますし、ごみ減量にもつながりますから、チャレンジする価値は十分にあると思います。堆肥については、地域の農家さんに使ってもらいたいですね。このようなエコサークルな取り組みを地域で連携して進め、いずれは全国にも拡大させていけたらと思います」と渡会社長は意気込む。

## できる人が、できることを、 できるだけ

環境配慮に取り組む食品スーパーの先駆的な存在となっている渥美フーズ。渡会社長は「食品スーパーとしてこのようなやり方もあるんだという

ことを示したいと常に思っています。お手本となるような環境配慮の取り組みを成功させて、いずれは全国へ水平展開していく。そのなかで少しでも社会や環境が良くなっていけば」と話す。

そんな環境への取り組みの原動力となっているのは、同社のアイデンティティである、食の安心・安全へのこだわりだ。「我々の願いは、子どもや孫たちがおいしいものを安心して食べ続けられる環境を残すこと、ただそれだけです。自然環境はわずか50年ほどで劣化が進み、50年前に危惧していた未来が現実のものになりつつあります。おいしい水やおいしい空気、おいしい食べ物を、子どもや孫たちの時代に保証するために、できる人が、できることを、できるだけやっていく。それが何より大切なのです」。

未来の子どもたちがおいしく安全な食卓を囲めるように、自分にできることをやっていきたい。そんなひたむきな思いが、時に食品スーパーの枠をも飛び越えて、数々の革新的な取り組みへと結びついている。

## おわりに

環境省の調査<sup>(注2)</sup>によると、家庭から排出されるごみの6割以上を食品トレイやお菓子の袋などの容器包装が占める。実際、スーパーマーケットで買い物をするたびにあふれるほどのごみが出る。ごみを減らしたくても自分の意思ではどうにもならず、ごみ処理に不便を感じたり、環境によくないと罪悪感を覚えたりする消費者もいるだろう。渥美フーズのように、ごみを出さない買い物を選択できるスーパー

の存在は、そんな消費者にとって非常に心強いはずだ。

また、日々の食材の調達の間であるスーパーは、消費者や地域にとって最も身近な存在といっても過言ではない。だからこそ、スーパーによる環境配慮の試みが、消費者や地域の環境意識に与える影響は大きい。

渥美フーズは、「できる人が、できることを、できるだけ」をモットーに、自らの役割と可能性を模索する。そのなかで、各店舗から出る生ごみの堆肥化と農畜産業への活用に挑戦している。知識や経験はほぼゼロのスタートだが、社長自ら鋤を振るう取り組みは実を結びつつある。次のステップは、地域スーパーで協働して堆肥作りや養鶏を行い、渥美半島そして全国を巻き込む好循環を作ること。実現すれば、同社が掲げる「エコサークル」な社会へと確実に近づけよう。

未来の食の安心・安全を守り、エコサークルな社会を実現するために、できる人が、できることを、できるだけやる。そんな思いを原動力に、渥美フーズは環境への先進的な取り組みを次々と打ち出し、食品スーパーとしての自社の責務と役割を真摯に受け止めながら、環境配慮のあり方を私たちに問いかけている。

(注1) 排水に含まれる油脂を除去する装置。

(注2) 環境省「容器包装廃棄物の使用・排出実態調査の概要(令和3年度)」  
[https://www.env.go.jp/recycle/yokic\\_2\\_research/research\\_R03.html](https://www.env.go.jp/recycle/yokic_2_research/research_R03.html)  
(参照 2023/01/24)

(2023.2.13)

OKB総研 調査部 梅木 風香