2025 年 1 月 22 日

報道関係各位

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

食品ロス削減を目指す共創プロジェクト「食とわ」始動

生活者・企業・自治体が取り組む、捨てる食材に新たな価値を生む “わ”｜1 月 22 日公式サイト公開



エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：荒木直也、以下 H2O）は、一般社団法人フードサルベージ（本社：東京都渋谷区、共同代表理事：平井サトシ/長田敏希、以下フードサルベージ）、株式会社地球 Labo（本社：大阪市北区、代表取締役：上野晴人、以下地球 Labo）とともに、2025 年 1 月、食品ロス削減と食への新たな向き合い方の共創を目指す共同プロジェクト「食とわ」を立ち上げました。1 月 22 日には公式ウェブサイトを公開し、地域内外での食品ロス削減や食の循環を促進します。

（ご参照）「食とわ」公式ウェブサイト：https://shokutowa.jp

「食とわ」とは

本プロジェクトは、これまで食品ロス削減や持続可能な社会の実現を目指し、個別に展開されていた家庭用コンポスト実践やサルベージ・パーティ®などの複数の取り組みを基盤としています。

H2O が主体となって、2022 年に兵庫県川西市ではじまった「地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリアプロジェクト」（環境省の食品廃棄ゼロエリアモデル事業に 2022 年より 3 年連続で採択）において、3 社は出会い、協働して食品ロス・食品廃棄物に伴う環境課題に取り組んできました。この食品廃棄ゼロエリアプロジェクトでの取り組みをベースに、生活者が参加しやすく、企業や地域とのネットワークを、同市や宝塚市、梅田エリアを中心に広げながら、新しい価値を共創するプラットフォームとして、「食とわ」プロジェクトが誕生しました。「新しい食べ方をみんなで探す。そのために一人ひとりが食の循環をつくっていく」という想いを掲げ、生活者、企業、自治体の共創を通じて、食品廃棄物を生まない循環型社会の実現を目指しています。

●ロゴマーク

「食とわ」のロゴマークは、「環」「輪」「話」という３つの“わ”をモチーフにデザイン。それぞれが「循環」「つながり」「対話」を象徴しており、参加する全ての人がつながり合い、楽しみながら食の未来を創造していく願いが込められています。



プロジェクトの主な取り組み

●「食とわコンポストチャレンジ」（フードロスゼロチャレンジデイズから改称）



3 週間の家庭用コンポスト体験で「捨てる」から「育てる」を実感するプロジェクト。各家庭のキッチンから出る生ごみを微生物の働きによって分解して堆肥化し、再利用された生ごみの量を見える化します。できた堆肥を持ち寄り、参加者とともに街をみどり豊かにしていきます。2022 年にスタートし、これまで 7 回の開催を通じて、延べ約 420 世帯 1,300 人の参加者とともに、1.3t の生ごみを資源に変えてきました。

●Agripoucher®コンポスト

新しい都市型農業の実現を目指し、製品開発やコンサルティングを行う地球 Labo。同社は家庭用コンポストバッグ「Agripoucher®」を製造・販売しています。この製品は、生ごみを「捨てる」から「育てる」に変えることで、キッチンの中から小さな循環が生まれ、ヒトも地球も笑顔になれる社会がこの先もずっと続くことを願って生まれました。これまでに約 7,000 世帯の家庭、500 か所の教育施設で導入され、環境負荷をかけない暮らしが広がっています。

（ご参照）https://chikyu-labo.com/agripoucher-special/

●「食とわクッキング」（グッド！ネイバー！ミーティング！から改称）



余りがちな食材を持ち寄って即興で調理する「サルベージ・パーティ®」に、コンポストを掛け合わせた、楽しく食品廃棄を減らすクッキングイベント。その場に集まった食材からレシピを考案し、持て余した食材を救出。調理過程の残渣はコンポストを活用し食品ロス・廃棄ゼロを目指します。

●サルベージ・パーティ®

食品廃棄ゼロを目指し、地域拠点づくりや教育プログラムを展開するフードサルベージが、2013 年にスタートしました。料理を通して食品ロスについておいしく楽しく考えるイベントコンテンツです。企業の CSR 活動や自治体主催のイベントとしても活用されています。これまでに全国 50 か所以上で 100 回以上開催され、延べ 10,000 人以上が参加しています。

（ご参照）https://foodsalvage.or.jp/

本プロジェクトの意義について

＜東京農業大学 国際食糧情報学部 国際農業開発学科 准教授 入江満美氏 コメント＞

元気になりたい時、楽しい時間を持ちたい時、おいしい食べ物が食べたくなりませんか？食べ物の栄養は土である「地」から来ています。おいしい食べ物は私たちに栄養を与え、「血」となり、私たちの体を作ります。地球環境の変化が起こる今、これを乗り越えることが必要です。そこで、もう一つの「知」が必要です。皆で知恵を出し合い、未来のために、どう豊かな心で生きるかを考え、行動することが必要です。３つの「ち」を結んで、地域の方と手をつなぎ循環の「わ」が自然に生まれる活動に心から期待し注目しています。

今後の取り組みについて

1 月 22 日に公式ウェブサイトを公開しました。プロジェクトの詳細情報や最新のイベント情報を発信してまいります。また、公式 Instagram では日々の活動やイベントの様子を随時更新していく予定です。生活者や企業、自治体など多くの方々に参画していただき、ともに「食の循環をつくる輪」を広げていきます。

（ご参照）「食とわ」公式 Instagram：https://www.instagram.com/shokutowa

●今後のイベント予定

1 月 25 日（土）・3 月 8 日（土）食とわクッキング（阪急オアシス日生中央店）

3 月 16 日（日）食とわコンポストチャレンジ春編スタート

＜報道関係お問い合わせ先＞

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 メディアリレーション部 TEL06-6367-3181

【参考資料】

エイチ・ツー・オー リテイリンググループの「サステナビリティ経営方針」について

H2O グループは、「地域住民への生活モデルの提供を通して、地域社会になくてはならない存在であり続けること」を経営理念としており、地域のみなさまとのつながりは、グループにとって大切な財産です。私たちはこれまで地域社会から多くの恩恵を受けることで成長してきました。今後も地域の一員として、地域社会の健全で持続的な発展に貢献します。2021年より「地域社会への貢献」を柱にした 3 つの重点テーマと 2 つの基本テーマをグループの「重要課題（マテリアリティ）」と位置づけ取り組みを推進しています。

詳細については、「統合レポート 2024」をご覧ください。

https://www.h2o-retailing.co.jp/ja/ir/library/report/main/017/teaserItems2/00/linkList/00/link/H2O_integrated_report2024.pdf