

本日のプログラムについて

司会 海田晃平

1. 開会のあいさつ
2. CO2可視化実証実験についてのご報告
3. CO2削減に向けての削減事例
4. サステナブル体験コンテンツ紹介
5. 実施したマッチング事業紹介
6. 名刺交換会
7. 閉会

1. 開会のあいさつ

福岡市経済観光文化局観光マーケティング課

デジタルマーケティング係

野田 優 氏

2. CO2可視化実証実験についてのご報告

バックキャストテクノロジー総合研究所

シニアコンサルタント

笠 忠則 氏

MISSION

地球と人の共生のために、
挑みつづける

VISION

脱炭素で
誰も置き去りにしない

会社名	株式会社 バックキャストテクノロジー総合研究所(BCT総研)
設立	平成29年7月3日
資本金	30,000,000円
代表	代表取締役会長 兼 社長 CEO 吉澤 正登 代表取締役副社長 兼 COO 伊藤 大輔
所在地	本社 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目2-20 第3虎の門電気ビルディング5階 大阪オフィス 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場1-3-9 プレミアム長堀ビル3F
TEL	03-5209-2050
FAX	03-3548-8245
事業内容	バックキャストイング手法を用いて、 2050年における「未来」の社会に求められる技術や生活様式を明らかにし、 持続可能な地域や社会への貢献に向け、以下の事業を実施しています。 ★ CO2排出量算定ツール「ファストカーボン」を用いた排出量の現状把握、 削減対策立案支援・削減効果の可視化 ★ 脱炭素に向けた技術導入支援及びコンサルティング

観光分野におけるCO2可視化と削減への動きの背景

- 観光分野における気候変動対策
- 気候変動に対する国内企業の取り組み
- カーボンプライシングの導入

観光における気候変動対策

グラスゴー宣言

- 2021年11月の英国グラスゴーでのCOP26で採択。
- 特定の産業分野である**観光業に焦点**を当てた取り組み。
- 炭素や物質を大量に消費して観光体験を提供する方法をやめて、地域コミュニティと生態系の健全な状態を優先することで、観光は低炭素型の未来への変革をリードします。
- 2030年までにCO2排出量を半減させ、2050年までにできるだけ早くネット・ゼロを達成するという世界的なコミットメントを支持。

グラスゴー宣言に署名した企業・団体は、538。(2022年5月)

<5つの共通手順 抜粋>

- ① 旅行・観光関連の**排出量を測定・公表**します。
 - ② 観光の脱炭素化を加速するために、気候科学に沿った**目標を設定**し達成します。これには、**運輸、インフラ、宿泊、活動、飲食、廃棄物管理**が含まれます。
- (③～⑤は略)



今後、CO2排出量の測定、開示が求められるようになります。
(最近では、海外の旅行会社よりホテルにCO2の可視化に関する質問が来ています。)

気候変動に対する国内企業の取り組み

パナソニック、花王、ソニー、キリン、ホンダ、三菱商事など20社以上の日本を代表する企業が2050年に向けて、「カーボンニュートラル」や「ネットゼロ」といった温室効果ガス排出量の実質ゼロを宣言しています。

これらの企業では、企業活動に関するCO2排出量をゼロ(カーボンオフセットを含む)にすることを目標にしています。

例えば、社員の出張での交通移動、宿泊についてもカーボンニュートラルが必要で、宿泊施設もCO2排出量が少ない、できればカーボンニュートラルな施設が求められます。



今後は、海外のインバウンド、およびビジネス利用者からもカーボンニュートラルな宿泊施設が求められます。

カーボンプライシングの導入

カーボンプライシング(CP)とは、炭素排出に価格付けを行い、脱炭素を促す仕組みのこと。日本では、2028年度から「炭素に対する賦課金」が導入される予定です。

「炭素に対する賦課金」は、温対税と同様に化石燃料の輸入事業者等は、排出分に応じた賦課金が課されます。同制度は価格転嫁を通じ、化石燃料の幅広い需要者に対して脱炭素の取り組みを促すインセンティブを与えます。当初低い負担で導入した上で徐々に引き上げられる予定です。



化石エネルギーを使い続けていては、エネルギー経費が増大します。
そのため、再生可能エネルギーへの転換が求められます。

宿泊施設のCO2排出について

宿泊施設のCO2排出源には、どんなものがある？

エネルギー消費：

ヒーターやエアコンの運転、照明、電化製品の使用などによる電力消費が主な要因です。これらの機器が使用する電力の一部は化石燃料から発電され、その過程でCO2が排出されます。

水の消費：

施設内での水の加熱や配管、排水処理などにエネルギーが必要であり、これによりCO2が排出されます。特に温水の生成には多くのエネルギーが必要であり、これは主に化石燃料を使用したボイラーなどで行われます。

個別包装されたアメニティ：

ホテルや旅館が提供するシャンプーやボディーソープ、歯ブラシ、ボディローションなどは、個別に包装されている場合があります。これらの包装材料や製造プロセスにはCO2排出が伴います。

タオルやベッドリネンの洗濯：

宿泊施設は、ゲストが使用したタオルやベッドリネンを洗濯し再利用します。洗濯プロセスには水とエネルギーが必要であり、特に暖房や乾燥機の使用によりCO2が排出されます。

廃棄物処理：

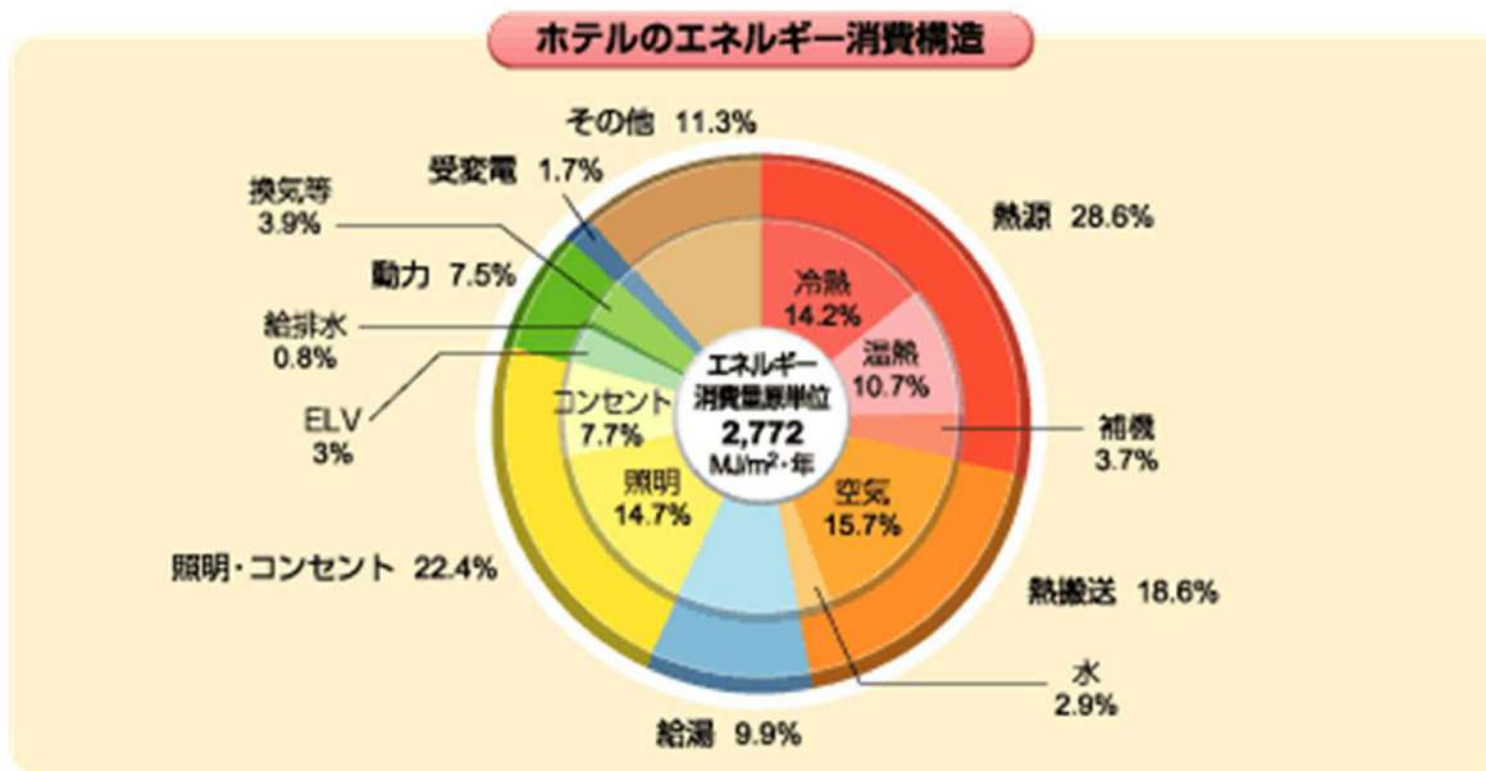
廃棄物の処理やリサイクルに関連するCO2排出があります。例えば、ゴミの焼却や埋立て処分はCO2を放出し、廃棄物の処理過程で発生するメタンも温室効果ガスです。

食品調達と調理：

食品の調達、保存、調理に伴うCO2排出も考慮されます。特に食品の輸送や冷蔵保存にはエネルギーが必要であり、これによりCO2が排出されます。また、食品廃棄物の処理もCO2の排出源です。

本実証実験では、エネルギー消費と水の消費についてのCO2排出量を算出していますが、他にも排出源があることにご留意ください。

ホテルのエネルギー消費の特徴



このデータでは地域熱供給の熱量換算は1GJ/GJとしております。

出展：一般社団法人省エネルギーセンター「ホテルの省エネルギー」より

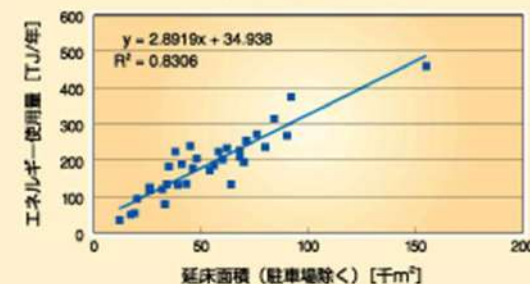
給湯、照明、空調(熱搬送、換気)で50%以上と大きいことが分かります。

ホテルのエネルギー消費および水消費と規模の関係

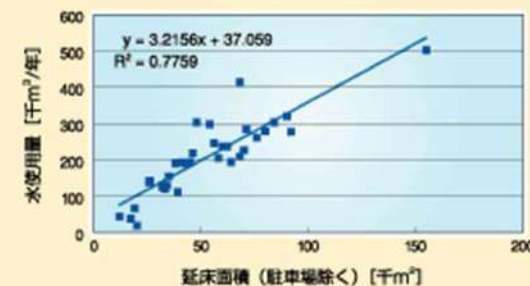
- ホテルのエネルギー消費の特徴は、水使用量が大きいこととエネルギー使用量、水使用量とも規模に比例することです。
- 施設の規模が大きく部屋数、宿泊人数が多ければ、給湯の量も多くなり、給湯の量が多ければ、給湯向けのエネルギーも大きくなります。

ホテルのエネルギー使用に係る分析結果

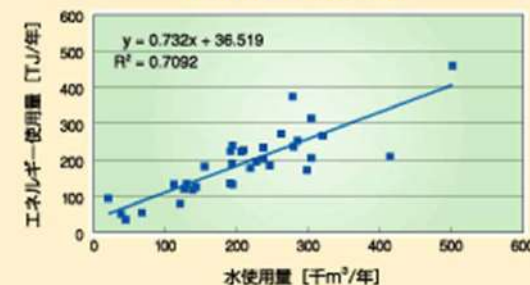
【規模とエネルギー使用量】



【規模と水使用量】



【エネルギーと水使用量】

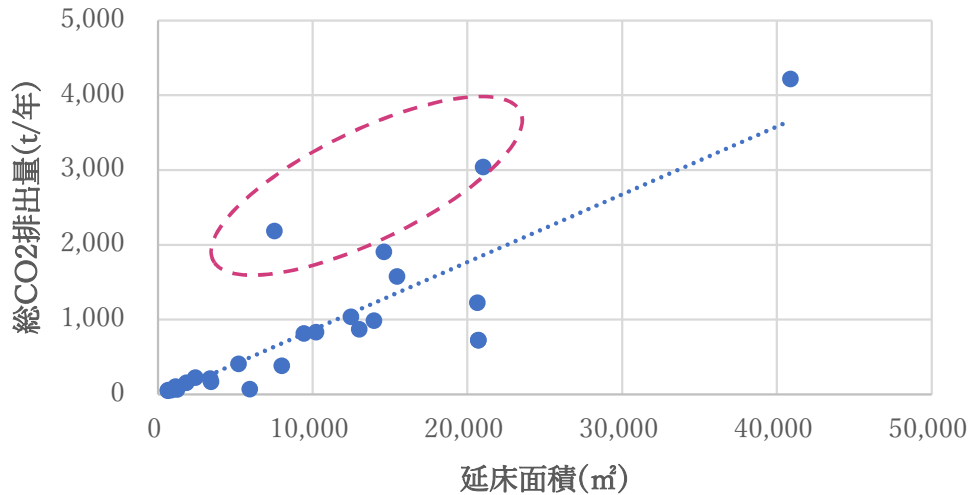


上のグラフは、全国33のホテルを対象に平成15年度に調査を行った結果をもとに作成したものです。対象のホテルの規模は、延床面積から駐車場面積を除いた面積が約12,000~155,000m²、宿泊客室数は約100~1,600です。

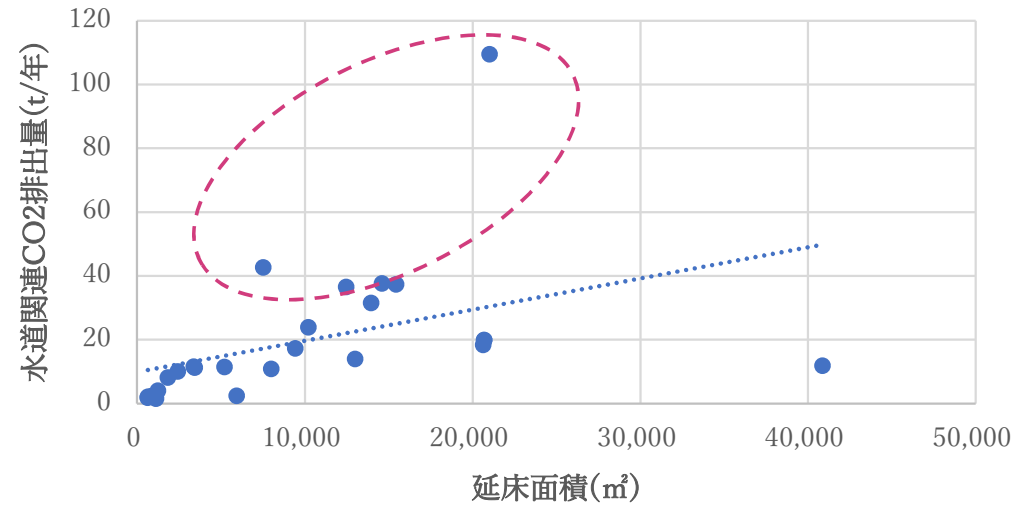
出展：一般社団法人省エネルギーセンター「ホテルの省エネルギー」より

今回の実証実験での結果

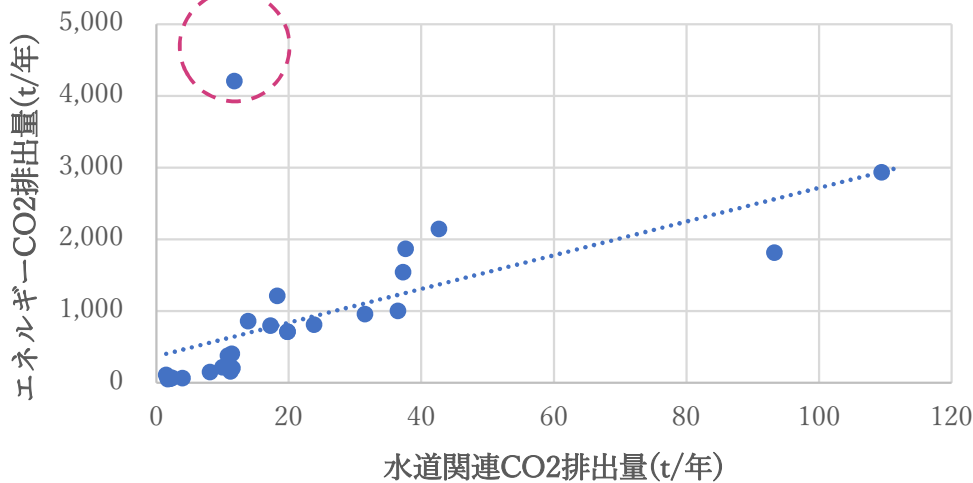
規模とCO2排出量(消耗品除く)



規模と水道関連CO2排出量



水道排出量とエネルギー由来CO2排出量



ただし、**○**については、全体の傾向と外れているため、原因を把握する必要があります。

今回の実証実験でも**同じ傾向**となっていることが分かります

ホテルのエネルギー消費部門

ホテルによって、エネルギー消費部門の構成は異なります。

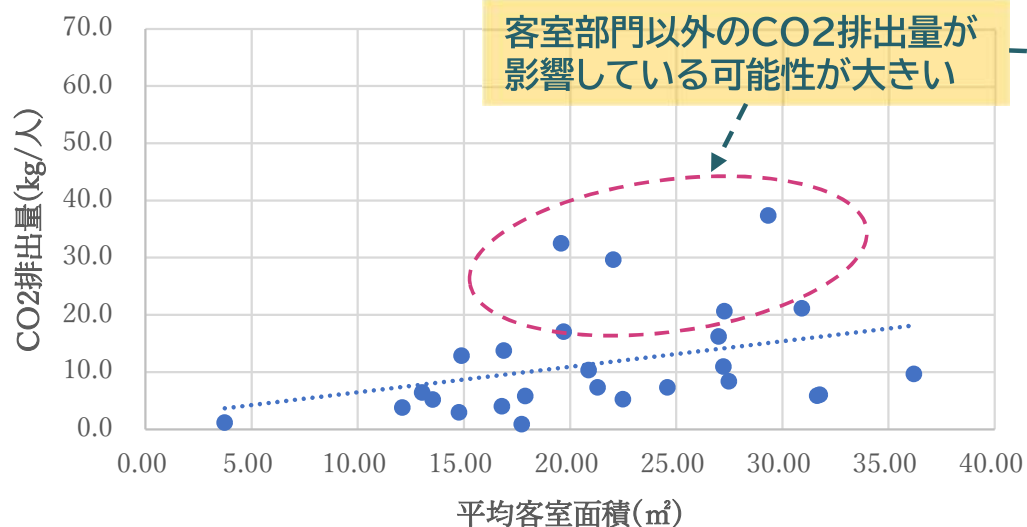
部門	ビジネスホテル	シティホテル
客室（バス・トイレ含む）	○	○
浴場・サウナ	○	○
会議・宴会場		○
プール・トレーニングジム		○
レストラン		○
パブリックスペース（玄関ホール、ロビーなど）	○	○
共用部（廊下、階段、EVホールなど）	○	○
事務所（バックヤード）	○	○
屋内駐車場	○	○

本実証実験では、エネルギー消費部門のトータルのCO2排出量を算出しているため、各施設のエネルギー消費部門の構成によっては、CO2排出量は相対的に高くなっている可能性があります。

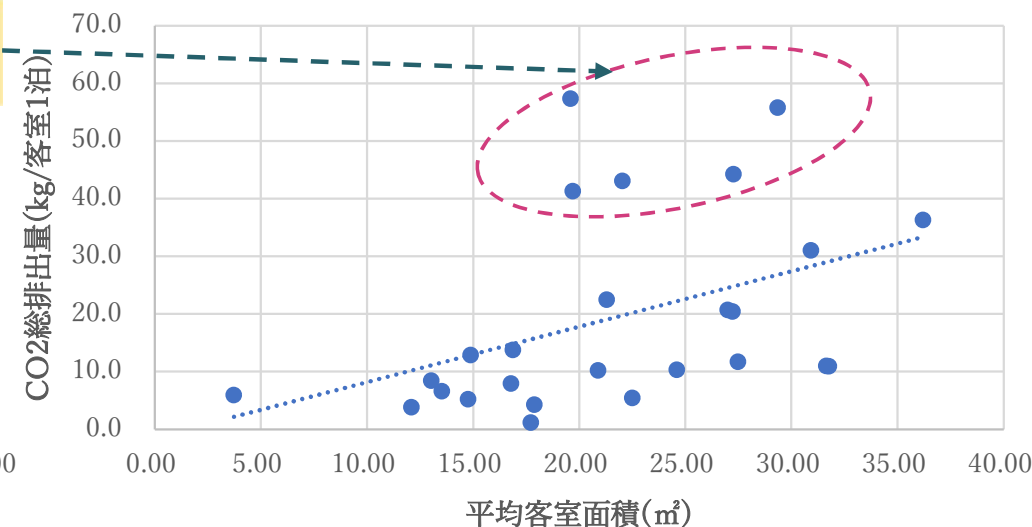
宿泊者1人、客室1泊当りのCO2排出量

客室面積と宿泊者1人、客室1泊当りのCO2排出量の相関

平均客室面積と宿泊者1人あたりCO2排出量



平均客室面積と客室1泊のCO2排出量 (実稼働ベース)



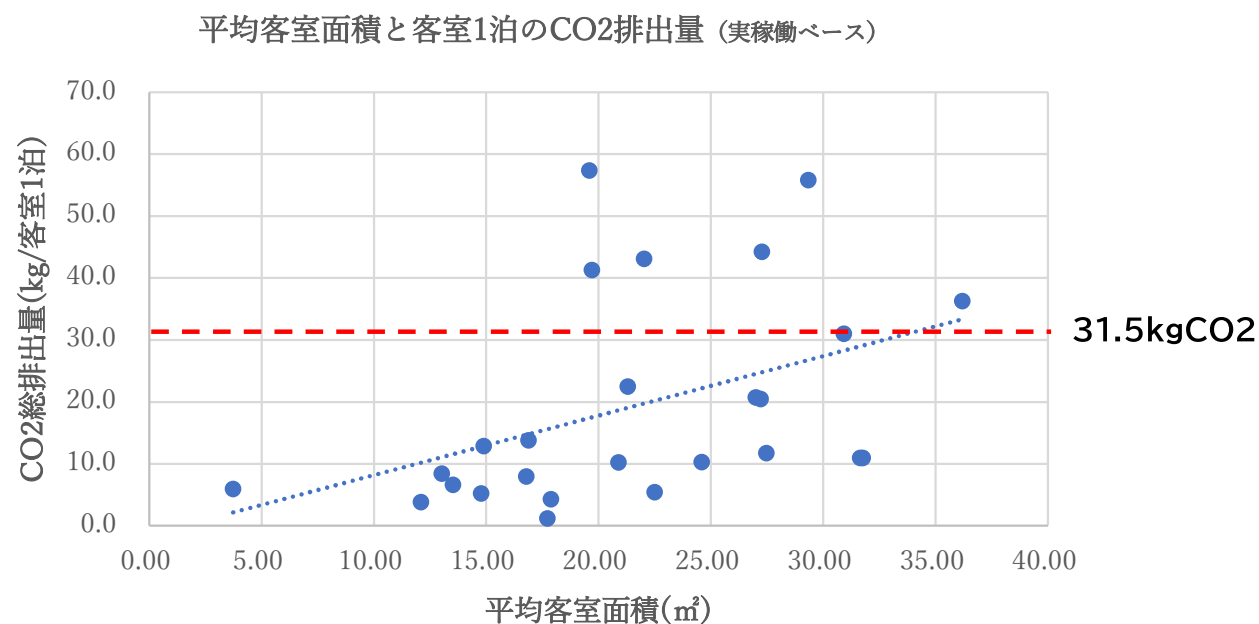
客室面積とCO2排出量に相関があることが分かります。また、1室に1人以上が宿泊される場合は、宿泊者1人当りのCO2排出量は少なくなります。

ただし、今回の実証実験では、客室部門以外の会議・宴会場部門などのCO2排出量も含まれているため、これらの部門が併設されている場合は、CO2排出量が多くなっています。

今後は、**宿泊客に起因するCO2排出量を把握するため、各消費部門のCO2排出量を把握することが必要です。**また、各消費部門のCO2排出量の実態を把握しないと、削減への対策を取ることができません。

現在の宿泊数当たり排出原単位との比較

環境省の「サプライチェーンを通じた組織の温室効果ガス排出等の算定のための排出原単位データベース」によれば、1泊の排出量は、31.5kgCO₂



宿泊数当たり排出原単位

排出原単位

(kgCO₂/泊)

31.5

※排出原単位とは、活動量あたりの温室効果ガス排出量のことです。CO₂排出係数とも呼ばれます。

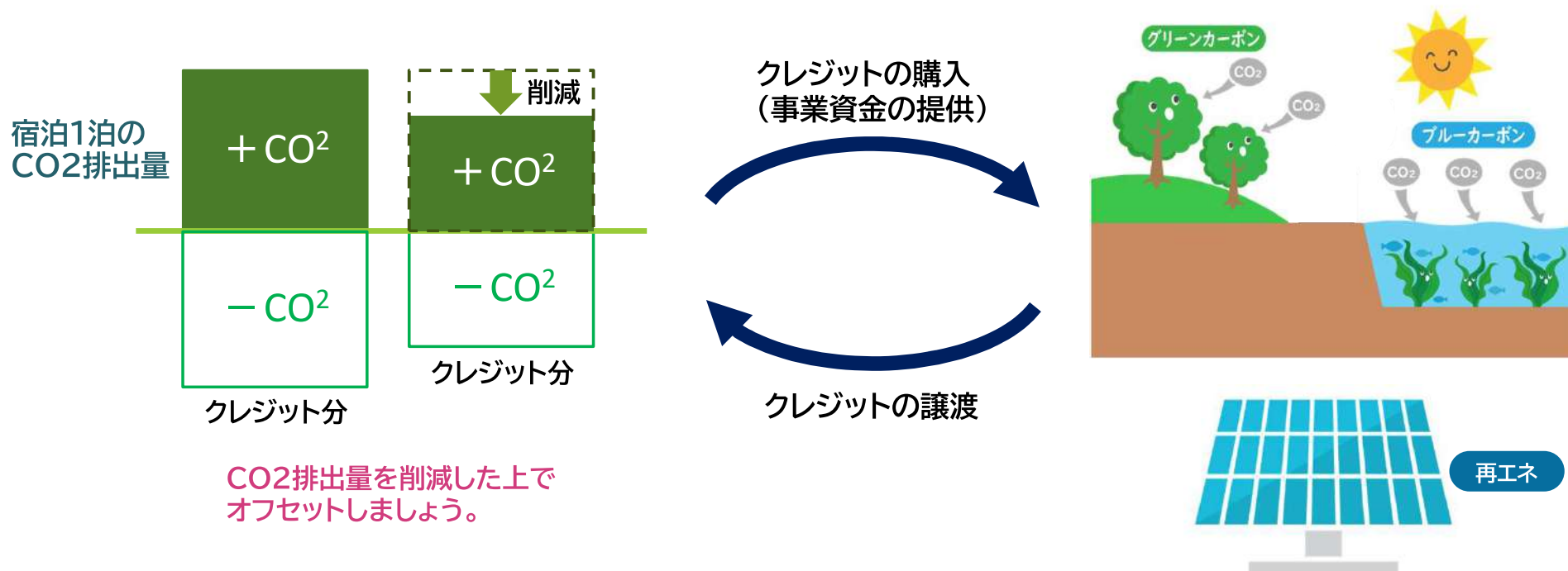
今回の現状の1泊のCO₂排出量は、多くの施設で排出原単位データベースの値よりは、低い値になっているようです。(ただし、非客室部門の排出量も含まれていますので、客室部門のCO₂排出量を把握する必要があります。)

CO₂排出量を算出することで、CO₂削減に取り組み、積極的に宿泊のCO₂排出量を公表することで、気候変動への取り組みを示し、ビジネス利用客や欧米のインバウンド客にアピールすることが可能になります。

カーボンオフセット宿泊プランとは？

宿泊1泊あたりのCO2排出量をカーボン・オフセット(埋め合わせ)し、CO2排出量を実質ゼロにするプラン。

排出量に相当する温室効果ガス削減クレジット(森林植樹・自然エネルギー活用)を購入することでカーボンオフセットします。クレジットの購入は、CO2削減活動の投資になります。



消耗品の排出量算出結果について

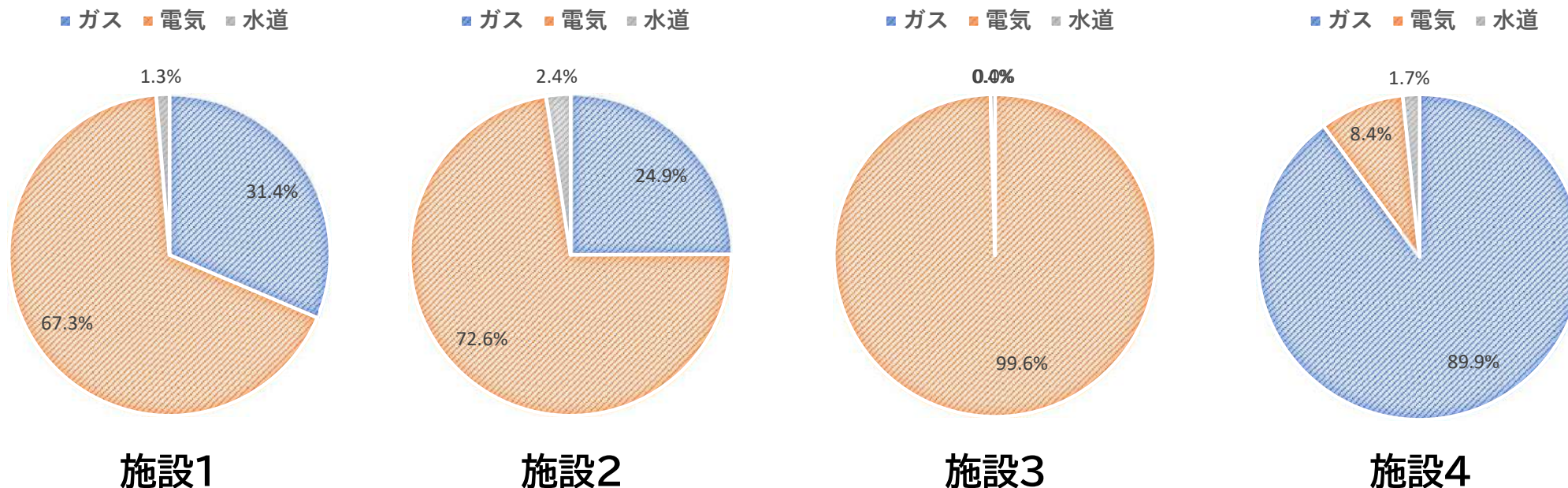
消耗品のCO2排出量については、下記の①～③のどれかで算出されているとのことなので、各施設で同じ基準での比較ができないため、消耗品のCO2排出量データの相対比較はしていません。

- ①お客様が利用する消耗品の料金
- ②従業員(事務所内)で利用する消耗品の料金
- ③上記合算料金(①・②区別していない事業者)

今後、CO2削減に取り組むため、①、②の個々の現状把握を行ってください。

商業施設のCO2排出量算出結果について

参加の商業施設は、複合施設となっており、その構成は施設毎に異なっているため、排出源の割合は、施設毎に大きく異なった結果となりました。

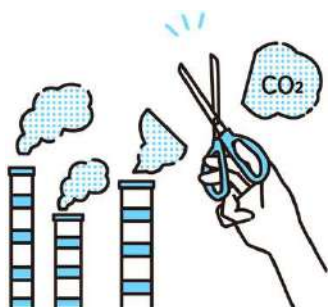


CO2削減のためには、施設毎の現状把握と分析が必要です。
そのため、施設内の各部門毎の排出量を把握する必要があります。
最も排出量の多いエネルギーの現状把握と分析から始めましょう。

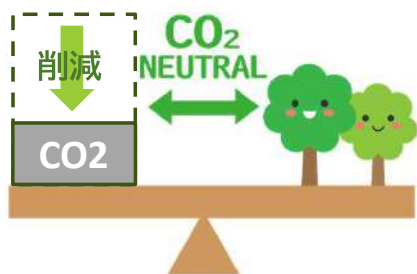


1 CO2排出量を知る 排出量の多い排出源の現状把握と分析

ダイエットするのに、体重計が必要なように、CO2削減を行っていくには、CO2の可視化が必要です。

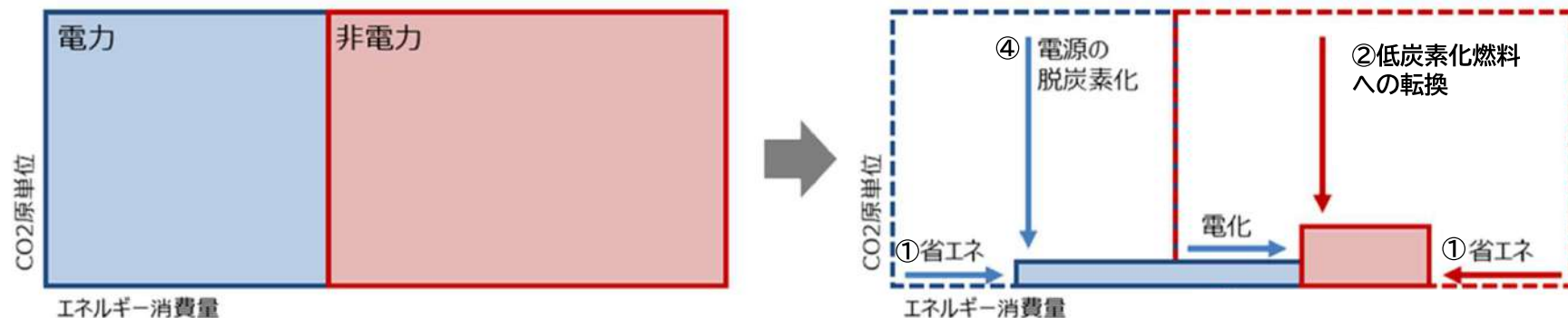


2 CO2排出量の削減努力 PDCAを回して削減を進める



3 オフセット 削減しきれないCO2をオフセットする

エネルギーのCO2削減イメージ



出典：「第3回 グリーンイノベーション戦略推進会議」経済産業省 資源エネルギー庁
https://www.enecho.meti.go.jp/about/special/johoteikyo/carbon_neutral_02.htmlを加工して作成

- ① 省エネルギーによるエネルギー需要の削減
無駄なエネルギーの削減、高効率設備の導入、機器の最適運転など
- ② 低炭素化燃料への転換
重油などをCO2排出の少ない低炭素な天然ガス、バイオガスに変更
- ③ 非電気エネルギー機器を電化
熱エネルギー機器の電化など
- ④ 電源の脱炭素化(再生可能エネルギー由来の電力導入)

宿泊施設サステナビリティ強化支援事業

事業目的・背景・課題

- 訪日外国人旅行者を中心にサステナブルな旅行や宿泊施設の選択意向が年々高まっており、世界の旅行者が我が国を旅行先として選択しなくなることを防ぐためにも、宿泊施設のサステナビリティ強化が必要。
- このため、訪日外国人旅行者の受け入れに向けて、旅館・ホテル等の宿泊施設が実施する、サステナビリティの向上に関する取組を支援する。

事業内容・事業イメージ

宿泊施設における省エネ型ボイラー、太陽光発電、省エネ型空調等の省エネ設備等の導入支援を行う。



省エネ型ボイラー



太陽光発電



省エネ型空調

事業スキーム

- ・事業形態：間接補助事業（補助上限1,000万円、補助率1/2）
- ・補助対象：国→民間事業者（事務局）→宿泊事業者

お問い合わせ先：観光庁 観光産業課 電話：03-5253-8330

観光分野においても、今後の気候変動に対する社会動向を考えると、**長期的な視点に立って、CO2削減に取り組むことが**求められています。

今回のCO2排出量可視化をきっかけにして、各事業者様の環境サステナビリティの取り組みが進むことを期待します。

3. CO2削減に向けての削減事例

東武トップツアーズ株式会社

商品関連室 専門課長

西 義隆 氏

CO2排出削減を伴うコスト削減事例（電力）

Aホテルの結果

施設名	排出量 (t)				一人当総排出量 (kg)	宿泊者数	一人当の排出量 (kg)			
	ガス	電気	水道	消耗品			ガス	電気	水道	消耗品
Aホテル	129.5	82.61	10.03	157.35	8.87	42,784	3.03	1.93	0.23	3.68

電力を再エネ化

1. 10kWの太陽光パネルを自前で設置すると、年間25万円程度の電気代節約、CO2も4.3トン程度削減



Aホテルであれば、82.61 t ⇒ 78.31 t まで減らすことが可能となる

※杉の木約305本が年間に吸収するCO2の量に相当



2. 屋根スペースをPPA事業者（太陽光パネルの設置・管理者）に貸して、発電される電気を買取る。50kW太陽光パネルであれば電気代は従来通りのままCO2を22トン程度削減



Bホテルの結果

施設名	排出量 (t)				一人当総排出量 (kg)	宿泊者数	一人当の排出量 (kg)			
	ガス	電気	水道	消耗品			ガス	電気	水道	消耗品
Bホテル	507.14	447.42	31.49	216.69	10.19	118,090	4.30	3.79	0.27	1.83

Bホテルであれば、447.42 t ⇒ 425.42 t まで減らすことが可能となる

※家族4人で東京～長崎間飛行機で22往復をしたときの排出量に相当



省エネ・省資源努力

3. 41Wの電球を10ヶ所間引くと、4.4万円程度の電気代節約、CO2も0.8トン程度削減



5. 空調機の外気導入量を減少させると、17万円程度の電気代節約、CO2も7トン程度削減



6. 客室の浴室シャワーヘッドを35%節水タイプに10ヶ所交換すると、4.8万円程度の水道・ガス代節約、CO2も0.4トン程度削減



4. 客室シーリングライトを10ヶ所蛍光灯からLEDに交換すると、3.3万円程度の電気代節約、CO2も0.6トン程度削減



7. 屋根塗装に遮熱塗料を採用すると、3.3万円程度の電気代節約、CO2も0.6トン程度削減

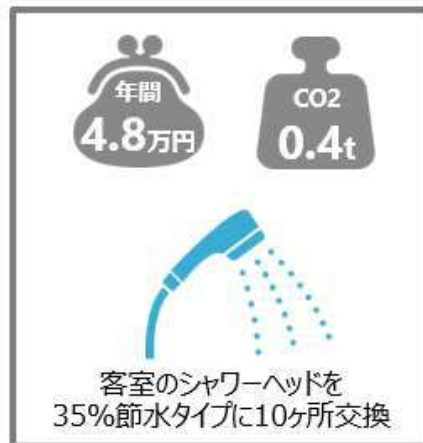
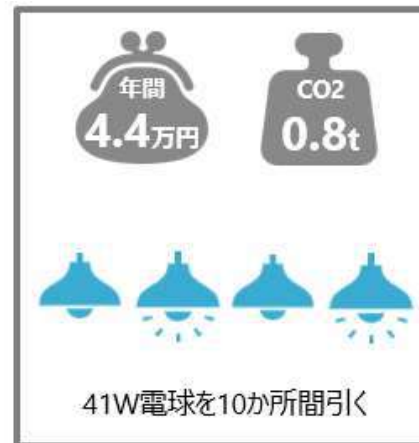


8. アメニティー（歯ブラシ、ヘアブラシ、カミソリ）をフロントに置き、お客様が必要なものだけ取っていくようにすると、60万円程度の節約、CO2も0.9トン程度削減、更に、使い捨てプラスチックも削減



脱炭素に向けた具体的な取り組み

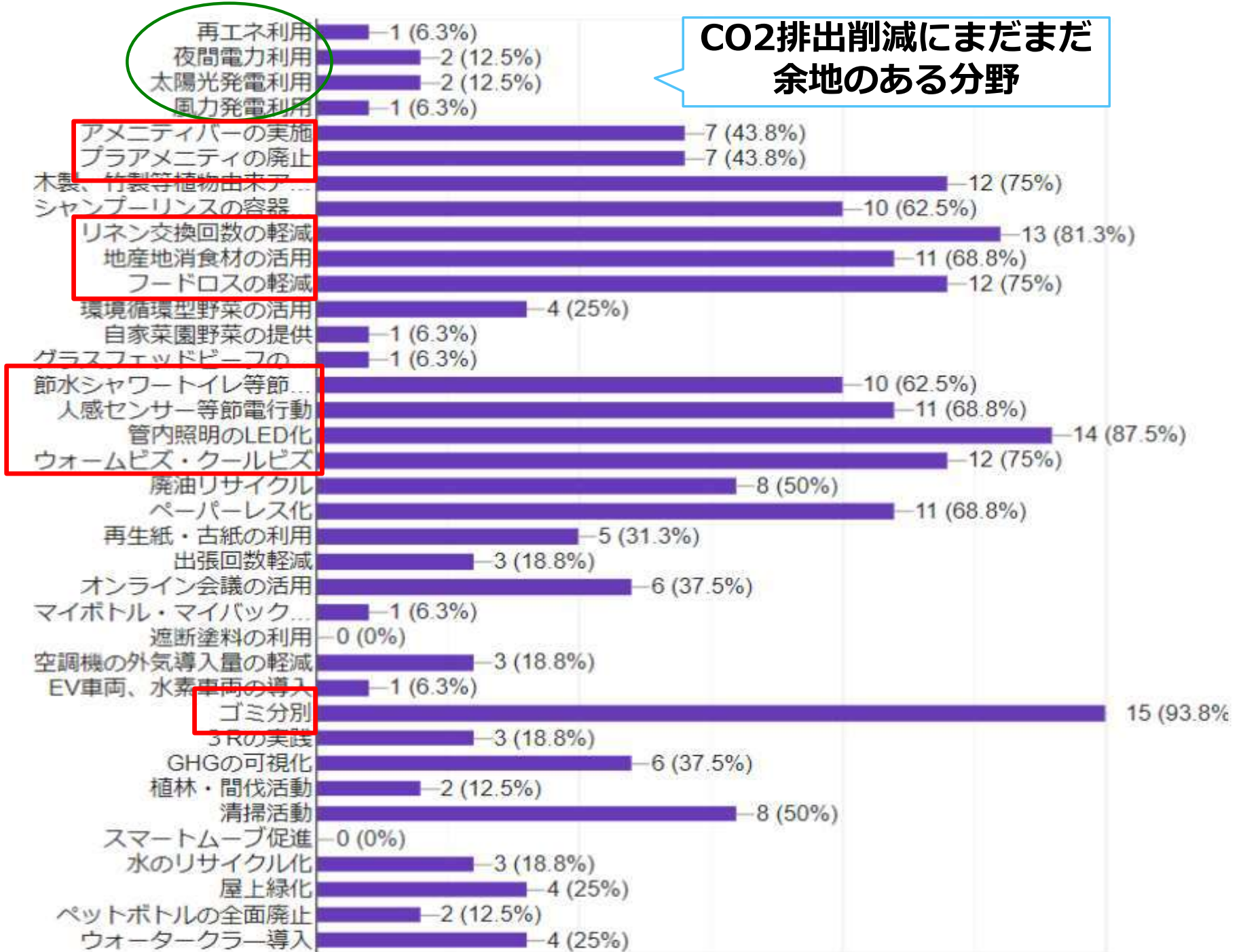
先程お示しさせていただいた例を全て取り入れると...



工夫によって、CO2もコストも1年間で削減できる



CO2排出削減にまだまだ
余地のある分野



4. サステナブル体験コンテンツ紹介

一般社団法人地域観光研究所

坂元 英俊 氏

連携事業者

- ① A群事業者とは、
ホテル・旅館・企業等



- ② B群事業者とは、
(団体・農業者・工芸・食・サイクリング等)



③ 連携を希望される事業者様の募集と情報発信



募集 (30社)

A事業者

募集要項

B事業者

募集要項

別紙にて記入

サステナブルな情報発信と蓄積
(事業者紹介・サイト発信等は希望を募ります。)

ホテル・宿のサステナビリティ―項目例 (福岡型サステナブルガイドブックの作成に向けて)

GSTC-1 観光産業(ホテル等考慮事項)

(A)環境：エネルギー

- D1.3 1. 温室効果ガスの排出量を算出し、削減に努めている。(CO2の見える化)
- D1.3 2. 客室内の電源をカードキーや人勧センサーで管理している。
- D1.3 3. 電力会社を再生可能・自然エネルギーの電力構成で選んでいる。
- D1.3 4. レンタサイクルを提供、あるいは、サイクルツアーを紹介している。

(A)環境：水資源

- D1.4 5. タオルやベッドシーツ交換不要の選択肢の提供。
- D1.4 6. 連泊時の清掃サービス不要の選択肢の提供。
- D1.4 7. 部屋の浴場、シャワー、トイレが節水型である。
- D1.3:D1.4 8. レンタサイクルを提供、あるいは、サイクルツアーを紹介している。

(A)環境：廃棄物

- D2.4 9. 使い捨ての食器・スプーン・フォークなどの提供をしていない。。
- D2.4 10. ペーパーレス化に取り組んである。
- D2.4 11. 客室にリサイクル用の分別ゴミ箱を設置している。

GSTC-I 項目 **(A)環境：自然**

- D2.3 12. 環境に配慮した洗剤、清掃用品を利用している。
- B3.D1 13. 環境に配慮したバス用品（シャンプー、石鹸等）を提供している。
- D3.3 14. 自然への訪問
- B4① 15. コミュニティー支援（事業者や旅行者が住民とともに、地域社会や
- (JSTS-D) 地域の文化・自然環境の保全に貢献できる機会)

(B)文化：歴史・伝統

- B4 1. 伝統芸能を楽しむ機会の提供や紹介。
- C3 2. 伝統行事や伝統工芸づくりを体験できる機会の提供や紹介。
- C3 3. 施設の一部が文化遺産や有形文化財に指定、登録。
または、施設を紹介している。
- C3 : A7.3 4. 建物に伝統的な建築方法を取り入れている。

(B)文化：食

- B3 5. 提供する食材の50%以上が地域の食材である。
- B3 6. 地域ならではの食材の魅力を宿泊者に知らせている。
- B3:D1.1 7. 提供する食材の50%以上がオーガニックまたは特別栽培農産物である。
- D1.4 8. レンタサイクルを提供、あるいは、サイクルツアーを紹介している。

福岡型サステナブルツーリズムプログラムモデル



福岡サステナブルツーリズムホームページ紹介

動画と取材記事の内容を一部分紹介しています。

イメージを膨らませていただけるとありがたいです。

- ・ 1番目は、福岡市脇山地区にある農園です。宮内庁に献上した米で有名な集落の例です。
- ・ 2番目は、ホテルが農園を持って取り組んでいる例です。
- ・ 3番目は、福岡市の博多人形の絵付け体験の例です。

馬場ファーム



ブランド化を見据えて、あえて「脇山米」

福岡市早良区脇山にある馬場ファームと言えば、「脇山米」で知られます。馬場さんが栽培したお米だから、「馬場米」でも、カタカナの名前でもいいはずですが、あえて地名を冠したのは「この名前でブランド米にしたかったから」と馬場さんは語ります。

脊振山から流れる清流を使って栽培した脇山地区のお米は、かつて天皇への献上米でした。「大嘗祭」とは何千年も行われて来た重要な宮中祭祀ですが、1928年、「昭和の大嘗祭」において新穀を収穫する「斎田」は、京都から見て東は滋賀県、西は福岡県と占いで決まりました。中でも脇山村（当時）の米が美味であるとして献上米に選ばれたのです。ところが1世紀近くたち、「献上米だったことを福岡市民すら知らないんです。発信している人もいない。だからこそ米を作っている人が、後世に脇山米の魅力を伝えていかなければならないんです」

また2023年6月にはラグジュアリーホテル『ザ・リッツ・カールトン福岡』がオープンしましたが、館内の日本料理店『幻珠』では脇山米が提供されています。「福岡市中央区大名にできると聞いた時からの夢が実現しました。まさか総料理長がマリンメッセのうちのブースに来てくださるなんて」。



博多の西洋野菜研究会に入り、地産地消を目指す

馬場ファームで栽培しているのは、カーリーケールやクレソン、サボイキャベツ、ホワイトスイートコーン、サラダラティーナなどカタカナの野菜がメイン。

珍しいサラダラティーナ（蕪）はみずみずしくて、柿のようにほんのり甘いので、お子さんにも人気だそうです。少し厚めに切って、サクサクとした食感を楽しみたいです。ニンジンも黄色や紫などカラフルな色合いの品種など、一般的ではない野菜を手掛けています。

馬場康平さんは5～6年前から博多の西洋野菜研究会に入っており、仲卸を通して飲食店に下ろすしくみを作っています。もともと「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が始めた活動で、地域内の若手農家・レストラン・食材卸・種苗会社・スーパー・食品メーカー・行政などが連携して、市内産ヨーロッパ野菜の地産地消活動に取り組んでいくというものです。コロナ禍では、活動の機会も減りましたが、珍しい野菜を手がけようという考えです。

10年前、馬場さんが農業を始めた時、最初にブロッコリーも栽培しました。離乳食にも使われるブロッコリーなら、「10年は大丈夫。子どもが食べているから」と。しかし現在、ブロッコリーは全国的に飽和状態。そこで現在では手をひいたそうです。

ホテル日航福岡・糸島ファーム様



ホテル日航福岡 レストランの紹介



「料理は畑から始まる」という教え

1989年にJR博多駅前にオープンした『ホテル日航福岡』。様々なかたちでSDGsに取り組んでいますが、その中の一つに自社農園『ホテル日航福岡 糸島ファーム』があります。同ホテル2階にあるバイキング会場『カフェレストラン セリーナ』には採れたて新鮮な糸島の野菜が並べられています。その後ろの黒板には、糸島ファームの畑の畝ごとに、どんな野菜が栽培されているか表示されているのです。

お話を伺ったのは、左から『日本料理弁慶』の稲垣祐樹副料理長、千々松雅敏総料理長、『カフェレストラン セリーナ』の米倉和成シェフです。

料理人の皆さんは千々松総料理長が牽引される調理部に所属されています。その調理部のフィロソフィとして掲げられるのが、『「近代フランス料理の父」と呼ばれるA・エスコフィエの言葉であり、第一に「1、料理は畑から始まる」です。』1989年の『ホテル日航福岡』開業当初から2022年まで33年間、総料理長を努められた「ムッシュ」こと中橋義幸名誉総料理長の「料理は畑から始まる」との思いが、自社農園を実現させました。

博多人形の絵付け体験



⑤博多人形の絵付け体験（松月堂）

日本最大級！ 400種もの博多人形が勢揃い！

博多のお土産として名高い博多人形は、すべすべの質感や美しい彩色、繊細な細工が人気です。福岡県ならびに経済産業大臣の指定も受けている伝統的工芸品であり、福岡県指定無形文化財でもあります。



そんな貴重な博多人形を、自分好みにペイントできるのが、「松月堂」さんです。中洲川端駅のそば、博多川に面した「人形会館松月堂ビル」には、日本最大級である常時400種800点もの博多人形が並んでいます。



スタッフの土屋弘子さんによると、博多人形は、もともと彩色していない「博多素焼人形」でした。しかし130年以上前の1890年（明治23年）、第3回内国勸業博覧会において「博多素焼人形」が表彰された時、表彰状に「博多人形」と書かれたため、全国的に「博多人形」と呼ばれることになりました。

着物を着た「美人もの」や、役者を模した「能もの」「歌舞伎もの」、勇ましい男性をかたどった「男もの」、ひな人形や金太郎などの「節句もの」など、様々なジャンルに分かれています。外国人向けの作品もありましたよ。

5. 実施したマッチング事例紹介

サステナブルツーリズム

事業推進アドバイザー

山田 育照 氏

A群事業者（宿泊・観光施設）の課題

- ・インバウンド観光客のキャリーバッグの放置（インバウンド観光客に多い。処理をするにもお金がかかる。忘れ物なのか、捨てていったのかわからない）。
- ・団体営業、販売促進、売上向上。
- ・宿泊者数に比例せず従業員が不足している現状。
- ・自社農園を運営し自社消費している。農園の認知度を高めとともに、収穫体験など集客につなげていきたい。
- ・朝食で出る生ごみのリサイクルやお客様の忘れ物をリサイクルできればゴミの排出量がかなり減るのでそういうリサイクルできる事業者を求めます。
- ・ホテルで使用するプラスチックを使用したアメニティの削減と顧客満足度のバランス。
- ・価格競争を打破していくための付加価値の実現、食やSDGsの推進で愛されるホテルになる必要がある。
- ・レストラン等設備が無いため食事を提供できていない。
- ・タクシーが少なくお客様へ案内できない。
- ・フードロス、最寄り駅からの二次交通、アメニティの入れ替え（未使用でも全て捨てて入れ替え）。
- ・人手の問題でシステム化したい、フードロス量を減らす、アメニティーバーを設置しているが、大量に部屋へ持ち帰る
⇒未使用でも廃棄せざるを得ない
- ・従業員の意識不足（SDGs含めて）、プラスチックコップの廃棄、傘の忘れ物
- ・ゴミが減らない、アメニティ（特に歯ブラシ）

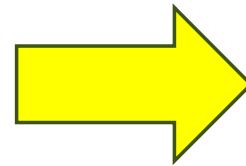
B群事業者（コンテンツ提供事業者）の課題

- ・宿泊・観光事業者との連携を高めたいが、具体的な方法が分からない。
- ・団体営業、販売促進、売上向上。
- ・パンフレットを宿泊施設で配布する等、「今、来ている観光客」にプロモーションしたい。
- ・コロナ禍以降、ホテルの従業員も多忙なため、なかなか営業の気合がない。
- ・プロモーション力が全体的に不足していると感じる。
- ・コンテンツが環境にやさしいポイントの数値化等が遅れている。
- ・全体的にスタッフ不足で、営業やPRが不足している。日々の対応に追われている。

本事業での取組

A群事業者の課題

B群事業者の課題



事務局にて集約

課題解決の方法を検討

①方向性1

共通する課題に対して、共用できる仕組みを作って、全体的な解決を目指す。

②方向性2

個別課題に対し、個別事業者の紹介等の実施により個別課題の解決を目指す。

③方向性3

本事業内で実証的な取組を実施。

Case.1

課題：忘れ物への対応

複数のホテルにて、「特にインバウンドのお客様で、衣類やスーツケース等の忘れものか、破棄したか分からないものが、部屋に残っていることが多い」という課題がある。ホテル側としては、一定期間保管し、その後、破棄しているが、①保管中の場所の確保が大変、②破棄するにもお金がかかる、といった課題がある。一方で、かなり新しく、十分リサイクルできそうな忘れ物もあり、それを、リサイクルショップに販売するなど、再利用もしくはマネタライズ化することができる方法がないか。

対策

- ・法律の専門家（弁護士）への相談。考え方を確認。
- ・課題は、「宿泊約款」の考え方。国土交通省が発表している「モデル宿泊約款」では、「宿泊客がチェックアウトしたのち、宿泊客の手荷物又は携帯品が当ホテル(館)に置き忘れられていた場合において、その所有者が判明したときは、当ホテル(館)は、当該所有者に連絡をするとともにその指示を求めるものとします。ただし、所有者の指示がない場合又は所有者が判明しないときは、発見日を含め7日間保管し、その後最寄りの警察署に届けます。」となっているので、このままでは、「ホテル側による処分が不可能」な状態。
- ・一部ホテルにて、下記のルールを定め、忘れ物に対する対応力をアップさせている。
お品物により保管規定が異なりますので、ご注意ください。
【貴重品】発見次第、お客様へご一報致します。7日間のホテルでの保管後、8日目に遺失物として警察に届けさせていただきます。
【飲食物】衛生上の問題により、保管をせずに即日処分をさせていただきます。
【その他の品物】14日間保管後、15日目に処分させていただきます。（ホテルからのご連絡は行っておりません）
- ・上記のような変更を行えば、【その他の品物】に関しては、自由な処理が可能と考えられるが、一方で、「民法240条」と「遺失物法」の制限があるため、正確な回答については、現時点でははっきりと答えられない（弁護士見解）。
- ・また、自治体が、「メルカリ」と連携し、「まだ、利用できる粗大ごみ」を販売し、マネタライズしている例がある（現在、全国で7自治体が取組中）。自治体と連携した取組の可能性も考えられる。

Case.2

課題：労働力の確保

ホテル・観光施設の多くの事業者の共通した課題として、「労働力の確保の困難」がある。募集は随時おこなっているものの、なかなか集まらない状況。

対策

今回の事業の中で、先進的な取組を実施している「ホテル日航福岡」について、実証的に、記事及び動画の制作とWebサイトでの取り組みの可視化を実施した。

今後、こうした取り組みを強化し、施設のブランド力の向上とSDGsへの取り組みを通じて、「働く場」としての魅力を伝えていくことが重要であると考えられる。

②ホテル日航福岡レストラン

動画は、こちらをクリックください。

「料理は畑から始まる」という教え

1989年にJR博多駅前にオープンした『ホテル日航福岡』。様々なかたちでSDGsに取り組んでいます。その中の一つに自社農園『ホテル日航福岡 糸島ファーム』があります。同ホテル2階にあるバイキング会場『カフェレストラン セリーナ』には採れたて新鮮な糸島の野菜が並べられています。その後ろの黒板には、糸島ファームの畑の畝ごとに、どんな野菜が栽培されているか表示されているのです。

お話を伺ったのは、左から『日本料理弁慶』の稲垣祐樹副料理長、千々松雅敏総料理長、『カフェレストラン セリーナ』の米倉和成シェフです。



To English Version



③糸島ファーム

動画は、こちらをクリックください。

珍しい野菜を栽培し、間引きしたものも活用する

『ホテル日航福岡』では、自然豊かな糸島市の久保田農園さんと提携し、自社農園『ホテル日航福岡 糸島ファーム』で30数種類ほどの野菜を栽培しています。約2千平方メートルの畑で毎日野菜の手入れをしているのは、委託を受けた地元の農家・柴田信之さんです。柴田さんは「野菜が小さいうちはどうしても虫が付きやすいので1~2回消毒しますが、大きく成長してからは農薬を使いません。無農薬と言ってもいいほどなので、カリフラワーやパプリカは虫に食われて食材にならないこともありますよ。イノシシにサツマイモを食べられたこともあるので、電柵を設置しました」。



To English Version



Case.3

課題：サステナブルコンテンツ提供者のPRの場不足

サステナブルコンテンツ提供事業者である「Bike is life社」等より、「宿泊事業者と総客契約や観光連携をしたいが、どのように実施すればよいか分からない」との声があった。

サステナブルコンテンツ事業者と宿泊施設・観光施設のマッチング手法に関する課題。

対策

今回の事業の中で、連携が可能な11のコンテンツに関して、記事・動画制作と、Web上での可視化に取り組んだ。

今後、この取り組みを進め、宿泊施設・観光施設に対して、どのようなサービスを提供できるのか、B群事業者に関する情報の整理と公開が必要であると考えられる。

福岡型サステナブルツーリズムのイメージ(例)



- | | | | | | |
|-------------------|--|----------------------|--|------------------|--|
| No.1 馬場ファーム | | No.5 博多人形絵付け体験 (松月堂) | | No.9 かねたけの里公園 | |
| No.2 ホテル日航福岡レストラン | | No.6 座禅体験 (妙楽寺) | | No.10 糸島レンタサイクル | |
| No.3 糸島ファーム | | No.7 友泉亭 | | No.11 一般社団法人イドベタ | |
| No.4 サイクリング | | No.8 油山福岡市民の森 | | | |

Case.4

課題：環境に低負荷なアメニティの情報

複数の施設より、「環境に低負荷なアメニティやサービスを取り扱う事業者情報」についての希望があり。

対策

今回の事業の中で、「サステナブルなアメニティやサービス」を提供できる事業者の掘り起こしを実施。その特徴等を記載したパンフレットを制作し、ホテル及び観光施設と共有を行った。

今後も、こうした事業者の発掘を行い、共有していくことが必要と考えられる。また、ホテルにアメニティを納品している商社等との協力も必要である。

1 ローカルフードサイクリング (株) PICK UP !!
<https://lfc-compost.jp/>
コンポストで食環境の美観と価値を届け継続を支援することに取り組み、焼却などの処分にかかるCO2を削減します。
コンポスト：生ごみを自然の微生物の力で堆肥(土の栄養)に変える



スタイリッシュなデザインで
都市型ホテルでも取り入れやすい!

例えば・・・
①コンポストを取り入れ、上記のようなサイクルで野菜を育て、採れた野菜を朝食等で提供
②作った堆肥を農園などに寄付し、農園から野菜を購入もしくは提供していただく

2 ippo upcycle PICK UP !!
<https://ippoupcycle.base.shop/>
「もったいない!」をアップサイクル
廃棄物、不要な手芸用品、廃材、端材などを使い、キャンドルや雑貨などに生まれ変わらせて新しい価値を与え、販売しています。



例えば・・・
①ホテル館内や披露宴会場で出た廃棄予定の花を提供し、キャンドルや雑貨に
②ホテル館内で①のようなワークショップを開く

福岡型サステナブルツーリズム推進事務局

3 neuet株式会社 PICK UP !!
<https://neuete.com/>
街中でよく目にするチャリチャリの運営会社です。
シェアサイクルというSDGsと繋がり深い事業に取り組み中で、SDGsのその考え方をサービス設計や運営、自転車に反映しています。



日常移動から持続可能な社会を作る
チャリチャリは「都市型シェアサイクル」です。多様な移動ニーズが存在する都市部ならではの交通課題を、チャリチャリで解決しています。お客さまの多様な利用ニーズに合うようサービス設計されており、観光やデリバリーワーカーだけでなく、短距離移動での自転車ニーズを生み出し、より日常に近いシェアサイクルとして展開しております。

例えば・・・
①ホテル敷地内にポートを設置し、食事や観光に出掛けるお客様へ利用を促す
②公共交通機関を利用した場合と、チャリチャリを利用した場合のCO2の排出量や料金等の比較表を作成し、掲示してみる

4 OREC green lab 福岡 PICK UP !!
<https://www.orec-jp.com/greenlab-fukuoka/>
持続可能な社会に向けて、完全自然由来の草ストローを導入しております。
“草”素材を活かすため、使用済ストローは洗浄消毒後に福岡市動物園へ運出し、ペンギンの環床として再活用しています。



一緒にSDGsに取り組みませんか?
草ストロー
リユースプロジェクト

例えば・・・
・草ストローリユースプロジェクトへ参画
・館内にストローの回収箱を設置、ポップ等を作成しSDGsの取り組みを紹介する
・HPに掲載してもらう



福岡型サステナブルツーリズム推進事務局

Case.5

課題：

サステナブルツーリズムのイメージをより分かりやすい形で示してほしい。
福岡市内における具体的な事例にて教えてほしい。

対策

今回の取組の中で、先進的な取組を行っている、「ホテル日航福岡」を事例として、図を制作。
また、その様子を可視化する為、「ホテル日航福岡」と「糸島ファーム」の事例を、記事化・映像化した。
記事・映像については、Webサイトにて誰もが見るようにした。



②ホテル日航福岡レストラン

動画は、こちらをクリックください。

「料理は畑から始まる」という教え

1989年にJR博多駅前にオープンした『ホテル日航福岡』。様々なかたちでSDGsに取り組んでいます。その中の一つに自社農園『ホテル日航福岡 糸島ファーム』があります。同ホテル2階にあるバイキング会場『カフェレストラン セリーナ』には採れた新鮮な糸島の野菜が並べられています。その後ろの黒板には、糸島ファームの畑の畝ごとに、どんな野菜が栽培されているか表示されているのです。



お話を伺ったのは、左から『日本料理 丹慶』の稲垣祐樹副料理長、千々松雅敬総料理長、『カフェレストラン セリーナ』の米倉和成シェフです。

To English Version

③糸島ファーム

動画は、こちらをクリックください。

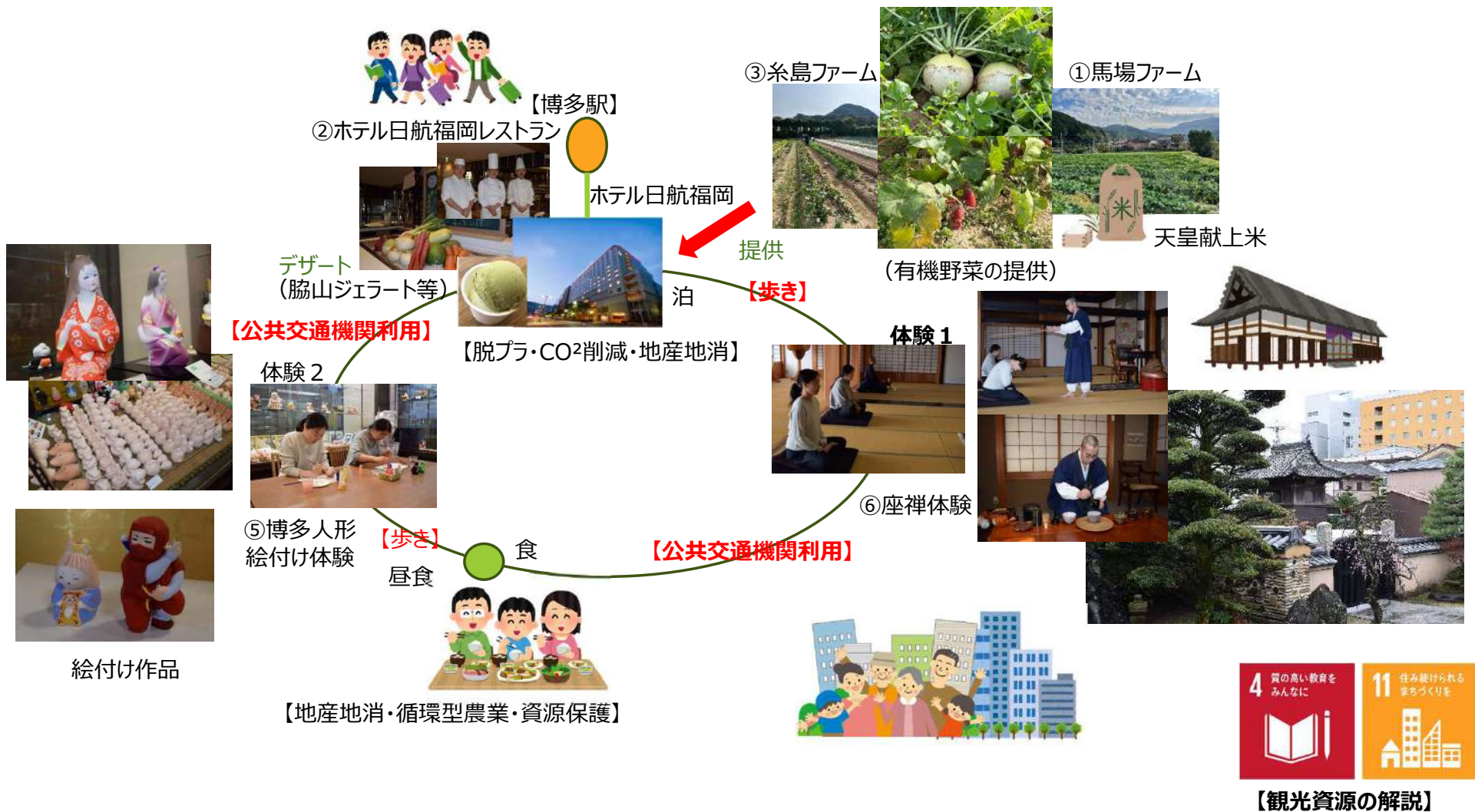
珍しい野菜を栽培し、間引きしたものも活用する

『ホテル日航福岡』では、自然豊かな糸島市の久保田農園さんと提携し、自社農園『ホテル日航福岡 糸島ファーム』で30数種類ほどの野菜を栽培しています。約2千平方メートルの畑で毎日野菜の手入れをしているのは、委託を受けた地元の農家・柴田信之さんです。柴田さんは「野菜が小さいうちはどうしても虫が付きやすいので1~2回消毒しますが、大きく成長してからは農薬を使いません。無農薬と言ってもいいほどなので、カリフラワーやパプリカは虫に食われて食材にならないこともありますよ。インシシにサツマイモを食べられたこともあるので、電線を設置しました」。



To English Version

福岡サステナブルツーリズムプログラムの一例



【福岡型サステナブルツーリズムの模式図例をホテルと体験の1日にした例】

福岡型サステナブル・コンテンツとしてのポイント

体験1と体験 【座禅・絵付け体験】



座禅は、博多駅近くのビル群の一角にある御供所町のお寺で

博多の昔は、中国大陸や朝鮮半島との交流が盛んだった港町。お寺の文化も栄えていた歴史・文化探訪はもちろんだが、周りがビル群とは思えない閑静なお寺で、自分自身を顧みるのはいかが。

30年以上前からある伝統文化である博多人形の絵付け体験は、出来上がりに感動

博多近郊の土という自然素材を使って、瓦職人が始めた博多人形。数百年もたった今、世界の人々を魅了する文化財となっています。

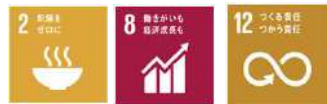


食事



「無農薬・有機等の素材」

- ・循環型農業や有機、無農薬野菜類の利用
- ・資源枯渇が危惧されない魚介類の利用
- ・ビーガン・マクロビ対応の自然食
- ・オーガニック・無農薬で遺伝子組み換えや添加物を含む食材の不使用



特産品



地元産原料を使ったお土産の開発

福岡明太は、羅臼昆布・九州産の柚子・先辛ブレンド唐辛子・福岡の蔵元「喜多屋」の酒など厳選された材料を使用。

脇山ジェラートは、「脇山茶や脇山米のジェラート」を開発。口に入れると脇山茶の渋みとミルクの甘味が口の中に広がる。(ホテル等で提供)



宿泊施設



「脱プラ・CO₂削減・地産地消」

- ・アメニティの削減取り組み
- ・アメニティの脱プラ
- ・配布タオルのビニール袋をとる
- ・食材の地元調達率の向上 (特に有機野菜)
- ・CO₂の見える化



6. 質疑応答

7. 名刺交換会

8. アンケート記入
