


<p>事業名</p>	<p>自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」を通じた 地産地消への取組み強化</p>	<p>関連するゴール</p> 
<p>取組の概要 (ポイント)</p>	<p>ホテルでは、レストラン、宴会場などから多くの食品残さが排出されますが、この食品残さの分別リサイクルに取り組む中、2008年より「自立循環型食品リサイクルループ＝ヤサイクル」に参画しています。</p> <p>この取り組みは、ホテル内に生ごみ処理機を設置し、そこで資源化した堆肥を農家に提供、そこで育てた野菜を食材として購入し、再び料理として提供する生ごみの資源循環を構築しています。</p> <p>今回この取り組みを横浜市内の農家とも連携拡大・強化することにより、「よこはま地産地消サポート店」として登録しているブッフェレストランの朝食メニュー「神奈川朝食」に「ヤサイクル」の取り組みを通して収穫した地元の新鮮な野菜を取り入れ、地産地消をすすめ（経済）、食品廃棄物・食品ロスの削減を行い（環境）、この取り組みを広く発信することで（社会）、自立循環型社会構築を目指しております。</p>	



コーディネーター
高島 豪

本取組は、SDGsの重要な観点である「環境・経済・社会の3側面の統合的解決」を市民にわかりやすい形で示す好事例であり、また、昨今重視されるサーキュラーエコノミーの実践でもあり、今後さらに自立循環型社会構築に向けた取組を進展されることを期待します。