



Meet  
Organize  
Adjust  
Innovation

**M O A I**



土と野菜

2024年2月22日

# 土と野菜について

## 背景



環境負荷低減や持続可能な社会の実現に向けて、再生可能エネルギー化と資源循環のニーズが世界的に高まっている。  
廃棄物や未利用資材を活用して地域資源循環を目指すことには大きな意義と世界的ニーズがある！

## ミッション

地域コミュニティ形成

新しい技術の創出と活用

資源循環による地域課題解決

自社開発だけでなく他の企業、大学との連携によって、この未利用資源の有効利用方法を編み出し、その活用において地域の人々の理解を深めながら一緒に新しい価値を共有できるようなコミュニティの形成をし課題を解決すること。  
相互扶助の社会を実現する！

# 今までの活動と想い (Mission)

## 麻袋プロジェクト

緑化プランターとしての活用を通して、プランターが微生物により分解が始まり土に還ること実証できたことから、鳥取大学農学部 生命環境農学科 西原英治教授のもと防草シートとしての活用実験を行い、植物の生育に影響がでないこと実証。

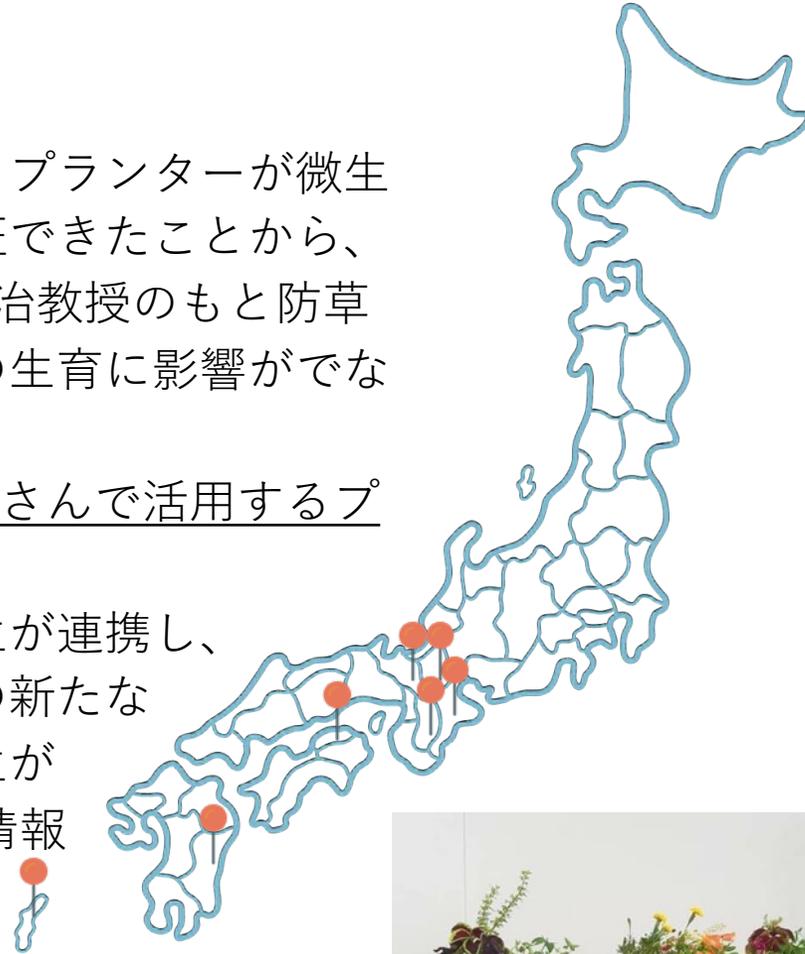
2022年8月より京都、滋賀、香川の農家さんで活用するプロジェクトを開始。

今回の取り組みをきっかけに農家と学生が連携し、昨今問題となっている規格外野菜などの新たな流通の仕組み作りや、農家に代わり学生がWEBメディアやSNSで野菜についての情報発信を実施。

### 2023年3月時点 実施地域

- ・ 京都・奈良
- ・ 滋賀・香川
- ・ 沖縄

連携農家数 30農家



京都 (株) ナカヨ



滋賀 マコトヤ農園



麻袋プランター



# 日本酒業界に新たな兆し！ @日本

- ◇すでに4000億円の市場規模があり、下地がある
- ◇日本酒を楽しむ兆しが街中で感じるほどある
- ◇女性が日本酒に関わるタイミングが来ている

日本酒女子会、日本酒が飲める日本酒専門店、日本酒漫画、女性杜氏、女性が立ち飲み

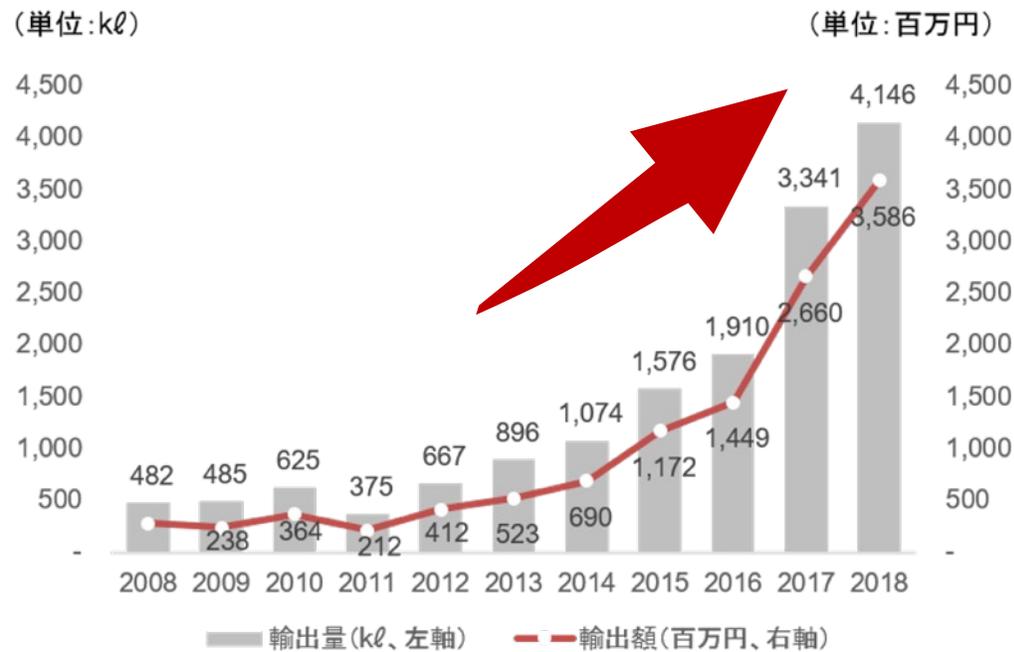


# 日本酒業界に新たな兆し！ @海外

中国の日本酒市場は57億円と2019年の15.8%増、香港は61億円では56.7%増で、合わせると100億円をえている。しかし、14億の人口を考えるとまだまだ伸びる！

## 中国向け輸出は2桁増！

日本酒の中国向け輸出推移(数量と金額ベース)



# 日本酒 × 料理人が奏でる新しい感動体験をお客様へ

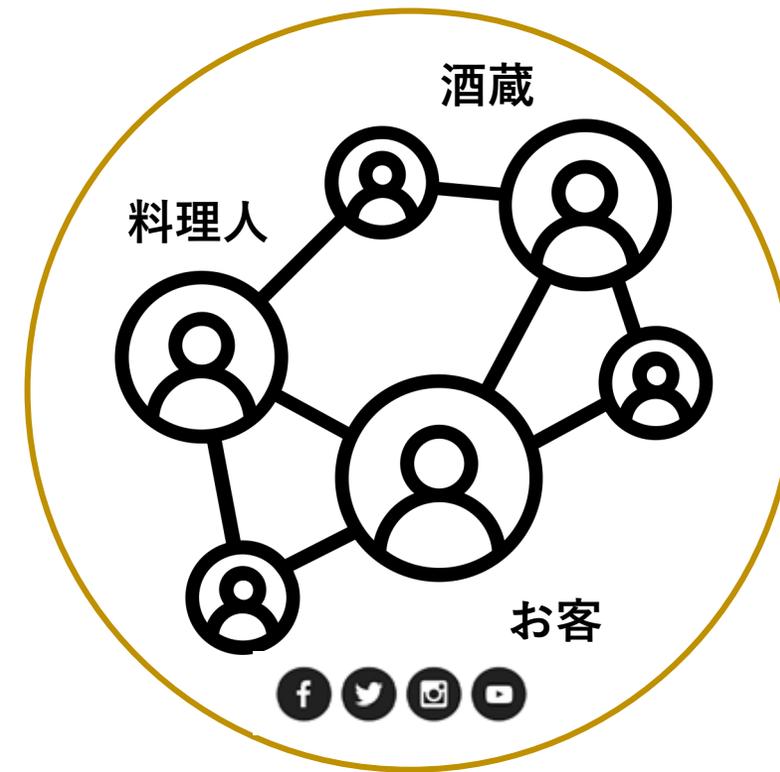
「奏～kanade～」プロジェクトとは？



何を飲んだか記憶に残らない



至高の一品との感動体験で記憶に残る！



感動体験を伝えたい！  
もっと知りたい！繋がりたい！

**日本酒ファン、飲食店、酒蔵が繋がるサイトを構築！**

# 環境に配慮した応援したくなる仕組み

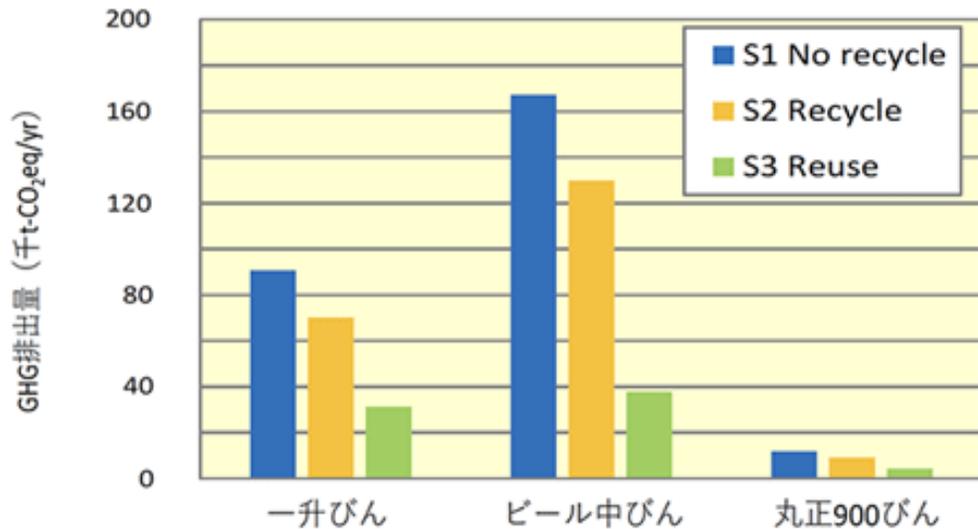
## リユースビンの活用

**リユースの瓶は、温室効果ガス排出量が最も少ない！**

リユースを活用した場合、新品の瓶生産時のCO2排出量を80%削減できる。

全国びん商連合会と連携

仮に全てのガラス瓶をリユースできた場合、**1500億円/年の処理費用削減+78万トンのCO2削減になり市場インパクトは大きく、企業賛同も得られやすい。**



## 回収した使用済みの天然繊維で作ったラベルを活用&QRコードを使った情報発信

**天然繊維循環国際協会との連携**により、回収した使用済みの洋服（天然繊維）から和紙を作り、それをラベルに活用。さらにQRコードで杜氏や料理人の情報発信



リユースビンを活用するため、**中身が同じでも瓶の色や形状は異なる**



美味しい日本酒のみを最大の価値とするのではなく、**環境に配慮した新しい日本酒の価値を創造する。**消費者は**日本酒を飲む事で、瓶のリサイクルなどの取り組みに参加することができる。**

# 日本酒リターナル瓶プロジェクト

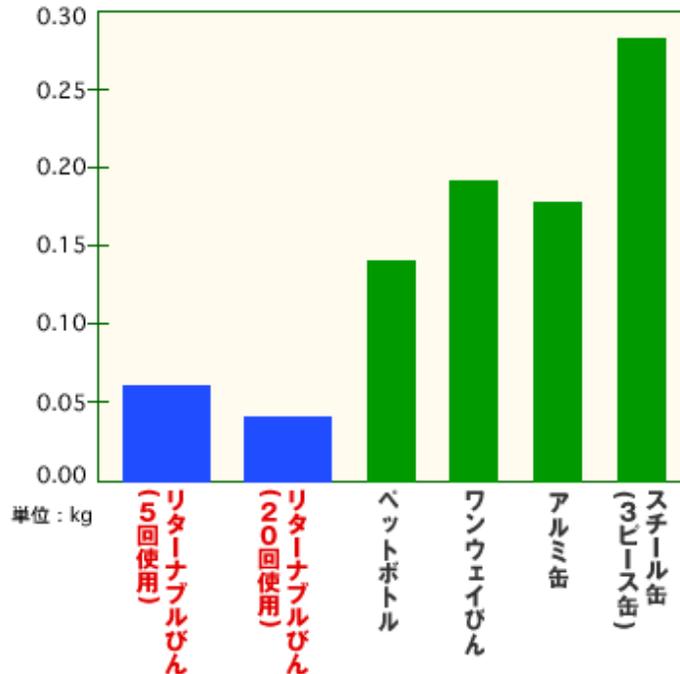
## 【リターナブル瓶の現状と課題】

明治時代から使われてきたリターナブル瓶の代表格一升瓶、ビール瓶、牛乳瓶など、日本にはリターナブル瓶の活用の仕組みがある。一方でそれら以外の瓶のほとんどがワンウェイ瓶であり、リターナブルされていない。リターナブルを目的にR瓶を日本酒造組合中央会が開発したが、現状コスト問題で運用がうまくいっていない

## 【リターナブル瓶活用のメリット】

下記の図によると、リターナブル瓶はワンウェイ瓶と比較するとCO2排出量が70%以上削減できる。持続可能な社会を目指す中でリターナブルびんの循環システムが再評価され、その重要性が高まってきている。

CO<sub>2</sub>の発生量



単位: kg

出典: 2011.8 「LCA手法による容器間比較報告書  
(改訂版)」 容器間比較研究会

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて外食を控える生活者が増加したことで日本酒の家飲み需要が拡大

若者や女性を中心に適量で日本酒を楽しむ兆しがある。  
1合瓶や2合瓶の需要が高まる可能性がある。

これまでほとんどリターナブルしていなかった1合瓶や2合瓶をリターナブル化することで、環境負荷低減にも貢献

リターナブル瓶はCO<sub>2</sub>排出削減に非常に有効である

# 奏プロジェクトの戦略

## 至高の一品と合う、全国の酒蔵がコラボしたオリジナル日本酒

【奏ブランド】は  
至高のアテに合わせて開発  
さまざまなテーマを持つ日本酒

呑み手は必ず、どの酒造か知りたい！  
どんなお酒なのか知りたい！



ラベルの裏面にはQRコードが。  
さまざまな情報が見れる



- コンセプト & ストーリー
- 至高のアテの解説
- 飲食店の紹介など

テーマを明記



イメージ

容器にはリユース瓶を使用。  
環境にも配慮（300mlが中心）

Tシャツ製造時の残布を使用  
環境配慮とアパレル業界との連携

### 酒販店・飲食店のメリット

料理人が開発した、日本酒、至高の一品の  
販売利益を還元できる仕組み

- ・料理人と酒蔵のコラボ商品の開発が可能
- ・日本酒に合う、至高の一品の開発、販売が可能
- ・店舗情報、料理情報を情報掲載できる
- ・お客さんとの交流がサイトで可能

# 奏プロジェクト 日本酒×地域の肴×伝統野菜

## ①松波酒造（石川） × 能登のイカ × 伝統野菜



能登の地酒「大江山」醸造元  
松波酒造 株式会社

若女将 金七 聖子 Seiko Kinshichi

石川県能登生まれ能登育ち、大学を卒業後地元に戻り、修行を経て家業を継ぐ。能登の振興を目指して結成された「奥能登ウェルカムプロジェクト 食彩紀行」のチームリーダーとして、今や県内外で知られる地域ブランドになった「能登井」の開発普及に携わる。現在は15のアルコールメーカーで「奥能登乾杯めぐり」の仕掛けづくりをしている。

新たな取組みとなる「日本酒プロジェクト<奏>」には、酒蔵・料理人・ファッションと業界の垣根を超えた繋がり新たなモノづくりへの好奇心から参加。第1弾となる能登版「奏」は、山の幸「米」・海の幸「能登海洋深層水」・文化「醸し」・土地「能登」が奏でる旨味あるキレある辛口に仕上がっている。日本酒プロジェクトのさきがけ的存在としても今後活躍が期待される。



### 能登のイカが美味しい理由・・・

能登の荒海にたたずむ小木港は実は知る人ぞ知る“イカの名産地”です。

その生産量は、函館・八戸とともに“イカの三大産地”に数えられるほど。

小木港ブランドとして名高いのが「船内一尾凍結イカ」、略して「船凍イカ」。

日本海の公海上で操業するイカ釣り船の船上で、釣りとたてのスルメイカを1パイずつ急速凍結。

そのため、解凍後も最高の鮮度感でご賞味いただけるようになっております。



### 愛の野菜伝道師 小堀 夏佳 Natsuka Kobori

(株)オイシックスの初代バイヤーを経て、2020年よりフリーの愛の野菜伝道師として独立。

全国津々浦々を駆け巡り、愛とWKWK♪(ワクワク)をモットーに、野菜のトータルプロデュースを展開中。

座右の銘は、「野菜 (Yasai)には愛 (ai)がある!」

<主なメディア出演>

・2021年5月4日 TBS『マツコの知らない世界』

・2021年3月2日 NHK『仕事の流儀 プロフェッショナル』

その他多数

# 奏プロジェクト 日本酒 × 地域の肴 × 伝統野菜

①松波酒造（石川） × 能登のイカ × 伝統野菜



# 奏プロジェクト 日本酒 × 日本酒 × フレンチ

## ②増田徳兵衛（京都） × 北川本家（京都） × フレンチ



### 増田徳兵衛商店「月の桂」

1675年（延宝3年）創業。京都・伏見で最も古い歴史をもつ造り酒屋の一つです。日本で初めての「スパークリングにごり酒」を発明し、さらに翌年には磁器の甕で長期熟成させた「純米大吟醸古酒」を貯蔵開始するなど、新ジャンルを確立し両者の“元祖”として伝統を守り続けています。近年では地元産の酒米の復活・栽培や、低アルコール酒開発などにも着手。伝統の酒造りと現代的な感性を融合させた味わいを追求。



### 北川本家「富翁」

北川本家は江戸時代初期より360年以上の歴史を持つ京都・伏見の老舗酒蔵。伏見の豊かな水に恵まれた環境のなかで、京都の食文化とともに歩み続けてきました。磨き上げた伝承の技は、全国新酒鑑評会での18回に及ぶ金賞受賞の実績。京都の歴史とともに育まれた定番酒（さけ）ブランドの日本酒 富翁をはじめとして、京都の素材とのマリアージュで生まれたリキュール、京都産米の特徴を生かした焼酎をお届けしています。



### La Biographie…Masahiro TAKIMOTO

La Biographie…(ラ・ビオグラフィ)は歴史ある平安宮中和院跡、下立売通千本に佇む、ミシュランにも評価された本格フレンチレストラン。オーナーシェフである滝本将博(タキモトマサヒロ)氏が織りなす料理は、決して高級食材に依存するわけではなく、生産者が丁寧に作られた食材と向き合い、ご自身の持っている技術を最大限に発揮しつつも、素材本来の特質を引き出す。

# 奏プロジェクト 日本酒 × 日本酒 × フレンチ

② 増田徳兵衛（京都） × 北川本家（京都） × フレンチ



## 日本酒奏プロジェクト

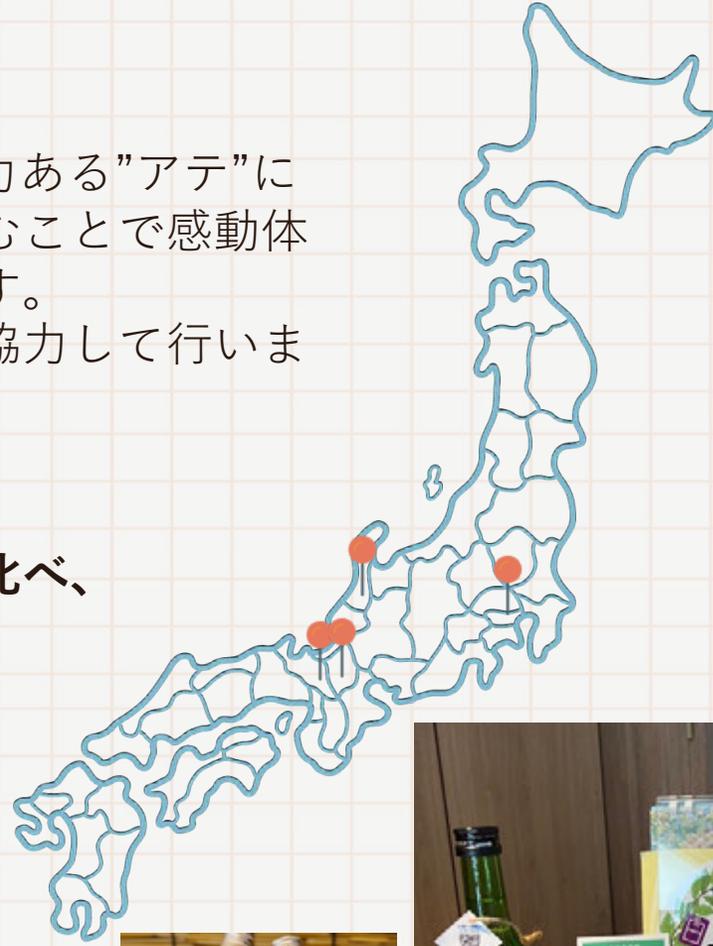
### 地域の日本酒×地域のアテ×リユース瓶

「奏 -kanade」プロジェクトは、地域の魅力ある”アテ”にあう日本酒を酒蔵さんと開発し、一緒に飲むことで感動体験をしてもらうという新たな発想のお酒です。アテの開発は、地域の人、学生、専門家と協力して行います。

容器にはリユース瓶を使用しています。もう一度溶かして再利用するリサイクルに比べ、そのままリユースして使うだけで80%のCO2削減にも繋がり、格段に環境負荷を軽減できるため、このリユースシステムの価値を見直すことで「新たな日本酒の価値」も創造します。

酒蔵、酒販店、飲食店、びん商が連携し、リユース瓶の回収、循環を行います。

2023年3月時点 実施地域  
・京都・東京・滋賀・石川



びん循環協力店ステッカー



Earth Day TOKYO



京都市後援

京都市後援

リユース  
びん  
循環  
協力店

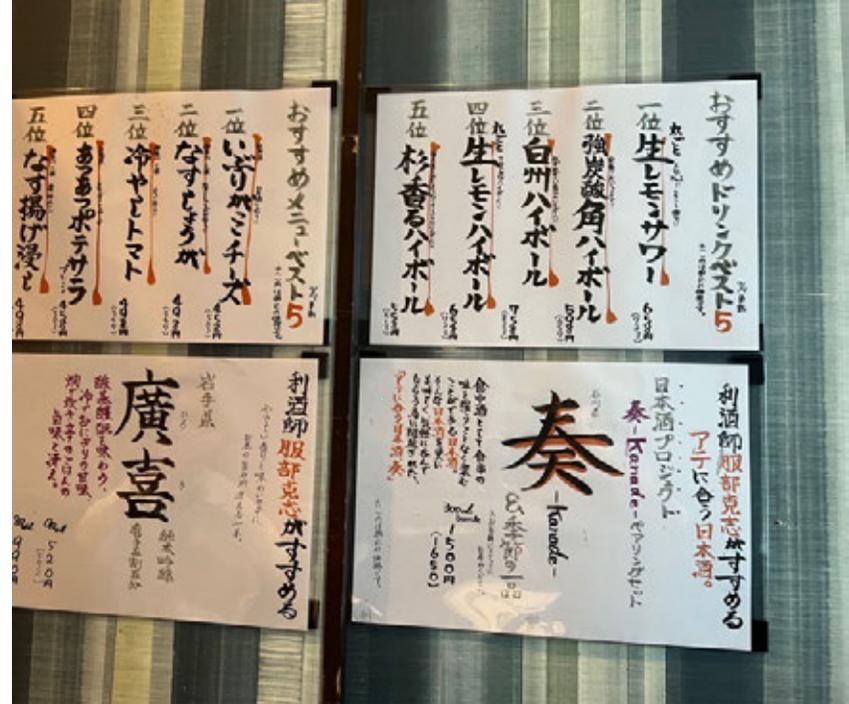


Reuse  
Return  
Repeat

全国びん商連合会協力

令和3年度(補正予算)環境配慮行動普及促進事業費補助金(食とくらしの「グリーンライフ・ポイント」推進事業)







# MOAIアプリ、ポイントについて

- 循環の取り組みにポイント付与、ポイントは商品と交換
- ボランティアのマッチング
- 協力企業、農家さん、自治会の情報発信



企業

企業はMOAIポイントの交換商品として商品やサービスを提供  
アプリ、SNS・WEB媒体で協賛・賛同企業として紹介



商品やサンプル商品など

農家



規格外野菜など



貯まったポイントと交換

自治会

ボランティア活動



行政・大学・企業



地域連携プロジェクト  
社会課題解決プロジェクト

貯まったポイントと交換



参加

参加



学生



地域の人





環境にやさしい行動でポイントがもらえる！

# MOAIポイントキャンペーン

2023  
9/30まで



駒沢 MOAI ファーム開園期間中、協賛店にて MOAIポイント登録特典 **[50ポイント]**を進呈中！  
また、駒沢 MOAIファームでのボランティアやワークショップに参加した方にももちろんポイントを付与。貯めたポイントは駒沢 MOAIファームでステキな品物と交換できます。駒沢 MOAIファームに足を運んでみよう！



## 1 会員登録



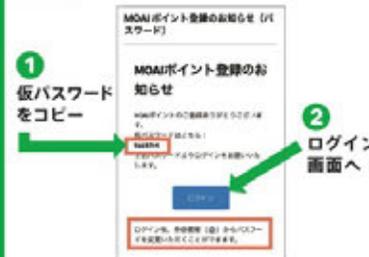
QRコードを読み取る

## 2 メールアドレスを登録



「新規登録はこちら」から登録へ

## 3 お知らせメールが届きます



※時間がかかる場合があります

## 4 ログイン



メールアドレスとパスワードの貼付け  
ログイン画面をブックマークに登録をお願いします

## 5 ポイント受け取り



登録特典で **50ポイントプレゼント!**  
QRコードを読み込み受取ボタンをクリック！

## 6 MOAIポイントを貯めて商品と交換



ワークショップ参加でポイントゲット！  
駒沢 MOAIFARMで商品と交換しよう！

### ポイント対象

駒沢 MOAI FARM の下記の活動で MOAI ポイントをゲット！



● 駒沢 MOAI ファームでのボランティア参加やワークショップ参加



● リユースびん 世田谷のクラフトビール  
※画像はイメージです



● リユースびん 日本酒 奏-KANADE  
お酒は順次販売予定です

### ポイント交換品

商品は随時追加  
変更もあります。

捨てるものがない明日を目指して「もったいない」で新しい循環社会をつくります。



賛同企業からのご提供品

# 奏プロジェクト 同志社大学 小谷ゼミ

## 「リユースびん×日本酒」 をテーマに活動

リサイクルよりエコなリユースの  
推進と日本酒の楽しみ方を発信  
をしています！



同志社大学政策学部  
小谷ゼミ13期2R推進班

## 『ATAR!MAE』

リユースを日常の「当たり前」に



### リユースびん

リユースびんは、ワンウェイびん（一度きりの利用でリサイクルされるびん）と比べると、CO2排出量を約77%削減できます。



### 日本酒

京都は生産量全国2位。  
日本酒のびんを何度もリユースすることでエコにつながります。

Instagramで  
活動を発信中！  
Let's follow & like



小谷ゼミ13期  
Instagramアカウント



同志社えこクラブ  
Instagramアカウント



同志社大学政策学部小谷ゼミ

## ATAR!MAE活動内容



### 1 循環フェス



循環フェスで、MOAIさんに場所をご提供いただき日本酒カクテルを販売。リユースカップに入れて提供し、来場者70名にデポジットを体験していただきました。

### 2 日本酒カクテルとは

リユースびんを使用するエコな飲料の日本酒に着目し、日本酒を普段飲まない20代の方にも親しんでいただけるようにカクテルにアレンジしました。



### 3 Zero Waste Kyoto



ZeroWasteKyotoさんとコラボイベントを開催。日本酒カクテルの試飲会や、マイびんづくり（びんをプレゼントし、びんに付けるタグを作成する）ワークショップ、マイびんを使った量り売り体験を行いました。

### 4 最後に、

このような活動の機会を与えてくださった中川さん、ブラッシュアップのために初期段階から毎回アドバイス等をいただいた、吉川さんありがとうございました。



# 奏プロジェクト 課題と今後の展開

- ・ リユースびんに興味はもってくれるが、まだまだ認知度が低い
- ・ 飲食店、ホテル、商店街などクローズドな領域で循環を考える
- ・ お酒業界のみならず、鉄道業界、農業、建築業界などとの連携
- ・ お酒、とくに日本酒の付加価値をあげる仕組み



有機 純米吟醸 GREEN 雄町 【300ml】

**ご清聴ありがとうございました**