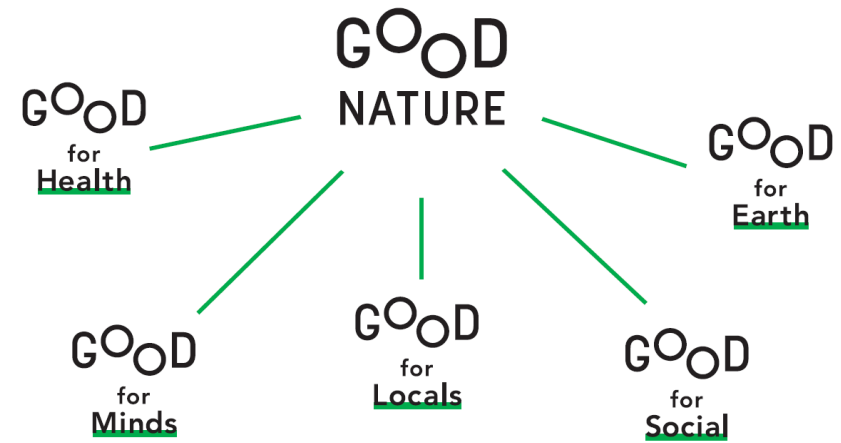


GOOD NATURE STATIONを使った『実現』 を目指すトライアル企画の実例紹介



株式会社ビオスタイル
本山 喜之

GOOD NATURE STATION



身体・心・地域・社会・地球によっていいもの
かどうか？

【GOOD NATURE MARKETのあらゆるコンテンツ】



「with コロナ」から「afterコロナ」へに変動してもかわらない 「SDGs」の考え方

(1)「多様なモノ・コト」を共に考える。

- ①物販として販売する
- ②食材として使用する
- ③共に一緒に作る[\(コラボ\)](#)
- ④アンダーツーリズムによる現地での観光収入
- ⑤イベントとして閑散期に出店してもらう
- ⑥座学式のワークショップを開催してもらう

(2)「利害関係」ではなく「腹落ちの関係」づくり。

(3)成功事例を作り水平展開していく。

■うつみ農園さんとの取組紹介

①MAENIWAでのいちご収穫体験



②MARKET内での物販販売

■うつみ農園さんとの取組紹介

③MARKET内での飲食で使用



④エルタンでのアフタヌーンティーセットで使用

■うつみ農園さんとの取組紹介

⑤MAENIWAでのイベント (エシカルマルシェ/夕市/土曜日)



■うつみ農園さんとの取組紹介

⑥モノの語源を巡るツアーでのイチゴ収穫体験



■うつみ農園さんとの取組紹介

	2020年	2021年	2022年	2023年
①MAENIWAでのいちご収穫体験	○	◎	○	○
②MARKET内での物販販売	○	○	◎	◎
③MARKET内での飲食で使用	○	○	◎	◎
④エルタンで使用		○		
⑤エシカルマルシェ		◎	○	
⑥土曜市		○	△	×
⑦GOODNATURE夕市			△	×
⑧イチゴ収穫ツアー				◎
⑨				○
⑩				○

■しんやさい京都さんとの取組紹介

①GOOD NATURE夕市



②ファーマーズマルシェ

■しんやさい京都さんとの取組紹介

③MARKET内での物販販売



④くずはモールでのPOPUP出店

■しんやさい京都さんとの取組紹介

	2020年	2021年	2022年	2023年
⑦GOODNATUREタ市			△	×
②ファーマーズマルシェ			△	×
③MARKET内での物販販売				○
6次化商品の開発			☆	
④くずはモールPOPUP				◎
⑤				○
⑥				○

■ 風緑さんとの取組紹介

①②



【農薬不使用グリーンレモン収穫体験@京都風緑】

2021.10.05

⑤



④



京都・一乗寺ブリュワリー

QRコードを読み取

1

いぶし銀レモン 10月のおすすめビール

•Style : Fruit Beer •ABV : 5.0% •IBU : 20

京都伏見にある京都風緑の杉井さんが育てた無農薬レモン
レモンの渋み特徴的でスッキリとした後味

③



■ 風緑さんとの取組紹介

	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
①スタッフ社外研修の場所提供	◎				
②MARKET内での物販販売		△	△	○	×
③ボランティアとしてのお手伝い		○	○	○	○
④エルタンでの食材利用				○	○
⑤ベルロージェの食材利用				○	○
⑥レモンリキュールの商品化				○	
⑦レモンビールの商品化				○	○
⑧夕凧/レモン収穫体験		△	△	○	○
⑨施設外アクティビティ（ヨガ）					計画中

今までの振り返り

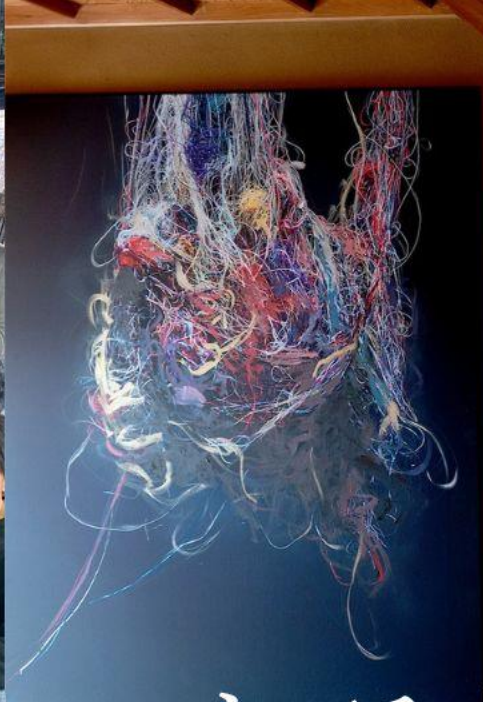
- まずはやってみる事が大事
- 良い事より良くない、課題が残る事が多い
- 点ではなく俯瞰でどうだったかを考える
- プラスマイナスして合計してプラスだと継続
- 継続を長期にするための事を考える
- 結果として「持続」→SDGs

なぜ持続できるのか??

【皆さんに御願いたい事】



【何でもご相談ください。（レスポンスは少し遅いですが。。）】



多様性のある場から 生まれる価値





ごみカフェKYOTO

ひとりひとりが循環の担い手になろう



高校生、大学生と
飲食店を共同経営
2021. 2～

お店の入口がコンポ
ストだらけに

毎月、市内で余る
堆肥を回収
2021.10～

京藍農家さんにギフト
大宮交通公園の緑化に
活用



複業メンバー15名で
事業を運営

時間・場所・仕事内容
すべて自由な働き方の
実験プロジェクト

これまでの生ごみ
削減量3.5トン

ひとりの大学生から始まったプロジェクトは
この後どこへ進む??





京都祭コインCOMO

ひとりひとりがまちづくりに関わろう

生ごみ堆肥を持って
きたら500como降
ってくる
2023.2～

降ってくるアクショ
ン募集中！

- ・ 環境配慮アクション
- ・ 残したい文化を応援
- ・ 学生のチャレンジ

ソーシャルな企業、お店で
使える(現在4店舗)



京都祭コインが
降ってくるアクション
公募開始！

コイン原資はまちごとオフィス事業プロジェクトメンバー
から贈いたギフトです。

新しい就活ー京都モデル
学生とソーシャルな地域
企業が繋がるキッカケに

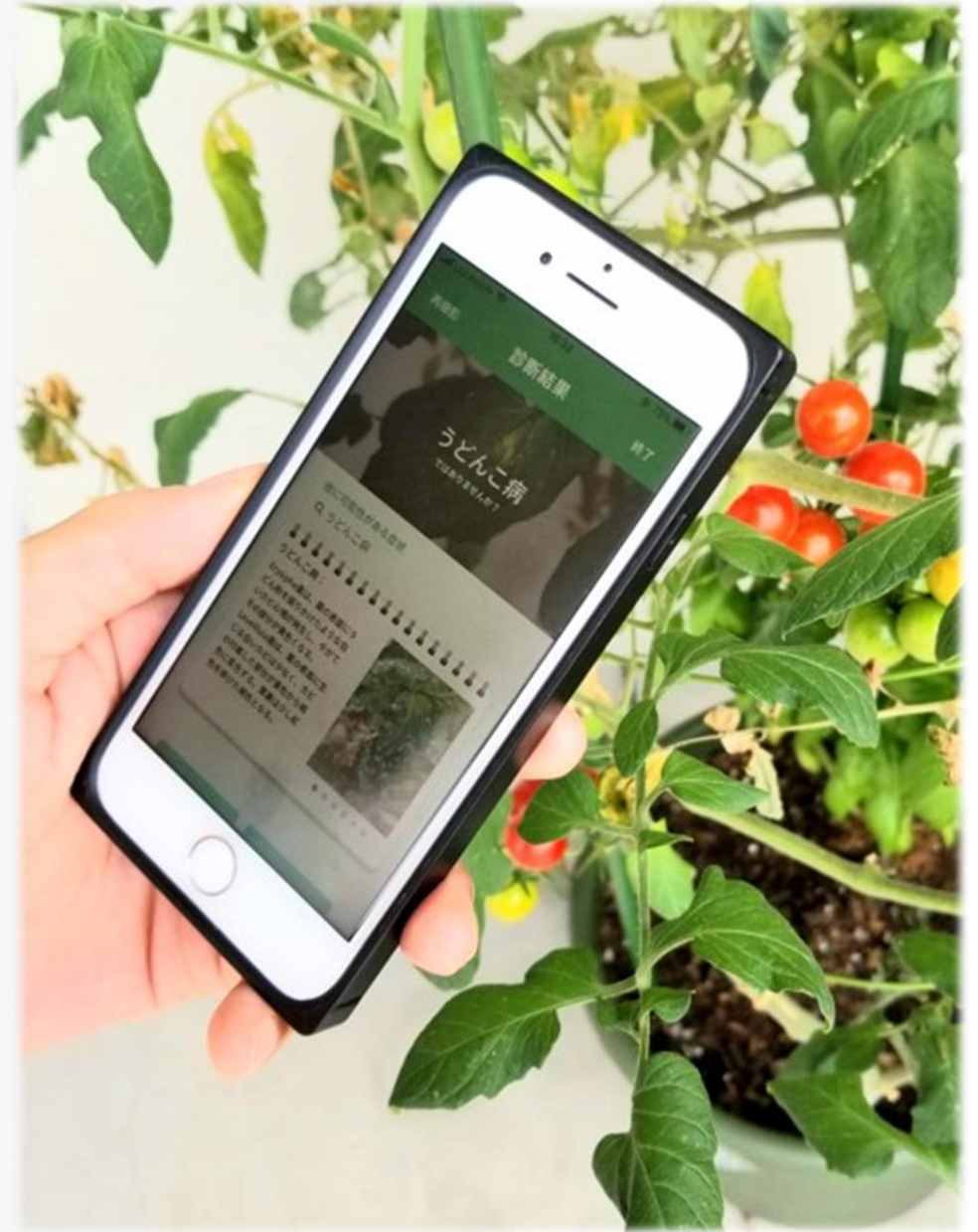
3ヵ月で腐るお金
その後は共助のお財布へ

お金・地域循環について
学ぶ機会

京都祭コインcomoプレスリリース
<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000308103.html>

野菜の病害虫被害軽減を通して 農薬削減、農家の省力化に貢献

株式会社ミライ菜園
代表取締役 畠山友史



野菜の



病気



害虫

病害虫被害により



収穫の最大**40**%が失われている！

<https://www.fao.org/japan/portal-sites/int-year/iypb-2020/en/>

収量アップのチャンス！

自己紹介



畠山友史

ロボット工学博士
大手電機メーカー勤務の
のち起業
イチゴ農家で働く

農業×工学博士

エンジニア



Umar Asghar

インド出身者
など国際色豊か

3年にわたって農家に密着し
ヒアリングを続けてきました

人間と一緒に予防が大事！

にもかかわらず...

発生条件が複雑、気候変動

正確な発生時期が分からない



この予防用農薬、本当に散布する
必要あるのだろうか？

季節外れの病害虫
にやられた！



いつ病害虫が出るのか
知りたい！



AI  アプリが予測します！



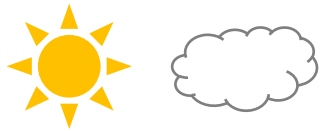
MIRAI

AI予報で病害虫被害をゼロに



MIRAI(特許取得済)

各地の
気象データ



毎日予測



端末の病害虫
診断結果



AI予報

毎日発生確率
をお知らせ

複数候補
を表示

農薬
チェック



MAP

近隣の発生
状況が分かる

作物・病害虫
ごとに表示



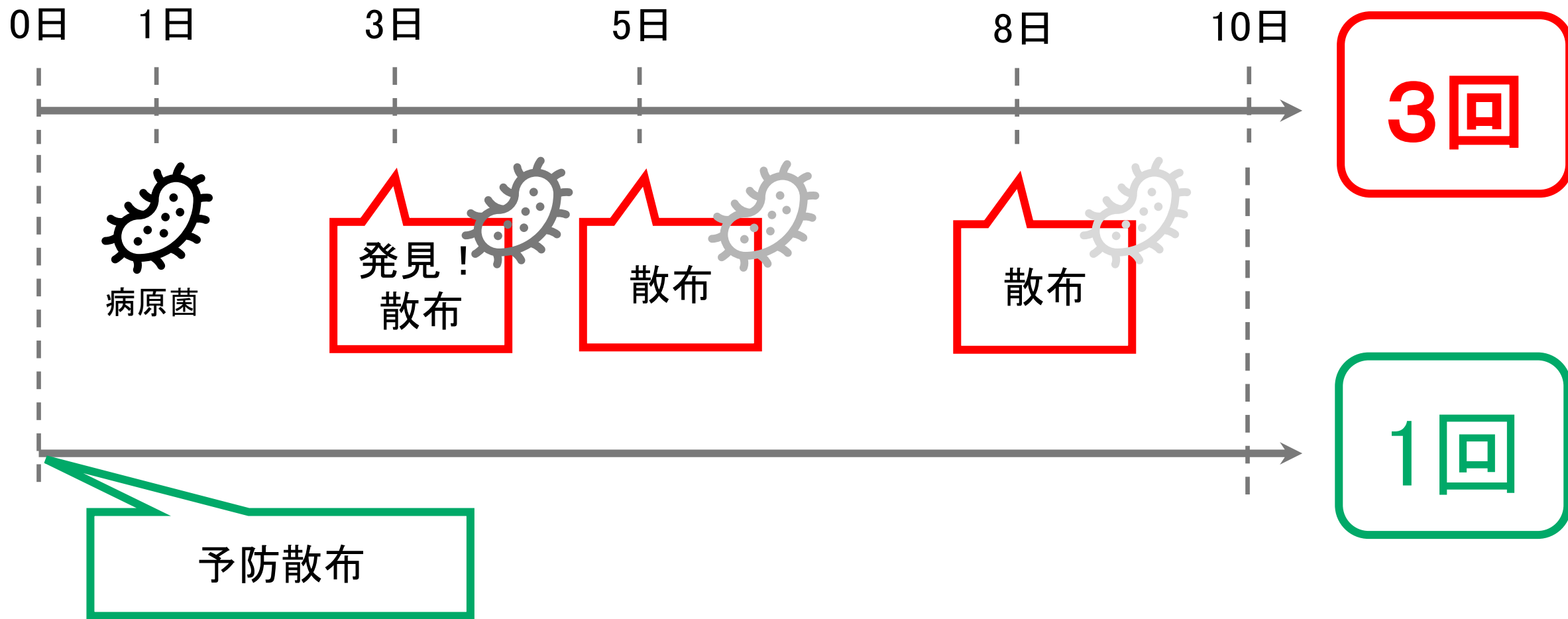
グラフ

発生確率の推移
を見える化

農地での発生
履歴を表示



どうして農薬が減るのか？イチゴ農家での経験から



MIRAI

農薬半減を実現

農作物の品質向上

農家の省力化

日本政府は2050年までに
農薬50%削減を目指している
(みどりの食糧システム戦略)

具体的な農薬削減策として
MIRAIを提案！

実証参加いただける農家さんを探しています！

京都市農業振興センター様のiPadにダウンロードいただきました！

既に参加いただいている方、
ありがとうございます！
後ほどご挨拶させていただきます。

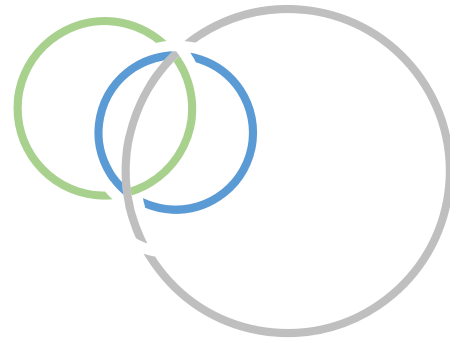


野菜栽培のお悩み解決アプリ
(栽培SNS、病害虫診断AI)





人、社会、自然を再びつなぐ



ミライ菜園

連絡先 : info@mirai-scienc.com

第8回 アグリビジネスカフェ



未活用農産物活用プラットフォーム

未活用農産物の新しい市場を共創する



株式会社エーエスピー

弊社について

未活用農産物を新しい用途で活用することで

無駄なく使い切り
規格外品やフードロスという言葉が無い
サプライチェーンを構築します

生産者の収益性を高めることで
農業就農率の低下に歯止めをかけ

日本の食料自給率アップに貢献します

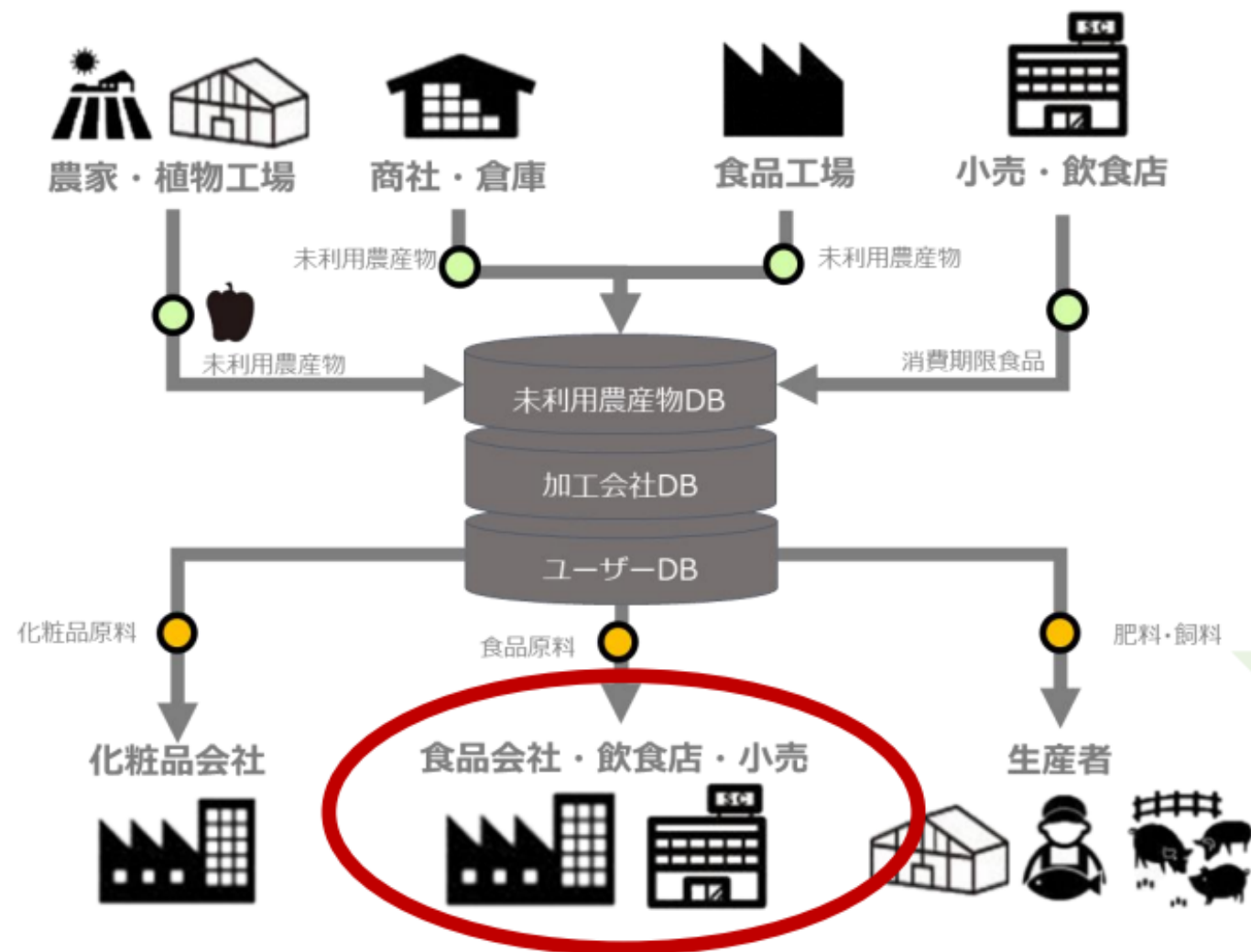
事業内容

未活用農水産物
の原料・商品化
受託開発

原料安定供給

ストック食品
の製造・販売

複数社（n対n）の活用プラットフォーム



原料・商品化コンセプト

EAT COLORS

野菜本来の 色を活かす

お米やパンなどベースが白いものに着色料ではなく、野菜の色で彩りをつけます。スイーツや惣菜、料理などに活用し、野菜をもっと手軽に摂りやすくします。



EAT WHOLE

皮や種も丸ごと 栄養を活かす

調理するときには喫食していない皮や種、スーパーなどには流通しない葉の部分など食べにくいところに栄養が多く含まれており、食べやすい形状に加工し、無駄なく活用します。



野菜本来の色を活かす



ブロッコリーパウダー

赤パプリカパウダー



クックパッドレシピ
 (作成・グリコ栄養食品株式会社)
 「簡単！きのこの米粉シチュー」
<https://cookpad.com/recipe/5606923>
 を参考にシチューを作製

今年度の活動内容

<イベント>

- 関西経済同友会
- お米・穀物産業展
- 大丸松坂屋百貨店京都店
- ESGネットワーキング
- 第17回ビジネスプランコンテストドリームRUSH
- 第4回コーナン財団ビジネスモデルコンテスト

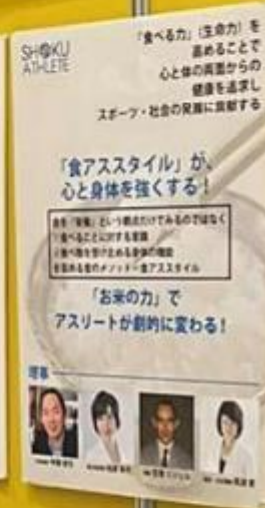
<メニュー・商品開発>

- 飲食店などへのサンプリング
- 防災備蓄食としてスープ、スイーツの開発

E5-18-46



「食アススタイル」が
心と身体を強くする！



お米・穀物産業展

野菜の栄養を いつでも簡単に摂れるスープ





この日の限定ランチです。
※廃棄を減らすため“小盛り”をご希望の際はお申し付けください。

GARDEN CITY CLUB OSAKA
食品ロス削減
プロジェクト

生産者やシェフとの会話を
お楽しみください！

栽培期間中、農薬不使用のお野菜使用
※写真はイメージです

めぐみランチ
1,500円（税込）

アフタードリンク &
ガレットブルトンヌのお土産付き！

※写真は素材をご提供いただいたレイクスファームのみなさまです

ガーデンシティクラブ大阪

大丸松坂屋百貨店京都店



未活用農産物を粉末にして 新しい『粉もん』として活用

食べられるのに外観や流通上の理由で廃棄されている
「未活用農産物」に加え、
栄養素が多く含まれていると言われている
野菜の皮や種等も丸ごと粉末にした食品を提案します。

1. 手軽に野菜を摂取できる
2. 野菜が持つ色を楽しめる
3. 常温でコンパクトに保管できる

食材を無駄にしないように工夫した
京都の家庭に受け継がれてきた食文化ともいえる
「おぼんざい」の思想を継承し、
栄養バランスと食卓の彩を豊かにする
新しい「粉もん」を広めていきます。

この取り組みを通じて、
“規格外品やフードロス”という言葉のない社会を目指し、
食糧自給率のアップに貢献します。



<協力企業・団体>



YANMAR MARCHÉ



健康食育協会



株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店

粉末にするメリット ＜丸ごと栄養を活用できます＞

料理では使わないパプリカのわたやヘタなど
捨ててしまっているところに
不足しがちな食物繊維やカルシウム・カリウムなどの
ミネラルが多く含まれています。



ブロッコリーも普段食べている花蕾部分以外にも
葉酸やマグネシウムなどの成分が含まれています。

天候によって色が薄いもの、
赤くなったものは出荷されていません。
むしろ赤い方が糖度が増して、甘くなります。



花蕾の色が薄い



粉末にするメリット
＜彩を味わえます＞



農産物が持つ本来の色を
お菓子や料理に
ちょい足しすることで
見映えをアップします。



マヨネーズに



炊飯時に



ちょい足し



ブロッコリーパウダー



赤パプリカパウダー

クックパッドレシピ（作成・グリコ栄養食品株式会社）

大丸松坂屋百貨店京都店



大丸松坂屋百貨店京都店



ヒトの健康と地球の健康

エコ＆ヘルシーLife

日本人の体質にピッタリの食スタイル

講師：健康食育シニアマスター

大丸松坂屋百貨店京都店



グリコ栄養食品



ブロッコリーパウダー



赤パプリカパウダー



クックパッドレシピ

(作成・グリコ栄養食品株式会社)

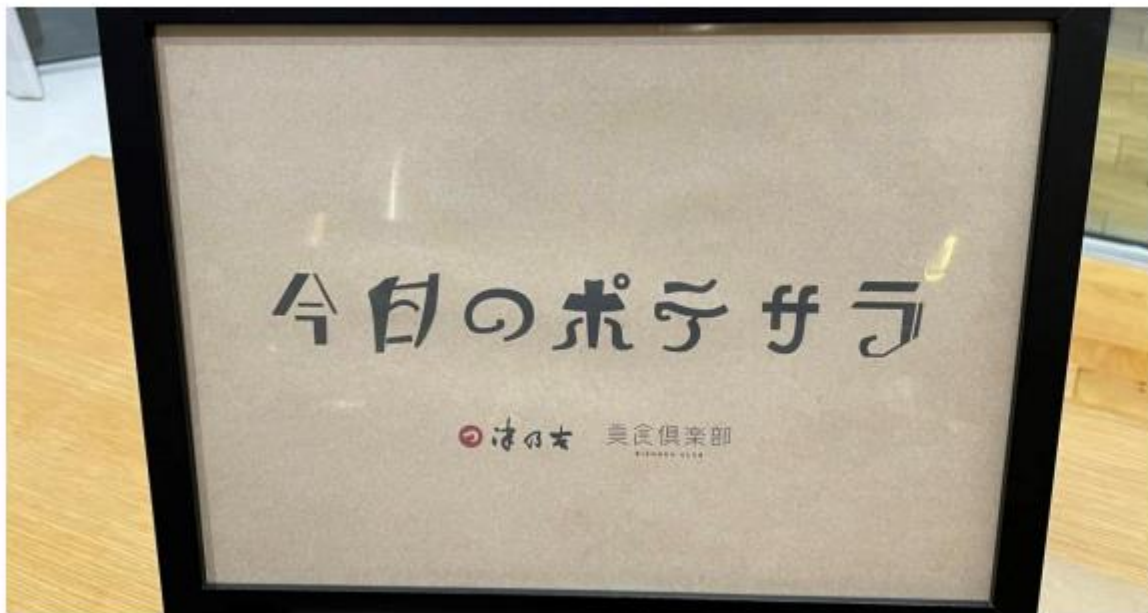
「簡単！きのこの米粉シチュー」

<https://cookpad.com/recipe/5606923>

を参考にシチューを作製







龜甲屋

龜甲屋

京ポトフ

発酵食品パウダー 洒粕

亀甲屋 湯葉のカラスミ巻

三ノミヅノ造リロース公

パテド・カンパーニ

庄清水鯖のコンフィの冷製

フワッとして

高知実かま揚しらす春

4. 7. 8. 9.

2022





アステリスコ

ricetta8.7



ルーデンス



亀甲屋



保存性を生かして防災備蓄食へ

**国内
防災食品市場
(内314億円)**

2021年度は前年度比121.0%（矢野経済）。
飲料は規模は小さいものの栄養摂取への関心の高まりから野菜飲料の需要が増加している。
またストレス低減にもなるスイーツの需要も増加している。



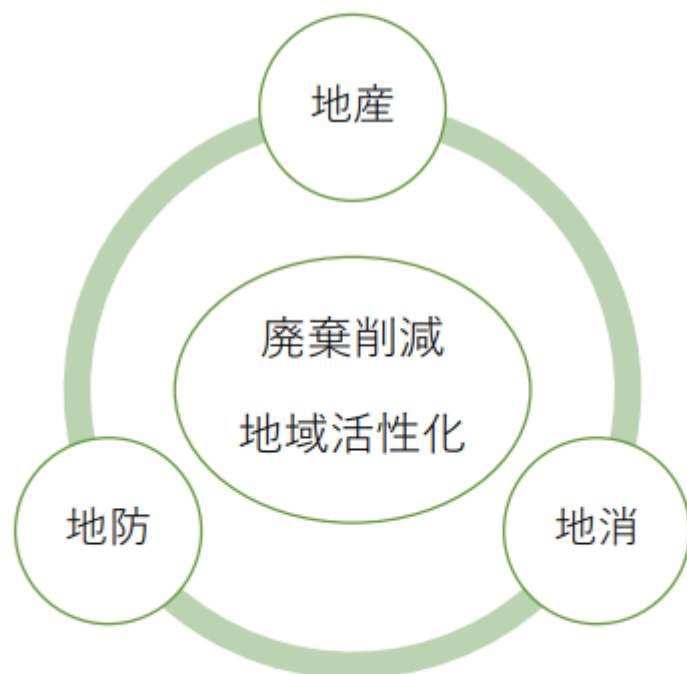
**普段から食べ慣れたもの
×
野菜を手軽に摂取できるもの**

保存性を生かして防災備蓄食へ

健康増進 × サステイナブル



教育 × 地域活性化



1. 帯広農業高校×帯広畜産大学
北海道の素材と北海道で商品化
2. 村川学園×青山学院大学
スイーツ
3. 村川学園×グリコ栄養食品
某自治体向け備蓄食
大阪万博に向けたメニュー・商品

プラットフォームの運用

SDG s 活動成果の 見える化

焼却処分の削減や配送効率によるCO2の削減、生産者の収益アップ、社会貢献度の数値化

トータルコスト の最適化

未活用農水産物の集荷効率、常温保管・流通、地域の加工設備を活用するDX化

活用アイデアを 集める仕掛け

栄養成分データ、加工条件、料理レシピなど商品開発の参考データのDB化
フードマテリアル
インフォマティクス

CSR報告書に掲載されました



持続可能な社会への貢献につながる新事業創造について

2022年度より「未活用農産物の粉末製品化と販売」を事業として展開する株式会社エーエスピー様（本社：大阪府吹田市、代表取締役：林直樹氏、以下「エーエスピー」）との協業をスタートいたしました。

エーエスピーは、流通や消費の過程で廃棄処理されている農産物だけでなく、食べるには問題のない規格外や外観上の理由、また価格調整のために畑や加工場で廃棄される農産物（これらすべてをあわせて「未活用農産物」といいます。）を、農産品ごとにより最適な加工法を設計し粉末化、それぞれの原料の栄養成分を活かして、付加価値を付けて活用する事業を展開しています。当社は、食品分野を事業領域の一つとしており、エーエスピーの事業目的に賛同し、当社の持つ充填・包装のノウハウ提供を中心に協業を進めており、今後もエーエスピーの事業発展を通じて持続可能な社会へ貢献してまいります。



▲ 粉末化した未活用農産物

6月以降の受賞・採択歴

2022年 7月

経済産業省 地域・企業共生型ビジネス導入補助金採択

2022年 12月

第17回 ビジネスプランコンテスト ドリームRUSH 優秀賞 中西金属工業賞 受賞

2023年 3月

第4回 コーナン財団ビジネスモデルコンテスト 特別賞 受賞

第9回 京信・地域の起業家アワード 優秀賞

今後の活動について

防災食

アスリート食

離乳食



4月以降の活動内容

- ストーリー性のある連携した商品開発

1. SDGsに関心の高い学生との連携
2. 専門性のある病院や大学との連携
3. 大阪・関西万博に関連する企業・団体との連携
4. 地域間の連携（京都×北海道、京都×大阪）

- ターゲット

1. 企業（健康経営＋備蓄）
2. アスリート食
3. 離乳食

- 食品関連用資材（包材・食器）