

コーヒーグラウンズの活用 店内各セクションでの取り組み

小川珈琲 本店

京都府立桂高等学校へのコーヒーグラウンズ提供

コーヒーを抽出した後、コーヒーかす（コーヒーグラウンズ）が発生する。本来生ごみとして廃棄されるこのコーヒーグラウンズを、小川珈琲本店では京都府桂高等学校様（以下、桂高校）に提供し、研究材料として活用いただいている。



桂高校は近畿大学農学部と平成28年度から、コーヒーグラウンズを活用した循環型農業の確立を目指して高大連携プロジェクトを実施している。小川珈琲が提供したコーヒーグラウンズを菌床基材（以下、コーヒー菌床）として、食用きのこの菌床栽培を実施し、様々な菌株を用いて栽培試験を行った。その結果、エノキタケやヒラタケなどの食用きのこの栽培が可能であることがわかった。

栽培したきのこは桂高校の校内で販売も実施されている。

コーヒーグラウンズの提供頻度は平均月2回程度。



直近の日程（予定含む）は下記の通り。※優良賞申請時

4/11、4/24、5/7、5/24、6/5、6/12、7/12、7/22、8/2、8/1

1回あたりの量は、45Lゴミ袋1～2個分（約35kg）程度。

この取り組みは小川珈琲のホームページでも発信している
他、ニュース記事などでも紹介いただいている。



小川珈琲HP: [コーヒーを通じた高校生による循環型社会への取り組み | 小川珈琲 | 珈琲の広場 \(oc-ogawa.co.jp\)](https://oc-ogawa.co.jp)

環境省, 令和3年度受賞者紹介: [winners_r03_32.pdf \(env.go.jp\)](https://www.env.go.jp)

店舗内各セクションの取り組み

■ ケーキ・キッチン

- ・包装紙の余りをメモ用紙として使用する。
- ・フルーツで形が不揃いで仕上げに使えないものや傷んでいる部分だけ取り除いたものを冷凍ストックしておき、まとめてジャムにして使用することで食材ロスを減らす。
- ・ラップの使用を減らすため、食材や仕込み品は可能な限りボウルではなく蓋つきタッパーに入れる。
- ・劣化してきたダスターを掃除用として再使用し最後まで使い切るようにしている。
- ・肉の納品時のプラスチックトレイをなるべく使わないように業者をお願いしている。



■ ホール

- ・注文時にミルク、シュガーの必要性を伺い不要な提供を減らす。
提供したが未使用だったシュガーはケーキ製造等で原料として再利用することもある。
- ・お客様から要望があれば、お食事の量やドリンクを減らして提供することで、無駄な食材廃棄を減らしている。

ありがとうございました。