

**【スライド1枚目】 開始～0分22秒**

小川珈琲本店での取組を御紹介します。

聞き慣れない単語ですが、コーヒーグラウンズの活用と店内各セクションでの取組を御紹介させていただきます。

**【スライド2枚目】 0分23秒～3分03秒**

まず、コーヒーグラウンズとは何かというと、コーヒー抽出かすと言えばわかりやすいのですが、コーヒーを抽出したあとのものを業界ではコーヒーグラウンズと呼んでいます。コーヒーかすというごみに聞こえるので、コーヒーグラウンズという言い方が提唱されています。

コーヒーグラウンズも活用・リサイクルが難しいものの1つでした。というのも、コーヒーを抽出した後なので、濡れている状態です。また、想像いただきたいのですが、コーヒーをマシンで抽出する際に、ペーパーフィルターの中にコーヒー豆を入れてマシンにセットして抽出すると、コーヒー豆の残りだけでなく紙が混ざっている状態になります。紙が混ざっているとなかなかリサイクルしにくく、かつ、毎日コーヒーを抽出するため、各喫茶店から大量にごみとして出ているものでした。

これを何らかの方法で活用できないかと前々から思っていました。その1つの活用方法として、京都府立桂高校へのコーヒーグラウンズ提供の取組を紹介させていただきます。

桂高校でコーヒーグラウンズを菌床として活用できるという話を聞いて、弊社としても是非御協力させていただきたいということで、本店の方からコーヒーグラウンズを定期的に提供しています。こちらの活動も長く、最初、2016年頃にお話をいただいて、そこから定期的に活動を続けています。その間に桂高校さんでも着実に活動を続けられて、高校だけでなく、近畿大学とも共同しながらコーヒーグラウンズを活用したキノコの栽培を研究されています。

**【スライド3枚目】 3分04秒～3分28秒**

弊社ではだいたい月2回くらい、本店で出たコーヒーグラウンズをこういうビニール袋に貯めて、それを桂高校さんが取りにこられてお渡しするという形で御協力させていただいています。

**【スライド4枚目】 3分29秒～4分44秒**

こちらの活動は色々なメディアで取り上げられていて注目されています。下に小さく書いているとおり、令和3年には環境省にも表彰されています。

桂高校さんも引き続きコーヒーグラウンズを使ったキノコの栽培を研究されていて、つい先日も弊社を訪問され、その際に直近の活動をお聞きました。コーヒーグラウンズを菌床としてキノコを育てることはできるようになって、キノコの菌床はだいたい2回くらい使えるようです。使い終わった後は捨てていますが、それを更に活用できないかということで、廃棄する菌床を堆肥にしてそれを野菜の肥料にする研究を始められています。

**【スライド2枚目】 4分45秒～5分29秒**

また、これらのコーヒーグラウンズを使ったキノコの菌床を、キノコの栽培セットにして家庭に販売できないかということを検討されています。もしそれが実現すると地域内での循環、地域の喫茶店で出た

コーヒーグラウンズを地域の方が使ってキノコを栽培して、使い終わった菌床を堆肥にして畑に戻して野菜を育てる、といった循環型農業ができるのではないかとということを研究されているとお聞きしました。

【スライド5枚目】 5分30秒～7分28秒

1つ1つは小さい取組になりますが、本店での他の取組を紹介します。

ケーキなどの包装紙の有効活用や、そのままお出しできない形の揃っていないフルーツを貯めておいてジャムにするなど、食材のロスを防いでいます。

また、食品のラップの使用を減らすなど、それぞれ色々な取組をさせていただいて、1つ1つは小さい取組であるもののこれらを組み合わせることで、少しでもごみを減らしていこうということを本店では行っています。

また、ホールについては、喫茶店特有だと思いますが、コーヒーのミルクや砂糖については、使う方も使われない方もいらっしゃいますが、全員に対してお出しすると使われない方も多く、それらが使われないと廃棄してしまうこととなります。そこで、少しでもミルクや砂糖の無駄を減らすために、御注文の際に事前にミルクや砂糖を使いますかとお聞きして、いらない方にはお出ししないという形にし、砂糖やミルクの廃棄を減らしています。

直営店、本店の取組について、1つ1つは小さい取組ですが、継続的にスタッフ全員が協力することで、少しでもごみを減らすことに繋がっていると思います。

本店での活動紹介は以上です。