

わたしたちはこんな取り組みをしています！

みんなで地球を守ろう！ 脱炭素で鳥羽を元気に！

今、世界では地球温暖化が主要な要因とされる気候変動問題に直面し、その地球温暖化の原因と言われている二酸化炭素などの「温室効果ガス」をゼロにする「脱炭素」に向けて取り組みることが求められています。

この鳥羽でも、地球規模の問題解決のため、私たちに何ができるかを考え、取り組んでいるかたがたがいます。今回は、そうした企業の取り組みをご紹介します！

環境課環境保全係

☎ 25 1147

おやど 【御宿】 ジ ア - ス The Earth

あわび 鮑の稚貝放流

海と共生するための取り組みとして、開業当初から地元石鏡町の海女のみなさんと共同で、鮑の稚貝放流を行っています。



石鏡町産黒鮑

定期的に清掃を実施するほか、鮑の稚貝を放流するなど、鳥羽の美しい海を守る活動に取り組んでいます。



【御宿】The Earth
若女将 濱野 真里奈さん

ごみを一つ持ち帰って
いただけませんか？

海女の聖地の大木の浜には、
訪れたかたへのメッセージが。

大木の浜にも海ごみが漂着するため、社員が定期的に清掃しています。

このメッセージを見た多くのお客さまが、ごみを持ち帰ってくださいます。ごみを拾っていただいたお客さまには、社員が感謝を伝え、お客さまとの交流が生まれています。

宿泊客への海ごみ啓発



大木の浜

生ごみは100%堆肥化

生ごみは生ごみ処理機で100%堆肥化し、農家へ届けられます。

この堆肥で育てられた伊賀米は、料理で提供するほか、売店でも販売しています。



戸田家

リサイクルで魚のエサを作っています

生ごみ処理機



雑紙はトイレットペーパーに

戸田家から発生した雑紙（文書など）は全てリサイクル工場へ輸送され、館内で使用するトイレットペーパーに再生されます。現在、戸田家オリジナルデザインの巻紙を制作しているので、どんな巻紙になるか楽しみにしてください！

戸田家では、30年前から生ごみ処理機を導入し、生ごみが激減しました。
みなさんも始めてみませんか？



堆肥



リサイクル飼料で
養殖された真鯛

調理中に出る魚のアラなどは、魚のエサ用に加工し、養殖する真鯛に与えています。立派に育った真鯛は、戸田家のお客さまだけに提供することができます。

食べ残された生ごみは、生ごみ処理機で堆肥となり、野菜や森のアイスクリームと呼ばれる果物「アテモヤ」を育てるための有機肥料として活用しています。



株式会社 戸田家
岩井 慎太郎さん

あなたの周りの環境活動に関する情報をお待ちしています！
 これから、脱炭素をはじめとした環境に配慮した取り組みを行っている鳥羽の元気な私たちを紹介していきます。団体、個人は問いません。小さな取り組みでも構いません。みなさんの情報をお待ちしています。

鳥羽水族館

鳥羽水族館と環境教育

1955年開館当初から、ただ生きものを見せるだけでなく、生きものが生息する海と地球、地球と宇宙の関係について伝えることが重要だと考え、環境教育活動を続けてきました。

また近年は、身近な海辺に出掛けて、実際にさまざまな生きものをみて感じてもらう体験教室なども開催しています。



開館当時の生物ガイドツアー

海洋プラスチックごみの啓発展示

昨年1月、現在問題となっている海洋プラスチックごみについて、周知・啓発するために、海に暮らす生きものに与える影響などについて写真や研究報告データを交えて掲示するとともに、実際回収した海洋プラスチックごみを展示しました。



プラスチック使用の削減

お土産用のビニール袋をプラスチック製からFSC認証の紙製に変更しました。

レストランではプラストローを紙製に変更し、スプーン、フォークは木製にしています。



「なんでだろう？」と興味を持ってもらえるような環境学習を提供することを意識しています。



株式会社 鳥羽水族館
学芸員 杉本 幹さん

鳥羽国際ホテル

チャリティー収益で藻場再生に取り組む

海を守るチャリティー活動を実施し、その収益金で藻場再生に取り組んでいます。

今後は、磯焼け被害対策として鳥羽市水産研究所とひじきの増殖試験の実施を検討しており、地元のかたやお客さまとともに海の豊かさを守る活動を行っていきたくと考えています。



藻場再生のための海藻ツリー



発注するときから、食材を余らせることがないように意識して取り組んでいます。

シュクレフロマージュ開発者
鳥羽国際ホテル
ベーカリー担当
稲垣 亮さん

社内でSDGs アイデアコンテストを開催

SDGsの『12 つくる責任つかう責任』『14 海の豊かさを守ろう』『15 陸の豊かさを守ろう』に取り組むため、社内のコンテストにて発案されたアイデアの実現に向けて取り組んでいます。

コーヒーかすを再利用するアイデアを発表の様子



SDGsコンテスト写真

チーズケーキをリメイクした新商品を開発

社員のアイデアでリメイクされた商品



左：パウンドケーキ
右：チーズケーキロール
下：シュクレフロマージュ

半世紀以上の歴史がある鳥羽国際ホテルのチーズケーキは、年間1万個を製造します。

これまで、製造過程で焼きむらなどが出た商品は、廃棄していましたが、社員がアイデアを出し合い、3つのリメイク商品を開発し販売しています。