News Release
2026 年 11 月 5 日

報道関係各位

店舗の食品残渣を堆肥化し栽培された「さつまいも」を販売開始

11 月 6 日より 4 店舗にて始動　　--食品リサイクル率 65%超のその先へ--

京都生活協同組合（以下、京都生協）は、店舗から発生する食品残渣（野菜くず等）を堆肥化して育てられた農産物を、再び京都生協の店舗で販売する「食品リサイクルループ」の取り組みを導入し、11 月 6 日（金）より、4 店舗にて、循環型堆肥で栽培されたさつまいも（紅はるか）の販売を開始いたします。京都生協ではこれまで、消滅型生ごみ処理機の導入や店舗生ごみ基準値の適正化等を進め、2024 年度まで 40%台であった食品リサイクル率を、2025 年度には食品リサイクル法の目標（60%）を上回る 65%超まで向上させてきました。今回の取り組みは、これまでの削減努力をさらに資源の循環利用へとつなげるものとなります。
つきましては、何卒メディアでもお知らせいただきたく、ご案内申し上げます。

取り組みのしくみ

１、食品残渣の回収・堆肥化
　京都生協の 16 店舗から発生する食品残渣を回収し、
株式会社日映志賀（滋賀県大津市）にて高品質な堆肥へ再生。
２、特別栽培農産物
　株式会社長谷工あんしんデリ（本社：東京都港区）が、その再生堆肥を活用して「さつまいも（紅はるか）」を特別栽培農産物として育成。
３、店舗での販売・還元
　収穫されたさつまいもを店舗へ、組合員へ販売・還元。



販売開始日：2026 年 11 月 6 日（金）

取扱店舗：コープ下鴨・コープらくさい・コープ醍醐石田・コープ城陽（計 4 店舗）
商品名：さつまいも（品種：紅はるか）
生産地：滋賀県大津市（株式会社長谷工あんしんデリ 農場）
栽培方法：特別栽培農産物（農薬、化学肥料を 50%以下で栽培）
規格・価格：約 500g（M 寸 3 本 または L 寸 2 本） / 本体価格 398 円（税抜）
販売量：1 店舗あたり 500g×20 袋／週

［ご取材、新聞掲載に関するお問い合わせ窓口］

京都生活協同組合　サステナビリティ推進部　広報
担当：喜多　麻由
TEL：075-672-6304　　E-mail：kita-mayu@kyoto.co-op.jp
WEB：https://www.kyoto.coop/

組織プロフィール