

# 飲食店



実践することで必要な対策が見え、  
メリットも実感できるようになりました。

居酒屋 北の味覚処 北の一

仙台市青葉区一番町4丁目4-12 鳳山ビル1・2階

TEL.022-267-2228

定休日／日曜日 <https://www.kita1.com>



当店は創業51年目、稻荷小路へ出店してからは約30年となります。長く営業を続ける中で気になっていたのが、毎日大量に出る事業ごみでした。また、このエリアでは、朝になると多くの飲食店から出された生ごみがカラスに荒らされ、通りにごみが散乱してしまうがありました。このような状況を見て、社長が何とかしなければと対策を考えていたところに仙台市からこの事業のお話をいただきすぐに参加を決めました。

最も大変だったのは、これまでの習慣を変えることでした。特に外国人スタッフやアルバイトに、生ごみとは何かを一から説明する必要があり、私自身がごみ袋の中身を確認しながら指導することもありました。スタッフの入れ替わりもあるため、定着するまで1~2か月間は、根気強く声をかけ続けました。

用意したのは生ごみ専用の小さなごみ箱だけです。生ごみとそれ以外の捨て

る動線を分けたことで分別も進みましたし、ごみ箱周りが清潔になり、臭いや汚れのストレスが減ったことは大きな変化です。乾いたごみだけになったことで事業用ごみ袋の使用枚数も減り、結果的にコスト削減にもつながっています。

この取り組みは街の景観にも良い影響を与えています。ごみがカラスに荒らされにくくなり、「この通り全体で取り組めたら」と思うようになりました。今後は、参加している店舗がひと目で分かるよう、軒先に下げられる提灯のような目印があると良いと考えています。クリーンな活動を見る形で伝えることで参加の輪が広がり、お店の誇りにもつながるはずです。自分たちの出したごみが地域のエネルギーとして還元されるのだと実感できることが、この取り組みで得られた一番の財産だと感じています。

A portrait of a person with short brown hair, wearing a red beret and glasses, smiling at the camera. They are wearing a light blue button-down shirt with a name tag pinned to the pocket. The background is plain white.

# 定禪寺通等

## 参加店舗マップ

# 食品リサイクル推進モデル事業

仙台市は、定禅寺通と国分町エリアの飲食店等から出る生ごみをリサイクルする「定禅寺通等食品リサイクル推進モデル事業」を実施しています。

この取組みは、飲食店等から出る生ごみを分別収集し、発電の燃料としてリサイクルし、残渣物は肥料として利用するものです。また、生ごみを排出する際にはカラス対策を徹底し、ごみの散乱を防止します。

本誌では、この取組みに参加している方々の声や参加店舗の皆様をご紹介しています。



発行元／仙台市環境局事業ごみ減量課 電話 214-8679

本事業には、みやぎ環境税を活用しています。

まちづくり団体・

ビルオーナー

Community Development  
Organization  
Building Owner



## 食品リサイクルが、まちの姿を変える

「定禅寺通等食品リサイクル推進モデル事業」に参加している地域のまちづくり団体の関係者や、ビルオーナーの方々に事業に参加しての感想や、この取り組みに期待することなどについてお話を伺いました。

### 無理なく続けるための工夫

—まず、この事業に参加したきっかけ等について教えてください。

**菅原** 生ごみを単に捨てるのではなく、資源として活用するという考え方自体は、以前から大切だと思っていた。私自身、稻荷小路にビルを所有しているのですが、敷地内にごみ置き場を設置しているため、そこへ仙台市が専用の容器を設置し、回収してもらうようにして、容器の管理は委託している管理会社が担っています。この事業に参加する店舗を増やすため、私が所属している仙台中央ビル協会や

国分町親交会の会合などで、事業の趣旨や仕組みについて、丁寧に説明するようにしてきました。まずは事業について知ってもらわないと、参加は増えないと思います。

**中嶋** 定禅寺通の活性化に関わる中で、カラスによる生ごみの散乱が気になっていました。定禅寺通だけでなく稻荷小路でもこの事業に取り組めないかと仙台市から話があり、虎屋横丁・稻荷小路親交会の会長として参加しました。私は八百屋をやっていきますので、どうしても生ごみが出ます。会長という立場である以上、まず自分がやらないと始まらないという思いも

あり、実務は私が担っていますが、無理をすると続かないで、できる範囲で現実的なやり方を心がけています。

**氏家** 定禅寺通エリアにおいて脱炭素を目指す取り組みの中で、この事業に関わってきました。ビルの省エネ化や再生可能エネルギーの活用と並んで、食品リサイクルは避けて通れないテーマだと思っています。また私自身、ビルオーナーであり、国分町エリアにも関わっていますので、地域の環境をよくしていく立場と、事業者としての立場、その両方の視点でこの事業に参加しています。

—この事業に参加してみて、大変

だった点をお聞かせください。

**菅原** 最も大きな課題は、集めた生ごみの置き場所の問題です。新しいビルであれば最初からごみ置き場を設けられますが、古いビルや小規模な建物では、そもそもごみ置き場のスペースがありません。「置く場所がないから無理です」と言われると、それ以上話が進まなくなってしまいます。ただ裏通りの一角や、近隣ビルと相談すればごみ置き場として使えそうな場所が見つかるかもしれません。最初から完璧な環境を求めるのではなく、今ある条件の中でどう工夫するか、その発想が、この取り組みを広げていくうえ大事だと感じています。



**中嶋** 飲食店の場合は、さらに現実的な問題があると思っています。調理場の広さは決まっていますから、ごみ箱を一つ増やすだけでも大変です。生ごみ用の容器を営業中ずっと店先に置くわけにもいきません。ですから別のルールもあまり細かく言い過ぎないようにしています。私は、貝殻のように包丁で切れないものは、生ごみとして出さないでくださいと説明しています。それくらいの分かりやすさでないと、現場では続きません。無理をすると、必ずどこかでやめてしまう。長く続けることの方が、結果的には大事だと思っています。

**氏家** 定禅寺通では、長年、事業ごみを路上に出すことが当たり前になっていました。景観の問題もありましたし、何とかしなければという意識は共有していました。ただ、いざ分別を始めるとなると、ひと手間増えること

への戸惑いは思いのほか大きいようです。特に、ごみを保管する場所を確保できないビルでは、協力したくてもできないという声が多く聞かれました。この点は、今も大きなハードルだと感じています。

**ごみをきっかけに変わる意識**  
**一生ごみを分別することで、管理面での変化はありましたか。**

**氏家** 当社のビルは幸いにも集積所を設けることができたのですが、ただごみを集めるだけではなく、ごみ箱そのものをきれいにするという発想でラッピングを施し、「世界一美しいごみ箱」と名付けて設置しました。置き場所のない隣接ビルには、当社のごみ集積所を使ってもらうなど、地域で工夫しながら対応しています。ごみ箱をまちの一部として考えることで、テナントの方もただの負担ではなく、意味のある取り組みとして受け止めてくれるようになりましたと感じています。

**中嶋** 私は毎日、朝と夜に町内を歩いて、ごみの状態がよくないときは写真を撮って、お店の前が「こうなっていますよ」と見せることもあります。

正直、手間はかかります。でも、自分たちの店や通りの印象に直結することなので、やめるわけにはいきません。それによって、少しづつ意識が変わってきてているのではないかと感じています。



—仙台市が実施したアンケートでも定禅寺通におけるカラス被害の減少や意識の変化が報告されています。皆さんのお実感はいかがでしょうか。

**氏家** 定禅寺通では、ごみの散乱はかなり減りました。路上ではなく敷地内にごみを出すビルが増え、地域全体で改善されてきた印象があります。

**菅原** 国分町でも、各ビルが清掃を続けていることと相まって、相乗効果が出ていると思います。

**中嶋** 虎屋横丁・稻荷小路でも、昔に比べればずっとよくなりました。ただ店舗の入れ替わりが激しいので、ごみ出しのルールを繰り返し伝えていく必要があると感じています。

—最後にこの取り組みをさらに広げていくために必要なことについてお考えを聞かせていただけますか。

**氏家** 食品リサイクルは新しい取り組みで、単に「きれいになった」で終わらせるのではなく、資源循環や脱炭素といった大きな流れの一部であることを、行政も含めて発信していくことが大切だと思います。良いことをしていると実感できれば、参加しやすくなりますし、次につながっていくはずです。



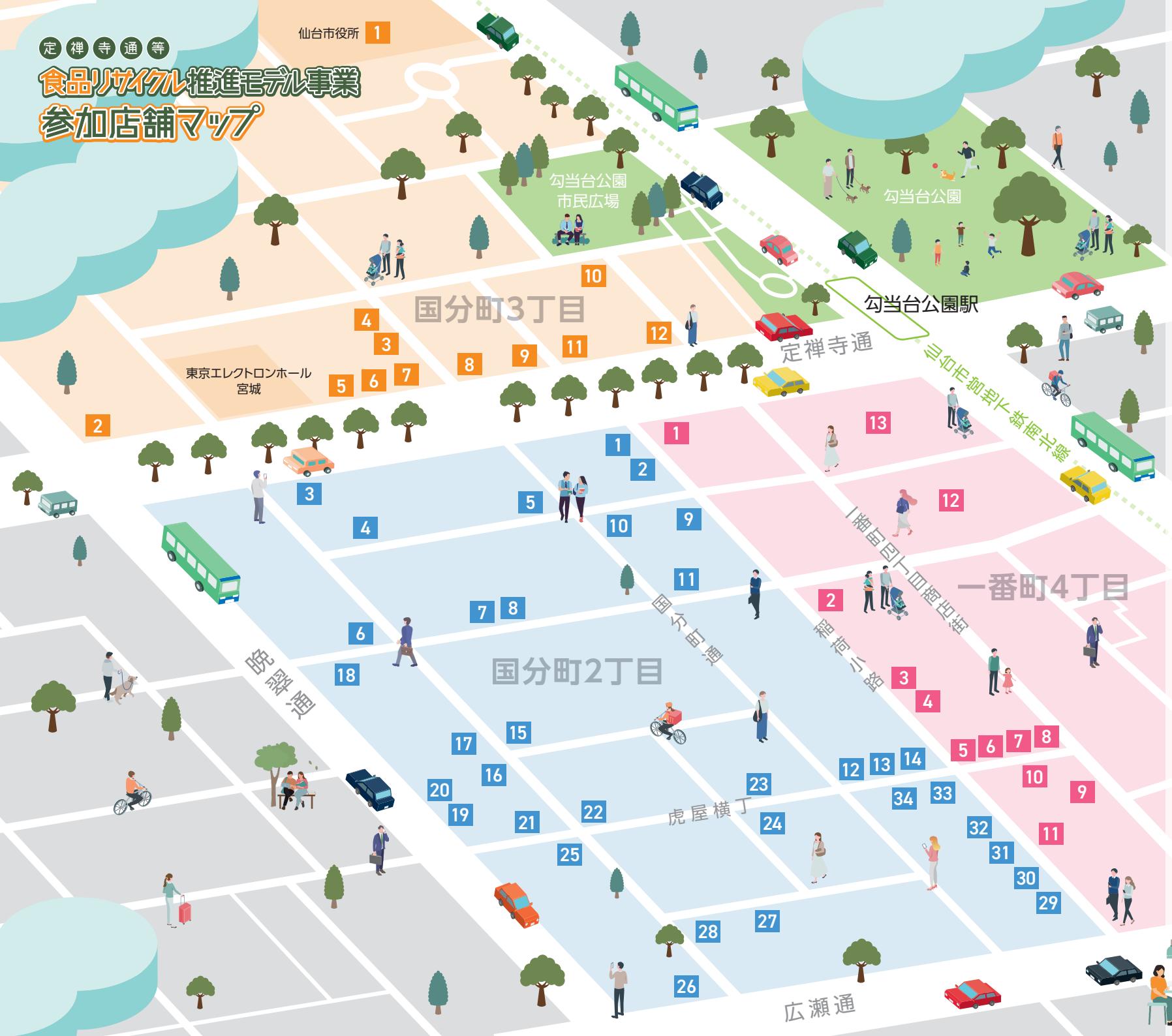
**菅原** この事業に参加している店舗がひと目で分かる認定ステッカーのようなものがあれば、意義が伝わりやすくなるのではないかでしょうか。市の中心部から広がり、当たり前の取り組みになっていけば理想ですね。

**中嶋** この事業を支えているのは、やはり地域のつながりです。顔を知っている関係だからこそ、「あの人が言うならやろうか」と思える。しっかりした仕組み、そして人と人との関係があってこそ、こうした取り組みは根付くのだと思います。

定禅寺通等

## 食品リサイクル推進モデル事業 参加店舗マップ

仙台市役所 1



令和6年度実績

ごみ削減量  
145t

肥料製造量  
21t

発電量  
64 MWh  
(一般家庭の約16世帯分の年間使用電力量相当)

CO<sub>2</sub>削減量  
33t-CO<sub>2</sub>  
(一般家庭の約6世帯分の年間CO<sub>2</sub>排出量相当)

参加店舗数

114 店舗  
(令和8年1月現在)



## 定禅寺通等食品リサイクル推進モデル事業 参加店舗

### 国分町3丁目

1 仙台市役所食堂(魚国総本社)	国分町3丁目7-1 市役所本庁舎B1F
2 きたさん食堂	国分町3丁目4-5 クライスピルB1F
モスバーガー仙台定禅寺通り店	国分町3丁目4-5 クライスピル1F
料理人えとう3丁目店	国分町3丁目3-29 ルナ国分町ビル1F
鉄板焼き 梶(メープル)	国分町3丁目3-29 ルナ国分町ビル3F
みょうがや	国分町3丁目3-28 鈴木ミシン商会
無垢どうや	国分町3丁目3-5 リスズビル2F
天ぶら水谷	国分町3丁目3-3 第3菊水ビル3F
YAKITORI亭	国分町3丁目3-3 第3菊水ビル4F
一心 本店	国分町3丁目3-1 定禅寺ヒルズB1F
一心 加減 煙	国分町3丁目3-1 定禅寺ヒルズB1F
一心 光庵	国分町3丁目3-1 定禅寺ヒルズB1F
カフェベローチェ仙台定禅寺通り店	国分町3丁目2-5 ゼロキュービル1F
らら亭 定禅寺通店	国分町3丁目2-5 ゼロキュービル2F
焼肉 泰山 定禅寺通り店	国分町3丁目2-5 ゼロキュービル3F
韓国酒場タッカン	国分町3丁目2-5 ゼロキュービル4F
辛味噌タンメンカラ助	国分町3丁目2-1 渡邊ビル1F
和食いざかや 表小路	国分町3丁目1-18 カメイビルB1F
ドトールコーヒーショップ仙台定禅寺通り店	国分町3丁目1-11 定禅寺スクエアビル1F
食彩功房仙人屋	国分町3丁目1-3 残間・米屋ビル4F
炭火焼肉鑫山定禅寺店	国分町3丁目1-3 残間・米屋ビル5F

### 国分町2丁目

1 与五郎寿司	国分町2丁目15-20 よごろうビル1F
2 杜の都1923	国分町2丁目15-1 彩華ビル1F
日本料理 花はん	国分町2丁目14-18 定禅寺パークビルB1F
こだわり牛タン 和食海鮮 椿	国分町2丁目14-18 定禅寺パークビルB1F
焼肉 真和	国分町2丁目14-8 雨宮ビル1F
まごころ料理 茶々	国分町2丁目14-1 ライオンビル太陽館2F
小料理 矢車	国分町2丁目14-1 ライオンビル太陽館4F
上野台二丁目 串正	国分町2丁目13-2 2F
浜の漁師居酒屋 まる特漁業舎 すし別館	国分町2丁目12-7 MORIX翠ビル1F
味工房 いわさ	国分町2丁目12-7 MORIX翠ビル4F
千本や 国分町店	国分町2丁目12-5 凱旋門ビル1F
鮓和こう	国分町2丁目12-5 凱旋門ビル1F
焼肉おはる国分町店	国分町2丁目12-5 凱旋門ビル1F
日本料理おやま	国分町2丁目12-5 凱旋門ビル1F
ホルモン家本舗 稲荷小路店	国分町2丁目11-11 千松島ビル1F
成龍萬壽山 稲荷小路店	国分町2丁目11-11 千松島ビル1F
うどん・もつ鍋也 真	国分町2丁目11-11 千松島ビル1F
阿古(あこ)	国分町2丁目11-11 千松島ビル1F
酒と食事処 政宗	国分町2丁目11-11 千松島ビル2F
やきとり・牛たん 燃助 国分町店	国分町2丁目11-11 PSCビル1F
焼壳とおでん ちづる	国分町2丁目11-11 PSCビル1F

### 12 仙台三越本館

B1F フロマジュリーヒサダ	ジョアン
メゾンカイザー	口福堂
ITAGAKI FRUIT SALON	
ジャン=ポール・エヴァン	
1F 銀座トリコロール	
8F レストラン ランドマーク	

### 13 仙台三越定禅寺通り店

B1F ITO	青葉亭	とんかつ和幸	柿安精肉
RF-1	吉富	天ぷら新宿つな八	仙令平庄
韓美膳DELI	ての字	鶏三和	魚河岸惣菜 仙
柿安ダイニング	たごさく	ケーファー	
柿安上海DELI	京樽 すし遊洛	いたがき	
京料理 美濃吉	杜のこんだて 鐘崎	ITAGAKI JUICE BAR	
1F ダブルトルカフェ デュ リュクス			

参加店舗は引き続き募集しています。ご興味のある方は、環境局事業ごみ減量課(☎214-8679)へご相談ください。※条件により参加できない場合がございます。



## 株式会社東北バイオフードリサイクル

代表取締役  
石井 有光 さん

食品廃棄物が大切な資源であることを周知してまいります。

当社は本事業の生ごみをメタン発酵によって電気と肥料にリサイクルしています。工場見学や環境学習支援を通じて、食品リサイクルの仕組みを知ってもらう機会も大切にしています。参加者からは、生ごみから再生可能エネルギーが生まれることを初めて知ったという声も聞かれ、周知の大切さを感じています。資源循環や地球温暖化防止につながる取組を知りたいことで、事業者の方々だけでなく、市民の皆さんにも食品リサイクルにもっと関心をもっていただこうようになれば幸いです。



## 協業組合仙台清掃公社

業務一課業務二係3班  
班長

高山 侑汰 さん

食品リサイクルの取り組みで、ごみの散乱が減ったと感じています。

太陽光パネルで発電した電気を使い、CO<sub>2</sub>排出ゼロのEVパッカー車で、店舗の生ごみを収集しています。積載量に注意しながら最適な収集ルートを組むなど、効率よく回れるよう工夫しています。この取り組みでは、生ごみを専用容器で排出していただくことで、カラスによるごみの散乱が減少したように感じています。一方で、この取り組みに参加していない店舗から排出される可燃ごみには依然として多くの生ごみが含まれているため、より多くの方にこの取り組みを知りたいと思っています。