

**【琵琶湖ホテル】「令和 4 年度しが生物多様性取組認証制度」で  
最上級認証の「3 つ星」を取得  
～20 年以上にわたる「里山」をテーマとした取り組みなどを高く評価いただきました～**

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、滋賀県が実施する「令和 4 年度しが生物多様性取組認証制度」において、最上級認証の「3 つ星」を取得いたしました。

滋賀県では 2018 年（平成 30 年）に同制度を開始し、“生物多様性の保全と自然資源の持続的な利活用に取り組む事業者”を 3 段階で認証しています。これまで 5 年間で累計 113 件が認定されており、ホテル・宿泊業では初めての認定となります。

認定にあたっては、お客様に滋賀県の里山が育む食材をたくさん召し上がっていただくことで、地域の農業と美しい風景を守ることを目指す「里山の食彩プロジェクト」をはじめ、琵琶湖ホテルが 20 年以上にわたって取り組んできた“里山”をテーマとした活動を高く評価いただきました。琵琶湖ホテルではこれからも、お客様に地元ならではのおもてなしを楽しんでいただきながら、里山や琵琶湖を未来に引き継ぐための“環境保全”の仕組みづくりに取り組んでまいります。



「しが生物多様性取組認証制度」とは

生物多様性の保全と自然資源の持続的な利活用に取り組む事業者を認証することにより、その取り組みを「見える化」し、認証事業者のブランド価値の向上に資するとともに、社会経済活動において生物多様性に配慮することの重要性を普及・啓発することを目的に、滋賀県が 2018 年（平成 30 年）に認証を開始。①経営方針・マネジメント等 ②資源の利用・活動・保全の側面から専門家による審査を行い、「1 つ星」「2 つ星」「3 つ星」の 3 段階による認証が行われます。

しが生物多様性取組認証制度 HP:

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kankyoshizen/shizen/14003.html>

## 琵琶湖ホテルの取り組み ～里山に寄り添う～

「里山」は集落のそばにあり、食料や燃料など、人の暮らしに必要なさまざまな「めぐみ」を与えてくれる場所でした。里山では人と自然が対立することなく共に暮らし、四季折々に咲く花やいきもののにぎわいなど、美しい風景が育まれてきました。しかし棚田をはじめとする里山での農業は苦勞が多いため担い手が減り、暮らしの変化とともに人と山のつながりも薄れ、大きな岐路に立たされています。「人と自然の共生」の象徴ともいべき「里山」を未来に引き継ぐために、私たち琵琶湖ホテルでは2002年（平成14年）からプロジェクトに取り組んでいます。

### 里山の食彩プロジェクト

「食べることが守ること」を合言葉に、2002年（平成14年）からお客様・地元の方々と取り組んでいるプロジェクトです。

里山の食材をお客様にたくさん召し上がっていただくことで、地元の農業や食文化を守ることを目指しています。



炊きたての棚田米



棚田米で作られた  
オリジナルの地酒



自家製の郷土料理  
鮎ずし

### 山野草プロジェクト

里山の移ろう四季の美しさや農のめぐみ、自然を愛でる文化をもっと身近に楽しんでもらいたい。

そんな思いから、2009年（平成21年）にホテルの敷地内に山野草や野菜などを育てる「小さな里山」を作り、スタッフが作業をしています。



ホテルプール横の「小さな里山」での作業の様子

また、2022年（令和4年）からは大津市仰木（おおぎ）の里山の農地で、より本格的に野菜やお米作りを開始し、レストランやクラブラウンジをご利用のお客様にお召し上がりいただいています。



仰木（おおぎ）の里山での農作業の様子と、収穫した野菜

## 4月22日（土）はアースデイ ～レストランに里山で育てた野菜が登場します～

毎年4月22日は「アースデイ（Earth Day）」。「ひとりひとりが美しい自然環境に感謝し、地球の環境について考える1日」として設定された国際的な記念日です。今年の「アースデイ」はぜひ、自然が育むめぐみを味わいながら、地球や琵琶湖の未来に思いをはせるスローなひとときを琵琶湖ホテルでお楽しみください。

### 琵琶湖ホテル アースデイ企画 概要

開催日：2023年4月22日（土）

#### 1. 里山の畑で育てた玉ねぎのスープの無料サービス

対象：「日本料理 おおみ」および「イタリアンダイニング ベルラーゴ」 ランチタイム および ディナータイム  
「クラブラウンジ」ティータイム および カクテルタイムをご利用のお客様

※ スープがなくなり次第、終了となります。

#### 2. 「お米のティーライトキャンドル」の灯りと共に楽しむディナー

対象：「日本料理 おおみ」および「イタリアンダイニング ベルラーゴ」および「クラブラウンジ」をご利用のお客様

※ 日没にあわせて、各テーブルに1つずつキャンドルを灯します。

詳細等については、公式 HP をご確認ください

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/20230422earthday/>

#### SDGsを実現するライフスタイルを提案する

#### 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

▶ 里山の食彩プロジェクト、山野草プロジェクトは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN  
BIOSTYLE  
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

#### <このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：[bh\\_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)

HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>