産業TREND

# おいしく食品ロス削減

## 未利用資源を活用する美食地政学 パート2 ▷9

## 気候変動に適応する飲食店

気候変動は食の生産や飲食店にも影響を与えている。さらに飲食店から食品関係者に、食品関係者から生活者に影響を与えている。本稿では気候変動への適応に対して積極的に取り組んでいる飲食店やその活動が周囲に与えている影響について考えたい。

東京都市大学環境学部
環境経営システム学科教授
古川 柳蔵
ふるかわ・りゅうぞう　72年（昭47）東京都生まれ。博士（学術）。東京都市大学環境学部環境経営システム学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然に学ぶものづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。

2021年度の食品ロスの発生量は、環境省によると約523万㌧と推計されている。このうち家庭系が約244万㌧、事業系が約279万㌧である。国連の持続可能な開発目標（SDGs）のターゲットの一つに「30年までに世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させること」が盛り込まれているが、00年度比で半減とする目標では、家庭系では216万㌧に、事業系では273万㌧に削減することになっている。

一方、気候変動に適応できない食の生産量は減少していくことが予想され、生産された食を最大限生かすことが求められる。事業系の食品ロスを生み出す飲食店の適応が重要である。飲食店が廃棄を削減していく試みは周囲の生産者、中間業者、容器包装業者などに大きな影響を与えるため、飲食店の積極的な適応策が期待される。

◎◎◎

例えば、フィンランドのヘルシンキにあるレストラン「NOLLA」は19年に、持続可能性を損なうことなく、おいしい食を提供することを目指してリニューアルオープンした。NOLLAは三つの特徴を持つ。第1に、可能な限り近隣から食材を調達し、輸送距離を最小限に抑えようとしている。地産地消を進めることで輸送中に食材が傷ついてしまい廃棄物となってしまうことを避けることができる。また、地域の小規模生産者を利用することで、中間業者を省略することができる。

第2に、1回限りの使い捨て容器包装で提供されるものは購入しないようにしている。フィルムや使い捨ての手袋なども使用しない。廃棄されることが意図されている製品は一切使用しないのだ。

第3に、コンポストを取り入れ、食品ロスを廃棄せず利用しようとしている。コンポストはレストランの顧客から見える所に置かれている。廃棄物は約24―36時間で堆肥化され、その後、この堆肥は生産者に無料で提供される。現在は主に3人の生産者に毎週あるいは隔週で約180㌔の堆肥が提供されている。

このNOLLAの循環システムに協力している生産者は約330業者あるが、ここまで広げるのに多くの時間を費やしたという。そもそもこのような取り組みに協力的な生産者は広告を出さない傾向にあるため見付けにくい。近所の人を通じて関心がある人を探さなければならない。ここまで徹底した取り組みを行っているものの、顧客に何か考えを押し付けることはない。店の中に自然にコンポストを置き、あえて主張しない。

NOLLAは、このようなコンセプトを貫き、使い捨て容器包装は購入しない、コンポストを導入するなど気候変動や循環型社会の実現に向けて徹底的に取り組むことにより、周囲の生産者や業者に多大な影響を与えているのである。その結果、消費者は美食を楽しむことができている。実際にビジネスが実現している事例から地域固有の循環型社会の最適値が見えてくる。

◎◎◎

近年「個食」「孤食」などの言葉も使われるようになり、家族が皆で食卓を囲み、楽しく食事をすることが少なくなった。食卓が壊れてしまっている。これを再構築するためにどうすべきかを考えているのが、江戸後期に三重県伊賀市に開窯した長谷園である。伊賀本店の横には長谷園登り窯が存在し、歴史を感じさせる。

長谷園は伊賀の粗土を生かした土鍋・民具を生み出してきた。使用する陶土は400万年前の古琵琶湖層から産出され、生物や植物の化石が多く含まれており、その特性を最大限利用した土鍋を作り続けている。皆で食卓を囲んで楽しむためには、鍋にはどのような機能が必要か、ありたいライフスタイルを実現させるための技術を追求する過程で技術が磨かれていく。

さらに、長谷園は「作り手は真の使い手であれ」の精神を大事にしてきた。使い手、すなわち、ライフスタイルをおろそかにしない。まさに、気候変動でライフスタイル変革が求められる中で、生きてくる精神である。そして「食卓は遊びの広場だ」という理念を掲げている。この食器を使うと誰でも自然と楽しめて、食卓を囲みながらおいしく食事をすることができる。もっと遊ぼうではないか、というメッセージが伝わる。

JSTの共創の場形成プログラムの「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」の課題5「消費者・生産者の行動変容」の一環として、長谷園東京店igamonoおよび伊勢志摩冷凍（三重県志摩市）と連携し、未利用魚を活用した特別土鍋料理教室を23年度は2回開催予定である。地方に存在する日本の作り手が伝えてきた大事な価値観を都市部で発信することも狙いの一つである。

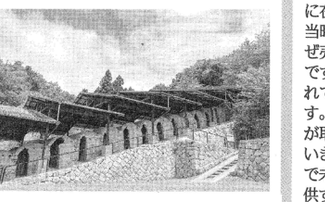
このプロジェクトでは、気候変動に適応するために、昔も今も大事な価値観を、特に失われようとしている都市部で美食を楽しみながら広めていくことに注力している。食に関する消費者の価値観の転換が必要であるが、食料関係事業者の取り組みは想像以上に生活者に波及するものと考えられる。

㊤長谷園東京店。多種多様な食器とともに「食卓は遊びの広場だ」の言葉が飾られている
㊦長谷園の鍋とアクアパッツア

㊤廃棄物ゼロをコンセプトにした「NOLLA」の店内
㊦NOLLA店内に設置されたコンポスト。できた堆肥は生産者に無料で提供する

## 生産者巻き込み循環システム

## 共食の文化再興、土鍋でアプローチ



三重県伊賀市の長谷園登り窯

## ■伊勢志摩の未利用魚介類を提供

Cloud1Dining縁
店長
野村 眞粧美氏

## 海に寄り添い素材を考える

レストラン「Cloud1Dining縁」（三重県志摩市）店長の野村眞粧美氏に、気候変動の中での地域の仕事について尋ねた。野村氏は伊勢志摩冷凍の営業企画・広報部長であるとともに、里海ライフスタイル代表として地域活動を活発に行っている。

―未利用・低利用の魚介類に関わることになったきっかけは。

「きっかけは東日本大震災までさかのぼります。東日本大震災で地元の漁師がダメージを受け、それを助けるために、伊勢志摩冷凍で漁師から（海藻の一種の）アカモクを買い取っていました。しかし、アカモクの販売を始めてから3年間は売れずに在庫として残っていました。当時はこんなにおいしいのになぜ売れないのか分からなかったです。今振り返れば、ただ知られていなかったからだと思います。ある時、テレビでアカモクが取り上げられ、一気に売れていきました。その後、あずり浜で未利用・低利用の魚介類も提供するCloud1Dining縁の店長をしています」

―レストランを始めて気付いたことはありますか。

「アカモクもそうでしたが、食べてもらえれば価値は分かってもらえます。そのため、誰もがお客さまに価値を説明できるようにしました。お客さまに食べてもらうために、お客さま自身でアレンジできるよう、素材をそのまま生かすシンプルなメニューにしています。そうすれば、家に帰って自分の料理に組み込むことができます。レストランでは一般に流通しない未利用・低利用の魚介類を提供しています。タラバガニ、ワタリガニ、イシガニなどもあります。週末には観光客が来るようになり、平日は営業マンの憩いの場になっています。地元の人も来るようになりました。お客さまはシーズンごとに変わる素材を楽しみにしています」

―将来の夢は。

「伊勢志摩での働き方を変えたいです。例えば、シングルマザーなど小さな子どもがいる人は働く場を探すのが難しいのが現状です。その人の置かれた状況に合わせて働けるようなレストランをつくりたいと思います。年配の女性、不登校だった人など、会社に合わせるのではなく、人に合わせて仕事を組み立てられるような仕事場を増やしたいです。海に寄り添って素材を考え、人に寄り添って会社を運営していく。そして、地域の人が仕事を終えた後に夕ご飯を持って帰れるような職場をつくりたいです」

（聞き手・古川教授）