

食品ロス^を 考えてみませんか？

～ 旅館ホテルにおける食品ロス対策マニュアル ～



食品ロス
削減対策を
知りましょう！！

発刊にあたって

2021年も、新型コロナウイルス感染症の猛威は収まることなく、わが国の観光業に大きな影響を及ぼし続けています。宿泊業においても、国内及びインバウンド旅行者は少しずつ回復してきているものの、コロナ禍前の売上には程遠い状況です。

このような環境のなか、宿泊施設は社会状況や生活者感覚に寄り添ったサービス提供が求められます。生活者の関心の高いSDGs（持続可能な開発目標）のなかでも、飲食提供にかかわる我々が最優先で対応する課題がフードロスです。義務教育でもSDGsやフードロスについての学習は総合学習で取り入れられ、生活者の関心事項として定着しつつあります。しかし、その具体的な生活者の思いや推進方法については、知る機会が少ないように思います。

今回、旅館・ホテルでの食事に対する生活者のニーズをすくい上げ、そのニーズに沿った各旅館・ホテルでの取組状況をこの冊子にまとめました。広く組合員施設の皆さまのこれからのビジネスのヒントになれば幸いです。

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会会長 多田計介

全旅連シルバースター部会部会長 渡邊幾雄

全旅連シルバースター部会経営研究委員長 伊藤隆司

目次

3 これからは「食品ロス削減」対策が
お客さまからますます注目されます！

4 **STEP1** 食品ロス削減対策が必要なわけ

4 食品ロスの実態を知ろう

6 食品ロス削減に取り組むには

8 **STEP2** 宿泊先で重視するのは食事のおいしさ・地産地消

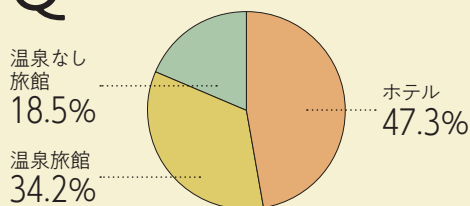
10 **STEP3** 食品ロス削減対策

10 [ホテルメトロポリタン エドモントの取り組み事例](#)

13 [清流山水花 あゆの里の取り組み事例](#)

これからは 「食品ロス削減」対策が お客さまから ますます注目されます！

Q 施設タイプを選択してください

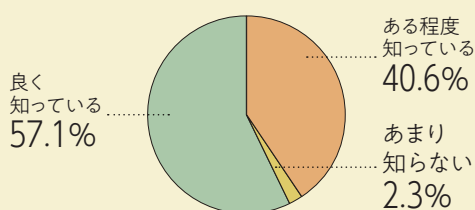


全旅連食品ロスアンケート

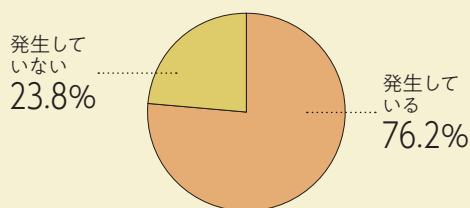
※有効回答数357件

食品ロスに関して全旅連でアンケートを取ったところ、全体の73.9%の施設が「行っている」ということがわかりました。かなり多くの施設が取り組んでいる一方、26.1%の施設では対策を取っておらず、今後も「行う予定はない」施設が13.2%見られます。お客さまの関心が高い「食品ロス削減」に関して、この冊子で学んでいくことで少しでも取り組みに前向きになっていただけたら、幸いです。

Q 「食品ロス」が近年問題になっていることを知っていますか？



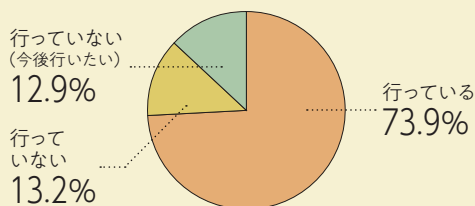
Q 貴施設では「食品ロス」が発生していますか？



発生している原因について

お客様の食べ残しがあった—224 (89.1%)
賞味期限、消費期限切れで調理に利用できなくなった—81 (29.6%)
社内ルール等により調理に利用できなくなった—27 (9.9%)
過剰な調理の仕込み—27 (9.9%)
過剰な仕入れ—24 (8.8%)
その他…バイキングのため基準廃棄量を設定しているため・コロナ禍による予約キャンセル等で仕入れの廃棄発生・不注意で新しいものを先に使う等・完全にロスをなくすことは不可能だから・HACCAP義務化の影響も大きいなど

Q 貴施設では「食品ロス」の対策を行っていますか？

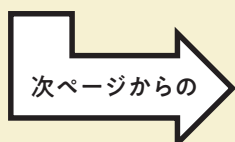


行っていること ※複数回答あり

余った食品や食材に関しては、賄い(まかない)などで使い切っている—174 (65.2%)
メニュー数を絞り、仕入れ段階から食材を使い切るような対策を行っている—161 (60.3%)
食べ切りサイズ、小盛りサイズのメニューを設定している—57 (21.3%)
お客様が食べ残しを持ち帰ることができる容器などを用意している—42 (15.7%)

行っていない理由 ※複数回答あり

効果があまり期待できないと思うため—30 (34.5%)
今まで「食品ロス」について考えていなかったため—22 (25.3%)
メニューが煩雑になるため—16 (18.4%) 「食品ロス」に関心がないため—4 (4.6%)



「食品ロス削減対策」を
貴施設の施策の参考にしてください！

食品ロス削減対策が 必要なわけ

世界で問題になっている「食品ロス」は、旅館・ホテル業にとっても、これから取り組んでいかなければならない大切なテーマです。まずは、実態を知ることから始めましょう。

食品ロスの実態を知ろう

1 そもそも食品ロスとは

「食品ロス」という言葉は知っていても、その正しい意味を理解している人は少ないかもしれません。じつは「食品ロス」は日本特有のいい方で、「本来食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことをさします。魚の骨やりんごのしんなど、もともと食べられないものは含まないため、「食品ロス」＝「食べられるのにムダになった食べ物」ということになります。

英語の「フードロス(Food Loss)」は生産・流通・加工の過程で発生した廃棄だけをさし、その後で発生した「フードウェイスト (Food

Waste)*」と区別されます。

日本の「食品ロス」は、この「フードロス」と「フードウェイスト」を合わせたものです。

※厳密には、食品ロスは可食部(食べられる部分)のみをさし、Food loss and wasteには不可食部も含まれます。

日本の食品ロスの状況はどうなっている？

食べられるものがムダになっていると知ったら、だれもが「もったいない……」と思うでしょう。しかし、残念なことに日本でも日々たくさんの食品ロスが発生

しています。その量はなんと1年間で約522万トン。国民1人当たりになると、年間で約41kg、1日約113g。つまり、茶碗1杯分のご飯を、毎日捨てている計算です。数字だけではピンとこなくても、こうして具体的にになると胸に迫ってきます。

野菜の廃棄率の高さも問題になっています。令和3年度の野菜の出荷量は収穫量に比べて200万トン近くも少ないのです。農家が自分たちで消費している分を考えても、大量の野菜が食べられずに捨てられているのが現実です。

日本の「食品ロス量」 (令和2年度)

約522万t 

事業系
約275万t 

家庭系
約247万t 

国民1人当たり食品ロス量

1日 約113g

※茶碗約1杯のご飯の量に近い量

年間 約41kg

※年間1人当たりの米の消費量(約53kg)に近い量

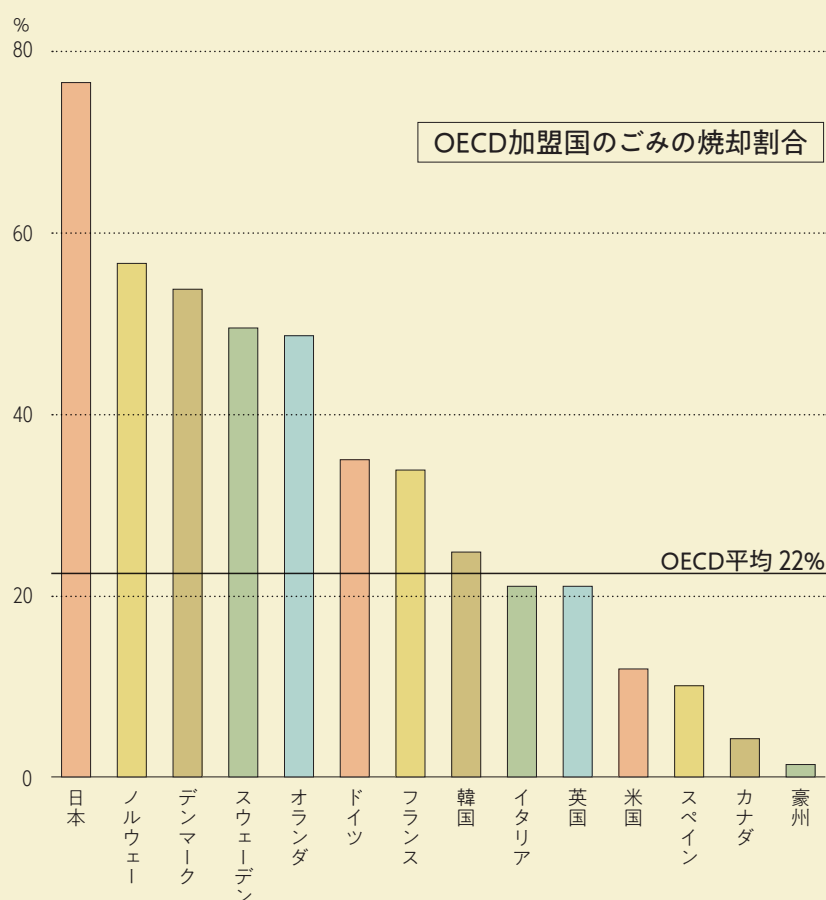


資料:総務省人口推計(2020年10月1日) 令和元年度食料需給表(確定値)

2 ごみの処理にかかるコストは？

食べ残しや作りすぎでムダになった食べ物は、家畜の飼料や野菜の肥料などにリサイクルされることもあります。その割合は日本ではまだ低いのが実情。ほとんどがそのままごみになります。この処分ももちろんタダではありません。

旅館、ホテル、スーパー、小売店から発生した食べ物のごみは事業系一般廃棄物と呼ばれ、家庭ごみとともに焼却処分されます。この費用は1kg当たり57円（令和2年度東京都世田谷区の場合）もかかっています。事業者も負担しますが、そこには私たちが納めた税金も使われています。特に食べ物のごみは80%が水分で燃えにくいので、よけい費用がかかってしまうのです。日本はOECD加盟国のなかでもごみの焼却割合がトップと、課題を抱えています。



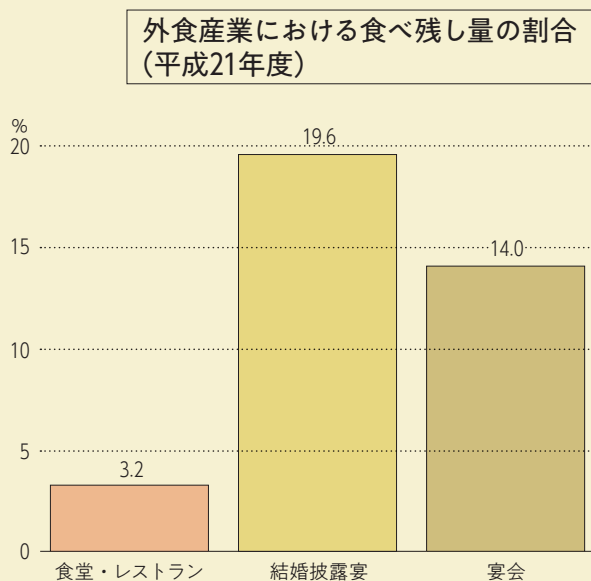
出典：OECD 2013年もしくは最新のデータをもとに作成

3 外食での食べ残しの実態は？

日本の年間の食品ロス量約522万トンのうち、約半分は企業から出ています（左ページの図参照）。旅館、ホテル、レストランといった外食産業でもたくさんの食品ロスが生まれています。

そのなかで特に問題となっているのが「食べ残し」。外食時には気分が盛り上がり料理を頼みすぎたり、提供された量が思ったより多かったなど、さまざまな理由で食べきれず、せっかくの料理が残されます。それらのほとんどは、残念ながらごみとなり焼却処分されます。

特に結婚披露宴や宴会などでは、食べ残しが多いというデータがあります。挨拶後にお酒をつぎに回ったり、会話などに時間が割かれるので、最後まで食べきれずに残ってしまうのです。大人数での食事のため、その量も必然的に大量となります。



資料：農林水産省統計部「平成21年度 食品ロス統計調査報告」

食品ロス削減に取り組むには

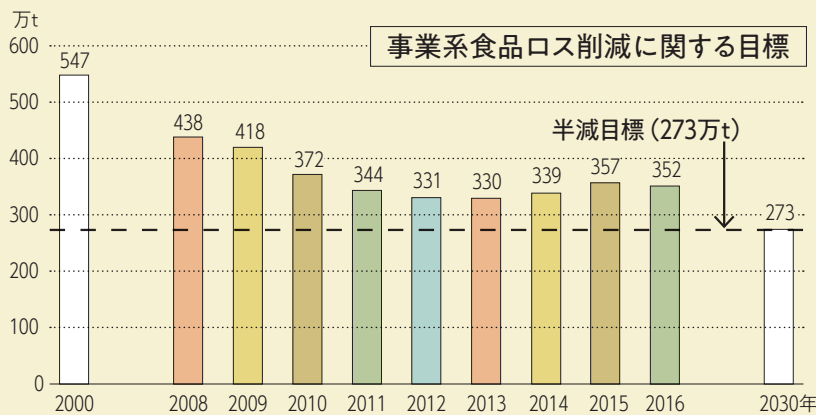
1 食品ロス削減はもはや責務

食品ロスを減らすのは志の高い個人や企業がやればよい、というものではありません。国連で定められたSDGsの17の項目を実現させるために、食品ロス削減は重要な課題であり、日本も国を挙げての取り組みをスタートさせています。

2001年5月には「食品リサイク

ル法」が、次いで2019年10月には「食品ロス削減推進法」という法律も施行されました。これらの法律は、食品ロス削減が世界的な課題となるなか、食品の廃棄を削減してリサイクルに努めるとともに、国や地方行政、事業者、消費者などが協力しあい、国民運動として取り組むことをめざしています。

さらにこの法律では、事業者の食品ロス削減の責務が明らかにされています。自分たちの「役割と行動」（下記参照）をよく理解し、具体的に実践することを求められているのです。目標の数値も具体的に決まっています。2030年度までに2000年度の食品ロス量の半分に減らすことをめざしています。



【目標】2000年度比(547万t)で、2030年度までに半減させる(273万t) ※食品リサイクル法の基本方針において設定(2019年7月) ※起点となる2000年度は、食品リサイクル法の成立年度
【目標達成に向けた考え方】異業種との協働による取組や消費者も一体となったさらなる機運醸成や行動変革等、さまざまなステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

資料:令和2年2月
農林水産省食料産業局「食品ロス削減に向けて」

求められる役割と行動

外食産業で求められること

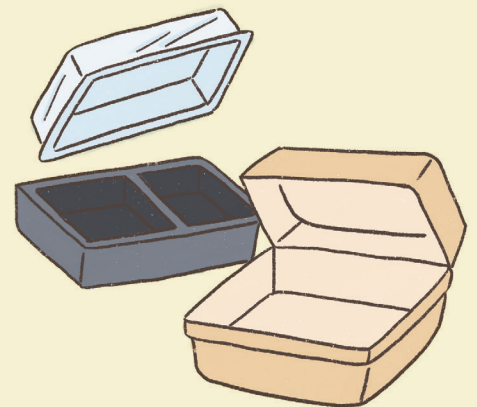
- 天候や日取り等を考慮した仕入れ等
- 小盛りメニューや消費者の要望に応じた量の調節等
- おいしい食べきりを呼びかける「3010運動」等の実施
- 残った料理の持ち帰り(消費者の自己責任が前提)

共通して求められること

- 食品ロスの状況と削減の必要性の理解
- 消費者に対する自らの取り組みの情報提供や啓発の実施
- 食品廃棄物等の継続的な計量
- サプライチェーンでのコミュニケーションの強化
- 包装資材に傷や汚れがあったとしても、商品である中味が破損していなければ、そのまま販売(輸送や保管に支障を来す場合を除く)
- フードシェアリングの活用
- フードバンク活動への理解、未利用食品の提供
- 食品ロス削減に向けた組織体制の整備
- 国や自治体の施策への協力

このほか、農林水産省では具体的な食品ロス削減の成功事例や取り組みのポイントなどを発信し、実践を奨励しています。

資料:令和2年5月 農林水産省「食品ロス削減推進法基本方針のご紹介」



2 一人一人が取り組むことから

食品ロス削減は、組織やシステムが整わないとできないわけではありません。旅館・ホテル業に携わる一人一人が心がけることがとても大切です。

宴会や結婚式の食べ残しを減らそうと全国に広がった3010（さ

んまるいちまる）運動は、長野県松本市の市長が市役所内で、「残したらもったいないから最初の30分間は席について食べよう」と呼びかけたのが始まりです。それが発展し、最初の30分と最後の10分は席について残さず食べ

ようという「3010運動」として広がりました。今では環境省が国民みんなに伝える取り組みを行うほど。たった一人の声が大きくなりを生み出したのです。

お客さまとじかに接するのは現場の人間です。たとえば、事前にお料理の量を伝えたり、量の希望をきくだけでも食品ロスは減らせます。いつも残る料理があればそれを厨房にフィードバックして適正量を検討することもできます。生ごみの水をきるだけでも、処理するごみの量は減るのです。

すべては一人一人の意識と行動から。今日からできる小さなことなら、だれもが取り組めるはずです。



出典／環境省3010運動普及啓発用三角柱POP ※POPは無料でダウンロードできます。

3 食品ロスを放置するのは損！

食品ロス削減に取り組むのは大変でめんどろなことでしょうか？ たしかに手間はかかるかもしれませんが、放置したほうがむしろ大変な問題を引き起こします。

世界の環境問題や飢餓問題などはもちろん、私たちの身近にも直接さまざまな悪影響が出ます。いちばん大きいのは経済的なデメリットです。食品ロスによる原価率アップやごみ処理のコスト高が経営を圧迫するのはいわずもがな。また、お客さまの意識が高まっている昨今は、食品ロスへの無関心はイメージを悪化させます。選ばれる旅館・ホテルの条件からはずれてしまうことになりかねません。

食品ロスによる経済的損失は、京都市では一世帯あたり年間約6万円です。全国の政令指定都市の中で家庭ごみが最も少ない京都市ですら、それくらい捨てているのです。食品ロスを放置するということ

は、つまりは毎年6万円をごみ箱に捨てるのと同じこと。何もしなければ、その損失は将来、私たちに重くのしかかってきます。

現状を変えるには、小さなこと、できることから始めるしかありません。一人一人の意識と取り組みで、私たちの未来は必ず変わります。



宿泊先で重視するのは 食事のおいしさ・地産地消

お客さまが宿泊施設を選ぶ決め手はさまざまあります。

昨今は、旅館・ホテルの食事の量や品数の多さではなく、

おいしさや食文化を重視しているかどうか判断の基準になってきています。

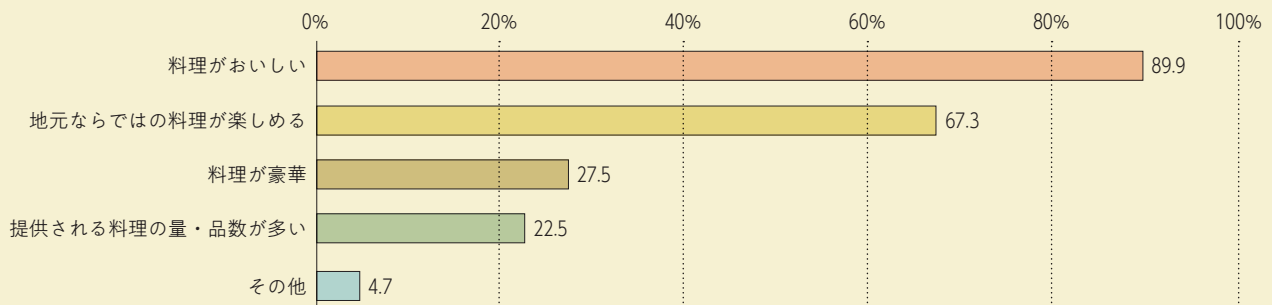
※アンケートは2022年11月4日～15日、全国2307名を対象に(株)オレンジページがアンケートモニターに対して実施したものです。

1 宿泊先の食事に期待するのは量・品数の多さではない！

お客さまは旅館・ホテルの食事に対して、どんな期待と印象を持っているのでしょうか。豪華な食事や品数がアピールポイントとなった時代もあったかもしれませんが、最近では、食事に対して「味」と「食文化」への期待がますます高まっています。料理の豪華さやボリュームを評価する声は少なく、それが宿泊施設を選ぶ決め手にはなっていないことが下記のアンケート結果からもわかります。

宿泊施設選定の決め手「食事」について

旅館やホテルの選定時の決め手で、「食事」と挙げた人にどんな食事がよいかきいたところ、「おいしい」が約90%、「地元ならではの料理」が約67%と、味や質、宿泊先の食文化に対する期待が高いことがうかがえる。対して「豪華」「料理の量・品数が多い」はともに30%に満たない。



「その土地の特産品などを
いろんな調理法で少しずつ食べたい」

「おいしいものを少しずつ食べたい」

「せっかくなら、希少なものが
食べられる喜びを感じたい」

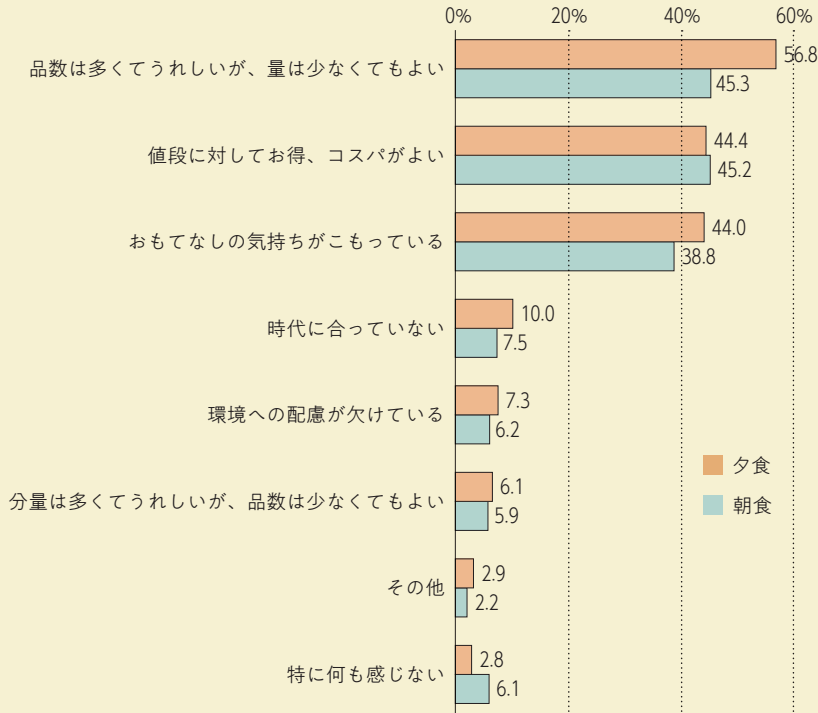
「地元の食べたことのないような
料理が出てきたら食べてみたい」

2 食事の量に対するお客さまの本音

たくさんの品数や量の食事が提供されることについては、お客さまはどう感じているのでしょうか。

最も多かった回答は、夕食・朝食ともに品数の多

さは評価されているものの、量は少なくてよいという答え。いろいろ食べられるのは楽しいけれど、量が多い必要はない、と感じていることがわかります。

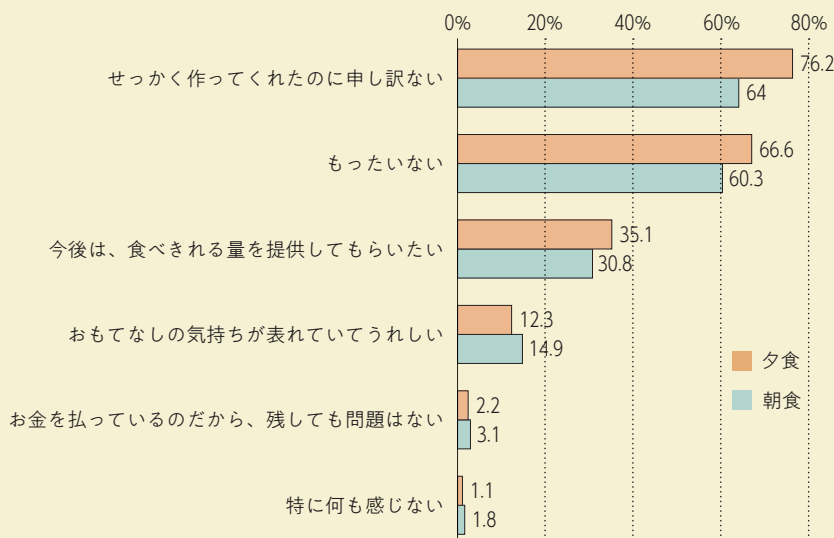


夕食・朝食の品数。 量が多い 旅館・ホテルについて

夕食・朝食時にたくさんの品数・量を提供する旅館・ホテルについてきいたところ、夕食・朝食ともに「品数が多くてうれしいが、量は少なくてよい」と答えた人が最多。次いで、「値段に対してお得、コスパがよい」「おもてなしの気持ちがこもっている」が続く。夕食では6割近くの人が「品数」の多さを支持し、「量」は少なめを求めているのに対し、朝食ではその割合は低くなり、「お得、コスパがよい」と考える人が多い。

提供された食事を残すとき、お客さまはどんな気持ちでいるのでしょうか。お金を払っているのだから自由、と思っているのでしょうか。いいえ、多くのお客さまが「申し訳ない」「もったいない」というマイナスの感情を抱いています。特に、夕食についてはそう感じる割合が朝食よりも多いことがわかります。

これから高齢化社会を迎え、お客さまの年齢に応じた量を提供する気づかいも大切になってくるでしょう。苦しくなるまで食べる、残して罪悪感を感じる、ということではせっかくのおもてなしも本末転倒。今こそ「おいしく食べきれぬ量」が求められているといえます。



夕食・朝食を残す際の 心情について

旅館・ホテルでの夕食・朝食において、残した経験のある人にそのときの心情を聞いたところ、夕食では「せっかく作ってくれたのに申し訳ない」約76%、「もったいない」約67%、「今後は食べきれぬ量を提供してもらいたい」約35%という結果に。多かった答えの順番は同じだが、いずれも朝食より、夕食を残してマイナスの感情になる人が多いことがわかる。

食品ロス削減対策

ホテルメトロポリタン エドモントの取り組み事例

2018年から運営母体である日本ホテルグループが食品ロス削減への取り組みをスタート。
そのなかでもリーダー的役割を果たし、
さまざまな取り組み事例を内外に発信している。

ホテルメトロポリタン エドモント
取締役 総支配人 松田秀明氏



「食品ロス削減は、いつ頃、 何からはじめましたか？」

2018年4月に「食品ロス削減プロジェクト」を発足し、それまで厨房などで実行していた現場での食品ロス削減の取り組みを会社全体の活動方針とすることを経営会

議で決定しました。まずは勉強会を開催し、食品ロスが世界のさまざまな問題と深くリンクしていることを学ぶことからスタートしました。同時に各ホテル内にプロジ

ェクトチームを作り、食材の発注から宴席当日まで、どの工程で食品ロスが発生するのか、どこでロスを削減できるのかなどの検証を始めました。

「従業員に周知させるための問題点は？」

大切なのは、正しい知識を学んだうえで、具体的な手法を探るということ。また、上意下達ではなく、自発的に取り組むしかけも重要です。そこで、世界各国の食品ロスの現状をビデオ鑑賞するなど、

意識改革から始め、食品業界ですで行われている先進的な食品ロス削減事例なども勉強しました。勉強会への参加や、打合せの時間、食品ロス削減の過程ではマンパワーが必要ですが、それが個人

の負担にならないように、会社全体で吸収するよう努めることが重要です。持続性が求められるため、事業計画や中長期計画にも盛り込み、組織的にスキームを作る必要もあります。

「食品ロス削減の説明で、 気をつけていることは？」

食品ロス削減は事業者だけでは限界があり、お客さま側のご理解、ご協力がポイントです。ホテル側の取り組み内容や目的を丁寧に説明し、一定のご理解をいただく必要があります。たとえば、宴会時の食べ残しを減らす「3010（さ

んまるいちまる）運動」も、すべての宴会に適用するのではなく、お客さまにご協力をいただけるケースを検討してから始めて実際にお願いしてみると、かなりのご宴席でご協力をいただくことができました。

食べ残しのお持ち帰りの取り組み「mottECO（もってこ）」については、持ち帰りのルール作りや、説明の仕方、懸念されるリスクなど課題が多かったため、導入まで十分な時間をかけて取り組みました。



ホテルメトロポリタン エドモント 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 03-3237-1111 <https://edmont.metropolitan.jp/>

「取り組みを通じてホテルに どんなメリットがありましたか？」

今やSDGs・食品ロス削減は食を扱う事業者の責務であり、具体的な取り組みでその社会的役割を果たすことは重要な意義があります。また、それは同時に、企業の社会貢献活動のPRやブランドイメージ向上につながると考えています。企業としての信頼を獲得す

ることができ、お客さまから選ばれる要因につながっていくということです。

また当ホテルでは、教育旅行や学生向けのプログラムとして、SDGs食品ロス削減についての講義を付加した商品を開発して販売し、一定の実績を上げています。

このように、新しいビジネスが生れるきっかけにもなり得るのです。

従業員の社会貢献の意識、モチベーションを高めることにも役立っており、ひいてはそれが、採用活動においても、優秀な人材の確保につながる可能性を感じています。

サスティナブルフードの コース料理で SDGsの関心を深める

SDGsの取り組みにおける食の分野では、食品ロスの削減はもちろん、自然環境や社会にできる限り負担をかけずに生産される「サスティナブルフード」も注目されています。

ホテルメトロポリタン エドモントでは、これらの食材を用いたフランス料理のフルコースを提供し、お客さまに理解と関心を呼びかけています。

地球にも人にも優しい食材が素晴らしい料理になることに感動するとともに、食材や調理の背景を知ることでの好奇心も満たされると好評です。



①「パンベルデュ」は時間がたって固くなってしまったパンを調味液につけて焼き、リユースしたオードブル。②「ダチョウのタルタル」は、少ないえさで早く育つことでサスティナブルフードとして注目されているダチョウの肉を使って。栄養価が高いのも特徴。③「信州鹿のポワレ」は害獣として駆除された鹿をムダにせず利用した料理。しっとりやわらかい肉質が美味。

ホテルメトロポリタン エドモントの取り組み事例

レストラン ブッフェボードの工夫

たくさんの料理を切らさないブッフェは食品ロスが出やすい面も。そこで、時間帯で変わるお客様の人数に合わせて容器そのものを大→中→小と変更し、料理の数は減らさず、量を減らす工夫を。また、キッシュはホールから1ピース用の皿で提供するなど、ブッフェのワクワク感を保ってお客さまにいろいろな料理を楽しんでいただきながら、食べ残しを減らす工夫を実践しています。



30(さんまる)・10(いちまる)運動の推進

食べ残しが多い宴会の食品ロスを減らすため、積極的に3010運動も提唱。乾杯後の30分間とお開き前の10分間を、純粋に食事を楽しんでいただく時間として、ボードや三角POPなどでお客様に告知しています。

もったいないメニューの開発

ふだんは捨ててしまう魚のあらを利用したスープやまるごと皮まで使ったバナナのスイーツなど、食材を余すところなく使ったメニューを開発。手間はかかりますが、味、見栄えともにクオリティの高い料理に仕上げること、お客様にも受け入れていただいています。



mottECOで食べ残しのお持ち帰りを

ホテルやレストラン、宴会場を利用したお客さまが料理を食べきれなかったとき、持ち帰ることができるシステムで、2022年からスタート。この名称には「もっとエコ」「持って帰ろう」というメ

ッセージがこめられています。ご希望のお客さまに容器をお渡しし、自身の責任でお持ち帰りいただくことで、食品ロス削減とともに、持ち帰りの文化の普及と啓発をめざしています。

清流山水花 あゆの里 の取り組み事例

2020年7月の熊本豪雨災害での休業を機に、旅館のビジョンとブランディングの再構築を図るなか、1年半後の再開時から食品ロス削減の取り組みをスタート。サステナブルなシステムの構築もめざしている。



若女将 有村友美さん



清流山水花 あゆの里 〒868-0004 熊本県人吉市九日町30 TEL0966-22-2171 <https://www.ayunosato.jp/>

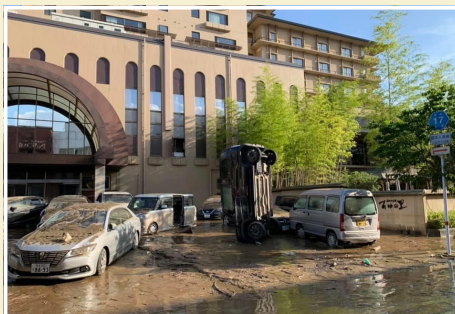
食品ロス削減はいつごろ、 何から始めましたか？

2020年7月の熊本豪雨で被災し、休業を余儀なくされました。その間、コロナ禍にも突入したこともあり、再オープンをめざして、さまざまな面からマーケティングを見直しました。たくさんの宿に視察に行くなど、勉強させていただ

き、どんな宿として生まれ変わるかを模索して行き着いたのは、「世界中に人吉ファンをつくる」というビジョンです。この目標ができてから、食についてもサービスを一新。多すぎた夕食の品数や食材のセレクトを見直し、朝食のビュ

ッフェスタイルの廃止など、食品ロスを減らすための取り組みも始めました。

人吉をとことん味わってもらおうというコンセプトを追求した結果、自然に食品ロスにつながっていったというのが実感です。



熊本豪雨では、球磨川とその支流が氾濫し、流域一帯が被災。球磨川沿いに立つ旅館は地下と1階がまるまる水没するほどの被害を受けたが、1年1カ月の休業を経て、新しいコンセプトとともに生まれ変わった。

従業員に周知させるために 取り組んだことは？

食品ロスを含めたSDGsを学んだ結果、これからの宿には必要だと感じ、積極的に取り入れたいと思ったので、専門家のかたを招いて社内でセミナーを開き、その意義を知ってもらうことからスタートしました。同世代の従業員から

は比較的スムーズに賛同を得られましたが、世代間で違いがあるむずかしさは感じました。それは経営する側においても同じでした。これまで続けてきた価値観ややり方を強引に変えるのはさまざまな問題を引き起こします。違う考え

方であっても、その融合をめざし、根気よく話し合い、理解してもらう努力が必要です。また、両者のいい点を生かすための具体的なアイデアを出し合うことの大切さを実感しました。

食品ロス対策の 実践について教えてください。

まず見直したのは品数です。以前の夕食は13~14品もある会席料理でしたが、多すぎるというお客さまの意見もあり、10品に減らしました。そのぶん、地元食材にこだわり、一品一品価値ある料理をめざして説明も添えたところ、おおむね好評です。

朝食はビュッフェスタイルをやめ、たくさんの小鉢をめしあがっていただける箱膳スタイルに。この2点の改善で、料理の廃棄量が大幅に減って食品ロス削減の手ごたえを感じています。

また、ふだんから食材のムダを出さないように努め、野菜の皮や

魚の骨などもスープのだしとして利用するなど、使いきりを意識しています。生ごみも一度ざるで水を切り、できるだけ乾燥させてから捨てるようにしています。近く、生ごみが生分解されるというシステムも導入するので、その成果も期待しています。

取り組みを通じて旅館に どんなメリットがありましたか？

食材の廃棄量が大幅に減ったのはもちろん、それに応じて片づけの時間も短くなり、客室サービス係の退勤時間が早くなりました。以前は深夜12時近くまでかかっていた仕事も10時半ごろには終わるなど、平均1時間半~2時間

は退勤時間が繰り上がり、人件費削減のメリットもありました。また、ビュッフェスタイルの廃止により、仕入れ量がお客さまの人数分と、明確になり、ムダが減った点も大きな効果です。

以前は、仕入れ先は鹿児島市内

の業者さんが多かったのですが、地産地消にこだわったことで地元の業者さんとの取引が増えました。地元とのパイプが強まったことは財産ですし、協力して地域の活性化を果たしていけたらと思っています。

地元の食材を積極的に取り入れる

旅館のある人吉は海に面していないため、あゆの里の料理に海産物はありません。これも、地元の食材を楽しんでもらうことを徹底した結果。そのぶん、清流で育ったあゆや山女魚などの川魚や、特産で一年じゅうとれるなすやたもぎ茸など、ここでしか味わえない食材をふんだんに使い、旅路の醍醐味を演出しています。



地産地消のサイクルを確立する

未来に向けて、サステナブルなシステムを構築することを目標とし、輸送のエネルギーを抑えられる「地産地消」も実践。できるだけ地元から食材を調達するだけでなく、地元の米農家とも契約しスタッフ総出で田植え、稲刈りに参加しています。契約農家はこれからも増やしていく予定です。



食材を使いきりつつおいしい料理に

食材のムダを出さず、なおかつおいしい料理に仕立てるために日々メニュー開発にいそしんだ結果、人気メニューも誕生。写真右の球磨川名物のあゆの天ぷらは、あゆを三枚おろしにし、骨もじっくり揚げて骨せんべいに。カリカリとした食感が大人気です。左の「熊本県産トマトのミネストローネ」は、野菜の皮まで使っただしをとり、余すところなく利用しています。



朝食のビュッフェをやめて箱膳スタイルに

朝食のビュッフェスタイルは、最後まである程度の量をキープしなければいけないため、廃棄量がかなりのもの。これをなんとかしたいと、小鉢が9つ入る箱膳スタイルに変更しました。結果、廃棄量は激減。人数分を用意すればいいので、あらかじめ量の把握ができ、仕入れのムダもなくなりました。量ではなく質で満足していただくよう、内容を一新しました。

食品ロス^を 考えてみませんか？

～ 旅館ホテルにおける食品ロス対策マニュアル ～

本冊子の解説動画はこちら



東京都千代田区 現地調査にて



熊本県人吉市 現地調査にて

発行日

令和5年(2023年)3月

編集・発行

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

全旅連シルバースター部会

制作協力

株式会社オレンジページ

撮影/安部まゆみ、原幹和

表紙イラスト/ミヤタチカ 本文イラスト/ヤマグチカヨ

取材・文/野沢恭恵 デザイン/knoma

監修/P4～7井出留美(株)office 3.11

取材協力

ホテルメトロポリタンエドモント

人吉温泉 清流山水花 あゆの里

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-5-5 全国旅館会館 4階

TEL 03-3263-4428 FAX 03-3263-9789

全旅連公式サイト「宿ネット」<http://www.yadonet.ne.jp>