

組合支部紹介

支部名	電話番号	住 所
東部支部	熱海支部 0557-82-1658	熱海市渚町8-2 热海商工会議所2F
	伊東支部 0557-37-6988	伊東市湯川2-14-4
	稻取支部 0557-95-0631	賀茂郡東伊豆町稻取1511
	河津支部 0558-34-0821	賀茂郡河津町浜159-1(河津町商工会内)
	下田支部 0558-22-1181	下田市二丁目12-17(下田商工会議所内)
	戸田支部 0558-94-3115	沼津市戸田289-12(戸田観光協会内)
	修善寺支部 0558-72-6788	伊豆市修善寺915-4
	大仁支部 0558-76-1544	伊豆の国市大仁800-11
	伊豆長岡支部 055-947-2955	伊豆の国市長岡337-1
	韮山支部 055-949-5668	伊豆の国市南條722-2
	函南支部 055-979-7677	田方郡函南町大土肥184-3
	三島支部 055-975-0882	三島市一番町15-22
	沼津支部 055-923-1631	沼津市高島町16-7
	裾野支部 055-992-0057	裾野市深良451(裾野市商工会内)
	御殿場支部 0550-83-6897	御殿場市萩原550-11
	小山支部 0550-76-1039	駿東郡小山町桑木735
	富士吉原支部 0545-52-2018	富士市吉原4-5-16 塚田ビル3F
	富士宮支部 0544-26-2439	富士宮市豊町18-5 富士宮商工会議所会館2F
中部支部	蒲原支部 054-388-2339	静岡市清水区蒲原3-3-10
	清水支部 054-351-2051	静岡市清水区春日1-5-16 清水有線ビル2F
	静岡支部 054-251-3838	静岡市葵区人宿町2-6-15
	焼津支部 054-627-9151	焼津市焼津4-15-24 焼津商工会議所会館1F
	藤枝支部 054-644-2325	藤枝市音羽町2-2-22 サンシティotowa101
	初倉支部 0547-38-0009	島田市阪本1449-1(島田市商工会初倉支所内)
	榛原支部 0548-52-0640	牧之原市波津691-2(牧之原市商工会内)
	相良支部 0548-52-0640	牧之原市波津691-2(牧之原市商工会内)
	島田支部 0547-36-9928	島田市本通6-6031
	小笠支部 0537-73-3377	菊川市赤土1159-3
西部支部	御前崎支部 0537-86-2146	御前崎市池新田5484-1(御前崎市商工会浜岡事務所内)
	大東支部 0537-72-2701	掛川市大坂2882(掛川みなみ商工会内)
	掛川支部 0537-22-3608	掛川市領家1495
	袋井支部 0538-42-6151	袋井市高尾1129-1 袋井新産業会館キラット2F(袋井商工会議所内)
	天竜支部 053-925-5151	浜松市天竜区二俣町二俣425-5(天竜商工会内)
	浜松支部 053-411-6133	浜松市中区細島町10-4
	浜松中央支部 053-472-4368	浜松市中区元浜町167-10

〒420-0034 静岡県静岡市葵区常磐町3-3-9 静岡生衛会館4F

TEL.054-252-5296 FAX.054-252-5279

静岡飲食組合 検索

作成 令和4年

飲食店サステナブル 経営ガイドブック

食品ロスの削減、プラスチック廃棄物の削減への取り組み 編



静岡県
静岡県飲食業生活衛生同業組合

1 SDGsとは

田

木

水

家

SDGsとは、「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」のことです。

SDGsは、2015年に国連で開催された「持続可能な開発サミット」で193の加盟国によって採択された国際社会共通の目標で、2030年までに達成することになっています。

SDGsには、すべての国を対象として社会、経済、環境の3分野と横断的に関わる枠組みのバランスがとれた社会を目標として**17の大きな目標**と、それらの目標を達成するための**169の達成基準**があります。

目 次

1. SDGsとは	2
SDGs(持続可能な開発目標)の17の目標	
2. 世界や日本で起こっていること	7
3. 飲食店でできるSDGsの具体的な取り組み	
(1) 食品ロスを削減する	9
(2) プラスチックごみを削減する	11
(3) プラスチックの代替としての、代表的な素材	13
4. SDGsに取り組むメリット・SDGsに取り組む流れ、導入方法	15
5. 飲食店におけるSDGsの取り組み方法(具体例)	17
6. 飲食店・外食産業などの取り組み例	19
7. 2022年アンケート調査結果	20
8. 先進取組事例調査	
(1)こだわりとんかつ かつ平袋井店(袋井市)	21
(2)丁子屋(静岡市)	22
(3)一味フード(沼津市)	23
9. サステナビリティを推進する際に	
知つておきたい「SDGs実施の主要原則」	24
ワーキンググループ専門アドバイザー 木下 聰 氏	

SDGs(持続可能な開発目標)の17の目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



目標1～7 「社会」

貧困、飢餓、健康福祉、教育、ジェンダー、水、エネルギーなど人間が人間らしく生きていくための社会に関する目標

目標8～12 「経済」

雇用、格差、経済成長、生活インフラなど、最低限の暮らしの保証からより良い暮らしに関する目標

目標13～15 「環境」

気候変動問題や海と陸の資源に対して、人間だけでなく動植物が暮らす自然の持続可能性に関する目標

目標16～17 「枠組み」

SDGsの目標を達成するために3分野すべてに関する暴力の撲滅、ガバナンス強化、投資促進、パートナーシップに関する目標

1 SDGsとは

1 貧困をなくそう



目標1 貧困をなくそう

あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる

具体例 適正な価格で売買されている製品を購入する。

5 ジェンダー平等を実現しよう



目標5 ジェンダー平等を実現しよう

ジェンダー平等を達成し、全ての女性及び女児の能力強化を行う

具体例 従業員に配慮した就業規則を策定する。
性別に偏りのない登用を行う。

2 飢餓をゼロに



目標2 飢餓をゼロに

飢餓を終わらせ、食糧安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

具体例 売り上げの一部を関係団体へ寄付する。廃棄物等を再利用する。

6 安全な水とトイレを世界中に



目標6 安全な水とトイレを世界中に

全ての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する

具体例 節水型の生産、水の再利用を行う。

3 すべての人に健康と福祉を



目標3 すべての人に健康と福祉を

あらゆる年齢の全ての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する

具体例 従業員に運動や栄養の指導を提供する。健康増進に取り組む。

7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに



目標7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに

全ての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する

具体例 LED電球に切り替える。

4 質の高い教育をみんなに



目標4 質の高い教育をみんなに

全ての人々への、包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する

具体例 オンライン研修・教育の活用。地域の教育向上に取り組む。

8 働きがいも経済成長も



目標8 働きがいも経済成長も

包摂的かつ持続可能な経済成長及び全ての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する

具体例 給与・賞与・昇給などを明確にした規定の策定。

1 SDGsとは

9 産業と技術革新の基盤をつくろう



目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう

強靭(レジリエント)なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る

具体例 デジタル化による生産向上。地域に受け継がれた技術を保護・育成する。

10 人や国の不平等をなくそう



目標10 人や国の不平等をなくそう

各国及び各國間の不平等を是正する

具体例 外国人労働者、障がい者、高齢者を雇用する。
フェアトレード製品の活用。

11 住み続けられるまちづくりを



目標11 住み続けられるまちづくりを

包摂的で安全かつ強靭(レジリエント)で持続可能な都市及び人間居住を実現する

具体例 廃棄口スを減らす。災害時の事業継続計画を作成する。

12 つくる責任つかう責任



目標12 つくる責任つかう責任

持続可能な生産消費形態を確保する

具体例 使い捨てをやめ、再利用する。売れ残りを廃棄しないで再利用する。

13 気候変動に具体的な対策を



目標13 気候変動に具体的な対策を

気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる

具体例 温室効果ガスの削減に寄与する。

SDGsとは
1

SDGsとは
1

14 海の豊かさを守ろう



目標14 海の豊かさを守ろう

持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する

具体例 プラスチックごみを削減する。水質保全に配慮する。

15 陸の豊かさも守ろう



目標15 陸の豊かさも守ろう

陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、並びに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する

具体例 ペーパーレス化の推進。再生紙を利用する。

16 平和と公正をすべての人に



目標16 平和と公正をすべての人に

持続可能な開発のための平和で包摂的な社会を促進し、全ての人々に司法へのアクセスを提供し、あらゆるレベルにおいて効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する

具体例 パワーハラスメントのない職場環境の構築。社内のコミュニケーションを円滑にする。

17 パートナーシップで目標を達成しよう



目標17 パートナーシップで目標を達成しよう

持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

具体例 他の企業と協力・連携する。地域の清掃活動など、地域社会との連携を図る。

② 世界や日本で起こっていること

私たちが暮らす地球は、
たくさんの問題を抱えています。
世界や日本で起こっている
7つのことを知ることから始めましょう。



1 世界では10人に1人が飢餓

国連の「世界の食料安全保障と栄養の現状2022年版」の報告書によれば、2021年の世界の飢餓人口は8億2800万人となり、世界人口の9.8%を占めています。つまり、世界では10人に1人が飢餓の状態にあります。また、中程度から重度の食料不足人口は約23億人で、世界人口の約3割です。さらに、健康的な食事を摂れなかつた人は約31億人にはぼっています。この主な原因は、コロナ禍、食料価格高騰、紛争、極端な気候、経済ショックであるとしています。その上で、国連は「人々が健康的な食生活を低コストで送ることに貢献するような利用」を提起しています。

2 日本の飢餓の現状

日本では「食品ロス」が社会問題となっている一方で、2015年のOECD（経済協力開発機構）の調査結果によると日本の「相対的貧困率」は15.7%（2022年情報更新分）です。「相対的貧困率」とは、その国の所得の中央値より半分以下の所得の世帯の割合です。日本における2010年の世帯種類別の相対的貧困率（「国民生活基礎調査」より）は、母子世帯では48.2%となっており、母子世帯のおよそ2世帯に1世帯が食生活に苦労しています。

3 食品ロスの現状

FAO（国際連合食糧農業機関）の報告書によると、世界では食糧生産量の3分の1に当たる年間約13億トンの食料が廃棄されています。また、農林水産省（2022年）の報告によれば、令和2年度に日本では年間522万トンの食料が廃棄されていて、その内訳は275万トンが事業者から、247万トンが家庭から捨てられています。加えて、日本の食料自給率は38%で、62%が輸入であるにもかかわらず、たくさん捨てていることになります。

4 肉食による環境への影響

FAOの報告書（2019年）などによると、家畜飼育による世界の温室効果ガス排出量は約14.5%になっています。その主要な排出源は「牛のゲップ」と「土地利用変化」です。牛、羊、ヤギなどの反芻動物は、餌を腸内発酵させて消化することでメタンガスなどを発生し、ゲップとして大気中へ放出します。「土地利用変化」とは、畜産において飼料として与えられる牧草やトウモロコシを「飼料用」として生産していく、その飼料を生産するためには膨大な土地と水が必要になります。そのため、家畜飼育や飼料生産を目的にした土地の農業利用は、森林伐採の主原因となっています。

5 日本の漁獲量

農林水産省「漁業・養殖業生産統計」によると、日本の漁業生産量は1984年の1282万トンをピークに、2021年には417万トン（「令和3年漁業・養殖業生産統計」より）まで減少しています。この理由として、水産庁では海洋環境の変動や生息環境の変化などをあげています。他方、世界全体の漁業・養殖業生産量は、1985年の約9000万トンから2020年の約2億1402万トンへと増加しています。（FAO及び農林水産省「漁業・養殖業生産統計」に基づく水産庁作成資料より）

6 世界のプラスチックごみの現状

OECDの報告書（2022年公表）によると、世界のプラスチックごみは2000年の1億5600万トンから2019年には3億5300万トン（2019年のプラスチック生産量は4億6000万トン）となりました。発生量が減少しない要因はリサイクル率の低さにあり、2019年はプラスチックごみの僅か9%でしかなく、河川や海などへの流出量が多く、地球規模での環境汚染が懸念されています。報告書では「プラスチック汚染を減らすためには生産そのものを減らす行動のほか、環境に優しい代替品の開発やプラスチックごみ管理の改善とリサイクル率の向上が必要」としています。

7 日本のプラスチックごみの現状

一般社団法人プラスチック循環利用協会の「プラスチック製品の生産・廃棄・再資源化・処理処分の状況（マテリアルフロー図）」（2021年12月公表）のデータによると、2020年に排出された廃プラ総排出量822万トンのうち、有効利用されたものが710万トン（86%）、単純焼却又は埋め立て処分が112万トン（14%）となっています。また、環境省の「一般廃棄物の排出及び処理状況等（令和2年度）について」によると、日本におけるプラスチックごみを含めた一般廃棄物の最終処分場の残余年数は22.4年となっています。

③ 飲食店でできるSDGsの具体的な取り組み

SDGsが目指す持続可能な社会を目指す取り組みとして、一番身近で、すぐに取り組めるものはごみの削減です。

ゴミの削減は、目標12「持続可能な生産と消費の形態確保」の柱のひとつであり、これまでの大量生産、大量消費、大量廃棄という産業社会構造を変えていくために、出口となる廃棄を指標として、上流にある生産と消費のあり方を見直す試みです。

目標をさらに具体化したターゲットにも廃棄物の削減が明記されており、取り組みがSDGsの達成に向けて直接的に貢献できる数少ない分野です。

ターゲット12.5

2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。



1 食品ロスを削減する

飲食店での食品ロスは大きな課題のひとつです。

SDGsの目標12では廃棄物全体の削減とは別に、食品ロスの減少をターゲットの1項目として掲げています。

ターゲット12.3

2030年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。



また、目標12だけでなく食品ロスの削減は飢餓の問題(目標2)、持続可能な農業(目標2)、そしてあまり知られていませんが、温室効果ガスの削減(目標13)にも強く影響を及ぼすなど、複数の目標分野にまたがつて波及効果があります。

農林水産省によると、令和2年度の食品ロス発生量は日本国内だけで年間522万トンもあります。

内、事業系食品ロス発生量は275万トンで、事業系食品ロス発生量の約30%を占める81万トンが外食産業から発生しています。
(農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果」等を基にした推計値)

飲食店における食品ロスの削減対策

飲食店の取り組み



受発注の精度向上



調理における技術や手順の工夫



客数予測の精度向上



提供の工夫など

お客様と協力して行う取り組み



お客様との事前打合せ
(料理などの提供の量など)



食べきりのお願いやインセンティブなど

静岡県では県民参加型の「ふじのくに食べきりやったね!キャンペーン」を実施し、食品ロスの削減に取り組んでいます。

「食べきり」に成功したお客様やグループに対して特典(ポイントをためて賞品が当たる抽選に参加できる。)を付けることで、「食べきり」に対してインセンティブを付与しています。

※食品ロスとは

日本の農林水産省の定義は可食部分の廃棄(本来食べられるのに捨てられている)を指しており、SDGsのターゲットが示す生産から消費までのあらゆる段階でのいわゆる食品廃棄とは異なる点にご注意ください。

参考「食品ロスとは」(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html#3



③ 飲食店でできるSDGsの具体的な取り組み

2 プラスチックごみを削減する

プラスチックごみの問題は、海洋ごみの問題(目標14)として注目されています。

目標14のターゲットには以下のように示されています。

ターゲット14.1

2025年までに、海洋堆積物や富栄養化を含む、特に陸上活動による汚染など、あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する。

陸上活動による海洋汚染の中でもプラスチックごみは風や川によって海に運ばれやすく、さらに劣化によってマイクロプラスチックとなって食物連鎖を経て私たちも摂取していると言われており、早急な対応が求められています。

飲食店では、食事を提供する際のお皿、お箸、スプーンや、テイクアウト用の袋などにプラスチックが使用されています。

令和4年4月1日から「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」が施行され、プラスチック製のものから、使い捨てやリユース可能なものに切り替えることで、プラスチックごみの削減に貢献できます。

また、テイクアウト用の容器や袋もエコフレンドリーな紙製にするとイメージアップにつながります。

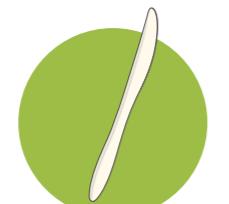
「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における、飲食店で該当するプラスチック製品は次の5品目です。



フォーク



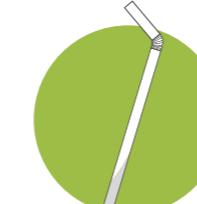
スプーン



テーブルナイフ



マドラー



飲料用ストロー

求められる対策、取り組みの具体例として、

- プラスチック製品の使用廃止
- スプーンやフォークなどを有償で提供
- 木製スプーンや紙ストローなどに切り替える
- ストローが不要な飲み口機能付き蓋の採用
- お客様に必要・不必要な意思確認を行い、必要な数量のストローを付ける
- プラスチック製品を辞退したお客様に対して特典の付与(ポイント付与など)
- 飲食店でのアイデア・工夫の取り組み



などが考えられます。

静岡県ではプラスチックごみ削減のために、企業・団体・県民がともに取り組める「海洋プラスチックごみ防止6R県民運動」を推進しています。

6Rとは、次のRです。

Refuse(リフューズ)

- レジ袋や使い捨てスプーンなどの要否の声掛けをする
- プラスチック製のレジ袋やストロー、スプーン等を代替素材へ切り替える



Return(リターン)

- プラスチック容器を店頭回収する種類や店を増やす
- 外出時や、河川・海岸でのレジャー時のごみの持ち帰りやポイ捨て防止を呼び掛ける

Recover(リカバー)

- 企業の従業員や団体の会員などに、地域で開催される河川・海岸清掃活動への参加を呼び掛ける
- プラスチックごみの流出防止のため、企業などの独自の清掃活動を実施する



Reduce(リデュース)

- マイバッグ・マイボトルの携行を呼び掛ける
- イベントでリユース食器を利用する
- イベントでマイ食器持参を呼び掛ける

Reuse(リユース)

- 容器などを繰り返し使う
- クリーニングハンガーはお店に戻すよう呼び掛ける



Recycle(リサイクル)

- プラスチックごみは分別し、リサイクルするよう呼び掛ける



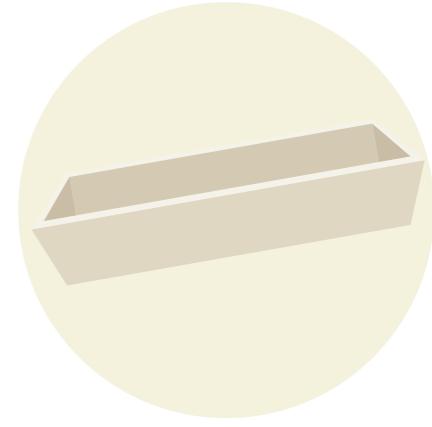
③ 飲食店でできるSDGsの具体的な取り組み

3 プラスチックの代替としての、代表的な素材



未晒(みざらし)

未晒とは、薬品で漂白していないクラフト紙です。
紙素材で、強度がある素材です。
容器、スプーン、紙袋などに使われています。



ファルタカ

ファルタカは成長の早い木で、
その木材で作られている素材です。
土に還りやすい特徴があります。
弁当箱、ランチボックスなどに使われています。



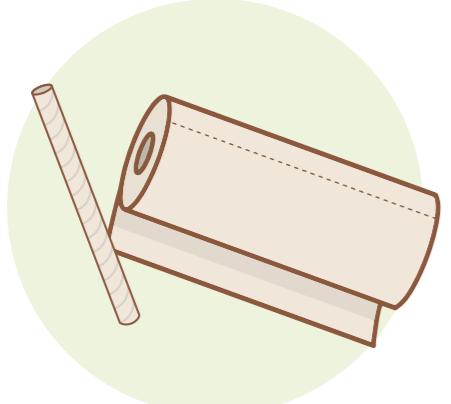
ペーパーフードウェア

紙を使った素材です。
容器はラミネート加工されていて、
耐水性・耐油性があります。
紙ストロー、紙パックなどにも使われています。



エコパーム

パームヤシの実から油を採った後に残る
パームヤシカサパルプが原料の素材です。
容器の内側には耐油加工が施されています。



バガス

サトウキビの搾りカスで作られている素材で、
森林伐採量を減らすことができます。
容器、ペーパータオル、カップ、
ストローなどに使われています。



エコバンブー

竹素材でできた、埋めると土に還る
使い捨ての素材です。容器、カップ、お箸、
フォーク、スプーン、ストロー、ランチボックス、
クロス、タオルなどに使われています。

④ SDGsに取り組むメリット SDGsに取り組む流れ、導入方法

SDGsに取り組むメリット

SDGsの目標達成に取り組むことは、店舗独自の技術やサービスを用いた新規事業や他業種との間で不足している技術を補う共同事業などの事業展開が見込めます。

目標達成への取り組みはステークホルダー(利害関係者: クライアント、株主、従業員、行政機関、金融機関、地域社会、各種団体など)からの好感に繋がり、円滑なビジネスが可能になります。

また、SDGsへの取り組みは社会に対する責任を果たすお店として認知され、結果として先進的な思考を持った優秀な人材が集まるなどのメリットが期待できます。

SDGsの目標を達成しようとする姿勢や取り組みは仕事へのやりがいが生まれ、従業員のモチベーションアップにも役立ち、お客様からの信頼や共感を得ることもできます。



SDGsに取り組む流れ、導入方法

1. SDGsを理解する

まず、最初に行なうことは、SDGsを理解することです。

SDGsの目標、事業所の社会的責任、SDGsを取り入れようとしている理由などを明らかにする必要があります。



2. 優先課題を決定する

次に解決すべき課題を確認し、貢献できるものを特定します。



3. 目標を設定する

次に、目標を設定します。成長や業績を経営的な視点から確認します。



4. 実践する、行動する

具体的な目標を立てることができたら、いよいよ行動を起こし、経営に活かします。SDGsへの取り組みは、即座に・短期間に効果が出るものではなく、継続的な活動が必要です。



5. 外へ向けて発信(報告とコミュニケーション)

行動を起こした成果は、外へ向けて積極的に発信します。

優れた取り組みを行っていたとしても、それを外部に発信しなければSDGsに取り組んでいるお店とみなされません。



6. 報告書の作り方

①計画を立てます

- 事業所の概要
(事業者名、所在地、事業の概要、事業規模など)
- 経営方針、目標、期間など

②実施

- 計画に基づいた実施(取組)内容

③評価

- 計画、目標に取り組んだ結果・実績と、その評価

④次年度の計画、目標

などを外部へ発信します。



5 飲食店におけるSDGsの取り組み方法(具体例)

食品ロスの主な発生要因のひとつとして「食べ残し」があります。例えば「食べ残し」の削減目標を立て、できるところから実践していけばSDGsに繋がります。



1.目標を設定する

「食べ残しを10%削減する。」など、できる範囲の目標を立てます。後で評価することを念頭に、なるべく具体的に数値化できる指標を設定とすることをオススメします。



- 例
- ①日々廃棄する食べ残しの1週間平均の重量
 - ②1ヶ月に廃棄する食べ残しのゴミ袋の数

2.実践する、行動する

「食品ロス削減」、「食べきりの呼びかけ」など、無理なくできることから実践します。また、「小盛のメニューを作る。」「宴会の食事量を幹事と事前打合せする。」などの方法も食品ロスの削減につながります。



3.評価・分析

取り組みの効果が見られたか、目標が達成されたかを評価するため、予め設定しておいた指標の数値の変化を確認します。目標が達成されていればその貢献要因は何であったのか、未達成であれば阻害要因は何であったのかを分析し、取り組みの改善に役立てます。



4.外へ向けて発信(報告とコミュニケーション)

取り組み内容や結果・評価をホームページへ掲載する、などの方法があります。

また、発信はその後の関係者とのコミュニケーションのために行うものですので、一方的に掲載して終わりではなく、それを起点としてやりとりが生まれ、情報交換、意見交換、さらには連携にまで発展することも視野に入れながら行いましょう。



◎卓上ポップやポスターなどを利用し、お客様が食べ残しをしないように「食べ残しぼり」、「食べ残さないようにしましょう」と表示したり、「食べ残し量が〇%減りました」と外部への発信(報告)を実践すれば、効果が期待できるかもしれません。

SDGsに取り組む際の注意点

SDGsに取り組む際に注意する点は、SDGsウォッショ(取り組んでいる振りをすること。)を回避することです。

見せかけのSDGsは、お店のイメージがマイナスに繋がることがあります。

お店としてSDGsを意識し、経営理念や取り組みの方向性などを決定し、従業員に対しても発信し、お店における共感を高める必要があります。

また、プラスチック削減の目標を掲げ、一斉・一挙に資材を変えることは難しいかもしれません。



最初は、割りばしの袋を紙袋にするなど、できることから始めると良いでしょう。

また、食材の廃棄ロスを削減する工夫などについても、無理せず、できることから始めましょう。

6 飲食店・外食産業などの取り組み例

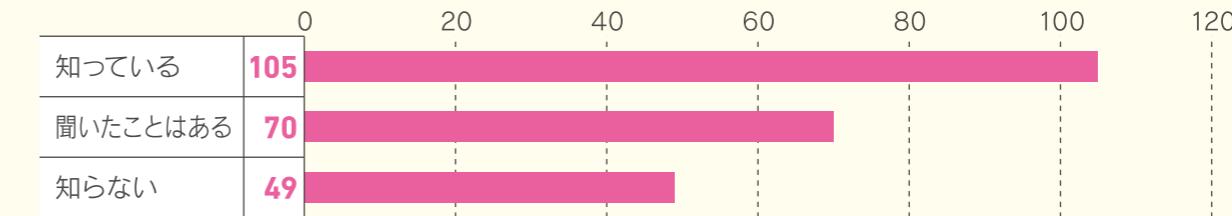
さまざまな業態でSDGsに取り組んでいます。

SDGsへの取り組み例	
漁船で獲れた魚の骨やアラなどを養殖魚の餌の一部として加工し、使い切る。	
店舗から出た食品廃棄物を回収し、肥料・飼料にリサイクルして活用。	
店舗での調理工程を減らし、食品ロスの削減を図る。	
作り置きをやめ、注文を受けてから調理することにより廃棄量を削減。	
店舗の余剰食材を生活困窮者に寄付。	
閉店前に食品を割引販売し、「食品ロス削減」に貢献。	
食品ロス削減を目的として消費期限間近な商品を割引販売。	
店舗で動物性油脂を一切使用しない大豆ミートメニューを提供。	
「エイジングシート」を利用。「エイジングシート」は菌の増殖を防ぎ、消費期限が迫った余剰在庫として捨てられていた食材を活用することが可能となり、食品ロスの削減に繋がる。	
特殊冷凍で、添加物を使用せずに廃棄されてしまう野菜や果実の長期保存を実現。	
店舗でプラスチック装飾の廃止や、脱プラ・減プラ資材を積極採用。	
紙ストロー、木製カトラリーを導入。 原材料は、FSC認証(適切な森林管理を認証する国際的な制度)材を使用。	
使い捨てでも再利用でもない循環型食器(使用後の回収食器は粉碎・乾燥され、飼料や肥料などに生まれ変わる。)の採用で、環境に配慮した循環型社会に寄与する。	
産業廃棄物として処理されていたバガス(サトウキビの搾りカス)を再利用したサトウキビストロー等を導入する。	

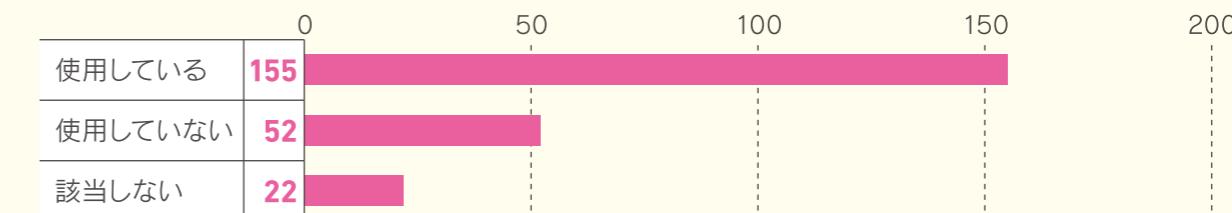
7 2022年アンケート調査結果

2022年静岡県委託事業アンケート結果 対象数 500 回答数 229

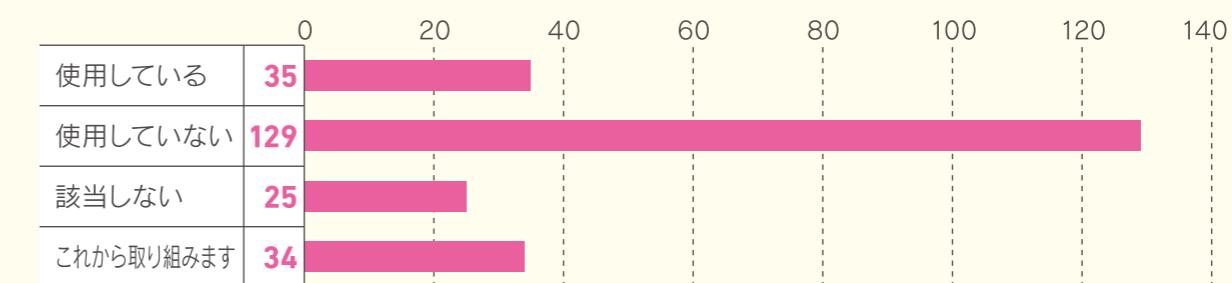
1.SDGsという言葉を知っている



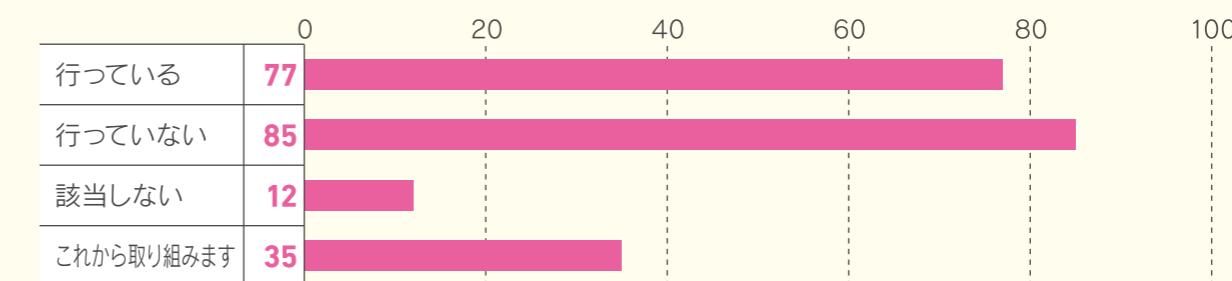
2.プラスチック製品を使用している



3.再生可能なプラスチックを使用している



4.食料廃棄量把握と、削減目標設定



8 先進取組事例調査



こだわりとんかつ かつ平袋井店

袋井市

応対者 けやきフードシステム株式会社 代表取締役 戸谷 忠 氏

かつ平袋井店は平成10年3月にオープンし、正社員・パートを含め約20名のスタッフでシフトを組んでいます。

静岡銀行に提出している「SDGs行動宣言」を基に、「働きがいのある仕事」、「地域への貢献」、「責任ある企業行動」の目標に取り組み、それぞれを達成するように努力しています。

また、SDGsに取り組んでいる事業所は金融機関の低利の融資制度を利用することができます。

食品ロスについては、お客様にできるだけ食べ残しをしないようお願いしています。

ごみの再利用については割り箸をリサイクル活用し、廃油を業者に引き取ってもらい、ごみの分別を徹底しています。

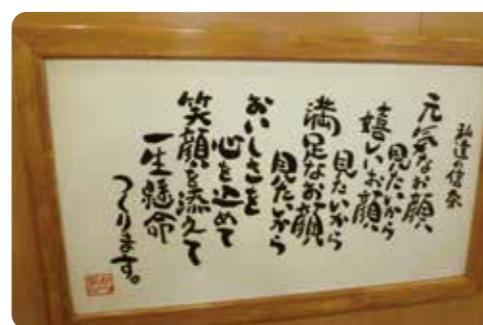
その他、10年前から施設の子供たちを大みそかにご招待して、お食事会を仲間と行っています。

スタッフの働きやすい職場、やりがいのある職場を目指し、有給休暇の取得、諸手当の支給、社会保険の適用、健康診断などを実行しています。

また、社員同士が互いにコミュニケーションを取ることのできるアプリ「サンクスギフト」を導入しました。このアプリは、従業員同士が使えば使うほどコインポイントが貯まるシステムとなっていて、社員は貯まったコインポイントで商品券などを受け取ることができます。

このように、働きやすい職場、やりがいのある職場を目指すことにより、離職率の低下につながっています。

できることから始め、その収穫としての「SDGs」を意識して、積極的に取り組むようにしています。



丁子屋

静岡市

応対者 有限会社 丁子屋 取締役社長 丁子屋 平吉 氏

丁子屋は創業が慶長元年(1596年)と歴史は古く、現在の従業員数は約45名(正社員、パートを含む)です。

「みんなが安心できる場所であるために丁子屋が丁子屋としてあり続ける」の経営理念は、従業員・農家さん・地域を含めた「人のつながり」を大切にすることによりSDGsの目標達成につながります。

店舗の場所や業種にもよると思いますが、丁子屋は食品ロスをなくす取り組みのひとつとして夜の営業をやめることにしました。

従前から夜間のお客が少なかつたこともあり、夜間の営業をやめることにより食材のロスが減り、費用面でも無駄をなくすことができました。

また、あまり流通していない「むかご(自然薯にできる肉芽)」を原料として焼酎を作り、販売することにより農家さんの「もったいない」を減らす取り組みをしています。

さらに、自然薯のとろろを冷凍にして商品化したり、自然薯の栄養価(GABAなど)を謳えるよう試験を行っています。

「やりがいのある職場、働きがいのある職場」として、夜までの通しの営業ではなく、90分営業を止めることで従業員の働く気持ちにメリハリができましたし、お店を開いておくためのロスを減らす好影響をもたらしました。

また、社内評価制度の設置、作業の見直し(作業の標準化、マニュアル化、タブレット化)、個人面談などを実行し、従業員同士のコミュニケーションを大切にしています。

県外の話となりますと、コロナ禍における地域経済活性化のため、地元信用金庫と地域団体とが協力

して宿場毎に「御宿場印」を作成し、各宿場に足を運んでもらおうという取り組みが始まっています。静岡県内でも広がることを期待しています。

2023年の大河ドラマ「どうする家康」の舞台とも絡め、各地域の魅力をPRすることで、より広域への回遊を促し、来街動機と消費行動の創出を目指していきたいと思っています。



8 先進取組事例調査

9 サステナビリティを推進する際に 知っておきたい「SDGs実施の主要原則」



一味フード

応対者 有限会社 一味フードサービス 一味フード
テシオデリ代表・統括マネージャー 一見 昌寛 氏

沼津市

一味フードサービスは50年ほど前に設立し、昭和63年に法人化した会社です。

現在は、給食・仕出し弁当部門と4つの職員食堂や給食施設を、約35名の従業員（正社員、パートなどを含む）で運営しています。

一味フードでは新ブランド「TESHIO DELI」（手塩にかけたデリをデリバリーするの意）をスタートし、お客様に商品を知っていただき、親しみを持っていただくためにロゴマークを作り、商品の帯などにもデザインしました。

静岡県は、幅広い種類で少量多品種生産の農家さんも多く、テシオデリでは東部を中心に県内産の食材だけを使用した商品を手掛けています。

食材の地産地消はフードマイレージ（食糧輸送に係る環境負荷の指標）に関係し、地域の食材を使うことで輸送のエネルギー削減につながります。

また、商品の食材を生産している農家さんをインスタグラムで紹介することにより、田畠の様子を感じていただけたり、食材の安全・安心を伝えています。

SDGsへの取り組みが浸透しつつある社会で、テシオデリでは「バガス」（サトウキビの搾りカスで作られた素材）の容器やわっぱ弁当箱や紙容器などを採用しました。

「バガス」は森林伐採量の削減に寄与し、バガスもわっぱ弁当箱や紙容器も土に還る素材です。

これからも新しい素材の容器や地元の食材の利用など、お客様に安心して親しみを持っていただける商品を心掛けながら、SDGsに取り組んでいきたいと思っています。



SDGsは全世界共通の目標であり、政府だけでなく企業、労働者、研究者、教育者や農業従事者そして市民など、社会を構成するあらゆる主体が連携して取り組むことが求められており、飲食業ももちろん例外ではありません。取り組みには地域的な特色や、分野・業界毎の条件、各主体の得意不得意などの差異があつて当然ですが、共通して意識しておきたい要素があります。日本国内でそれが整理されているのが政府の「SDGs実施指針」です。その中でSDGsの持つ特徴が**5つの主要原則**として提示されています。

1 普遍性

SDGsは全世界での達成を目指すもので、日本のランキングが上がればいいというものではありません。実施指針では「国内実施と国際協力の両面で率先して取り組む」とされています。直接的に国際協力に取り組むというはイメージしにくいかもしれませんが、現代のグローバルな世の中では様々なことが国境を越えてつながっています。例えばプラスチックの削減は海洋プラスチック問題への対応という観点で見れば、海でつながる世界全体への悪影響への対応とも考えられます。

「Think Globally Act Locally」（地球規模で考え、地域レベルで行動せよ）という言葉の通り、身近なところで起こす小さなアクションも世界規模の課題解決に貢献する一歩だと思えば地道に取り組む活動のモチベーションにもなるのではないでしょうか。



2 包摂性

SDGsが掲げる重要なキーワードの一つが「誰一人取り残さない」です。包摂性とは取り残されがちな立場の方達に配慮する視点を持つことを指し、具体的には女性や子ども、若者、高齢者、障がい者、外国籍の方々など、社会的に脆弱性があり、配慮を必要とするがちな方たちのことを第1に考えるべきという視点です。

多様な方々のニーズを把握し対応することは一時的には面倒だったり、負担に感じる面もあるかもしれません、確実に自社、自店のサービスの底上げや新規顧客の獲得などにつながり、中長期的にメリットをもたらすポイントです。



9 サステナビリティを推進する際に 知っておきたい「SDGs実施の主要原則」

3 参画性

SDGsはそれ自体の策定過程においても様々な当事者の声を集めてつくられた経緯があることから、取り組む際にも同様の手法を取ることが推奨されています。これは目標17のパートナーシップにも関連し、2包摂性とも密接に関連しています。

包摂性であげられたような脆弱性のある人々のニーズやそれに応える方法は、当事者ではない人たちが考えても簡単に思いつくものではありませんし、勝手な想像で良かれと思って実施した対策が当事者からすると逆効果になってしまうなどということも起こります。そのため、積極的に当事者の方々とコミュニケーションをとることを心がけましょう。



4 統合性

SDGsはそれぞれのアイコンが目立つために17種類の目標がそれぞれ存在していると思われがちですが、それらは相互に密接に関連していて不可分であることが強調されています。例えば「食」で考えた時、生産における持続可能な農業は目標2の中に含まれますし、農薬や除草剤などは目標15の陸の豊かさ(生物多様性、土壤)に影響を及ぼします。食品ロスについては目標12の中で半減させることができますし、食べることは当然目標3の健康にも関わります。また、食品を輸送すれば排出されるCO₂は目標13の気候変動にも影響を与えます。一方、解決策として目標4の教育的重要性はもちろん、目標9の産業とイノベーション、技術革新も必要となってきます。



ある事柄が17の分野のどれに当たるかを考えるのではなく、それを異なる17の視点から捉え直すことで新しい価値を見つけ出すきっかけづくりとすることがSDGsに取り組むメリットであると言えます。



5 透明性と説明責任

SDGsウォッシュという言葉もありますが、それを回避する点でも「透明性と説明責任」は重要です。自社、自店のみで考えて実行すると特定の視点に偏ってしまい、見落としてしまったマイナス要素が指摘されてウォッシュと言われてしまう恐れがあります。それを克服するために、これまで出てきた参画性や統合性の視点を取り入れて多様な人たちと連携することが望されます。



実施指針では「全員参加の取り組みであることを確保する上でも、透明性と説明責任は重要である」と明記されています。透明性の確保と説明責任を果たすことが連携先との信頼関係の構築につながり、結果として自社の商品やサービスに新たな付加価値をもたらすことにつながっていきます。

これら主要原則が明記された実施指針は2016年に策定された後、2019年に一度改訂され、2023年に2度目の改訂が行われることが決まっています。実はSDGsも2015年に決まったままではなく、毎年レビューとフォローアップが繰り返される中で改善され、指標が増えたりしています。サステナビリティには決まりきった答えがあるわけではなく、世界的にも常にトライ＆エラーを繰り返しながらより良い手法が模索されています。ぜひ自社、自店でも積極的に取り組んでいただき、その中で既存のルールやシステムでは乗り越えられないような課題を発見し、ルールやシステム自体を見直すというステップに挑んでいただきたいと思います。それこそが、SDGsが目指す「社会の変革」に向けた大きな1歩です。

静岡県飲食業生活衛生同業組合
飲食業持続可能な経営推進事業
ワーキンググループ 専門アドバイザー
一般社団法人一カルSDGsネットワーク
代表理事 木下 聰

