

和食店のSDGsが日本初の取り組みとして評価 サステナブル・シーフードリーダーシップ部門のチャンピオンに 外食産業のパイオニアとして業界をけん引 11月6日

神奈川県内で和食料理店を展開する株式会社きじま（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：杵島正光）は、2020年11月6日（金）開催の東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020「第2回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」表彰式においてリーダーシップ部門のチャンピオンに選ばれました。

■外食業界の革新者となった日本初の取り組みが高評価

当社は2019年9月より国際的なサステナブル・シーフード認証であるASC認証のバナメイ海老とブラックタイガー海老の提供を開始しました。これは日本の和食料理店では初の試みです。同10月には、水産資源と環境に配慮し適切に管理された持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証となるMSC認証のカ

ツオとメバチマグロの提供を開始し、メニューにはMSC・ASCの「海のエコラベル」の表示を行っています。この認証を掲げるには、CoC認証（流通経路を含めたトレーサビリティの認証）を取得する必要があります。こちらも日本の和食店では初めての例です。



また、当社の環境への取り組みは食材だけにとどまらず、全店舗で使用する洗剤から石油由来の合成界面活性剤を全て撤廃、FSC森林認証制度の承認を受けた箸や建材の使用、印刷物は温室効果ガス(CO2)を相殺するカーボンオフセットの導入なども進めています。

このように環境に配慮したSDGsの取り組みを推進するうえで課題となったのは、コストアップでした。例えば有機・自然栽培の食材を使用すると、原価は数倍から数十倍にもなります。さらに当社は都心の一等地にある高級店ではないため、価格への反映は難しいと考えました。

そこで当社は、事業のIT化をさらに進めることで徹底的にムダを削減し、サステナブルな食材への切り換えを図ることにしました。予約比率ならびに来客数の見込み予測の精度を高め、人員配置の適正化による労働時間の削減、さらには食材仕入量の見直しによるフードロスの削減を実現させました。その結果、以前とほぼ変わらない原価率を維持したまま、より安心・安全な料理を提供できるようになりました。

この度のリーダーシップ部門でのチャンピオン受賞は、このような持続可能で画期的な取り組みで業界の草分け的存在となったことが評価され、今後も食にまつわる業界が次に続く礎となるような取り組みであることが認められた結果ではないかと当社は考えています。

当社は今後も、「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」をスローガンに、持続可能な食材やサステナブル・シーフードの導入、化学調味料・添加物を一切使用しない昔ながらの発酵調味料の使用、有機栽培・自然栽培の農産物の積極的な利用などを通じて、『美味しい・安心・安全、そしてサステナブルな和食』を後世に伝える一翼を担っていきます。

■サステナブル・シーフード導入のきっかけは、米国修行時代に触れた環境意識の高さ



<プロジェクト・リーダー：戦略事業室長 杵島弘晃>

現戦略事業室長・杵島弘晃は、海外生活の中で、欧米の環境問題への意識の高さや、サステナビリティが消費者の購買行動において大きな影響力を持つ先進的な文化・生活様式に触れ、日本の食の業界がサステナビリティに取り組む重要性をいち早く実感しました。同時に、「当社は、お食い初めから長寿祝い・法事まで、人生の節目にご利用いただくことが多いのに、それにふさわしい食事がご提供できているか」と自問自答するようになりました。

帰国後、真っ先に取り組んだのが、「おいしい和食と豊かな海を、未来もずっと。」というSDGsにつながるスローガンの導入と、食を通した持続可能な社会作りへの挑戦でした。

合成界面活性剤の廃止や化学調味料・保存料等の撤廃。有機/自然栽培農産物やアニマルウェルフェアに配慮した畜産物の導入、そして日本各地の漁業者や加工場と交流し、MSC認証・ASC認証のサステナブル・シーフードへの取り組みへたどり着きました。

当社は、通常の食事だけでなく、慶事や法事・七五三などの人生の節目でも多く利用され、年間約40万人にご来店いただいている。2020年6月には、サステナブルな取り組みの集大成として「きじま みなとみらい店」をオープン。また同年7月には、MSC/ASC認証の魚介を使用した添加物不使用の手作り和惣菜のオンラインショップも開設し、サステナブル・シーフードを全国に広める取り組みを行っています。

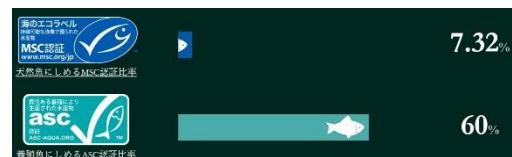
当社はこれからも美味しい安心・安全、そしてサステナブルな和食を楽しんでいただくために、MSC/ASC認証比率の向上など様々な取り組みを推進します。

【当社における、今期のサステナブルな取り組み】

当社は、『豊かな海を後世に残すため、当社にできることは？』『海の幸でレストランを営む上での社会的な責任として、当社が海にできる恩返しとは？』そんな問い合わせ大切に、今期は以下のような取り組みを行っています。

●日本の和食店で初のMSC/ASC認証水産物の提供

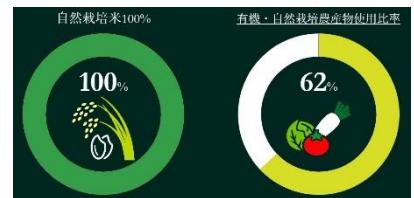
- ・天然魚に占めるMSC比率: 7.32%(41品目中、3品目がMSC)
- ・養殖魚に占めるASC比率: 60%(5品目中3品目がASC)
(いずれも月間の品目ベースで20年10月現在の数字)



●有機/自然栽培の農産物の利用推進

農薬や化学肥料で土壤や河川および地下水を汚染することは、最終的には海の汚染につながります。「きじま オーガニックチャレンジ」と題し、上記のサステナブル・シーフードの使用比率と共に、有機/自然栽培農産物の利用率も可視化しました。

- ・お米の自然栽培比率: 100%
- ・生鮮農産物に占める有機/自然栽培比率: 62%
(いずれも月間の品目ベースで20年10月現在の数字)



●合成洗剤の撤廃

海洋汚染の主な原因である石油由来の合成界面活性剤の完全撤廃を達成しました。

●FSC認証の森林資源の利用推進

店舗で使用する箸やストロー、また店舗内装にFSC認証の木材を使用しています。FSC認証の森林資源の利用を通じて「海と森はつながっている」ことを理解し、「海のために森を守る」ことの大切さを全社のスタッフで共有しお客様にお伝えしています。みなとみらい店では、日本の飲食店では初の「FSCプロジェクト認証」を取得しました。さらに全店の紙ストローを山梨県産のFSC認証ストローに変更しました。

●環境印刷の採用

お客様が目にし、手に触れる印刷物を人と環境に優しい非石油系溶剤のインクやFSC認証の紙、また再生可能エネルギーを利用したものへ変更を進めています。全社で使用するパンフレットや店内印刷物など年間約99万部を全て環境印刷に切り替えました。

●脱プラスチック

仕出し・ケータリング事業のお弁当の包材を、プラスチックを一切使わない紙と木から作られた容器へ全て変更しました。

- ・「きじまの食の安心・安全への取り組み」：<https://kijimagroup.co.jp/reason/about>
- ・きじまオーガニックチャレンジ：<https://kijimagroup.co.jp/organic>
- ・オンラインショップ：<https://kijima.thebase.in/>

※MSC/ASC 認証とは：MSC 認証は海洋管理協議会が持続可能で適切に管理された漁業を認証するもので、ASC 認証は水産養殖管理協議会が環境と社会への負荷を最小限にする責任ある養殖業を認証するもの。いずれも第三者の認証機関が厳格な基準に基づいて審査。

※持続可能な水産物（サステナブル・シーフード）とは：海の生態系に配慮して乱獲をせず、持続可能な生産（漁獲・養殖）に加え、加工・流通・販売過程における管理やトレーサビリティの確保について認証を取得し、自然破壊が少ない方法で獲られたり、養殖されたりした魚介類。

【当社の活動が該当する SDGs】



当社は SDGs の理念と行動計画に共感し、全世界共通の達成目標である SDGs に照らし合わせ、将来世代の永続的な維持・発展のため、環境資源を損なわない形での持続可能な企業活動を追求します。

【原材料 一例】



当社は、化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・合成香料など一切不使用。添加物を一切使わない、昔ながらの伝統的な製法で作られた調味料や有機原料の利用を推進しています。

米	：無農薬・無肥料の自然栽培米
醤油	：国産の大豆と麦 100%で、木桶仕込み・天然醸造の醤油
油	：薬品による処理は一切せず、水だけで精製された非遺伝子組み換え国産菜種油
砂糖	：アルゼンチン産の有機さとうきびから生まれた砂糖
酢	：国産有機米 100%の有機純米酢
みりん	：国産のもち米を贅沢に使用し、3年に及ぶ熟成期間を経て作られる伝統製法の本みりん
味噌	：国産の有機原料を使い、蔵付きの天然酵母で醸造された有機味噌
料理酒	：無農薬・無化学肥料の自然米 100%で仕込んだ料理酒
白醤油	：国産の有機原料を使用した、日本で唯一の有機認証取得の白醤油
魚醤	：神奈川県産のカタクチイワシと塩のみを原料に、一年かけて発酵させた非加熱の生魚醤
練りごま	：熟練の職人による手作業で丁寧に焙煎された香り高い有機ごま
卵	：ポストハーベストフリーで非遺伝子組み換えの飼料を与え、抗生素質を投与せず、平飼いで育てられた有精卵
牛乳	：アニマルウェルフェアに配慮して生産された生乳を、風味や口当たりを生かすためゆっくりと低温で殺菌したパスチャライズド牛乳
肉	：アニマルウェルフェアに配慮した方法で飼育された畜産物の積極利用
がり	：化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・香料 無添加の手づくりがり
わさび	：本わさびをすりおろして使用

■世界の食糧事情を踏まえ、水産物の需要増加に貢献する活動を継続

農林水産省が実施した海面漁業生産統計調査において、令和元年の漁業・養殖業生産量は416万tで、前年に比べて5.8%減少、海面漁業の漁獲量は、前年に比べ16万t(4.8%)減少、海面養殖業の収穫量は、前年に比べ9万t(9.2%)減少していると発表しました。

出典:農林水産省 Web サイト
(https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/gyogyou_seisan/gyogyou_yousyoku/r1/index.html)

水産をめぐる世界の動きを見ると、海洋水産資源の状況が悪化する一方、世界人口の増加等に伴う水産物の需要が増加しています。このため、我が国周辺水域の水産資源の適切な管理を推進し、国民への水産物の安定供給を確保することが、我が国の食料戦略上の重要な課題となっています。

増え続ける世界人口と中国・インドなどの人口大国の経済発展が食料需要を大きく押し上げる一方、砂漠化の進行などによる農地の縮小や面積当たり作物収量の伸びの鈍化のもとで、食料の需給はひっ迫し、農産物の国際価格は史上最高水準に高騰しています。

今後、食料供給力の大幅な拡大は期待にくく、世界の食料需要はさらに厳しさを増していくものと見込まれます。食用作物のバイオ燃料への転用という新たな需要も強まっています。さらに異常気象の頻発や水資源の不足、家畜伝染病の発生などによって、世界の食料供給は安定性を失いつつあります。このような食料をめぐるさまざまな問題は子どもたちの未来に関わる重要な問題です。

これらを踏まえ、当社はこれからも価値ある食材を将来にわたり継続的に利用できるように、また水産物の安定供給と資源確保のために、外食産業を牽引するリーダーとなるような活動を継続・発信し続けることで、「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」という当社の理念を実現して参ります。

【会社概要】

社名	: 株式会社 きじま
代表	: 代表取締役 杵島 正光 (きじま まさみつ)
本社所在地	: 神奈川県横浜市戸塚区戸塚町 3970
TEL	: 045-870-4068 (代)
URL	: https://kijimagroup.co.jp/
設立	: 昭和 41 年 11 月 25 日
資本金	: 48 百万円
売上高	: 19 億円
事業内容	: レストラン経営による飲食事業・催事の企画運営 当社は、神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を 6 店舗（戸塚 2 店舗、新横浜・川崎・東戸塚・みなとみらい各 1 店舗）展開。全国各地の浜や漁師との独自のネットワークや業界に精通した仕入れにより、新鮮な海の幸を提供しています。中でも名物の「活けイカ姿造り」は 30 年にわたる当社の看板商品・鮮度の象徴としてお客様から支持され続けています。



おもてなし館 きじま本陣(戸塚)

本件に関するお問い合わせ先	
きじま広報事務局 担当: 福士 (ふくど)	
MOBILE : 080-6538-6292	
電話 : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788	
E-mail : pr@netamoto.co.jp	