

顧客の共感を呼ぶ 外食産業のエコロジー。

「人と環境にやさしいホテル」をめざす、北九州市小倉北区のサンスカイホテルを取材。
ホテルやホテル内のレストラン「ティア 眺めのいい食卓」でのエコ対策について伺った。



環境にやさしい企業活動を推進し、
クレド※1にも環境負荷の低減を明記。

いまが旬の無農薬野菜をふんだんに使った家庭料理が大皿に並ぶ『ティア 眺めのいい食卓』。ここは、サンスカイホテルが、同ホテル11階で営業するオーガニックレストラン※2だ。

そもそも『ティア』は熊本市で生まれた店。北九州の同ホテルが「食べることは、素材のいのちをいただくこと」という『ティア』の方針に共感し、平成17年春、ホテル内に店舗をオープンさせた。

ここでは、ホテル自体も「人と環境にやさしいホテル」をめざし、経営理念や哲学を示したクレドを作成。従業員全員が携帯して朝礼で唱和している。また、そのクレドのもとで、再生可能な備品を



ホテル全体で環境対策に取り組むサンスカイホテル。ホテル1階には「ティア 眺めのいい食卓」に直結した入口がある。

使用したり、省エネシステムであるガス・コージェネレーションシステムを導入するなどのエコ対策にも力を入れているそう。だ
「もったいない」を基本としたレシピで
結果的に生ゴミも削減。

『ティア 眺めのいい食卓』の料理は、どんな素材も余すことなく調理するホールフード、また一般的には市場に出ない規格外の素材を採用する「もったいないレシピ」が基本だ。ホールフードメニューでは、柿や里芋といった素材の皮も使えば、出汁をとった後のいりこも使うなどできるだけ、ゴミを出さないよう工夫されている。また、料理は顧客が自由に料理を選べるフリースタイルで提供される。そのため、食べ残しは少なくなり、発生する生ゴミは1日に200ほど。そのゴミも、リサイクル業者と契約してホテル内に設置した生ゴミ処理機を使い、堆肥化するという徹底ぶりだ。

食器は、長く大切に使い続けるために、工業的に大量生産されたものは避けて、丈夫で温かみのある作家ものを採用。箸は割り箸ではなく、炭としてリサイクル可能な竹箸を使い、家具もリサイクルを意識してイギリスのアンティークを使用するなど、いたるところに、エコ対策が施されている。

環境への配慮は店の個性となつて、
集客アップにつながっている。

エコ対策を導入する上で課題となつたのは、どんな点だろうか。「たとえば、

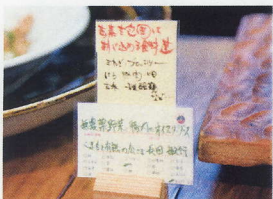


おすすめ料理は、お客様にサーブ。素材や調味料へのこだわりなど、自然や環境への想いを直接伝えることができる。

歯ブラシを再資源化しようと思えば、単純に2倍ほどのコストとなる。ネックとなるのは、そういったコスト面の問題でしようね」と、吉田茂夫取締役支配人。無料で歯ブラシのリサイクルを行う業者を探すなどして、コストの課題をクリアしてきたそうだ。

メリットは、やはり「集客」。ここは、中心部から離れた地区にある。「この立地で、普通、ホテルのレストランに、ごはんを食べに行こうと思わないでしょう？」と笑う支配人。にも関わらず、集客に成功した理由の根本は、ホテル全体に浸透させたクレドによるエコ意識。こだわりの食材を余すところなく使い切る料理、竹箸やインテリアに至るまでの細やかなエコ意識が、店の個性となつた結果なのだろう。

『ティア 眺めのいい食卓』は、今日も多くの顧客で賑わっている。



料理に使う素材はメニューカードに掲載。食べられるものだけを食べてもらうことも、食べ残しを防ぐコツだ。

※1 ラテン語で「信条」「信念」。ここでは、一人ひとりがどのような考えを基準に行動すればよいかを示すものの意。
※2 有機農法や無農薬などにこだわった素材で料理を提供するレストラン。



エコにつながる“もったいないレシピ”と“ホールフードメニュー”

協力：『ティア 眺めのいい食卓』



豆アジのたたき身揚げ

豆アジとは規格外の小さなアジのこと。豆アジの頭と中骨・内臓をとってたたき身にする。豆腐と玉葱、隠し味の味噌を加え、醤油、酒、塩、こしょうで味つけし、適量ずつ揚げる。たたき身と豆腐の水分をしっかり切って揚げるのがポイント。



いりこの天ぷら

出汁を取った後のいりこに塩、醤油、酒をふりかけ、オープンでカラッとさせる。青海苔、小麦粉をまぶし、天ぷら粉にくぐらせ、気持ち長めに揚げるとカリッと仕上がる。骨まで丸ごと食べられるカルシウムたっぷりの天ぷらだ。



里芋の皮の天ぷら

里芋の皮を身のところから厚めにむいて、天ぷらに。すぐに火が通るので短時間でカラッと揚げるのがコツだ。天ぷらにすると里芋の皮のゴワゴワ感が目立たず、見た目にも抵抗なく箸が伸びる。塩をふって食べても美味。



いますぐ参考にしたいエコアイデア集

竹箸

『ティア 眺めのいい食卓』では、繰り返し使える竹製の箸を使用。生育スピードの早い竹はエコ素材なのだそう。割り箸からリユース箸への転換で、ゴミも減り、ゴミ処理料金の削減も見込める。最近では、使用済みの竹箸を竹炭ヘリサイクルする取り組みも増えてきているようだ。



マイ箸クラブ

割り箸削減の観点から、最近「マイ箸」を推進する動きが広がっている。一方、もともと割り箸は余った木材でつくる「もったいない」を尊ぶ日本の文化で、食文化と共に育まれてきたもの。そんな箸の文化も大切にしたい人々の集まりが「マイ箸クラブ」だ。会員は現在1,700名を越え、飲食店関係者の登録も多いという。



問い合わせ：マイ箸クラブ事務局
<http://myhashi-club.net>

マイ箸持参で割引特典

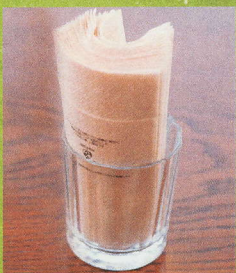
北九州市小倉北区の「こもん亭」では、マイ箸持参のお客様には10円引き、キャンペーン期間中は50円引きを実施。特典情報は、「マイ箸クラブ」ホームページ内の「マイ箸全国ぐるめマップ」に掲載を依頼。顧客獲得のための販促活動にしている。



実施店：小倉粉焼物屋こもん亭
北九州市小倉北区室町1丁目バーウォーク内

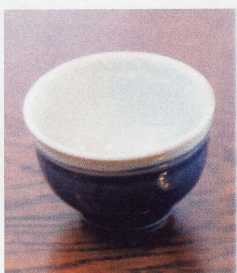
紙ナプキン

紙は地球環境とさまざまな面で関わりを持つ素材だ。紙ナプキンなど、テーブルに置く備品をエコ商品に変えれば、お客様の目につき、アピールもしやすい。『ティア 眺めのいい食卓』で使用する紙ナプキンは、非木材紙パルスと無漂白未晒パルスが原料。使い勝手にそん色はない。



作家ものの器

長持ちする丈夫な器を選ぶこともエコ対策に。たとえば『ティア 眺めのいい食卓』では、同市内の作家がつくる陶器や、大分県の工房で制作された木の器を採用。使い捨ての紙コップなどを使う事業所ではリユース食器への転換も今後は必要となるだろう。



食べられる器

使い捨ての器の使用を減らす動きも出てきている。写真は、乾パンで開発した「食べられる器」。災害時の備蓄用などとしての使用が考えられているが、イベント等で使用すれば参加者がエコを頭で考えるだけでなく、実際に行動に移すためのきっかけともなる。今後は量産化も計画中。



開発：ライスデザイン株式会社
<http://www.rice-design.com>

廃材を使った備品

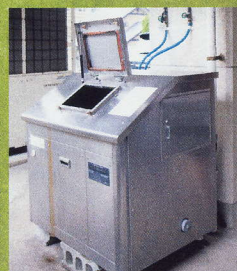
店の備品にも細かな環境への配慮を。福岡市南区のインテリアショップ「ユーハウス・イング」には、大型家具を製作する際に出る木端でつくったゴミ箱や、トイレトーパーホルダー、タオルバーなども揃う。木目や形の異なる手作り雑貨は、環境にやさしいだけでなく味わい深い趣もある。



取扱店：有限会社ユーハウス・イング
<http://www.u-house.net/>

生ゴミ処理機

生ゴミ処理機には、ゴミを圧縮したり乾燥させたりして量を減らすタイプと、微生物を使って生ゴミを分解して堆肥化（コンポスト化）するタイプがある。『ティア 眺めのいい食卓』はコンポスタータイプ。小規模店舗であれば、家庭用の処理機を使う手もある。



コージェネレーションシステム

『ティア 眺めのいい食卓』でも使用するガス・コージェネレーションシステムとは、ひとつのエネルギー（ガス）から複数のエネルギー（電気や熱）を取り出すシステムのこと。その場でエネルギーをつくり出すため、エネルギーロスが少なく、CO₂の排出も削減することができる。

