



ファミリーレストラン店長
みはらひでとし
三原英利さん

豊科出身。信州大学在学時から長野店でアルバイトし、その後就職。転勤でたまたまあづみの店の店長に。「地元喜んでもらいたいという思い入れもやっぱりあります」と話します。店では「信州食育発信3つの星レストラン」の一環として食べ残しを減らす取り組みを推進している。

飲 食店や宿泊施設も取り組む「食べ残しを減らそう県民運動」(左下記事参照)。市内初の登録店は、柏矢町駅近くにある全国チェーンのファミリーレストランです。「もともとテイクアウトのメ

「ま ず、刺し身にして、皮は湯引きで酢の物。あとは、中骨にうつすら身がついた様子を障子に見立てた『障子焼き』。頭は吸い物。ひとつの魚でもコースでできるよね」。

そう話すのは、安曇野調理師会会長の豊田さん。自身のお店では、バラエティーに富んだ魚料理に定評があります。

「食材を粗末にするなどということは、料理人はみんな教えられたこと。調理師会の宴会では、

テーマ別 ● 食べ残し減量術
外食でひと工夫

年末年始は外食が多くなるシーズン。ムダの出ない注文の仕方や、食べ残しを減らすための取り組みをプロに聞きました。

最初の30分は席を立つたってことにしてる」。

食のプロである料理人にとっても、食材や料理をムダにしないことは、基本とされているようです。

「ある有名な料亭の先代は、『うちの料亭はダイコンの皮で築いた』なんて言っていたけど、

それだけ材料を大事に使いなさいよってこと。素材を十分に生かすのは、職人の妙ですよ。お客さんには、そんな技にも触れてほしいよね」と、和食の世界の奥深さについて話します。

「食べ残しっていう意味では、お店とお客さんとのコミュニケーションも大事だよ。欧米のお客さんなんかは、意思表示をはっきりするせいか、食べ残しつてのを見たことがないね。あ

店とのコミュニケーション楽しんで。

と、お客さんと店が親しくなってくれば、お互いにどんなものが好きで、どの位が適量かが分かるようになる。そんなお店との関係づくりも楽しんでほしいよね」。

なるほど。食べられないもの、食べ切れないものを出さないためには、お店との意思疎通がポイントとなりそう……。

外は冬の風。カウンター越しの会話と適量の肴が、心と身体を温めてくれます。

飲食店経営
とよたおさみ
豊田修身さん

安曇野調理師会会長。市商工会観光特産飲食部会長。お店では素材を生かした魚料理を得意とする。同調理師会では、役員が中心となり、食べ残しを減らす活動に取り組む。



幹事さん必見!
忘新年会でやってみよう。

- お店とのコミュニケーションを大切に。予約時は好き嫌いや年齢層などを事前に伝える。
- 素材を生かす職人技に着目!
- 宴会の始めと終わりには食べる時間を作る。
- 遠慮せず、持ち帰りができるか聞いてみる。

ニューはありましたが、お持ち帰り対応はありませんでした。現在では、申し出ていただいた場合、快く対応させていただいています」と、あづみの店の店長の三原さん。同店は、以前に三原さんが赴任していた店より

持ち帰り、小盛りメニューを活用。

も持ち帰りを希望するお客さんが多いそうです。

「ただし一番心配なのは、持ち帰っていただいたあとの管理。そのためにシールを作成し、注意していただくよう呼びかけ

ています」。

やはり、持ち帰りはあくまで自己責任であることは、肝に銘じる必要があります。

また、この店では、きめ細やかな小盛りメニューを設定し、それぞれが食べられる量に対応

しています。

「こはんはもちろん、例えば、ギョーザは2個と3個、今の時期だと、カキフライが5個と3個が選べます。もちろん、その分の値段もきつちりと下げさせ

ていただいています」と、何ともありがたいお話。

食べ残し減量のコツは、ムダなくお得な消費生活を楽しむことかもしれません。

独自に用意した持ち帰りのバック。シールの注意書きには、店名と県の呼びかけが印刷されている。



募集中!

「食べ残しを減らそう」協力店

「もったいない」の象徴である食べ残し。長野県では、「食べ残しを減らそう県民運動」を実施しています。この趣旨に賛同いただき、取り組みに参加していただける協力店を募集します。環境にやさしいエコなお店をPRしませんか。

【応募要件】

- 次の項目から1つ以上を実践する店
- 小盛りメニューなどの導入
- 持ち帰り希望者への対応
- 食べ残しを減らすための呼び掛け実践
- それ以外の工夫

【取組内容】

- 上記要件の積極的な実施
- ステッカーを掲示し取り組みをPR
- 県や市などが実施する調査等への協力。



長野県環境部廃棄物対策課
(TEL 026・235・7181)