

子どもたちの学びに貢献する出張授業「お寿司で学ぶSDGs」が 「ソトコトSDGsアワード2022」 ゴールド賞を受賞

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、株式会社ソトコト・プラネットが主催し、ソトコト SDGs アワード実行委員会【株式会社ソトコト・プラネット(代表取締役:大久保清彦、指出一正、所在地:東京都渋谷区)と株式会社みらいリレーションズ(代表取締役:齋藤康平、所在地:東京都渋谷区)】が運営する『ソトコト SDGs アワード 2022』において、ゴールド賞を受賞しました。



昨年からはじめた『ソトコト SDGs アワード』は、SDGs な事例や取り組みを取材を通じてピックアップし、より良い社会や未来に向けて広報をすることで、ウェルビーイングな世の中をつくるためのアワードです。このたびの受賞では、子どもたちの SDGs の学びの一助になればと、当社が 2022 年 4 月から全国の小学校を対象に実施している出張授業「お寿司で学ぶ SDGs」の活動が、ユニークな手法で SDGs 教育に貢献している点や、漁業創生の取り組みにおいて企業の SDGs 活動のロールモデルとなり得る点などが評価されました。

本活動は、各学校で SDGs 教育が推進される中、教員の方から当社の取り組みを事例に授業を行ってほしいという多くのご要望を頂いたことを機に、株式会社学研プラスと「持続可能な開発のための教育(ESD)」に向け教材を共同開発。お寿司という身近な題材から、水産業や食を巡る課題の解決方法を考える「お寿司で学ぶ SDGs」の出張授業プロジェクトを発足しました。授業内容は「低利用魚の活用」や、ICT(情報通信技術)を活用した「製造管理システム」の導入による食品ロス削減など、実際に当社が行っている SDGs の取り組みを例にしており、魚やお寿司の模型を使ったお寿司屋さんゲームなどを通して楽しく学ぶことができます。今年度は全国約 50 校での実施を予定しておりますが、120 校以上の学校からお申し込みを頂きました。(※)

当社では、今後も持続可能な水産業の発展を推進するとともに、出張授業の取り組みなどを通じて、子どもたちの学びに貢献できるような活動を積極的に行ってまいります。

(※)2022 年度の出張授業につきましては、想定を上回るお申し込みをいただきましたため、現在は新規受付を締め切らせていただいております。

■評価ポイント

- ・回転寿司という身近な題材から「持続可能な開発のための教育(ESD)」をユニークな手法で実現し、小学生向け SDGs 教育に貢献している。
- ・”天然魚プロジェクト”や“さかな 100%プロジェクト”を通じ全国の漁師さん、消費者を巻き込んだ継続性・循環性のある「漁業創生」活動は、企業の SDGs 活動のロールモデルとなり得る。

■受賞のコメント(※一部抜粋)

くら寿司株式会社 取締役広報・マーケティング本部長 岡本浩之

『この度、「ソトコト SDGs アワード 2022」において、ゴールド賞を受賞できましたこと大変嬉しく思います。来年度は、チーム体制を強化し、今年度の倍となる 100 校以上で授業を実施することで、より多くの子どもたちに喜んでいただきたいと思います。』



(左)株式会社ソトコト・プラネット 代表取締役 指出一正 様
(右)くら寿司株式会社 取締役広報・マーケティング本部長 岡本浩之

■「ソトコト」とは

1999 年の創刊以来、「スローライフ」「スローフード」「ロハス」「ソーシャル」「ローカル」「地方創生」「SDGs」など、社会をリードするさまざまなキーワードを発信してきました。「観光以上、移住未満」の第三の人口である「関係人口」の重要性をいち早く提唱したのもソトコトです。近年では雑誌の枠を超え、その地域ならではの魅力を発掘・プロモーションをお手伝いし、関係人口拡大や移住促進の一翼を担ったり、地域のステークホルダーとのパートナー構築など、「地方創生」に関わる取り組みにも力を入れています。また、現在、省庁・各自治体・各企業が力を入れている「SDGs」にも早い段階から着目し、実施・浸透を推進しています。

※実をつくるSDGsマガジン

ソトコト

■出張授業「お寿司で学ぶ SDGs」とは

SDGs の目標 12「つくる責任つかう責任」や目標 14「海の豊かさを守ろう」、目標 17「パートナーシップで目標を達成しよう」をテーマに、お寿司という身近な題材から、水産業や食を巡る課題の解決方法を考える「お寿司で学ぶ SDGs」の出張授業プロジェクトです。

専用 WEB ページ：<https://www.kurasushi.co.jp/mirai/school/>

※2022 年度の出張授業につきましては、想定を上回るお申し込みをいただきましたため、現在は新規受付を締め切らせていただいております。

■「お寿司で学ぶ SDGs」で題材とする当社の取り組み

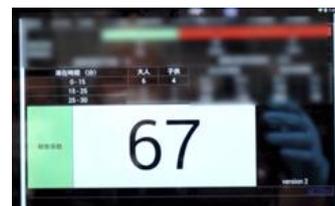
○低利用魚の活用

くら寿司では、美味しさが世の中に認知されておらず、あまり市場に出回っていない低利用魚の活用を進めています。例えば、ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれ高級魚として扱われる「シイラ」や、泥臭いイメージが強いものの、きれいな海で獲れるものは臭みが少なく、味はマダイやヒラメにも勝るともいわれる「ボラ」などです。当社の充実した加工体制や商品開発のノウハウを生かし、商品化できたことで、今まであまり値が付かなかった魚の価値が高まり、漁師さんに還元することができています。



○ICT を活用した「製造管理システム」の導入

厨房に設置されたパネルの画面に表示されている、「顧客係数」。これは、お客様の滞在時間を 3 段階で分け、時間の経過ごとに注文する皿数(食べる量)を予想し、数値化して表示しているものです。この数値は、いわば、目に見えない「お客様のおなかのすき具合」を可視化したものです。これにより、お寿司を製造するスタッフが、次に行うべきことを予測しやすくなり、さまざまなロスを省くことができるという非常に画期的なシステムです。この数値を基に、必要なお寿司の種類と量を予測し、厨房内のパネルから従業員に製造を指示。業務の効率化にもつながっています。従来は、店長の経験や感覚を頼りに、提供のお寿司の種類や量を決めていましたが、個人差があり、精度にばらつきがありました。当社ではこの予測精度を上げるシステムを 1998 年にいち早く開発し導入。現在は、他社も同様な予測システムを導入しています。これと、寿司カバーに付けた QR タグからの情報を合わせることで、鮮度や提供・販売状況の管理が向上し、食品ロスの減少に貢献。原価率の低減と安定したコストダウンにつながり、「堅調な財務」を支えるものとして、証券業界からも高い評価を頂いています。



■(参考)漁業創生の取り組み

○天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)

子や孫の代まで、日本の魚が食べられる未来のために漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクトでは、全国 115 か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。2015 年には定置網にかかった魚を丸ごと買い取る「一船買い」を開始。定置網で獲れた魚を重量に応じて年間契約で決めた価格で買い取るため、漁師さんは市場価格に左右されずに、また、あまり流通していない市場価値の低い魚でも引き取ってもらえるメリットがあります。一方、当社は豊富な魚種を安定して仕入れることができます。漁師さんに対して、収入の安定という形で還元できる仕入れ方法といえます。



○さかな 100%プロジェクト(「循環フィッシュ」の販売)(2018年～)

国産天然魚のどうしても商品にできない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売しています。価格高騰が続き、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンにも成功。また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGs の達成にもつながります。

○天然魚魚育(うおい)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチやタイの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。また、「磯焼け」の原因となり、駆除対象となっているニザダイは、定置網にかかることが多い一方で、その独特のにおいから食用としては敬遠され、市場にほぼ出回っていない魚ですが、一定期間エサとしてキャベツを与えることで、においが薄まることが分かり、商品化に成功しました。

限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。

○「KURA おさかなファーム」設立(2021年11月)—中長期契約による全量買取の委託養殖など

漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本で初めて認証取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売、そして、人手不足と労働環境改善を目指した、AI や ICT を活用した「スマート養殖」です。スマート養殖では、外部の生産者の方々へ養殖を委託し、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらを通じ、



グループ内で生産から販売まで一貫通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。