

今回は 夏休みに行われた関ジモト大学 の報告（その15）です。

◇ オンラインセミナー「関ジモト大学2021 online」

今年度は、昨年度に引き続きオンラインセミナーを実施しました。関市で活躍する「せき・まちづくりNPOぶうめらん」が主催する「関ジモト大学online」の場をお借りして、関市内の45企業と各企業のSDGsに関わる取り組みについての話を聞き、生徒が意見交換を行いました。

◇ 企業紹介

【カフェ・マビッシュ】

長良川鉄道の関駅から南へ約200mにある、自家製や、関のものにこだわったカフェです。フランスで修業した経験があり、キッシュやシフォンケーキが人気です。関善光寺の敷地内に姉妹店「カフェ茶房宗休」もオープンしています。



SDGs	取組中		
------	-----	---	---

◇ 関ジモト大学を受けて 生徒の感想

・ SNS を使って賞味期限間近の商品のセールを宣伝する事で廃棄しなくてもいいようにしているということを知り、すごく勉強になった。これからの時代において SNS の活用というのはどの職種においても重要になってくるから、今後の自分達の研究でも SNS の活用法を考えていきたいと思った。また、コロナ禍で商品をテイクアウトすることが多くなっているが、その分包装用品が必要となり、またその多くは使い捨てであるためゴミの量が増えてしまっているということも学んだ。衛生的かつゴミが増えないような方法を考えていきたい。

・ なぜ食品ロスが起こるのかについて意見を聞きました。それは、廃棄すれば0円だが、自分たちで消費するとそれは利益にはならないけど税金を取られてお金がかかると言っていました。私はなぜ食品ロスが起こるかということまでは考えたことがなかったので、そのような仕組みがあることを知ることができてよかったです。

・ カフェという空間がとても好きで、経営について気になっていたから、お話を聞いてすごく楽しかった。新しいメニューを考えるのに、旬の食材を気にするのはもちろん、自分が食べたいと思うもので作れる、というお話が魅力的だった。しかし、修行の時期があるだけでなく、お客さんの動きや一日どれくらいの量売れるのかが全て予測しなければならないことなど、カフェの新しい一面も知ることができた。お話を聞いてよかった。

・ マビッシュさんはフランス語で「私の愛しの人」という意味があり、初めは車で販売していたそ

うです。また、お持ち帰り用の袋について深く考えていらっしやっただことが心に残りました。食物アレルギーについては、言って貰えばアレルギーフリーのスイーツを作ってくださいそうです。

・マビッシュさんのお店は聞いたことがあったり、近くを通ることがあったりして知っていましたが、一度も行ったことがなく今回の話を聞いて行ってみたいなと思いました。それは店長さんの人柄がとてもステキだと思ったからです。神戸やフランスに修行に行って、お菓子作りを学び、関に戻ってきて一からお店をつくった話を聞いてとても行動力があるなと思いました。最近、食品ロスを出さないために、SNSを活用してセールのお知らせをしたり、善光寺さんと協力して地元、地域のために活動したりされていてどんどんと新しいことに挑戦する姿勢を見せてもらいました。

・カフェ・マビッシュを創作した久美子さんは、関市を観光ではなく、暮らしているまちへ、「住んで楽しい街に」という目標にしている。食品ロスについては、焼き菓子自体日持ちがするので、少なく、残ったものは自家消費としているのでロスは0である。たまに、SNSでセール宣伝したり、よく来てくれるお客さんに差し上げたりして、捨てるものがないようにしている。これを聞いて私は、経営をする上で苦手な分野の仕事もしなければならないのが大変だなと思った。しかし、好きな場所で好きなことを仕事にできていて楽しんでいるのがステキだなと思った。また挑戦することの大切さも学んだ。食品ロスを減らすためにセールをするという工夫は地球にも優しく、みんなから愛されるようなお店は細かいところも気をつけているということが分かった。私もいろんなことに挑戦してみようと思った。

・カフェを開いた経緯や、経営する上で大変なこと、また今までの経験のエピソードなどのお話を聞いた。カフェ・マビッシュさんは一からお店をはじめていて、開業経営する上で大変なことをたくさん聞きました。関市はそのような開業者や経営者の支援をどれだけ行っているのか調べてみたいと思いました。また、食品ロスがゼロであることにとても驚きました。SNSでセールの宣伝をしたり、卵だったら黄身、白身、殻をそれぞれ活用したりいろいろな工夫をしないと食品ロスがゼロにならないのだと改めて感じました。

・なぜカフェを起業しようとしたのか、関のいい所や仕事に対して思っていることをたくさん聞いた。また、食品ロスについても聞いて、基本ロスはないことや、もし期限が近くなっても常連さんに差しあげたり、卵の殻なども農家さんが畑で使うので差しあげたりしていることが分かった。食品ロスを減らすために、商品の売れ行きを予想して必要な分の材料を購入したり、商品が余ってしまったらセールをしたりすることでなるべく売れ残りを減らすという工夫が素晴らしいと思いました。また、アレルギーをもっている子供達にもおいしいマフィンを提供するために卵、小麦粉、乳製品が入っていないマフィンを作ったという話を聞いてこの3つがないお菓子なんて聞いたことがなくて、お客さんへの愛を感じました。

・商品の開発についてのお話がより印象に残った。季節に合わせる、食材から決めることや、何より自分が食べたいものを作るというのはモチベーションの点でも自分を一人の消費者と捉えた考えていいなと思った。また、焼き菓子は日持ちするから食品ロスが少ないと知って、レシピを考案する時に日持ちという点を考慮するのもいいと思った。

・カフェ・マビッシュでは、食品ロスが0である事に驚いた。あらかじめ、売る量をよんで生産したり、売れ残りそうだったらSNSを活用してセールをしたりするなどの対策をされていた。生産者側としても捨ててしまうのは辛い事だともおっしゃっていた。

・マビッシュさんでは、その道へ真っ直ぐ行った訳ではなく、たくさんの経験が役に立ったというお話を伺いました。元々やりたかったこととは違ったけれどやりたいことを今楽しんでいるオーナーさんをととても素敵だなと思いました。新商品やSDGsのことなど、沢山話してくれましたが、話してくれたオーナーさんはホントに楽しそうに商品のことをお話されていて少し憧れました。

・気さくな感じで、笑顔で話をしてくれたのがよかった。その場になくてリモートでも、お店の明るい良い雰囲気が伝わってきて、楽しく参加することができた。食品ロスについて調査したいと思っていたので、食品ロスがゼロになるように取り組んでいることを知れてよかったし、本当に食品ロスがゼロだということを知って驚いた。このことはこれからのFRH研究活動に生かしたい。あと、いつかマビッシュさんに行ってマフィンを食べたいと思った。