

今回は、地域と連携したフードロス削減企画の報告です。

三輪大歩 後藤敦朗

◇ ラーメン店 ブーブーキングさんとの共同企画を実践しました！

ブーブーキング

今回の共同企画に協力して下さったブーブーキングは、関市本町にあるラーメン屋さんで2020年にオープンしました。名前の由来は豚肉を扱う店の中でKINGになりたいと思ったからだそうです。豚肉を販売した理由は、沖縄でソーキそばの中に入っていた軟骨チャーシューを食べたときの美味しさに驚いて、関市で広めたいと思ったからです。

「人と人との関わりを大事にする」ことをモットーに活動しています。



きっかけ

今回の企画をしようと思ったきっかけは私が2年生から所属しているNPO高校ぶうめらんの取材です。2022年8月にブーブーキングに取材しました。私は当時、関市の企業にフードロスの話を聞きたいという気持ちで取材しました。そこではフードロスの対策として「軟骨チャーシュー」500gを冷凍販売することや、量を選べるようにして食品廃棄を無くせるように工夫していることが分かりました。他にも環境保全対策として容器の持参する取り組みをしていることなどが分かりました。

共同企画

取材を通してブーブーキングではフードロス対策に取り組んでいることを知り、この活動を通じフードロス削減を関市中に広めたいと考えたので、共同企画を提案しました。

内容は「軟骨チャーシュー」150g 250円

「サイコロチャーシュー」(肩ロースの焼き豚を角切りしたもの) 100g 550円

「ラーメンのスープ」一杯 300円

で販売を始めました。これを始める上で多くの人がフードロス対策に取り組みやすいように学生も買えるような低価格で販売することなどを考えながらブーブーキングの店長さんと話し合いました。



結果

SNSでの宣伝(ブーブーキングのインスタグラム)や関高校でのFRHの発表会で発表したことで一般の方にも購入していただいたり、関高校の生徒にも買ってもらえたりすることができました。コラボメニューで

特にサイコロチャーシューは、普段は冷凍販売していないこともあり、合計20食近くとたくさん買っていただきました。今回の活動を通して少しでもフードロスの意識がいろいろな人に広まるといいと思います。

今後

最近、ブーブーキングはストーリー（インスタグラム）限定メニューを販売していてそこでも食材廃棄にならないように有効活用しています。ブーブーキングの店長が通常の冷凍販売の数を増やしたいとも仰っていたので、これからは1人の客としてフードロス活動に貢献していきたいです。



<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=6ba50807793a43b1Jm1tdHM9MTY4MDkxMjAwMCZpZ3VpZD0yZGM4Yzk5Zi1hNWViLTYiYjk+MTJlYyIkOWU5YTQxOTY0NTEmaW5zaWQ9NTE4Nw&ptn=3&hsh=3&fclid=2dc8c99f-a5eb-65b9-12ec-d9e9a4196451&psq=%e3%83%96%e3%83%bc%e3%83%96%e3%83%bc%e3%82%ad%e3%83%b3%e3%82%b0&u=a1aHR0cHM6Ly90YWJlbG9nLmNvbS9naWZlL0EyMTAyLOEyMTAyMDQvMjEwMTk3MDIv&ntb=1>

注： 以上の活動は、令和4年度「総合的な探究の時間」における取り組みです。