

業務改善でムダも削減

国連が定めた「持続可能な開発目標（SDGs）」を経営に取り入れる企業が増えている。企業価値の向上や、SDGsに反する製品・サービスの提供が将来的にできなくなるといった見通しもこの背景にある。ただ、コストアップなどもあり、飲食業界ではSDGsへの取り組みは限定的だ。そんななか、和食店を展開するキシマ（横浜市）が「持続可能」を理念に掲げた経営に挑んでいる。

和食店キシマに学ぶSDGs

キシマは神奈川県内で「日本大漁物語きしま」などの和食店6店と仕出し店1店を運営している。2017年に企業理念を「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」と刷新したのと並行して、SDGsの理念と合致するような様々な施策に着手した。施策の1つが、使う食材の変更だ。持続可能な漁業でとられた「MSC認証」の水産物と、責任ある養殖により生産された「ASC認証」の水産物の利用を開始した。認証を受ける水産物の国内流通が少ないため店舗で利用する食材の一部にすぎないが、国内の和食料理店としては初の認証を受けた水産物の提供を始めたという。



（横浜市の店舗）
洗剤や割り箸でも配慮する

キシマは様々な「SDGs」の取り組みをしている

持続可能な水産資源の利用

- ・国際的なサステナブルシーフード認証である「MSC/ASC水産物」を利用

動物福祉と安全性に配慮した畜産物の調達

- ・清潔で十分な広さが確保された畜舎や、ポストハーベストフリーで非遺伝子組み換えの飼料で育てられた畜産物の利用

食品添加物の撤廃

- ・保存料や合成着色料、香料などの完全撤廃
- ・環境に負荷をかけない自然栽培の農産物の使用

石油由来の合成界面活性剤の撤廃

- ・海洋の水質に影響を与える合成界面活性剤の撤廃を目指す

森林保護

- ・FCS（森林管理協議会）認証の割り箸に切り替え



食品添加物を使わず、持続可能な水産資源の利用を進める

食材・洗剤切り替え

産物や、伝統的な生産技術を守る和の発酵食品の利用を推進している。「持続可能な」の理念に向けた取り組みは食材だけでなく、海洋に影響を与える石油由来の合成界面活性剤を使った洗剤・せっけんの使用を撤廃。せっけん洗剤に切り替える。年間40万膳

使う割り箸も持続可能な森林の管理を目指した「FSC（森林管理協議会 認証）」のものに変える。なぜ、飲食業としてここまでSDGsに取り組みのきっかけは同社の杵島弘晃氏（和食店）で「お食いの初め、七五三、法事など人生の節目にきてもらうことが多い。人生の節目にまた

食材が余っているといったことはよくあった。例えば魚の場合、同じ魚種であっても、日々相場が動く上に、使える可食部分の重さは変わるため、加工食品のような単純な受発注では管理が難しかったからだ。調理場では味見で食材を使うこともあれば、落として使えなくなることもあり、本当に必要な量を予測することも簡単ではない。そこでまず各店からのどのコースで予約が入っているかなどを含め、パソコンで一覧で見える化し、売上予測を立て、（味見でどれくらい消費されるという経験値も含めたアナログな部分も含めて、必要な仕入れ量、メニューを決めていくようにした。

と比べ「原価率は15%下がった」（堀越専務）。食材を変えるのと合わせ、ITも駆使しながら作業の見直しを進め、ムダになつてしまつた食材を減らしたからだ。それまでは仕入れた食材が足りない、逆に仕入れた

仕入れ部門はそれを見ることで、大きっぱな仕入れではなく、例えば切り身で必要な量を試算し、実際の市場でも魚の大きさをみて、「これくらいの大きさならばこの魚は何本、あの魚は何本仕入れればよい」と、適正量をトータルで判

断するようになった。持続可能という経営理念と、それに伴うコスト削減に取り組みなければいけないという意識が組み合わさることによって、効果が発揮できたという。キシマは並行するように、労務管理も見直している。従業員のシフトを繁閑の予測に応じて1時間単位で管理。余分な残業を無くしたり、必要な人数が足りないというのを防ぐ。一方で、他店に応援に行つてもう場合は、移動時間も手当を付与。労働コストを減らすだけではない取り組みにし、従業員の満足度を高めようとしている。

CI（コーポレートアイデンティティ）、クレド、エンカル……。過去、企業理念の世界も時代ごとにはやりがあり、取り組みが一過性になる事例もあった。やはりではないSDGsにするにはコストにも裏付けられた取り組みとメリットをわかりやすくしていくことが必要だろう。（小林宏行）