



～ 地域の食の課題を身近に感じ、問題解決の一助となる行動を中学生と共に前向きに考え、実行する ～
福山オリエンタルホテルが、福山市立福山中・高等学校の生徒（中学生）と共に
循環型社会のスマールモデルを実現します！



福山オリエンタルホテル（所在地：福山市城見町、ゼネラルマネージャー：加古一之）は、福山市立福山中・高等学校（所在地：福山市赤坂町、校長：高田芳幸）が県教委、市教委の指導のもとで取り組んでいる、「令和3年度 個別最適な学びに関する実証研究事業（外部機関を活用した高度な探究学習）」にて、1年間サン・クレアゼミという形で生徒たちとともに食にまつわる課題について共に学び・考える活動を開始しています。

ゼミでは、循環型社会のスマールモデルを実現しよう！という内容で、フードロスの問題に着目し、①家庭や給食で出る生ゴミでコンポストを作る②そこで出来た堆肥を使って農作物を育てる③育った作物で料理をする④それを販売して得た利益で苗や種を買う。という循環にトライするためのプロセスをサポートしています。①の取り組みでは、7月1日から、福山市立福山中・高等学校の正門横にコンポストポストを設置し（休日・雨天は除く 6:00-8:00）、生徒および近隣住民の方の家庭で出た生ゴミを収集し始めました。これにより、生徒自身の意識を高めるだけでなく、行動に移すことの大切さや周りを巻き込むことの楽しさを学んでももらえればと考えています。また、②では生原商店（所在地：広島市、代表：生原誠之）にもご協力をいただきます。生徒一人一人の得意分野や興味関心の高い分野は様々です。ひとつのテーマに向かって、それぞれが俯瞰し合い、補い合い、協力し合う。みんながパズルのように組み合わせることで、未来に向かって一枚の絵を描くことができればと思っています。

■サポートの経緯

福山オリエンタルホテルは、2019年より地元の生産者と協力し、この町の自慢の食材がいちばん美味しく輝く料理を提供する地産地消レストランを運営しております。その取り組みの中で出会った、福山や福山近郊の生産者の方々の生産物に対する愛情や思い、食品ロスの問題、地球環境の問題など、農業や漁業、畜産の抱えるいろいろな課題を目の当たりにしてきました。この課題をネガティブに捉えるのではなく、地元の若い世代の生徒たちと共に、何ができるのかを考え、好奇心をもってワクワクしながら行動・発信していけないかという思いがうまれたのがきっかけです。

■福山市立福山中・高等学校 個別最適の学び担当（中学校） 五十川恭子教諭の想い

本校では、昨年度から広島県教育委員会が推進する「個別最適の学び」実証研究校として、総合的な学習の時間に「100人100探」に取り組んでいます。

昨年度末に食にまつわる探究活動をしている生徒たちがサン・クレア様と地元の食材を使用した新メニュー開発と一緒に取り組ませていただいたことをきっかけに、今年度はサン・クレア様からSDGs、食にまつわる課題、食品ロスやサステナビリティについて生徒たちに講話をして頂きました。お話を聞いて、その活動に興味・関心をもった生徒たちが集まりコンポスト作りからの循環型社会モデルの実現の活動を始めました。生徒たちは、最初は何をすればよいか分からず、情報収集をしながら悩む場面も多くありましたが、サン・クレアの吉井様のアドバイスを受け、自分たちにできることを考え動き始めています。

今は、生ごみを利用したコンポスト作りに向けて、生ごみの回収の協力を地域に呼びかけるピラ作りやコンポストを利用しての野菜作りのための苗を全校に呼びかけ苗を分けてもらったり、コンポスト作りに必要な米ぬかを地域からもらってきたりと徐々に自分たちで考え主体的な活動を行っています。

この活動を通して、生徒たちがSDGsについてより深く考え、また将来社会に出たときに必要な資質・能力を身につけ持続可能な社会の作り手になってくれることを期待しています。

■福山オリエンタルホテル企画担当者の想い

持続可能な社会の為にレストランにできることは何か。

地産地消の促進や食品ロスの問題、添加物や農薬、飼料の問題や水産資源に配慮した漁業など、課題は山積みです。

興味関心・専門分野だけを見ると、一見バラバラで関係がなさそうに見えても、点と点を結ぶように、ひとつの課題に対してそれぞれがそれぞれの形でアプローチすると、それは大きな球になります。

未来を背負う子供たちが主体となって、この綺麗な地球を少しでも労り、住みやすい環境に変えていくお手伝いが出来ればと思っています。

■企画担当者について



吉井知世（よしいともよ）

株式会社サン・クレア サブマネージャー

1987年 広島県尾道市生まれ。大手印刷会社にて出版営業を経験後、地元の教育出版社へ転職。小学校向けの教材の企画開発から製造・品質管理までを担当。

2019年2月、学生時代から関心のあった観光業へチャレンジしたく、株式会社サン・クレアにジョイン。半年間のフロント業務を経て、2019年10月から料飲部門の責任者として地産地消・健康志向の朝食作りを目指し、朝食のコンセプトを抜本的に変更。

地元生産者と積極的に関わり、地元と繋がるレストランを目指している。

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel : 084-927-0996 Mail : azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）