

# 第33回全国日本料理コンクール「日本料理文化の今日と明日」

## サステナブル（持続可能な活動）の考え方

それぞれが環境に配慮した創造性のある独自の取り組みをし、それらのサステナブルなアクションが周囲に影響を与えるものであること。

### 【SDGs 17項目における具体例】

- 食材の産地、旬の食材の使用、環境負荷を極力抑えて栽培した野菜、肉、魚介類等の活用。
- 食資源保護：MSC、ASC認証を取得したシーフードの使用。
- 食品ロス：食品資源（生ごみ）をリサイクル活用。
- 代替タンパク：昆虫食、PBF（プラントベースフード）料理。
- メンタルヘルス：マインドフルネス（癒し・ストレスケア）料理。
- 健康：健康メニュー、ノンアルコール・低アルコールの使用。
- 地産地消：地元の生産者の食材の使用。
- 伝統継承：郷土料理の提供。
- ダイバーシティ：ビーガン・ベジタリアンへの代替メニュー。
- 持続可能な生産者やサプライヤーと協力し、廃棄物を避け、プラスチックなど非リサイクルな材料を原材料や部品の調達から販売までの一連の流れから削減、またはゼロにする取り組み。
- 世界規模で、人口増、高齢化、食糧・水不足、地球温暖化をはじめとした「食課題」への解決策。

等々

**守ろう食材、創造しよう未来の食材**  
フードロス削減、食資源保護、フードテックへのチャレンジ

**美味しく心身ともに健康に**  
生活者・従業員の栄養と心の健康（活力と癒し）を

**共に考え学ぼう**  
生産者・飲食店・生活者などサプライチェーン全体で地球環境を理解し学び、考え提供し食べるサイクルへ

**伝えよう食文化。見直そう日本**  
地産地消の促進・食育・郷土料理の継承

**尊重しよう！無くそう貧困・差別**  
ダイバーシティ、ジェンダー平等の理解と尊重

**助けよう地球を！止めよう温暖化**  
適切な食材の仕入れ、脱プラ、分別、残渣の活用、エネルギー（再生エネルギー）

### 「食品ロス」への取り組み

・「脱炭素問題」に向けて、  
外食産業における「食品ロス(Food Loss&Waste)」への取り組みからスタート



## SDGs推進

SDGsの枠組みで地球規模での取組は、世界共通のテーマになってきている

SDGsの目標17項目は、「食の課題」整理においても、すべての項目が該当する



日本の食文化(美味しさ、健康、食べ物を大切にする、考えて食べる…)から着手

### 日本の食文化の継承(日本らしさ)

- ・地産地消 ・和食 ・地域ごとの食の知恵 ・食育
- ・四季旬の旬食材 ・行事食 ・考えて食べる ・長寿命
- ・食べ物を大切にする ・美味しさへのこだわり etc

