



三方よし!!で フードエコ プロジェクト

みんなで減らそう食品ロス in 滋賀

県内のおもしろい取組を聞いてみよう

三方よしフードエコ推奨店とは
食品ロス削減につながる取組を行って
いただいている県内の飲食店、宿泊
施設、食料品小売店の店舗などを
「三方よしフードエコ推奨店」として
登録し、県のホームページなどで
県民の皆さんに広く周知しています



よっしーくん プロフィール

滋賀県生まれ。近江米 100%の三角おにぎりの妖精。食品ロスを減らすために滋賀県内を日夜、奔走している。口癖は食べ物の無駄をなくしたときに発する掛け声、「よし!!」。

フードエコ・プロジェクト推奨店

* 丸よし旅館編

女将の鈴木絹子さんにお話を伺いました。



食べ残しを削減するために分量を考えて提供するほか、どうしても余ってしまった食材は、菜園で肥料として有効利用している。



詳しくは
ホームページ
をチェックし
てね!!



リポーター こちらの旅館では、食品ロス削減に向けてどのような取組をされているのですか？

鈴木さん 必要な食材を使う分だけ購入して、できる限り地元食材を選び地産地消に貢献しています。

また、常連のお客様の食べる分量を把握しているので、適量な料理を提供して食べ残しを削減しています。

リポーター それでも、どうしても余ってしまうことがあるかと思うのですが、そのときはどうされているのですか？

鈴木さん どうしても余った場合は私が手掛けている菜園で肥料として有効利用しています。

リポーター なるほど！食材が無駄なく使えるということですね。

鈴木さん そうですね。

リポーター 無駄なものを買わずに、できる限り地元で採れた食材を使い地産地消に貢献する。余った食材は菜園の肥料として再利用することで食品ロス削減に繋がるといった素晴らしい取組をされています。

丸よし旅館
〒520-1621
滋賀県高島市今津町今津 112
(0740) 22-2416