

特別研究会報告要旨(2002年9月5日)

## 消費者に対する安全な食品の供給に向けて ワタミグループの取組

(ワタミフードサービス(株)) 武内 智

自分は、居食屋「和民」チェーン等を展開するワタミグループのなかで、調達部門である商品本部の責任者であるとともに、(有)ワタミファームの代表も兼ねている。

外食産業に携る中で、一般消費者からは外食の食材供給等はいい加減と思われていることを実感しているが、それ以上に、我々業界人自身が食材のことをよく知らないで扱ってきている状況を問題と考えている。総じて仕入れ価格や入荷量には敏感だが、品質や安全性についての関心は高くない。以前は当グループも客単価を下げることで同業他社と競争してきた。しかし、最高のもてなしは家庭菜園で取れたものを出すことと考え、安全で安心な食材、料理の提供に取り組む経営方針に転換し、JF<sup>\*</sup>認証野菜や有機JAS野菜を導入することとした。当初は危惧もあったが、全国の産地を回り直接ほ場を見て回った。農家に堆肥づくりを指導すること等により、現在、約50農家(主産地は宮崎県、千葉県、群馬県、北海道)と提携し、生産者会議を開催すること等により安定供給の確保を図っている。また、本年からは、千葉県山武郡に農地を借り、自社の社員を使つての野菜の自社生産にも取り組み始めている。

こうした取組は価格の上昇要因になりかねないが、例えばサラダ用のレタスは、規格外の大きなものを含め畑単位での契約をする事により安く安定的に供給できるものを使つたり、添え物のかんきつにデコポンの摘果したものを使用するなど様々な工夫をしている。ところで有機農産物を取り扱う時の大事な点は、「有機農産物だから虫がいるのは当然」と

いった考えはタブーで、必ず念には念を入れて良く洗い苦情の無いように努めている。そうでなければ顧客には受け入れられない。

本年6月からはリサイクルセンターを稼働しペットボトルや割り箸などはリサイクルが始まっている。年内には野菜くずや残飯をたい肥化し提携農家等に還元する予定である。全社員を対象にした食材講座、農場・産地研修の実施等により、社内における啓蒙活動を行っている。

消費者に対しても、環境問題や有機農産物への理解を深めて頂くような取組を行っている。外食店のメニュー表に顔写真入りの生産者情報や有機野菜情報を表示したり、3ヶ月おきに有機JAS制度の解説、産地・生産者の紹介等を内容とする小冊子「あんしょく」を作成し配布している。

今後は、全国で有機農産物の生産を拡大するとともに、社内でも経営面・技術面で農場を運営できるスタッフを育成することを目指している。今後、有機農産物の流通量が拡大していけば、消費者の選択の幅の拡大、栄養価の高い野菜の流通量の拡大、生産者のコスト削減、土の蘇生等につながっていくと考えている。

(文責 中田哲也)

\* 社団法人 日本フードサービス協会

特別研究会報告要旨(2002年9月13日)

## 科学技術と市民社会 GMO等を素材に

(東京大学) 藤垣 裕子

本特別研究会は、国際社会を視野に入れたGMOに関する社会科学的な検討を進めてい