



「くら寿司」は和歌山県と、「スシロー」は日揮などと連携 回転すしに広がるSDGsの波



回転すし業界にもSDGs (Sustainable Development Goals=持続可能な開発目標) の波が広がってきた。

「くら寿司」を展開するくら寿司<2695>は2023年10月5日に、和歌山県と包括連携協定を結び、ハマチの養殖技術の開発や、出張授業「お寿司で学ぶSDGs」などで協力する。

スシローを展開するFOOD & LIFE

COMPANIES<3563>は2023年4月に、日揮ホールディングス<1963>など3社との間で、スシローなどから排出される使用済み食用油を、持続可能な航空燃料SAF (Sustainable AviationFuel) 製造の原料として供給することで提携した。

すしに使われる魚などの水産資源は、乱獲や環境破壊などによって減少の傾向にあり、他の資源についても人口の増加などから同様の状況にある。SDGsは避けては通れない経営課題として他の回転すしチェーンにも影響を与えそうだ。

水産業や食育などで地域活性化に貢献

くら寿司は外食、水産関連企業としては初めて、和歌山県と包括連携協定を結んだ。自治体とタッグを組み、水産業や食育などで地域活性化に貢献するのが狙いという。

くら寿司は国際的基準を満たしたオーガニック水産物としての認証を得ている「オーガニックはまち」を和歌山県内で養殖しており、今後、和歌山県と連携して、養殖技術の開発に取り組み、生産体制を増強していく。

また同社では漁業創生や食品ロスの削減などをテーマに、2021年から身近な回転すしを取り口とする、学習指導要領に準じた出張授業を行っており、今後、和歌山県と連携して県内の小中学校で、魚食普及や食育活動などの取り組みを強める。

このほかにも和歌山県産品を活用したプロモーションの実施や、輸出の拡大、大阪・関西万博での連携などにも取り組む計画だ。

岸本周平和歌山県知事は「和歌山で養殖したオーガニックはまちは、世界に売り出せる財産ともいえる」として、期待感を高めている。

関連記事はこちら・くら寿司の「養殖魚」事業を支えるウミトロンとは

外食チェーン大手では初めて

FOOD & LIFE

COMPANIESが連携したのは総合エンジニアリング会社の日揮のほか、バイオディーゼル燃料などを手がけるレボインターナショナル（京都市）、持続可能な航空燃料の製造を手がけるSAFFAIRE SKY ENERGY（横浜市）の3社。

スシローをはじめ、大衆寿司居酒屋「鮓 酒肴 杉玉」の廃食用油を、持続可能な航空燃料原料として供給することで、気候変動対策への貢献を目指す。外食チェーン大手が全国規模で廃食用油を持続可能な航空燃料の製造に供給するのは初めてという。

SDGs
は2030年までに実現を目指す17のゴールから成る国際目標で、「飢餓をゼロに」「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」「気候変動に具体的な対策を」「海の豊かさを守ろう」などが定められている。

文：M&A Online