

## つるおかSDGs推進パートナーの取組紹介

企業・団体等名	株式会社萬国屋									
現在の取組	<p><b>2.飢餓をなくそう</b> 「鯛」の頭・身・骨・皮すべてを料理に使うことで調理段階での生ごみの少量化によるCO2軽減。料理としてサステナブルにフードロスを防ぐ。</p> <p><b>12.つくる責任・つかう責任</b> 環境や人・社会・地域などに配慮したエシカル消費 宿泊客全員の朝食に地産で漁獲量のある鯛を使用した鯛づくし料理を提供し、需要を保つことで価値が上がり、供給が安定することで漁業者を持続的に支え続けることが可能になる。</p> <p><b>15.陸の生活も守ろう</b> 焼畑農法の赤かぶ栽培に従業員が取り組み、収穫した赤かぶを漬物屋が漬け、自社で仕入れし、売店で販売している。焼畑あつみかぶは 400 年もの歴史がある在来野菜であり、その栽培方法は林業と農業で暮らしてきた地域の杉の伐採跡地を焼き、その灰によるカリウムなどのミネラルの豊富な土地に無農薬で赤かぶを植えて収穫し、その後にもた杉を植林する林業と農業の循環持続的可能な農林業の伝承でもある。</p>									
今後の取組	<p>自社の特色ある「鯛づくし料理」や焼畑あつみかぶなどの「地元産の食材」をお客様に提供することにより、社員全員が地元の食について探求しストーリーを大切にする意識が持続的に芽生える取り組みを行っていく。</p>									
関連するゴール										
1 貧困をなくそう	2 質の高い教育をみんなに	3 すべての人に健康と福祉を	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を實現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に	7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10 人や国の不平等をなくそう	
○	○									
11 持続可能な都市を築こう	12 つくる責任 つかう責任	13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさも守ろう	16 平和と公正をすべての人に	17 パートナリシップで目標を達成しよう				
○	○			○						
	<p>料理が繋ぐ漁業・農業・産業と旅する人の喜びの記憶。 旅館業として食文化創造都市鶴岡の未来を共に。</p>									
朝食：鯛めし	焼畑あつみかぶ栽培									
URL	<a href="https://www.bankokuya.jp/">https://www.bankokuya.jp/</a>									