

# 県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

## ノボテル沖縄那覇（那覇市）



県民にとっても馴染みの深い首里の高台にあるノボテル沖縄那覇。観光客の宿泊先としてだけでなく、県民のレストランや宴会利用などでも人気の宿泊施設です。県産食材の積極的な利用だけでなく、琉球料理の継承や食育にも力を入れる前川守晃総料理長の地産地消の取り組みについてお話を伺いしてきました。

### 地産地消の取り組みについて教えてください。

県産食材を積極的に使うことは、何よりも環境に配慮することにつながると考えています。沖縄は離島という土地柄、県外から何かを仕入れる際は飛行機や船での輸送が必須であり、輸送距離も長くなることから、輸送にかかるCO<sub>2</sub>の排出量が多くなってしまいます。県内で仕入れることが可能なものを、できる限り県内で調達することで、輸送距離も短くなり、CO<sub>2</sub>の削減につなげることが可能となります。

ノボテル沖縄那覇もホテルのリブランドによりアコーホテルグループに加盟しました。ホテルグループとして、SDGsへの取組が社会的にも会社的にも求められることから、地産地消を進めていくことは、その一助ともなると考えています。

こういった取り組みはSDGsの観点からだけ行うのではなく、「県産きのこフェア」として、県産食材と旬の食材を世界各国の料理にアレンジして提供するなど、フェアとして展開することで、ただの地産地消の取組だけで終わらせずに、一度レストランを訪れたことのある方にリピートしていただける企画としています。

### CSRと地産地消について

企業がCSRの一環として地産地消に取り組むことは、単なる調達方法の変更にとどまらず、地域経済の活性化、環境保護、コミュニティとの絆強化など、多面的な地域貢献を実現します。これにより、企業は地域社会の持続可能な発展に直接的に寄与し、同時に自社の社会的価値も向上させることができます。

身近なCSRとして地産地消に取り組んでみませんか

### 地産地消



### 地域貢献



フードロスを無くし、健康的でサステイナブルな食べ物を提供する

- 【1】新鮮な土地の香みを料理に活かす地産地消
- 【2】国内外でのシェフによる食育の実施
- 【3】寒暖開催時の3010運動への働きかけほか



ローカルと手を取り合い、コミュニティーに貢献する活動を行う

- 【1】宮里城復興支援活動を行っております
- 【2】地域のクリーン活動に参加しております
- 【3】国内外でのシェフによる食育や職業講話などの参加ほか



低炭素ホテルを増やし、環境に配慮する

- 【1】廃水への取り組み
- 【2】脱プラへの取り組み
- 【3】リサイクルへの取り組みほか



Accorはビジネス倫理、責任あるツーリズム、持続可能な環境保護、地域社会への貢献、多様性と包括性を通じて、前向きな行動を推進することに焦点を当てています。「ACCOR COMMITMENT」として

持続可能な未来を  
All Accorと共に

を掲げ、CSR活動の一環として地産地消に取り組んでいます。

# 県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

## ノボテル沖縄那覇（那覇市）



### 食材の仕入れはどのように行っていますか。

朝食とディナーでは1日あたりの利用者数も異なるため、**使用量によって仕入れの方法を変えています**。朝食のように利用量が多い場合は、県内の八百屋さん（流通事業者）を通じて手配することがほとんどですが、ランチやディナーは朝食よりは利用者が少ないので、仕入れの方法も融通が利くことが多いです。私も、週に1度は必ずファーマーズマーケットなどに足を運んで、ファーマーズマーケットの方や、野菜などを納品している農家さんと話をしながら、食材の情報を仕入れ、気になった食材はその場で購入して使用することもあります。その際に、顔見知りになった農家さんから、採れすぎてしまった野菜などを使ってほしい、と直接ご連絡をいただいて購入させていただくこともあります。職場の中でも比較的自由に動かせてもらっていますが、会社としてのCSR活動の一環でもあるので、やることはやったうえで自由に動ける基盤づくりをしているところはあります。**県産食材は価格面で高くなる、というイメージを持たれている方も多いかもしれません**が、もちろん、会社として原価率など決められている部分はあるので、何が何でも地産地消を推進する、ということではなく、できることできる範囲で無理なく取り組むと価格もある程度抑えられていくことが多いです。持続可能な開発に向けた環境マネジメントのひとつとして、地産地消への取組は親和性が高いと考えています。

### 琉球料理など沖縄の伝統的な食文化について



今回お話を聞きした前川守晃総料理長は**琉球料理伝承人**であり、レストランでは琉球料理や沖縄特有の食材を使った料理も提供されていました。食は旅行の楽しみのひとつであることから、現地（沖縄）の食文化をホテルのブッフェで楽しめることは、観光客にとっても、もちろん沖縄県民にとっても貴重な経験です。

### ランチメニュー

※一部抜粋



県産野菜コーナー



サラダコーナーとは別に  
県産野菜コーナーを  
設けていた



県産豚肉のしゃぶしゃぶ

ランチは宿泊者だけでなく県民の利用も多いため、いわゆる「沖縄らしい」食材だけでなく、県産食材を使用することで、県産食材を味わうことができるレストランとしての認知度拡大を図っている。「県産野菜」コーナーを設置することで、その日に仕入れることのできる食材を活用することができ、日替わりや少量の提供も可能となる。

### 県産きのこフェア

フェア実施などはホテル公式Instagramなどで積極的に情報発信

