

日本サステイナブル・レストラン協会（SRAジャパン）は、3回目となる「フード・メード・グッド・ジャパン・アワーズ2023」を11月20日に開催した。これは、国内の飲食店・レストランからサステナビリティの取り組みを推進した店舗を表彰するものだ。

英国に本部のあるサステイナブル・レストラン協会は、2023年6月にフード・メード・グッド（FMG）スタンダードという評価システムを発行。世界72カ国で利用を開始し、日本では10月に導入した。

FMGスタンダードは「調達・社会・環境」の3つの柱の下で10

食のサステナの推進者

項目に分類した指標に基づき評価を行うものだ。

グローバルなトレンドである「人権・デュエリジェンスなどを含むビジネスと人権」や「リジェネラティブ農業」、「ネイチャーボジティブ」、「カーボンフットプリントの削減（スコップ1・2・3）」など、ESG投資の観点から実施を求められてきた内容について、大企業はもちろん個人店舗レベルにも実施を促すものである。

本年はFMGスタンダードを実施した19の飲食店をノミネートし、以下の通り大賞、部門賞、特別賞を選出・表彰した。

「受賞レストラン」

大賞 PIZZERIA GTALIA
DA FILIPPO（東京・練馬）

ベスト調達賞 野生のピッツェリア SELVAGGIO
（愛媛県松野町）

ベスト社会賞 オールディ
ダイニング「ORIGAMI」
（東京・千代田）

ベスト環境賞 トラットリア
ケナル（岡山県真庭市）

特別賞 ベストリサイクル賞
厚木エリア（神奈川県厚木市）

特別賞 ベストフェアトレード賞
raishop cafe渋谷スクランブル
スクエア店（東京・渋谷）

受賞店舗は、グローバルなトレンドを認識しつつも、ウクライナ戦争による原材料高騰を受けて、より本質的な部分に目を向け始めている。

特にグローバルなトレンドともいえる「リジェネラティブ農業」として、土中の微生物（菌根菌）に注目し、無農薬・無化学肥料で栽培している農家から直接購入したり、自社農園で育てたりするなど、地産地消から自産自消へ歩みを進めている。

本アワードでは、サステナビリ

ティの重要性を理解するとともに、料理人の地位向上と、将来を背負う世代の育成、そして周りの飲食店や行政をも巻き込むリーダーシップの発揮と、俯瞰的視点を持ち活動を実施したかが受賞のポイントになった。

SRAジャパンとしては、グローバルな連携とともに、国内でより多くの飲食店・レストランがサステナブルな取り組みを行えるよう、セミナーやワークショップによる土台づくりを考えている。

これらの活動からそれぞれの地域で核となる飲食店・レストランをサポートし、その輪を拡げて、サステナビリティを推進していくムーブメントを起こしていきたいと考えている。



しもたや・たけし 欧州と日本のCSR／サステナビリティの架け橋となるべく活動を行っている。サステナビリティ代表取締役。一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会代表理事。英国イーストアングリア大学環境科学修士、ランカスター大学MBA。

欧州 CSR 最前線

48

下田屋毅