

# ごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

コロナ禍のごみどうなってる？  
「京都市生活環境事業協同組合」  
手づくりたい肥の楽しみ方  
～はじめの一步をご紹介～

京都のエアコン修理メンテナンス  
「株式会社 空間工房」

なごみ日和 / 海平 和

楽しみながらエコ活動を！  
「同志社えこずクラブ」

食べものを捨てたくない！  
佃食屋オーナー 中村朱美氏

vol. **86**

ごみにまつわるこの数字はなに？

**4億トン**

答えは Web へ！

\*トップページ「よまやま話 ごみ減のごみ袋」  
をご覧ください



表紙デザイン：嵯峨美術大学デザイン学科4年 乾志帆

京都市ごみ減量推進会議



取材に答えてくださった組合事務局「京都かんきょう株式会社」の皆様  
 左上より 中西正三氏（顧問）、山口二左氏（営業部長）  
 左下より 加藤聖さん、朝倉凌馬さん、木村彩香さん

## コロナ禍のごみ どうなってる？ どうすればいい？

### 京都市生活環境事業協同組合

今年4月の緊急事態宣言後、外出自粛、在宅勤務、休校、飲食店、遊興施設などへの休業要請、イベント開催中止など、かつてない感染防止策が実施された。マスク着用、手洗いうがいの励行、3密（密閉、密集、密接）回避の徹底が掲げられ、社会的な活動が制限された。当然ながらごみにも影響がある。

さて、どう変わったのか。ごみの量は？ごみの内容や分別の状況は？困ったことは？などなど、今回はごみ収集に携わる方々にお話を伺った。

#### 雨の日も風の日も、 ごみ収集作業は止まらない。

訪ねたのは、京都市と共に市民の家庭ごみの収集作業を担う「京都市生活環境事業協同組合」の事務局「京都かんきょう株式会社」。ここでは、黄色い袋で出される「燃やすごみ」の収集を扱う。



回転板式パッカー車

同社では連日、パッカー車55台それぞれに運転手1名収集員2名が乗り込み出勤し、ごみの収集を行う。朝8時前に出発。回収する2トン車、3トン車1台が満杯になると、市内のクリーンセンターへ向かう。ピットに搬入する

と、再び現場へ戻り回収を繰り返し、午後3時を過ぎる頃に終了し事業所へ戻る日々を送る。

流れを追うと、単純作業のように見える。だがその過程では、時に様々なトラブルに遭遇することが少なくない。例えば、ガラスに破られた袋から中身が飛び出し、道路に野菜くずやコーヒーかすが散乱。また、割れた食器や木の枝が袋から飛び出し収集員の体に刺さり怪我を負ったり、パッカー車に積み込んだごみ袋が回転板に押しつぶされて中身が収集員や収集車のウインカーに飛び散ることもあり、ひどいものではペンキが入っていたケースも。これらはほんの一例。移動中、道路上でのトラブルに遭う恐れもあり、予測できない危険や困難が伴う仕事なのである。



箒などがセットされ、散乱ごみを清掃

#### 在宅時間が増え、ごみも増え、 不用品の出し方にも課題が。

さて、コロナ禍でのごみ収集。新たな課題が浮き彫りに。「正確に測った訳ではありませんが、10~20%はごみ袋の量が増えている」と話す朝倉さん。横に並ぶ同僚も頷く。それもそのはず、在宅ワーク、オンライン講義、小中学生は休校になるなど、どの世代も在宅時間が大幅に拡大しているのだから。

飲食店はテイクアウトを始め、街には出前・宅配飲食の注文を受けたバイクが走り回っている。今話題の出前業者

はいろいろな店の味をメニューに揃え、需要を得ているが、容器の多くは使い捨てのプラスチック製。リサイクルも可能だが、汚れがぬぐいきれない容器は分別されず燃やすごみとして棄てられる。

自粛生活で在宅時間が増え、家の中の不用品整理をした人も少なくなかったようで、家具類、衣類のごみが目についたという。山口部長は「衣類をまとめて出され、回収車の投入口に巻きつくことが度々あった」。回転板式のパッカー車の場合、巻きつくと作業を停止せざるを得ない。衣類はまずリサイクルに回して欲しいと注意を促す。

#### 感染するかも？ 不安を増幅させないために。

目に見えない新型コロナウイルスは感染リスクへの恐怖を掻き立てる。飛沫感染、接触感染などへの注意が叫ばれ、感染予防グッズが出回るようになった。マスク、消毒液、

抗菌・除菌シート類などの感染予防グッズは、いまや家庭の必需品。使い捨てのものはポイッと燃やすごみの中に捨てられる。

4月頃からのごみ回収では、「もしかして感染するかも？」と、袋を持つのが不安になったという。これらの感染予防グッズは、燃やすごみであり、黄色い袋に入れているのだが、直接入れずできれば「小袋に入れて欲しい」と、山口営業部長。出す側のひと手間が、収集員の感染リスクを減らす。その他、生理ナプキン、尿もれパット、紙おむつも小袋に入れて欲しいとのこと。「小袋に入れる」のは感染予防グッズをごみとして捨てる際のマナーとしたいも

のだ。

身近で手軽な小袋となれば、プラスチック製なのだが…。海洋プラスチック問題が浮上する現代、できることなら紙製の袋を使いたい。もしプラ製なら、菓子や野菜類の商品包装に使われた袋を再使用する手もある。参考までに廃棄する紙で紙おむつごみなどに便利な袋の作り方をごみ減のHPで紹介。(右上写真参照・考案/佐藤美枝)



## ありがとうのメッセージに 気力が奮い立って…。

今年4月、小泉進次郎環境相から「ごみ収集員の方に感謝を届けよう。袋にメッセージを書き込んで…」との提案があったのをご記憶だろうか。ステイホームで排出量が増える家庭ごみ。感染の不安を抱きながら回収を続ける収集員の方々への「感謝を」との呼びかけに促され、続々とメッセージが寄せられるようになった。小泉氏が紹介したのは、ごみ袋に直接書き入れるものだったが、京都でも多種多様な紙に書いたメッセージが寄せられた。イラストを描いたもの、墨文字でのお礼、折り鶴が添えられたり、それぞれ

に「ありがとうの心」が溢れるものだった。中には、4歳の子どもの「ありがとうの手紙」もあった。受け取った収集員の方々は、日頃の苦勞も吹き飛ばすほどの喜びよう。さらに事業所全体に明るい光をもたらし、気力をぐんと持ち上げる結果となった。



届けられたメッセージ

## 回収作業への思いやり。 それが作業を円滑にする。

日常の暮らしの中で当たり前のように有料指定袋に入れ、決められた回収日に出している「ごみ」。今回の取材で、ごみを出す私たち市民が回収作業について想像力を働かせ、収集員の方の行為を思い、一手間加えるだけで、回収は円滑になることを学んだ。すぐにできる一工夫をまとめてみた。

### 〈一般的なごみ〉

- ★ごみ袋を満杯にしない。8割くらいを目安にして空気をぬいておく。

- ★茶カス、野菜くずなどの生ごみは、しっかり水切り。
- ★魚の骨などは紙類で包む。
- ★木材は、適当な長さに切って袋から出ないように。
- ★ガラス、陶器類、破片など鋭利なものは紙などにくるみ開かないよう止める。

### 〈感染防止のためにどうするの?〉

- ★使用済みの抗菌・除菌シート、生理ナプキン、尿もれパット、紙おむつ、マスク類は袋にまとめる。

※紙おむつの場合、ウンチはトイレに流し、紙おむつだけを袋にまとめる。紙にくるむと臭いが軽減される。

※感染防止の袋は、できるだけ紙製を。プラスチック利用なら、まずは菓子や野菜類の包装材などの再利用を。

## 自粛生活で増えた家庭ごみ。 数値で確かめると…。

新型コロナウイルス感染拡大防止対策としての自粛生活。日常生活を一変させた。実際のごみ量はどうかだったのか？京都市環境政策局ごみ減量推進課を訪ねた。

今年3月、初のコロナによる緊急事態宣言が発令後、4月には主要7都市に緊急事態宣言、迫るように7都道府県が「特定警戒都道府県」とされ、全国規模で自粛生活に入った。解除後の5月以降も収束が見えないコロナ。在宅時間を楽しむ「巣ごもり消費」の人気も高まる。今年度、上半

期(6ヵ月間)のデータはそんなライフスタイルの変化を映し出している。家庭ごみの重量は3.8%増(前年比)の約4千トン(燃やすごみのほか、缶・びん・ペットとプラ製容器包装がデータに加わる)という数値が実態を表す。

京都市は、ピーク時のごみ量82万トン(平成12年度・2000年度)の半減プランを策定。しかしコロナ禍が続く中で、「マスクなど衛生関連のごみは明らかに増加している。これから寒くなる時期でもあり、緊張感をもって取り組んでいきたい」としている。

※ごみ量についてはごみ減HPでも紹介。

京都かんきょうでは、ホームページで家庭から出るごみの分別をわかりやすく動画で紹介しています。動画はこちらのQRコードからご確認くださいませ。





## 手づくりたい肥の楽しみ方

～はじめの一步をご紹介～

令和2年(2020年)11月11日(水)、京都経済センターにて『手づくりたい肥の楽しみ方を知ろう!』が開催された。この講座は、当会議が実施している「落ち葉たい肥で超かんたん!生ごみコンポスト」の一環として行われ、生ごみたい肥づくりへの理解を深め、参加者同士が自由に意見交換できる場として企画された。加えて、家庭から出される食品ロスの現状を知り、食品ロスを含めた生ごみの削減について考える貴重な機会となった。

### 生ごみは「ごみ」じゃなかった!?

料理をする際に出る調理くずや食べ残しなど、家庭から出される生ごみの量をご存知だろうか。1年間に排出される燃やすごみ、約18万トンの内、生ごみは約4割(約7万トン)。その内の約6割が調理くずなどの「ごみ」だ。生ごみたい肥は、この捨ててしまう生ごみを資源として、命の循環を肌で感じられることに大きな魅力がある。

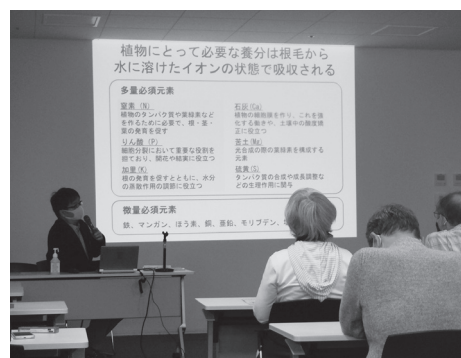
生ごみたい肥を始めるには、まず基材となる土が必要だ。庭や畑の土など、身近にあるものを活用しよう。落ち葉や枯れ草が堆積した土は、土中に微生物がたくさんいるので最適だ。今回の事業では、京都市内の寺社の協力を得て、境内で作られた落ち葉たい肥(腐葉土)を基材とした。その中に生ごみを投入し、しっかりと土と混ぜ、好気性微生物の働きを待つ。有機物がうまく分解されるとたい肥ができていく。

### 「たい肥」ってどんなもの?

では、たい肥とはどのようなものなのか。講演いただいた京都教育大学環境教育実践センターの南山泰宏先生は、「たい肥には土地の『地力』を向上させる重要な役割がある」という。たい肥を繰り返し土にすき込むと土がふかふかの状態になり、植物の根が養分や酸素を取り込みやすくなる。地力とは、作物の実りを促す土の能力のことだ。

たい肥は、稲わらや落ち葉などの植物主体のものと、牛や豚などの家畜ふんが主体のものに大きく分けられる。一般的に、植物主体のたい肥は植物の成長に欠かせない窒素・リン酸・カリウムの含有率が低い傾向にあるが、ゆるやかに作用するため、長い時間をかけて少しずつ効く利点がある。

る。生ごみたい肥も植物主体のたい肥と成分が近いので、野菜などを育てる際にはその特長を活かし、不足する栄養分は肥料などを効果的に活用するとよいことを教えてもらった。



南山泰宏先生の講演

### かんたん!ダンボールコンポスト

たい肥についての理解を深めた後は、桃山エコ推進委員会の榊原さんにダンボールコンポストの作り方を実演して頂いた。同会では、毎年生ごみたい肥づくりの講習会を地域住民に向けて行っており、取組は今年で5年目である。



桃山エコ推進委員会の皆さんによる実演

#### 準備

- みかん箱ほどの大きさのダンボール(防水加工ではないもの)を用意。底面はH型にクラフトテープを貼り、虫の侵入を防ぐため隙間を閉じておく。ダンボール内側の底にダンボール板を敷き込み、強度を持たせる。
- 基材には、ダンボールの容量の6割程度の落ち葉たい肥と、もみ殻くん炭<sup>\*1</sup>を使用する。新聞紙などの上で、水と一緒に混ぜる。水分の目安は、手で軽く握って形が崩れない程度。基材をダンボールの中に入れたら、ダンボールコンポストの完成。

\*1 もみ殻くん炭…もみ殻を400度以下の低温でいぶし、炭化させたもの。微生物が住みやすい環境を作ることができる。基材に使用しなくても、生ごみたい肥づくりは可能。

### 生ごみを入れる

○基材の真ん中を掘り、その中に生ごみを投入し、しっかり土と混ぜる。この時に、分解を促進するために米ぬかを薄く振り入れ混ぜるとよい。  
生ごみが隠れるように基材を山型にかぶせたら完了。生ごみは、1日300g以下を目安にくりかえす(基材の量による)。  
生ごみの投入は少しずつでも、毎日でなくてもOKだが、微生物は空気を好むので、できれば土は毎日かき混ぜよう。

### 置き場所など

○ダンボールコンポストは、すのこなどの通気性の良い台の上に置き、雨の当たらない、風通しの良い場所を選んで設置しよう。  
投入期間は3か月が目安。生ごみの投入を止めてから約1か月間、水分を補いつつ、週1回程度かき混ぜながら熟成させたら、ガーデニング等で活用できる。  
☆虫の侵入を防ぐため、ダンボールの上部に通気性のある素材で虫よけキャップをすると良い。  
☆腐葉土に混じっている枝や石はたい肥化に影響はないが、作業がしづらい場合は取り除こう。

## 生ごみコンポスト、こんな方法も！

### ミミズコンポスト

○まずは、シマミミズを購入(一般的にコンポストにはシマミミズが使われている)。

○木箱やプラスチックの衣装ケースに空気穴をあけ、ピートモス、落ち葉、新聞紙やダンボールを1センチ幅にちぎったものを混ぜて、ミミズの住処を整える。

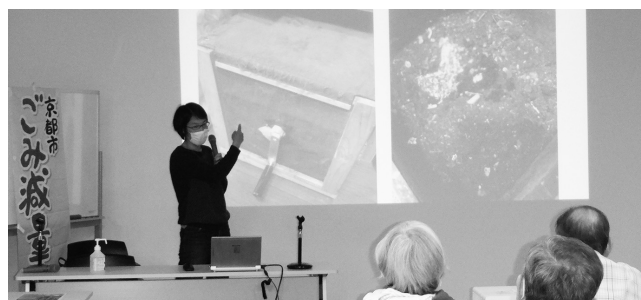


細木さんによるミミズコンポストの紹介

ミミズの生育は18℃が適温なので、夏は涼しく、冬は暖かい場所に移動するとよい。ただし、暗い場所が好きなので、必ず黒い布をかぶせてあげよう。

○1週間に1度、一握りの生ごみを混ぜ込む。野菜くずに加え、バナナ、メロンが大好き。臭いはほとんど出ない。2~3か月に1度、住処の3分の1の量を新しいものと入れ替え、できたたい肥は畑などで利用する。

(協力：日本環境保護国際交流会 (J.E.E.) 細木京子さん)



大関さんによるダスクリンくるくるの紹介

### ダスクリンくるくる(電気を使わない家庭用生ごみ処理機)

○付属の基材の中に生ごみを投入する。

レバーを回して中身をかき混ぜることができるので、手が汚れる心配がない。大関さんはキッチンに設置して、調理をしながらその手で調理くずを投入。10年以上使い続けている。

☆たい肥の利用を目的としない人や、一人暮らしの人におすすめ。

☆最初に、処理機を購入し、基材を定期的に入れ替える必要がある。

(協力：(有) ひのでやエコライフ研究所 大関はるかさん)

## やってみたら、良いことたくさん！

手づくりたい肥を始めた人からは、「燃やすごみが軽くなり、ごみ出しが楽になった」や、「趣味のガーデニングに活用できる！」など喜びの声が届いている。さらに微生物の分解によって生ごみの量が減ることを実感できる。自分でつくったたい肥で庭や食卓が賑わい、暮らしの中で命の循環を感じることができるたい肥づくり。続けるコツは、気楽にマイペースに。たい肥づくりの輪が、いま広がろうとしている。

## 食品ロスも考えよう

生ごみをたい肥化する際に、量が多いと続けることが大変に感じることもあるかもしれない。まずは調理の際に、へたや皮を上手に使いきれないか、冷蔵庫で古くなってしまふ野菜はないか行動を振り返ってみよう！

食品ロスは単に食べ物がもったいないだけでなく、食品ロスからさまざまな未来の課題が見えてきています。  
・ごみ減の食品ロス情報サイトもぜひご覧ください。  
<https://no-foodloss.kyoto-gomigen.jp/>

### 参考資料

・『家庭でつくる生ごみ堆肥—よくある失敗防ぐポイント』  
藤原俊六郎(監修)、農山漁村文化協会(編集)、出版：農山漁村文化協会(1999/04)

・『ベランダ・庭先でコンパクト堆肥』  
藤原俊六郎・加藤哲郎 著、出版：農山漁村文化協会(1990/02)

松村香代子(2020年11月11日取材)



## Instagramを使ってごみ減量

～同志社えこずクラブの挑戦～

今の社会にとってごみを減らすことが大きな課題になっていることは「ごみ日和」を読んでいる読者のみならず、多くの方がご存じだろう。そして、この課題に対してすでに向き合っている人もいれば、まだ自分事と感じていない人も少なからずいるはずだ。そんな人たちに、自然なかたちでごみ減量に興味をもってもらおうと、ユニークな活動を展開している学生グループがある。今回は同志社大学政策学部小谷ゼミの学生からなる「同志社えこずクラブ」にその活動内容を聞いてみた。

### Instagramを使った啓発活動

今や多くの若者が使っているInstagram。同志社えこずクラブはこのInstagramを使ってごみ減量のメッセージを発信し続けている。毎月5のつく日（5日、15日、25日）に発信する内容は、食品ロスゼロ料理や使い終わったカイロを脱臭剤として使用する方法などオリジナリティに溢れている。その中でも最も「いいね！」が付いたのはレジ袋の有料化に伴うエコバッグ持参の啓発に関するものだった。



2020年7月から全国の小売店でレジ袋が有料化されたことをきっかけに、エコバッグの必要性をInstagramに投稿。多くの人から関心が集まった。

また、Instagramを使用するだけあって、同クラブが発信するメッセージの対象が若者であることも特徴のひとつ。「いいね！」の反応をする人もほとんどが20代の学生とのこと。「若者の中には、環境問題といっても何をしたいかわからない人も多い。そんな人にもInstagramの記事を見て、気軽にエコ活動にチャレンジしてもらえば」と語ってくれた。

### 簡単エコバッグ「あづま袋」を広めたい

読者の皆さんは「あづま袋」をご存じだろうか？江戸時代に手ぬぐいなどの長方形の布を2カ所縫って作られた、持つと三角の形になる袋である。7月からのレジ袋の有料化で需要が高まるマイバッグのひとつとして「京都市ごみ

減量めぐるくん推進友の会」と連携して、このあづま袋を誰でも簡単に作れるよう縫わずに貼るだけで完成できるキットを考案し、ワークショップの開催や動画配信などで、広める活動を行っている。メンバーはこの袋を普段から持ち歩き、お弁当やお茶などを入れているとのこと。持っている大学生の友人から一目置かれるので拡散を期待しているのだとか！



### 楽しみながらエコ活動を！

同志社えこずクラブが大切にしている考え方が「楽しみながらエコ活動を続ける」というもの。「食べ残しはダメ」「捨ててはダメ」など、エコ活動は強制的なイメージもあるが、それでは長続きしない。Instagramで気軽に楽しく発信したり、あづま袋をおしゃれにカッコよく広めたり、そんなスタイルが大切なんじゃないかと語ってくれた。

取材協力者 同志社大学政策学部小谷ゼミ  
高村幸明さん、常見紗也さん、山上喬矢さん

Instagram @ecos\_club



高野拓樹（2020年11月5日取材）

# なごみ 日和



KBS 京都 アナウンサー  
うみひら なごみ  
海平 和

原木しいたけを育てるために南山城村に移住された山田一貴さん。霧が多く寒暖差が大きいという、しいたけ栽培に適したこの村で、雑木林の木の伐採から収穫まで全ての作業を夫婦で行っており、愛情と手間をたっぷりかけて育てています。

そうやってゆっくりと育てられた原木しいたけは、味も香りも格別でした。うまみ、あまみがたっぷりな上に、肉厚で、ぷりっぴりの食感もたまりません。山田さん自身、初めて食べた原木しいたけの味に感動して本格的に栽培することを決意されたのですが、私も山田さんの栽培されるその味に感動してしまいました。木の伐採や、しいたけ菌の植え付けなど、重労働で大変な原木しいたけ栽培は後継者の問題なども抱えています。ですが、愛情をかけるからこそ特別においしい、京都の、南山城村の原木しいたけをたくさんの方に知ってもらおうと村をあげてPRされているので、ぜひ、みなさんも食べてみてください。



## ●● 第28回 「南山城村の豊かな自然が育てる「原木しいたけ」」 ●●

京都府内唯一の村、南山城村のおいしい特産品といえば何を思い浮かべますか？お茶はもちろんなのですが、実は「原木しいたけ」の栽培が盛んで、府内産の6割近くを占めます。家庭の燃料や、製茶作業の燃料にもなっていた木炭がガスへと変わった1960年代、炭の原料として伐採していたクヌギやナラの木の需要がなくなり、その木を利用したしいたけの原木栽培が盛んになったそうです。お茶栽培の閑散期（晩秋から早春）に育てる茶農家の方が多いということですが、私が取材で伺ったのは、

海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京スポ」「news フェイス」、ラジオ「栢木寛照熱血説法こころのラジオ」などに出演中。

## 人と物と。 織りなす「もっぺん」物語



第 15 回

### 京都のエアコン修理・メンテナンス「株式会社 空間工房」

理想空間を求めて、40年以上。空間工房は、業務用エアコンの据え付け、入れ替えから、修理、メンテナンスなどを行う空調のなんでも屋さんだ。社長の北山博さんは、大学で機械工学を専攻。当時は高級品であったクーラーが今後必需品になると確信し、20代で高校の同級生と空調機器を扱う会社を設立した。「毎日試行錯誤の連続だった」と北山社長は当時を振り返る。遠洋漁船の冷凍設備の施工・管理なども経験し、技術を磨いた。2008年に独立。現在では、オフィスビルの空調メンテナンスや企業から依頼された空間設計などを手掛けている。



年々気温が上昇している京都では、エアコンが故障したとなれば一大事。そのため、夏の猛暑の中では深夜早朝でも、顧客からの一報で駆けつけることもあるといい、顧客にとって大変心強い味方だ。

エアコンが故障した際、買い替えるよりも修理を行う方が安く済むはず。しかしメーカーの事情により部品価格は年々高くなり、現在は一式交換が主流となっている。「それではごみが増える原因となる上、技術者が育たない」と北山社長は危機感を持つ。「部分修理ができてこそ、本当の技術者だ」。

最後に、家庭用エアコンでも実践できるメンテナンス方法を聞いてみた。「1ヶ月～半年に1回のフィルター掃除」、そして「定期的に電源を入れて使用すること」という簡単なケアが、エアコンの寿命を延ばす技だそうだ。このコロナ禍で活躍するエアコン。ぜひ実践してほしい。



▶「株式会社 空間工房」 HP : <http://www.eonet.ne.jp/~kukankobo/>

〒616-8103 京都市右京区太秦上刑部町14-9 電話：075-203-4880 E-mail : [kukankobo@iris.eonet.ne.jp](mailto:kukankobo@iris.eonet.ne.jp)

白井音々 (2020年10月19日取材)

# 地域活動レポート

## 食べものを捨てたくない！

～常識にとらわれない『佰食屋』が目指すもの～

## 佰食屋オーナー 中村朱美氏 講演会

令和2年（2020年）9月5日（土）、当会議が京都商工会議所と共催する「企業向けごみ減量実践講座」が開催された。講師は国産牛ステーキ丼専門店『佰食屋』オーナー、中村朱美氏。「1日100食限定」という飲食店の常識を覆すビジネスモデルが話題となり、食品ロスゼロの飲食事業としても注目を集めている。今回は「食べ物を捨てたくない」と題し、主に「食品ロスを出さない「仕組み」」について語っていただいた。

### 1日100食限定、売切れ御免の店

2012年、中村氏が28歳の時、夫婦で開業した『佰食屋』。京都市内にある同店には連日大勢の客が詰めかける。そんな盛況店ながら、1日100食、ランチ営業のみ。完売したら営業終了というスタイルを貫く。

「100食に限定したら良い事が沢山ある」と氏は言う。同店には冷凍庫がない。なぜなら、その日仕入れた100食分の食材をその日に使い切り、翌日に持ち越すものがないからだ。100食に限定することで食品ロスは限りなくゼロに近づき、お客様には常に新鮮な食材を提供することができる。

### 食材を廃棄しない仕組みとは

食品ロスの原因として、氏は「メニュー構成」を挙げる。同店ではメニューをステーキ丼・ステーキ定食・ハンバーグ定食の3つに絞り込んでいる（いずれも1000～1100円＋税）。原料の国産牛は塊で仕入れ、筋、脂などの処理を店舗で行う。食べにくい部位もミンチにしてハンバーグにする。処理に手間がかかるが、その分安く手に入るので、お客様に低価格でおいしい料理を提供することができる。また、オーダーごとに肉を焼くので作り置きがない点や、お米の量を計算できるので無駄がない点なども食品ロス削減に一役買っている。



中村朱美さん。育児や仕事で大変なときも「大丈夫、死なへん」という魔法の言葉を口にする、肩の力が抜けてリラックスできるという

### 「100食限定」がもたらしたもの

1日100食の制約が生んだメリットは、食品ロス削減ばかりではない。それは「集客効果」だ。国産牛ステーキ丼が1000円で食べられる魅力に、100食限定という希少価値が加わって、お客様が発信したSNSがきっかけで口コミが広がり、多くのメディアでも紹介される超人気店に成長した。「通常飲食店の原価率は25～30%ですが、こちらは原価率50%です。宣伝広告費は1円もかけていません。お客様は『安い、おいしい』と思えばSNSでどんどん宣伝してくれます。おいしい料理を安く提供することが効率の良い宣伝活動になります」。

### 毎日100食完売だから残業ゼロ

もう一つの大きなメリットは「従業員の残業ゼロ」。ホテルシェフだった父からは、幼い頃から「飲食店は大変」と言われて育った。だからこそ飲食業界の過酷な働き方を何とかしたいと思ったという。「食べるのは楽しい事だから、そこで働く人も幸せでいてほしい」。そんな思いからシングルマザーや高齢者でも働きやすい環境を整えた。

自身も2児の母で、仕事と子育てを両立し、幼い頃から憧れていた「家族揃って晩ごはん」を実現している。氏が構築したビジネスモデルは、お客様や従業員はもちろん、自身や家族にも幸せをもたらしている。

### 講師プロフィール

専門学校の職員として勤務後、2012年9月に飲食事業や不動産事業を行う「株式会社minitts」を設立。1日100食限定をコンセプトに、おいしいものを手軽な値段で食べられるお店『国産牛ステーキ丼専門店 佰食屋』をオープン。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現する。日経WOMAN「ウーマン・オブ・ザ・イヤー2019」大賞ほか、受賞多数。2児の母で、長男は脳性麻痺のため1日3回のリハビリを続けている。

### ▶ 「国産牛ステーキ丼専門店 佰食屋」

阪急西院駅から南へ徒歩5分 電話：075-322-8500（水曜定休日）

URL：<https://www.100shokuya.com/>

藤原幸子（2020年10月執筆）