福井県では、平成27年3月末現在で1,100店を超える食べきり運動協力店、食べきり家庭応援店に登録いただき、生ごみの減量化のため、小盛メニューの設定などさまざまな工夫により御協力いただいているところですが、大勢の人が集まる宴会やパーティーでは依然として食べ残しが多い状況となっています。

そこで、県内４つのホテルと計３回にわたってワークショップを行い、ホテルでの宴会・パーティーでの食べ残しの現状と課題を検証して、食べ残しを減らす「のっこさんメニュー」の創作を試みました。その結果をお知らせします。

**○ホテルによるおいしいふくい食べきり運動ワークショップ**

（１）参加ホテル　　福井パレスホテル

　　　　　　　　　　ホテルフジタ福井

　　　　　　　　　　ユアーズホテルフクイ

　　　　　　　　　　勝山ニューホテル

（２）ホテルの食べ残しを減らすための課題

　　宴会やパーティーは「もてなし」の要素があるため、残さない食事量という意識が働きにくい状況にあります。

　・「もてなし」にちょうどいい量　≠　食べきれる量　という現状

　・「足りないかもしれない」という意識があり注文し過ぎてしまう

　・刺身のツマやあしらいなどの添えてある野菜が残されてしまう

　・ホテルの宴会・パーティー料理は、豪華で特別なものだという意識がある

　【課題】どうしたら食べやすく、食が進むような工夫をして、残さないような量で満足してもらうか

（３）食べ残し実態調査

　　各ホテルの宴会で出た食べ残しのごみを計測、料理の内容や食べ残しの状況を調査しました。

その結果・・・

　　・宴会やパーティーでは、おにぎりに換算すると１人当たり平均約１個分の量を食べ残している結果となりました。これらがすべて生ごみとして廃棄されていることになります。

・ホテルと幹事との打合せで食べ残しのないように設定しても、同じようなメニューでも宴会の客層（年齢、男女構成など）や会の形態（懇親会、接待など）、時間帯、その日の進行具合などで食べ残し量は左右されるという結果になりました。

（４）ホテルとのワークショップ

　・第１回（平成２６年７月４日）

　　　宴会やパーティー料理は、個人でなく万人向けの「もてなし」料理であるため、見た目の豪華さや豊かさが求められることにより、食べ残しが出やすいなどの課題を洗い出しました。

 ・第２回（平成２６年１１月２８日）

　　　１回目の調査結果を基に「のっこさんメニュー」として提供できるポイントを検討しました。

　　　１　料理の構成　　　　２　料理の見せ方　　　３　料理の出し方

　　　４　お客様の嗜好　　　５　食べやすさ　　　　６　注文の取り方、勧め方

　・第３回（平成２７年３月１７日）

　　　２回目の調査結果では、事前に幹事と打合せをし、宴会での声かけをしても、その日の進行や会の設定により、食べ残しが出てしまうという結果となりました。

　　　料理が足りなくなることを心配するあまりどうしても多めに注文してしまうなど、お客様が宴会に求めるもの（足りないよりは余ってもいいから量を求める、豪華さを重視するなど）とホテルの食べ残しを減らす取組みが必ずしも一致しないこともあり、工夫が生かしにくいなどの困難な点もみられました。

　計３回のワークショップを終えて、各ホテルでもいろいろな宴会の形態に合わせ、

さまざまな工夫をしていることが分かりました。

これらは主に上記の６つのポイントに集約されますが、お客様からの要望に応じた

ホテルの工夫、お客様の食べ残しをしないという意識、食べきることができた満足感、これらが一致したときこそ、「のっこさんメニュー」の完成です。

　ホテルと県民の皆様が協力し、お互いに知恵を出し合って、食べ残しが少しでもな

くなるような「のっこさんメニュー」を完成させていきましょう。

☆☆　各ホテルでは、６つのポイントをお客様の要望に応じて工夫することによって、それぞれのお客様に合わせた、食べ残しの少ない「のっこさんメニュー」となるよう気を配っています。宴会での食べ残しが気になるという方は、各ホテルで御相談に応じますので、お問い合わせください。