

ミルクジャムの製造(星野リゾート リゾナーレ那須)

SDGsラジオを読んでみよう！

新型コロナウイルスの感染拡大が始まったとき、学校が一斉休校になったことを覚えていますか？

このとき実は、牛乳を生産する牧場の人もすごく困っていたんです。

みなさんの中には、毎日、給食で牛乳を飲んでいる人も多いでしょう。一斉休校で給食がなくなったり、ホテルやレストラン、カフェなどで使われる量が減ったりして、たくさんの牛乳が行き場を失ってしまったんです。生ものですから、飲む人がいなければ捨てるしかありません。

このとき、星野リゾートが運営するホテル「リゾナーレ那須」では、そんな牛乳の廃棄量を少しでも減らしたいと考えました。

そこで、近くの牧場から余った牛乳を仕入れ、長期保存が可能な「ミルクジャム」に加工。それを使ったスイーツも開発して、お客様に提供しました。

廃棄される運命だった牛乳がおいしいジャムになって、みんなが笑顔に。

食べ物を大事にする気持ちを、いつも忘れずにいたいですね。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



画像参照：リゾナーレ那須(星野リゾート公式HPより)

2020年3月頃からはじまった新型コロナウイルス感染症の拡大によって、全国のホテルやレストラン、カフェなどでの牛乳・乳製品の消費量が大きく減少しました。さらに、全国の小学校や中学校在学が一斉に休校したことが重なり、搾乳しても使用されずに廃棄される牛乳が多く発生しました。工場であれば、生産量を調整して対応できますが、牛乳は乳牛の病気を防ぐために毎日搾乳し続けなければならないため、生産量の調整ができません。そこで星野リゾートが運営する「リゾナーレ那須」は、「廃棄される牛乳を減らすために、なにかできることはないか？」と考えました。



画像参照：商品化されたミルクジャム(星野リゾート公式HPより)

栃木県的那須町にある「日本初のアグリツーリズムリゾート『リゾナーレ那須』」では、朝食などに提供する牛乳・乳製品を生産している、「森林ノ牧場」での食品ロスを防ぐための活動を2020年4月から開始しました。「森林ノ牧場」で育つ「ジャージー牛」から搾乳した牛乳を、より長く保存できる「ミルクジャム」へと加工し、「廃棄の減少」を実現しています。また、この取り組みに賛同する人や製品の購入を望む人が多いことから、「星野リゾートのミルクジャム」として、全国の星野リゾートが運営するホテルや施設で販売を行うことになりました。このような活動によってリゾナーレ那須は、SDGsの達成に大きく関わる「食品ロス」の低減へとつなげています。

キーワード

アグリツーリズム

イタリア語の「アグリカルトゥーラ(農業)」と「ツーリズム(観光)」を合わせた造語で、その土地での農体験や自然体験、文化交流などを楽しむ観光のことです。

ジャージー牛

イギリス領ジャージー島原産の乳牛で、日本では約0.6%しか飼育されていない希少な品種です。搾乳された生乳は香り高く、味も良いのが特長です。

食品ロス

食べられる・飲める状態であるにもかかわらず、食品などが廃棄されることを「食品ロス」といいます。

対象ゴール



みなさんにできること！

食品ロスの問題についての理解を深め、自分たちになにができるか考えていきましょう。

おさらい

- 新型コロナウイルス感染症の拡大が、牛乳の「食品ロス」を生むことになった。
- 牛乳は生産量の調整ができない食品。
- ミルクジャムを作ることで、廃棄される牛乳が減少する。

メモ



SDGs ラジオ