

教材

12 食の背景に何があるの？

世界には、様々な食品・料理、マナー、宗教、思想があります。

世界には、国によって多様な食文化があります。日本の中でも、地域によって、郷土料理や行事食が異なる場合があります。また、世界には、宗教によって食べられない食品があったり、ベジタリアンなど個人の考えによって食べる食品を選択したりする人々もいます。現在、グローバル化の進展や、日本に暮らす外国人の増加などにより、私たちは海外の人々との交流の機会や海外の食事に触れる機会が増えていきます。世界の食の背景を調べてみましょう。



あなたが知っている世界の料理と国名を挙げてみましょう。



あなたが知っている世界の食事のマナーを挙げてみましょう。



オリンピック・パラリンピックの選手村の食事

選手村は、大会期間中、選手が自国にいるのと同様のコンディションを維持できる環境を整えています。食事もコンディションを整えるための大きな要素となるため、選手村の食堂は、選手が自国にいるときと同じような食事ができるように食材・料理・食文化などを考えて提供します。また、減量や試合前の食事などの競技に伴う食事、食物アレルギー、宗教、ベジタリアン（菜食主義といわれ、肉や魚は食べずに穀物・野菜・豆類などの植物性食品を中心にした食生活を選択する人）など、選手個人に対するさまざまな配慮もしています。さらに、全ての料理にエネルギーや栄養素の含有量がわかる栄養表示をしており、これについては、言語の垣根を越えて食材がわかるようにピクトグラム※を用いて表示されています。

選手村の食堂は、選手のコンディション維持のための適切な食事を提供するだけでなく、4年に1度開催される世界的なスポーツの祭典として、開催国の「食」や「食文化」を世界に発信する場所でもあります。このため、選手村には、選手をはじめ参加者が開催国の「食」を楽しむための食堂（カジュアルダイニング）も設置されています。

※一般に「絵文字」「絵単語」などと呼ばれ、何らかの情報や注意を示すために表示される視覚記号（例：非常口マークなど）



あなたが住んでいる地域の郷土料理や行事食を挙げてみましょう。また、その由来も調べてみましょう。



上記で挙げた郷土料理や行事食について、他地域との違いを調べてみましょう。



異なる食文化を持つ人々を招いて、あなたの地域の食文化を伝える食事会を企画してみましょう。

（１）日本の食文化の特徴

日本の国土は南北に長く、海や川、山や平野など変化に富んだ自然が広がっており、地域ごとの気候や風土も様々です。日本人は、そういった自然を制しようとするのではなく、自然の中に神様を感じ、豊かな自然を敬い、自然に寄り添う考え方を育んできました。そして、その土地ならではの四季折々の海の幸、山の幸といった自然の味を生かした料理を作り、大切に食べてきました。

日本各地には、それぞれ自然的・社会的な環境や習慣を背景に、「行事食」や「郷土料理」等、極めて多様な食文化が発達しています。また、そのようなものだけでなく、料理人などにより伝承されてきた、洗練された技術も存在します。

【行事食】季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別の料理
例：雑煮



【郷土料理】各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られてきた料理

例：ゴーヤチャンプルー



出典：aff 2020 1月号（農林水産省）「全国のいろいろな雑煮」https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2001/spe2_03.html
(2025年4月28日アクセス)

：食文化のポータルサイト（農林水産省）「うちの郷土料理」（2025年4月28日アクセス）

（２）「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録

このような日本の食文化に対しては、日本人の精神性や歴史が反映された、日本を代表する文化の一つとして、海外からの関心も高まっています。

平成 25 年には、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。「和食」の特徴としては、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、が挙げられています。和食は、このような共通点を持ち、地理的・歴史的な多様性がある食文化となっています。

食は世界中の誰もが日々経験するものですので、国内の他の地域や海外の人々との間で、それぞれの食文化を理解しあうことにより、お互いの交流や絆を深めることにも役立ちます。

教材

13 今、地球に何が起こっているの？

私たち人間は地球という限られた環境^{かんきょう}に住んでいます。

世界では、人口増加、気候変動、資源の不平等分配などにより、食料問題が深刻化しています。例えば、世界中で食品ロスが発生している一方で、多くの人々が飢餓で苦しんでいます。今、私たちは、地球で何が起こっているのかを知り、問題に向き合う必要があります。

では、世界にはどのような食に関する問題があるのでしょうか。



あなたが知っている世界の食に関する問題を挙げてみましょう。

貧困・飢餓

世界には、すべての人に十分な食べ物があります。しかし、全人口の11人に1人、最大7億5,700万人の人びと（2024年現在）が飢餓^{きが}に苦しんでいます。脆弱^{ぜいじゃく}な立場にある人びとは、食べ物を十分に買えず必要な教育や医療も満足に受けられません。そこに気候変動や紛争が重なれば、人びとは土地を追われ、農業や漁業ができなくなり、食料生産が減って飢餓がさらに深刻化する悪循環に陥ってしまいます。特に深刻なのは、子どもの飢餓です。世界の5歳未満の子どもの死亡原因の約半分は低栄養に起因しています。国際社会は、2030年までに「飢餓をなくす」という目標を掲げていますが、2024年現在、達成から遠い状況にあります。（出典：国連世界食糧計画（WFP）パンフレット2024年10月発行）



図1 ハンガーマップ

出典：国連世界食糧計画（WFP）「ハンガーマップ・ライブ」<https://ja.wfp.org/publications/hankamatsufu-0>
2025年4月28日現在（2025年4月28日アクセス）

※ハンガーマップ・ライブでは、ほぼリアルタイムで世界90カ国以上の食料不安の状況をモニターしています。
赤く濃くなるほど、飢餓が深刻な状況を表しています。

食品ロス

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

図2は、各地域における消費および消費前の段階での一人当たりの食料のロスと^{はいきりょう}廃棄量を表したものです。グラフは、ヨーロッパと北アメリカ・オセアニアにおける一人当たりの食料ロス（グラフの赤＋青）が280～300 kg/年であることを示しています。一方、生産から小売の段階における食品ロスが、サハラ以南アフリカと南・東南アジアでは、120～170kg/年です。

ヨーロッパと北アメリカで消費者によって捨てられる一人当たりの食料（グラフの赤）は95～115kg/年ですが、サハラ以南アフリカと南・東南アジアでは6～11kg/年にすぎません。

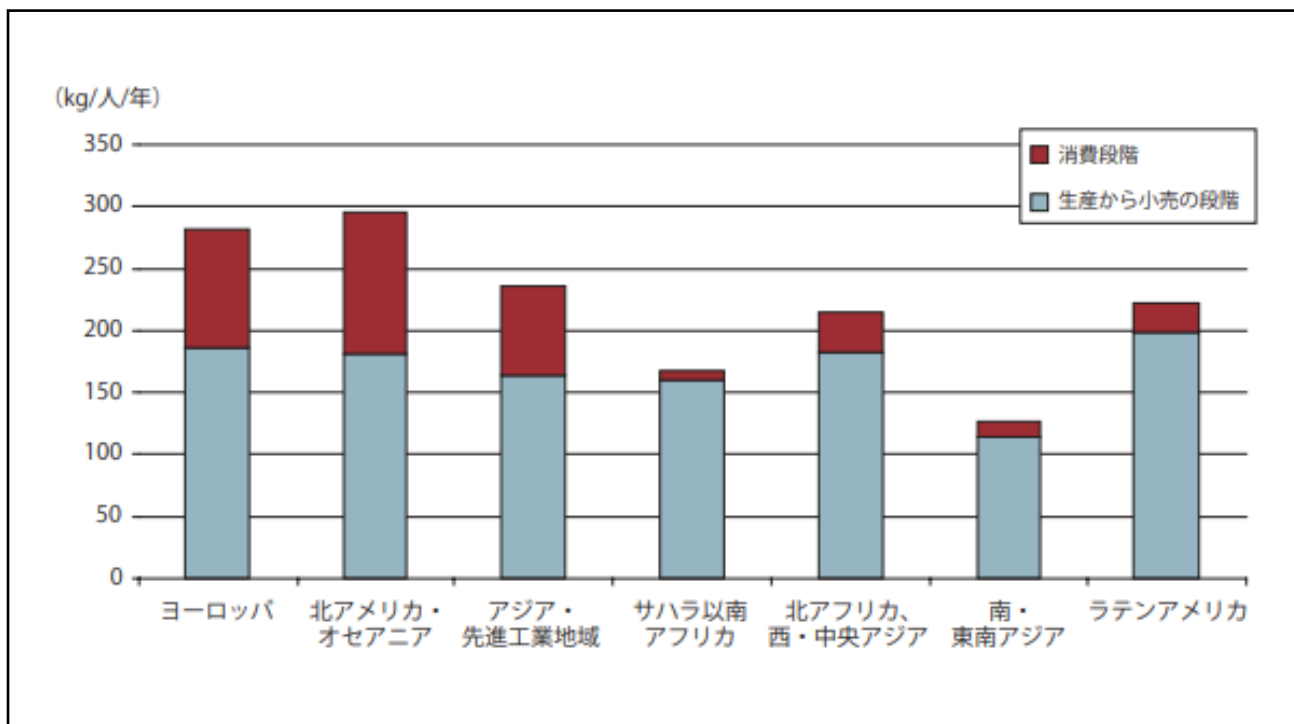


図2 各地域における消費および消費前の段階での1人当たり食料のロスと廃棄量^{はいき}

(出典：国連食糧農業機関 (FAO) 「世界の食料ロスと食料廃棄 (2011)」

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/833eb5c8-00bd-4667-96e7-2365c655755a/content>

(2025年4月28日アクセス)

また世界全体で見ると、1年当たり約13億トンの食料が捨てられています。これは、世界全体の食料生産量の1/3にあたります (FAO)。

人口と食料のバランス見込み

世界の人口は1950年から2022年にかけて年々増加しており、今後も増加の見通しになっています。人口の増加に伴って穀物の生産量及び消費量も年々増えていますが、^{しゅうかく}収穫面積はほぼ横ばいです。生産量が増えたのは、生産技術の向上などにより、単位面積当たりの^{しゅうかく}収穫量である単収が増えたからです。しかし、単収はいずれ限界がくると言われています。

世界人口は2024年で約81億人、急速に増加し、2054年には**約98億人**

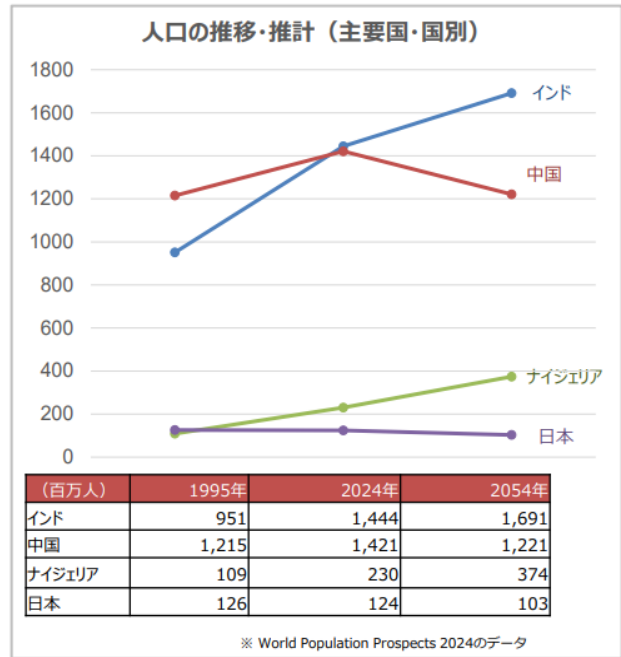
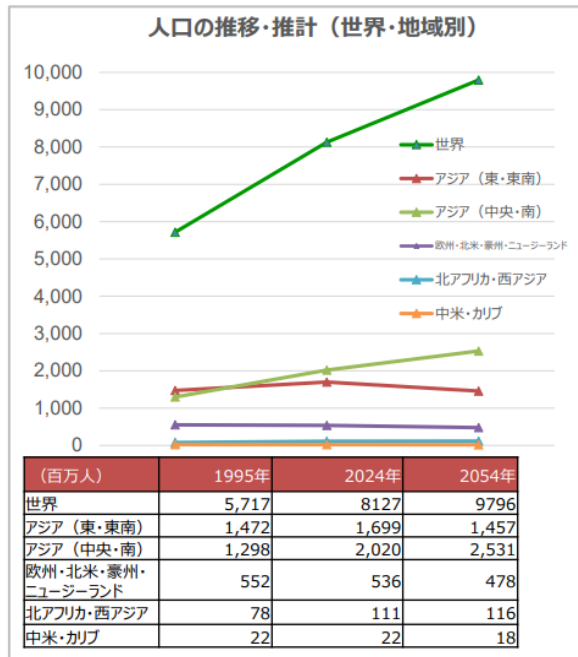


図3 世界人口の推移・推計

資料：国連「World Population Prospects 2024」

（出典：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料（2025.6.27版）」）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/（2025年10月8日アクセス）

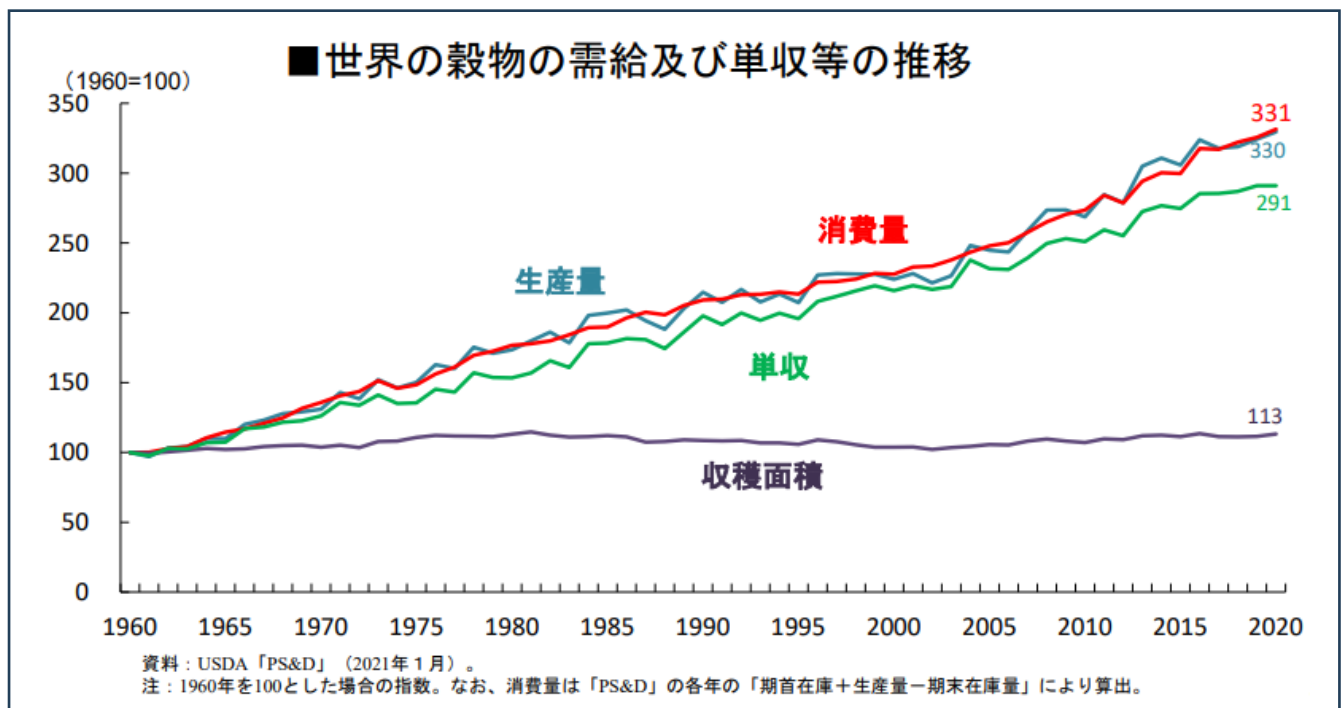


図4 世界の穀物の需給及び単収等の推移

（出典：農林水産省「世界の食料需給の動向資料（令和3年3月）」）

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/attach/pdf/adviserr3-5.pdf>（2025年4月28日アクセス）

食料自給率

諸外国の中では、オーストラリア、カナダが、カロリーベース※1、生産額ベース※2とも100%を超えており、高い水準になっています。続いて、アメリカ、フランスがカロリーベースで100%を超えています。我が国の食料自給率は、カロリーベース、生産額ベースとも100%を下回っており、諸外国と比較すると、低い水準にあります。

※1 カロリーベース：基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）に着目して、国民に供給される熱量（総供給熱量）に対する国内生産の割合

※2 生産額ベース：経済的価値に着目して、国民に供給される食料の生産額（食料の国内消費仕向額）に対する国内生産の割合



図5 諸外国の食料自給率

（出典：農林水産省「世界の食料自給率」）

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/013.html（2025年4月28日アクセス）

自然環境の保全と農業

食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう」という仮説を前提として考え出されたものです。

日本の人口1人当たりの輸入食料のフード・マイレージは諸外国と比較すると高いと言われています。

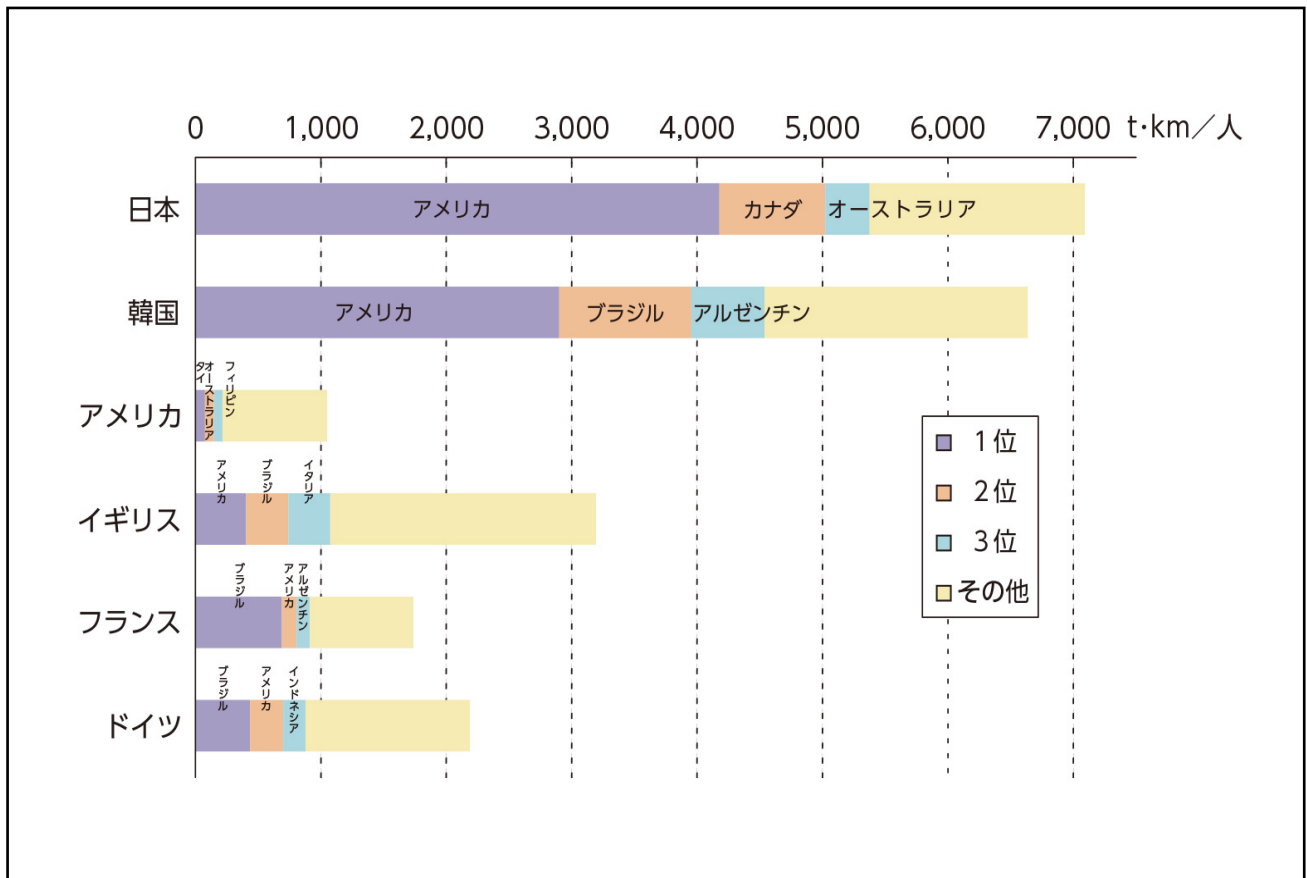


図6 1人当たりフードマイレージの比較（輸入相手国別）

（出典：農林水産省「2020.9/30 食料・農業・農村政策審議会企画部会地球環境小委員会，林政審議会施策部会地球環境小委員会，水産政策審議会企画部会地球環境小委員会，合同会議資料」）

<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kikaku/goudou/06/pdf/data2.pdf>（2025年4月28日アクセス）

※データについては、2001年の状況

参考文献：論説「食料の総輸入量・距離（フード・マイレージ）その環境に及ぼす負荷に関する考察」中村哲也，農林水産政策研究所レビューNo. 11



SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標)

SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標) は、「誰一人取り残さない (leave no one behind)」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。2015 年の国連サミットにおいて全ての加盟国が合意した「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」の中で掲げられました。2030 年を達成年限とし、17 のゴールと 169 のターゲットから構成されています。

17 のゴールは、①貧困や飢餓、教育など未だに解決を見ない社会面の開発アジェンダ、②エネルギーや資源の有効活用、働き方の改善、不平等の解消など全ての国が持続可能な形で経済成長を目指す経済アジェンダ、そして③地球環境や気候変動など地球規模で取り組むべき環境アジェンダといった世界が直面する課題を網羅的に示しています。SDGs は、これら社会、経済、環境の 3 側面から捉えることのできる 17 のゴールを、統合的に解決しながら持続可能なよりよい未来を築くことを目標としています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



世界の食料問題から一つ選び、何が原因で起こっているか、あなたの考えを書いてみましょう。



世界の食に関する問題を解決するために、あなたが今、取り組めることを挙げてみましょう。

問題解決・改善ツールの解説

世界が抱えている様々な問題の解決のため、以下のような取組や考え方が広まっています。

・フェアトレード（フェアトレードジャパン HP から引用）

フェアトレードとは直訳すると「公平・公正な貿易」。つまり、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいいます。



・地産地消

地産地消とは、地元で生産されたものを地元で消費するという意味の言葉であり、地域の活性化や環境負荷低減などの効果が期待されています。

・GAP（農水省 HP）

GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、農業において、適正な農薬の使用などの食品安全、廃棄物の適正処理などの環境保全、機械・設備の点検・整備などの労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。これを我が国の多くの農業者や産地が取り入れることにより、結果として持続可能性の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。



教材

14 日本の食は、今のままで本当に大丈夫？

世界での食料問題が深刻化している中（教材13），日本においても，地球温暖化の進行，人口減少などが発生しています。では，食に関して，日本でどのような問題を抱えているのでしょうか。



あなたが知っている日本の食料問題を挙げてみましょう。

食料はわたしたちが生きていく上で欠かせないものであるだけでなく，健康で充実した生活の基礎として重要なものです。普段はもちろんのこと，^{きょうさく}凶作や食料が輸入できなくなるなど，不測の事態が生じた場合でも，全ての国民が，将来にわたって良質な食料を合理的な価格で入手できるようにすることが重要であり，これを「食料安全保障」と言います。



図1 食料自給率の推移（出典：農林水産省「日本の食料自給率」）

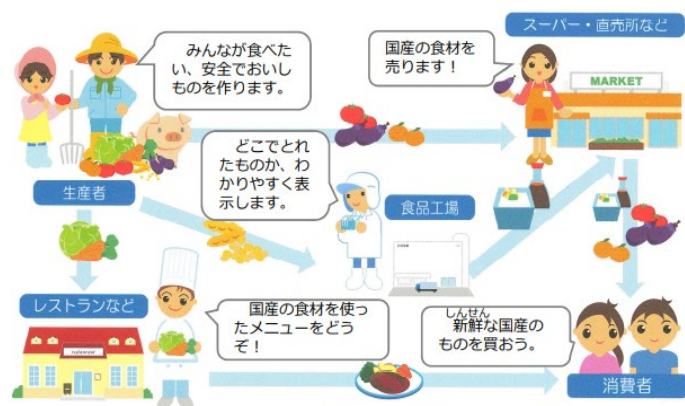
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html（2025年4月28日アクセス）

日本の食料自給率は、諸外国と比較しても低い水準となっています（教材13）。また、図1を見てもわかるように、日本の食料自給率は年々減少してきており、現在も低い水準でとどまっています。わたしたちの食卓に欠かせない農産物の多くは、海外からの輸入に頼らざるを得ないのが現状です。

そのため、日本では、食料自給率を向上させることを目指しつつ、国内で賄うことができない食料については、安定的な輸入と不測の事態を想定した備蓄を組み合わせることにより、食料安全保障を確保することとなっています。

食料安全保障の確保に向けてできること

食料安全保障の確保と言われても、「いまいち何のことか分からない。自分にはあまり関係ないことなのでは・・・」と置いていませんか。わたしたち一人一人にも取り組めることがあるかもしれません。



資料：農林水産省「ジュニア農林水産白書2020年版」



資料：農林水産省「ジュニア農林水産白書2020年版」

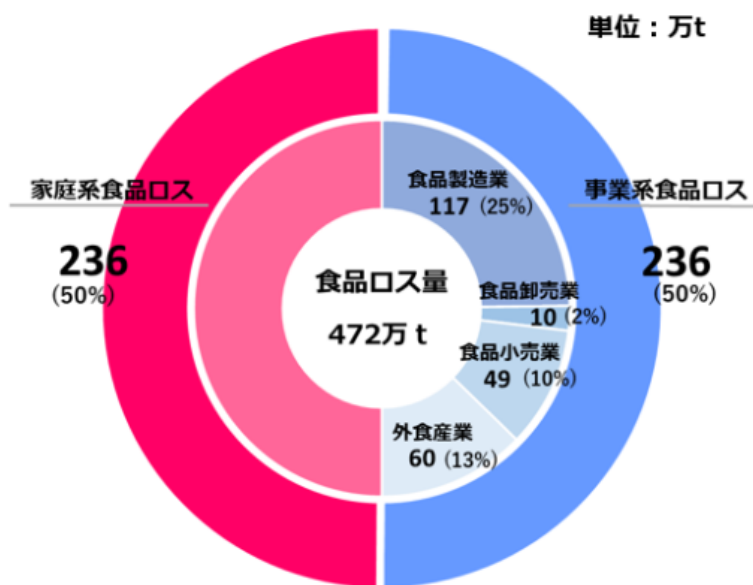
「ローリングストック」とは（農林水産省HP）

「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。

安定的に食料を確保する観点からも「食品ロス」についても大きな課題となっています。

日本の食品ロス量は472万tです（令和4年度推計値）。食品ロスは大きく分けると、食品関連事業者から発生する「事業系食品ロス」、家庭から発生する「家庭系食品ロス」があります。食品ロス472万tのうち、事業系食品ロスは236万t、家庭系食品ロスは236万tでした。

食品ロス量（472万トン）を基に推計した結果、食品ロスによる経済損失の合計は4.0兆円です。日本の食品ロスによる経済損失量は88円/日/人、毎日日本全体でおにぎり約1億個のお金を失っている計算になります（食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量：消費者庁）。



資料：総務省人口推計(2022年10月1日)

図2 日本の食品ロスの状況（出典：農林水産省「食品ロスとは」）
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html（2025年4月28日アクセス）



日本の食料問題について、自分にできることを考えてみましょう。



食料品店等では、同じ食品であっても、産地や品種によって違う価格で販売されていることがあります。なぜ違う価格で販売されているのか、その理由を考えてみましょう。

私たちの身近な食とつながりのある職業

社会にある多くの仕事が食と関わっています。直接、食品を扱う仕事のほか、運んだり、包装したりする流通や梱包の仕事、食事をするために必要な食器を作る仕事などもあります。実際に、どのような食に関わる仕事があるのか、その仕事を通してどのように社会に貢献しているのか、考えてみましょう。



食に関わる「仕事」として、どのようなものがあるか挙げてみましょう。また、その「仕事」を通して、どのように実現したい社会を目指せるか考えてみましょう。
次ページからのインタビュー記事も参考にしてみましょう。

◆食に関わる仕事と、その思いに触れてみましょう。

1. 漁師

●職業や活動の概要

漁師の仕事とは、川や海、湖に出て漁をしたり、貝類や海藻類等を獲ったりすることで、日本の食卓を豊かにすることです。四方を海に囲まれたこの国において、歴史ある大切な仕事です。海は共通の財産であり、漁業は、漁業権という許可を国や自治体から取得して行います。近年では、漁師自身による生態系や環境に対する配慮や役割も重要になっています。

●仕事を通じて実現したい社会

食べる事のありがたさや、人と共に生きる事の心強さ、自然の恵みに対する敬意と感謝を感じています。人間として、生きる力と豊かな心を持ったコミュニティを創りたいです。それらを支えていく仕事として、漁師であることに誇りを持ち続けたいと思います。

●工夫していること

漁師の仕事は、小さな技術や経験、知識、あらゆることに対する努力と工夫で成果が大きく変わってきます。他者や身内の仕事から、または、自身の実際の体験から、体の諸機能を研ぎ澄まし学んでいます。今は、情報を得るための現代のツールと先人の積み重ねとを組み合わせることにより、また他産業との関わりからも、漁業を進化させていく事を探求しています。

●困難を感じていること

漁師として生きる上で求められる能力は多岐にわたります。気象を読む事、各種海産物の生態に関する知識、過酷な肉体労働に耐える体力、判断力や道具を扱う技術、そして何よりチームとしての漁師仲間とのコミュニケーションなど、必要とされるものが多いです。

●喜びを感じていること

知識や経験など持てる全てを発揮して、大漁という結果が出たとき、自分の成長を実感することができ、シンプルに嬉しいです。また、自分が獲ってきたものが、縁もゆかりもない人の人生の節目を彩ったり、感謝されたりしていることも嬉しく感じます。

この仕事が、人や社会の幸せに直結すると確信しており、誰かの人生のターニングポイントに影響を与える事が、そのことがたまらなく嬉しいと感じています。



2. 農家（米）

●職業や活動の概要

米農家の仕事は、水田に稲を植え、育ててお米を収穫することです。具体的には、種もみを播き、苗を育てて水田に植え、稲を育てて収穫し、脱穀後に乾燥させて精米します。農業（米作り）は、昔から伝えられてきた歴史のある大切な仕事です。

●仕事を通じて実現したい社会

お米は日本人の主食であるため、何より安全で美味しく作りたと思っています！！また、米の出来高は自然環境等に大きく左右されますが、安心して食べられるよう米の安定供給の実現に向けて品質改良など様々な活動に取り組んでいます。

●工夫していること

お米は生育環境によって味や品質等に違いが出るため、植え方や引水加減等を調整しています。また、同業者同士で様々な情報の共有を行うことにより、品質改善等にも努めています。

●困難を感じていること

米作りは天候など自然環境の影響を大きく受け、毎年、味や品質、取れ高に違いが出てきます。そのため、これまでの経験を踏まえ、状況に応じて対応していくところが非常に難しいところだと思います。

●喜びを感じていること

心を込めて育てたお米を美味しく食べてもらうことが何より喜びを感じる瞬間です！！自然を相手に仕事することは大変ですが、しっかり実った稲を見ると頑張ってよかったなと思います。



3. 管理栄養士（病院）

●職業や活動の概要

病院に勤務する管理栄養士です。入院している患者さんの食事を作って提供しています。どれくらい食べられているかをチェックし、医師・看護師と共に患者さんが栄養不良にならないように管理しています。また、がん、糖尿病など様々な病気で療養中の患者さんや家族に対し、自宅での食事の方法について相談にのっています。

●仕事を通じて実現したい社会

薬だけに頼る医療ではなく、食を通じて、患者さんが元気になれるよう支援し、何歳になっても元気に活動できるよう貢献したいと思います。

●工夫していること

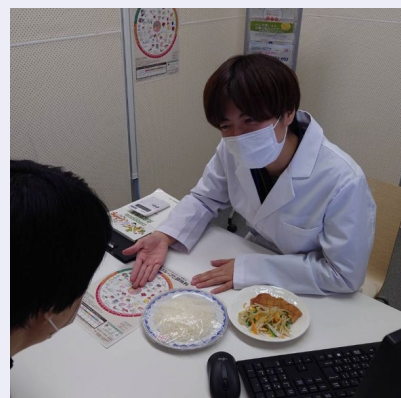
食事を見直すことは、自分でできる1番の治療で予防にもなります。食生活を見直し健康を取り戻すことができれば医療費を減らすことができますし、限られた医療費を重い病気で医療を必要とする患者さんに有効に活用してもらうこともできます。管理栄養士は食生活を見直すことを支援する皆さんのサポーターでありたいと思っています。

●困難を感じていること

口から食べられなくなった患者さんに対し、少しでも栄養がとれるよう、胃に直接液体の栄養食品を入れたりする方法を選択することもあります。自宅では家族の負担にもなり大変です。

●喜びを感じていること

食べ物を美味しく食べながら、治療もできることは、患者さんにとってストレスが少なく、喜びにもなります。食べることで患者さんや家族が元気になり、その笑顔が見られるようになることがとてもうれしく、私たちにとっても励みとなります。



4. 栄養教諭

●職業や活動の概要

学校給食の献立を作成するほか、給食喫食中の教室を訪問して児童生徒に声かけしたり、教科等の授業を行ったり、また、部活動や食物アレルギーなど個別の食に関する相談にのったりしています。

●仕事を通じて実現したい社会

将来、児童生徒が自立したときに、自分の体を大切にして健康やかに過ごせるよう、そして、夢を実現し、活躍してもらえるようにと願っています。

●工夫していること

食材を吟味し、手作りにこだわり、美味しく楽しんで食べてもらえるような献立作成を心がけています。また、生涯にわたって自分の食事を大切にもらえるよう「なぜ?」「どうして?」から「実践してみたい」と思える授業づくりに心がけています。

●困難を感じていること

食べ物があふれて、好きなものを好きなだけ食べることができる時代です。その状況の中、食の知識は理解できても、児童生徒自身が行動に移し、それぞれの課題解決に結び付けることには難しさを感じています。

●喜びを感じていること

離任式で卒業生が「これだけ大きくなれたのは先生のおかげです。」と言いに来てくれました。児童生徒の成長を見られることが何よりの喜びです。



5. 給食調理員

●職業や活動の概要

決められた献立^{こんだて}を基に、厳格な衛生管理を守りつつ、安心安全な給食を調理しています。また、給食時間や食器の返却時などには、直接、児童生徒に声をかけたり、感想を聞いたり、様子を確認したりします。

●仕事を通じて実現したい社会

学校給食を通じて、児童生徒は、食材の生産者や配送する人、献立^{こんだて}を作成する人、調理に携^{たずさ}わる人など、給食に関わる全てのことに感謝する気持ちを持つこと、また、提供する人は、食べる人のことを考えて作業することなどにより、感謝や思いやりの心が溢れる社会になって欲しいです。

●工夫していること

献立^{こんだて}で「一口大」など決まった食材の切り方でも、児童生徒が食べやすい大きさに、苦手なものは比較的小さく^{ひかくてき}、また、揃^{そろ}った大きさになるよう丁寧^{ていねい}に切裁^{せつさい}しています。また、魚は骨まで柔らかくなるまで煮込むなど、苦手な食材にも少しずつチャレンジできるような工夫をしています。

昆布と削り節、煮干しから「出し」をとったり、小麦粉をバターで炒めてからルーを作ったりするなど、手間はかかりますが、手作りで本物の味にこだわっています。

●困難を感じていること

困難とまではいかないですが、毎日、児童生徒の口に入るものを調理しているため、自分自身はもちろんのこと家族の健康管理や調理室の衛生管理には細心の注意を払っています。

●喜びを感じていること

児童生徒から「今日も給食おいしかったよ。」
「いつもありがとうございます。」と声をかけてもらうと、一生懸命調理^{いっしょうけんめい}してきてよかったのと、益々やりがいを感じます。また、「入学当初は食べることのできなかった食材・給食が、卒業までには食べることができ、お代わりまでするようになった」姿を見ると、児童生徒の体の成長はもちろんのこと、心の成長も感じられて嬉しくなります。



6. 調理師（寿司）

●職業や活動の概要

日本食の代表格と言えばお寿司。手の平に程よい量の酢飯^{すめし}を乗せ、その上に生の魚介類などを中心としたネタを重ねて軽くにぎって作ります。飲食業であるため、衛生管理の徹底^{てつてい}や新鮮な魚^{しんせん}をはじめとした素材の一つ一つにこだわってお客様にお寿司を提供しています。

●仕事を通じて実現したい社会

お寿司を通じて魚の美味しさを多くの人に知ってもらい、新鮮な魚^{しんせん}をたくさん食べて元気になってもらいたいと思います。また、味はもちろん見た目の美しさなど日本食の素晴らしさや食文化としての魅力^{みりょく}を多くの方々に伝えたいと考えています。

●工夫していること

魚をはじめお米など地元の食材を使うことで安全・安心、さらには鮮度^{せんど}を保つことにより最高の状態でお客様に提供できるよう工夫しています。料理としてお客様に提供するまでに関わった全ての関係者の思いと、食材として大切な命をいただいていることへの感謝の気持ちを込めてお寿司を握っています。

●困難を感じていること

いつでも安価で美味しいお寿司を提供したいと思いますが、時化^{しけ}等の悪天候による魚の仕入れ状況やお米などの食材高騰^{こうとう}への対応には苦慮^{くりよ}しています。

●喜びを感じていること

飲食店である以上、お客様が、心を込めて作ったお寿司や料理を食べて笑顔になったり、「美味しかった」「また来ます」と言っていたりした時に、この仕事をやって良かったなと思います！！

