



年 組 名 前

# 道新でワークシート

家族で「びっくりドンキー」に来て、「もぐチャレ!!」にチャレンジする A さん(左)。ハンバーグやサラダをきれいに食べました



みなさんは食事を残さずに食べていますか？日本は「食品ロス」と言われて、捨ててしまう食品の量がとても多いです。国の調査では国民1人当たり、年の

家族連れでにぎわう札幌市白石区の「びっくりドンキー」で9月の週末、北白石小4年の

間約38%も無駄にしています。こうした食品ロスを減らそうと、ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」は、子どもが完食しなくなるような取り組みをするなど、工夫をしています。お店に行ってみました。

びっくりドンキー 食品ロス減へ「もぐチャレ!!」

完食すれば子どもにプレゼント

## なま 生ごみ 1店あたり50<sup>千</sup>円からはんげん半減

「びっくりドンキー」のお店に設置している生ごみ処理機(いずれも植村佳弘さん)



Aさんが「もぐチャレ!!」をしていました。「もぐチャレ!!」とは、注文した料理を2回完食すると、次に来店した時にデザートがプレゼントされるサービスです。Aさんはこの日、パインをのせたハンバーグやご飯を残さずきれいに食べました。「おいしかった。デザートがもらえるし、何十回も「もぐチャレ!!」しています」

「びっくりドンキー」は2006年に始めたこの取り組みを昨年4月、全国のお店に広げました。対象は小学生以下で、昨年度は約65万人が挑戦しました。お店を運営する会社アレフ(札幌)の広報、渡辺大介さん(44)は「ハンバーグのお皿に付いたサラダのミニトマトが苦手なお子さんがいます。その人たちが「もぐチャレ!!」

で食べられるようになったとしたら、年間約3%も食べ残しが減るんですよ」と言います。「びっくりドンキー」では、ご飯の小盛り(55円引き)を選ぶようにしたり、サラダやフライドポテトに量が少ないSサイズを加えたりして、お客さんがお店で完食しやすいようにしました。こうした工夫などで、1店あたりの生ごみの量は1日50<sup>千</sup>円から半分ほどに減ったそうです。どうしても出てしまう生ごみは有効利用します。お店に設置している大型処理機で水分を飛ばし、少し発酵させたら、協力農場へ。そこで肥料を作り、畑などにまいてもらいます。アレフには「食」という字から、「食は人を良くする」という考えがあるそうです。渡辺さんは「農家の人たちや、食材を運ぶ人たち、そして私たちはおいしく食べてもらいたいという思いで仕事をしています。その思いが無駄にならないように、お客さんが完食できるように仕組みを考え続けたい」と話します。(上田貴子)

2024年10月26日(土) 朝刊 全道版 別刷「道新こども新聞 まなぶん」 1ページ (記事は再編集しています)

- (1) 日本は、国民一人あたり年間何キロの食品ロスを出していますか。
- (2) びっくりドンキーでは、お客さんが完食できるようにするために「もぐチャレ」以外にどんな工夫をしていますか。
- (3) 食品ロスの問題に向けて、自分ができることを書きましょう。