

2023年4月27日

宮崎市フェニックス自然動物園 × フェニックス・シーガイア・リゾート
**ガーデンビュッフェ「パインテラス」の
 調理時に出る端材レタスと消費されなかったパンを
 動物たちへ提供するプロジェクトを開始**



水鳥コーナー ヨーロッパガチョウ

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下、シーガイア）と宮崎市フェニックス自然動物園（以下、動物園）では、シーガイアが運営するシェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのレストラン ガーデンビュッフェ「パインテラス」で調理の際に出る、レタスなど葉物野菜の端材や消費されなかったパンを動物園に提供し、動物たちの食事として活用する取り組みを行っています。

本取組につきましては、昨年の11月から試験的に実施していましたが、鳥インフルエンザの流行拡大を受け一時中断。2023年4月27日（木）からの再開を機に、本格的に実施されることになりました。

パインテラスでは、ビュッフェのサラダコーナーに並ぶ数種類のレタスについて、外側1~2枚部分は「端材」としてお客様への提供を行っておらず、その量は毎日45リットルのポリ袋2袋分となっていました。



パインテラスのサラダコーナー



チンパンジーの
ケンタ♂

同じくビュッフェで提供される食パンやロールパンなどのパン類についても最終的に消費されない分があり、シーガイアでは“食品ロス削減”の観点から、それらの活用方法について検討を開始。宮崎市フェニックス自然動物園に相談をしたところ、レタスの端材は、水鳥やクジャクなど葉物野菜を好む動物の食事として、食パンやロールパンについてはゾウやチンパンジー・水鳥の食事として、一定の量があれば活用可能と判断いただき、今回の取り組みに繋がりました。今後は根菜類の提供についても検討を進めていくことになっています。

シーガイアでは、サステナビリティビジョン『人も地球も、元気にするリゾートへ』のもと、「製品／サービス」「人」「環境」の3つを重点課題とし、それぞれの目標達成に向けて取り組んでいます。今後も、社内の取り組みにとどまらず、関連する企業や地域の皆さまとの連携を行い、取り組みを進めてまいります。



■プロジェクトメンバーのコメント



宮崎市フェニックス自然動物園
水鳥担当 瀬戸口陽咲さん

毎日一定量の新鮮でみずみずしいレタスやパンを頂き、水鳥たちもたいへん喜んでます。頂いている量が水鳥に与える必要量と一致していることもあり嬉しく思っております。

以前は毎日 16kg ものキャベツや白菜を約 30 分かけて水鳥用にカットしていたこともあり、作業軽減にもつながっています。また、パンはフードプロセッサーでパン粉状にして菓物に振りかけるとより一層喜んで食べています。



宮崎市フェニックス自然動物園
チンパンジー担当 郡 健一郎 副長

チンパンジーは主に植物を食べますが、パンも大好物でたまに給餌すると大喜びします。

健康管理のために給餌量は調整しますが、ご褒美やサプライズとして刺激を与えるためにも給餌します。また、風邪薬など苦手な薬をパンに挟んであげると薬と一緒に食べてくれるのでとても助かっています。

フェニックス・シーガイア・リゾート
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
ガーデンビュッフェ「パインテラス」 齋賀 雄大 料理長

ビュッフェレストランである「パインテラス」では、様々な食品ロス削減の取り組みを行ってまいりましたが、この度、端材レタスとパンを宮崎市フェニックス自然動物園様に活用していただけることに感謝申し上げますと共に、地域の皆様と「人も地球も、元気になる」取り組みを行えること、嬉しく思っています。



宮崎市フェニックス自然動物園
竹田 正人 園長

2015 年に開催された国連サミットで SDGs（持続可能な開発目標）が採択される以前から、動物園は国内外の施設と協力して来園者の皆様に動物の保護と動物を取り巻く環境の保全を訴えてきました。17 の目標にある「15 陸の豊かさを守ろう」、「14 海の豊かさを守ろう」を実践してきたと言えます。今回のフェニックス・シーガイア・リゾート様との食品ロス削減の取り組みは、これらの活動に加えて、まさに「12 つくる責任 つかう責任」と「17 パートナリシップで目標を達成しよう」を実践した形です。今後も可能な限り多くの取り組みを進めていきたいと思っております。

▶シーガイアのサステナビリティ <https://seagaia.co.jp/article/952>

▶宮崎市フェニックス自然動物園 WEB サイト <https://www.miyazaki-city-zoo.jp/>