

## 関西企業として SDGs のさらなる推進へ くら寿司が「大阪・関西万博」へ協賛決定

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会が実施・運営をする「2025 年日本国際博覧会(以下、「大阪・関西万博」)」のテーマ事業への協賛を決定しました。



大阪・関西万博は、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、2025 年 4 月 13 日～10 月 13 日までの期間、大阪・夢洲で開催されます。世界中の国々、国際機関をはじめ、企業や NGO/NPO、市民団体等が、世界中から「いのち輝く未来社会」への取り組みを持ち寄り、SDGs の達成とその先の未来を描き出します。

中でも「テーマ事業」は、大阪・関西万博を象徴・代表するプロジェクトで、各界のトップランナーでもあるテーマ事業プロデューサー8 人が、個性や創造力を遺憾なく発揮し、個々の担当テーマを「シグネチャーパビリオン」で表現します。当社は、プロデューサーのひとりであるアニメーション監督であり、メカニックデザイナーの河森正治さんが担当するテーマ事業「いのちを育む」に、「シルバーパートナー」として協賛いたします。

本テーマ事業のコンセプトは、「宇宙・海洋・大地に宿るあらゆるいのちのつながりを感じ、共に守り育てる」であり、当社が推進する、日本の魚が食べられる環境の永続を目指す「漁業創生の取り組み」における、自然や海洋資源の保全活動の理念と合致していることから、協賛することになりました。また、人間中心ではなく、地球上のすべての命を中心に考えるという考え方においても、当社が創業以来守り続けている、化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料といった四大添加物を全食材から排除し、自然そのものの味わいを大切にする「無添加」を目指す当社の考えとも、つながりを感じております。

今後 3 年をかけ、当社は、河森さんとの共創を通じ、2025 年の万博会場で、「いのちを育む」ということの本質を全世界へ発信することを目指します。

当社はこれまで、IoT や AI を駆使した科学的運営やタッチパネルなどの最新設備をいち早く導入し、回転寿司の進化を先導してきたと自負しております。1970 年の大阪万博で注目を集めた回転寿司に対して、当時の多くの人々が「食の未来」を感じ、全国に普及するきっかけとなりました。55 年を経て進化した回転寿司の最新技術とともに、漁業事業者の皆さんとおこなう漁業創生の取り組みなど、「食の未来を共に守り育ていく」活動を、日本はもちろん世界へ向けて発信してまいります。多くの水産物を扱う飲食インフラの一端を担う当社として、限りある海の資源を大切に、未来のために豊かな海を守るといった SDGs の実現につながる取り組みを今後も推進してまいります。

## ■河森正治(かわもり しょうじ)氏プロフィール

### アニメーション監督、メカニックデザイナー

アニメーション監督、企画、原作、脚本、映像・舞台演出、メカデザイナー等を手がけるビジョンクリエイター。

慶応義塾大学在学中に原作者の一人として携わったTVアニメーション『超時空要塞マクロス』、そしてそこに登場する三段変形メカ、『バルキリー』のデザインも担当し、世界中の若者に日本アニメは“クール”だというインパクトを与えた。劇場作品『超時空要塞マクロス 愛・おぼえていますか』では23歳の若さで監督に抜擢される。



『マクロス』シリーズ以外にも『アクエリオン』シリーズ、宮沢賢治の半自伝的アニメーション『イーハトーヴ幻想 KENJI の春』などの原作、監督を担当。メカニックデザイナーとして、『機動戦士ガンダム 0083 スターダストメモリー』、『攻殻機動隊』、ソニーのエンターテインメントロボット“AIBO”『ERS-220』、日産デュアリス CM メカ『パワード・スーツ デュアリス』、ソニースマートウォッチ『wena』のデザインをするなど幅広く活動。アニメ制作を続けながら、VR、ドーム映像を始めとする新たな映像表現を探索。近年では、ミニチュアテーマパーク『SMALL WORLDS』のクリエイティブオフィサーを務めるほか、国内外での文化的施設や教育現場での講演なども精力的に行っている。

## ■くら寿司の「漁業創生の取り組み」

### ○天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)



子や孫の代まで日本の魚が食べられる未来のため、漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクト。全国110か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。また、市場にあまり出回っていない低利用魚の積極的な活用も進めており、シイラやニザダイなども商品化し販売。貴重な海の資源の活用と魚食文化の推進につなげています。

### ○さかな100%プロジェクト(2018年～)

国産天然魚の寿司ネタにできない部位も全て活用する取り組みで、どうしても商品にできない骨なども魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用しています。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売。仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にもつながります。



### ○天然魚魚育(うおいく)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチの未成魚を、養殖用の生けすですりサイズにまで畜養。限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。

## ○「KURA おさかなファーム株式会社」設立(2021年11月)



漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本初の認証を取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売、そして、人手不足と労働環境改善を目指し、AIやIoTを活用した「スマート養殖」です。

スマート養殖では、外部の生産者の方々へ養殖を委託し、同社が全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。そして、生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」にも取り組みます。

## ■くら寿司の「無添加への取り組み」

くら寿司では創業以来、全ての食材において、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を一切使用していません。それはお客様の健康を最優先したいという、私たちの基本思想です。実現までに長年の歳月と多くの投資、そして不屈の精神があって、四大添加物排除を実現しました。



## ■出張授業「お寿司で学ぶSDGs」



お寿司という身近な題材から、水産業や食をめぐる課題の解決方法を考える授業で「低利用魚の活用」や、ICT(情報通信技術を活用した「製造管理システム」)の導入によるフードロス削減など、実際に当社が行っているSDGsの取り組みを例に、魚やお寿司の模型を使ったお寿司屋さんゲームなどを通して楽しく学ぶことができます。希望のあった全国の小学校を対象に実施しております。