

# 永山食べきりMAP VOL.2

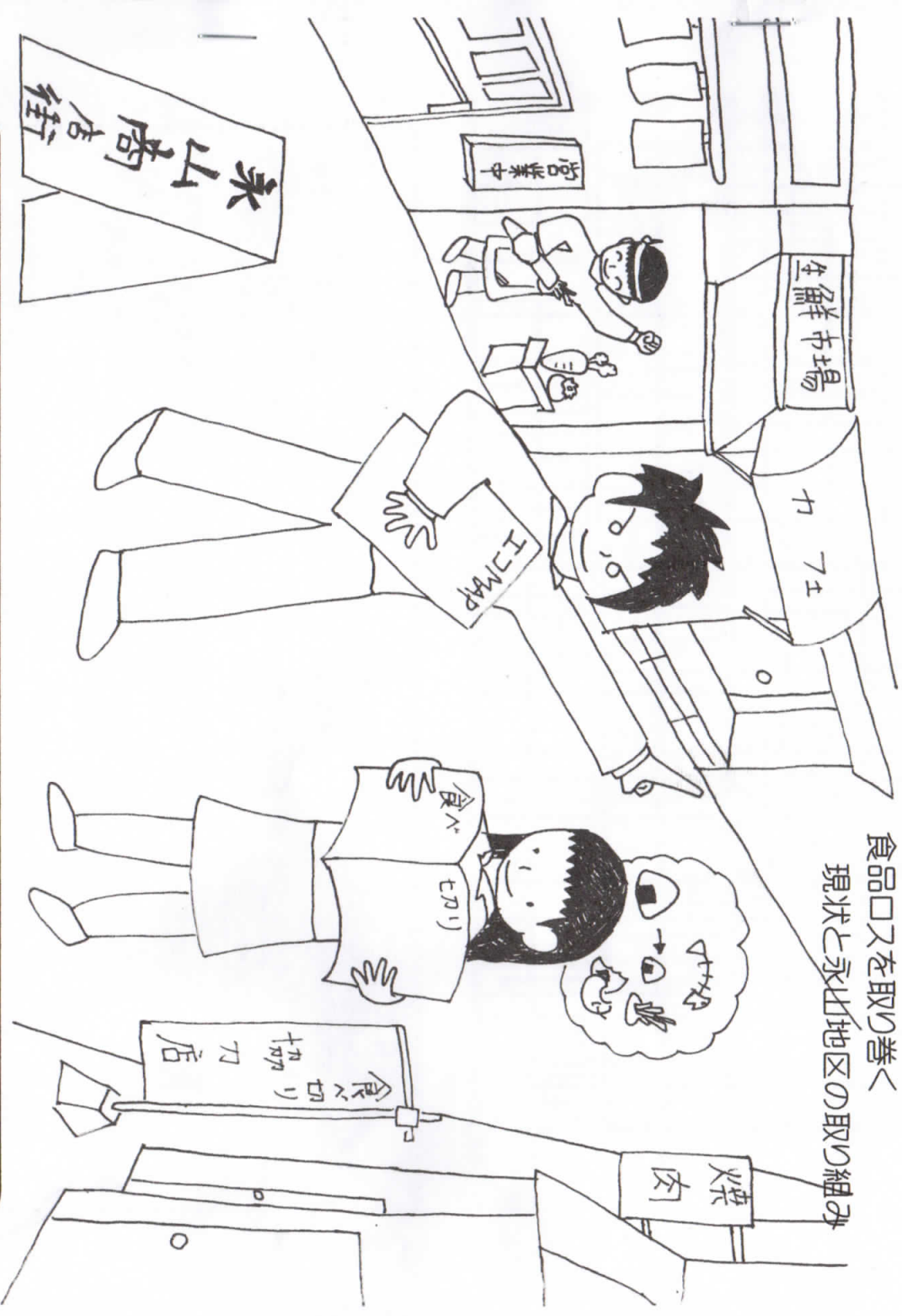
事例研究 45 件

2018

《特集》

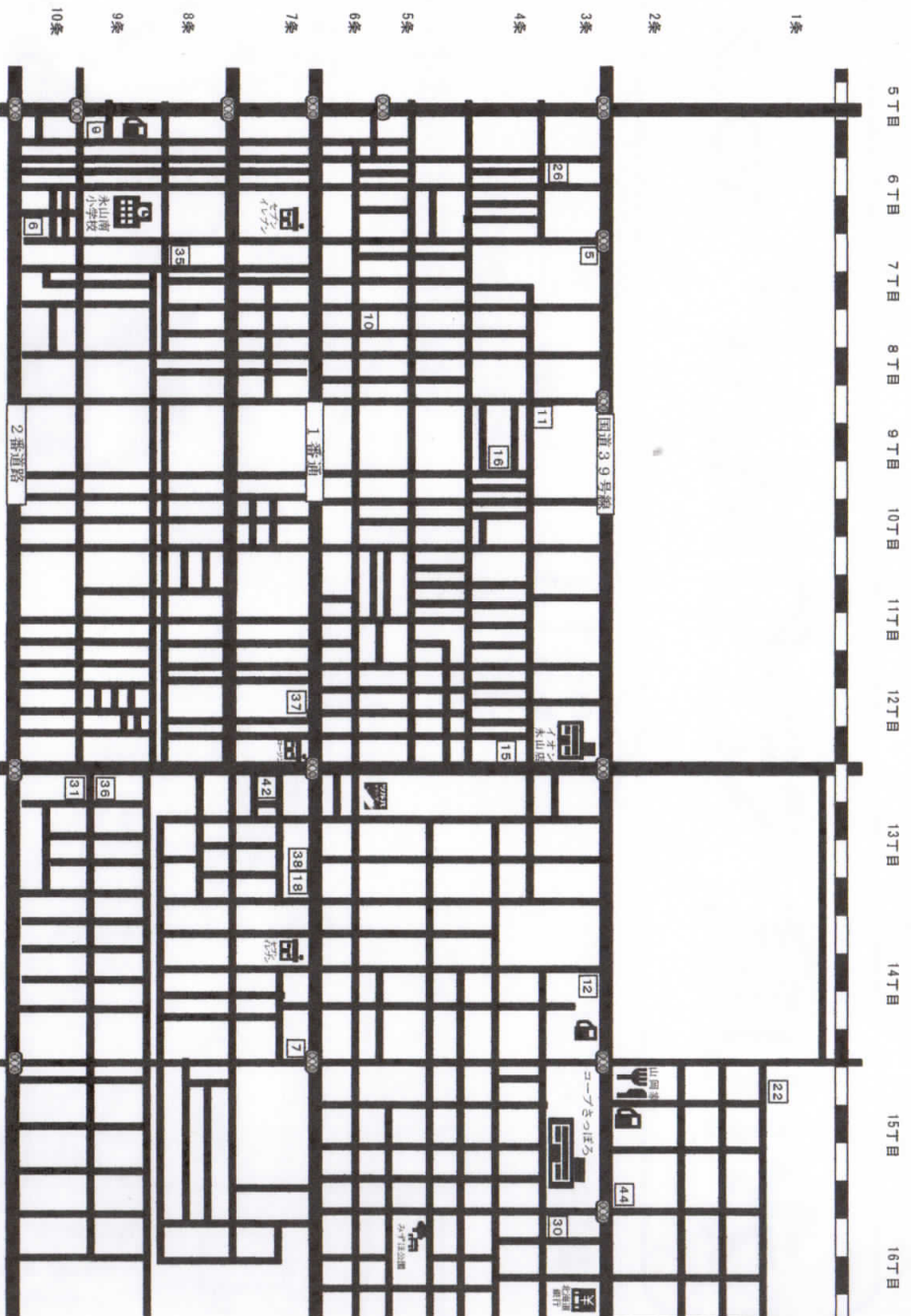
食品ロスを取り巻く

現状と永山地区の取り組み



昨年、初の取り組みとなったこの『永山食べきりMAP』では永山地区の飲食産業 45 店舗に「料理の食べきり」と「食材の使い切り」についての調査を行いました。今回は、統計を元に作成した特集で「食品ロス」研究を紹介しています。日本での食品ロスの発生量など調べ、私たちがいかに食べ物を無駄にしているかを認識させられました。少しでも地域の方々知っていたら幸いです。ぜひマップを手に取りお店に繰り出してみてはいかがでしょうか。

“街の元気”Creator in 永山



## 目次

特集：食品ロスを取り巻く現状と  
永山地区の取り組み

### 店舗一覧

#### ◆定食・食堂◆

- 1) 三幸食堂  
永山 2条 23丁目 1-7
- 2) とんかつのうえずぎ  
永山 2条 20丁目 1-5
- 3) 四季の味 北の家  
永山 3条 19丁目 1-10
- 4) ごはんやさん  
永山 2条 20丁目 1-2
- 5) 地産食堂 ウルエ  
永山 3条 8丁目
- 6) サンドギー食堂  
永山 10条 6丁目 4-7

#### ◆軽食・カフェ◆

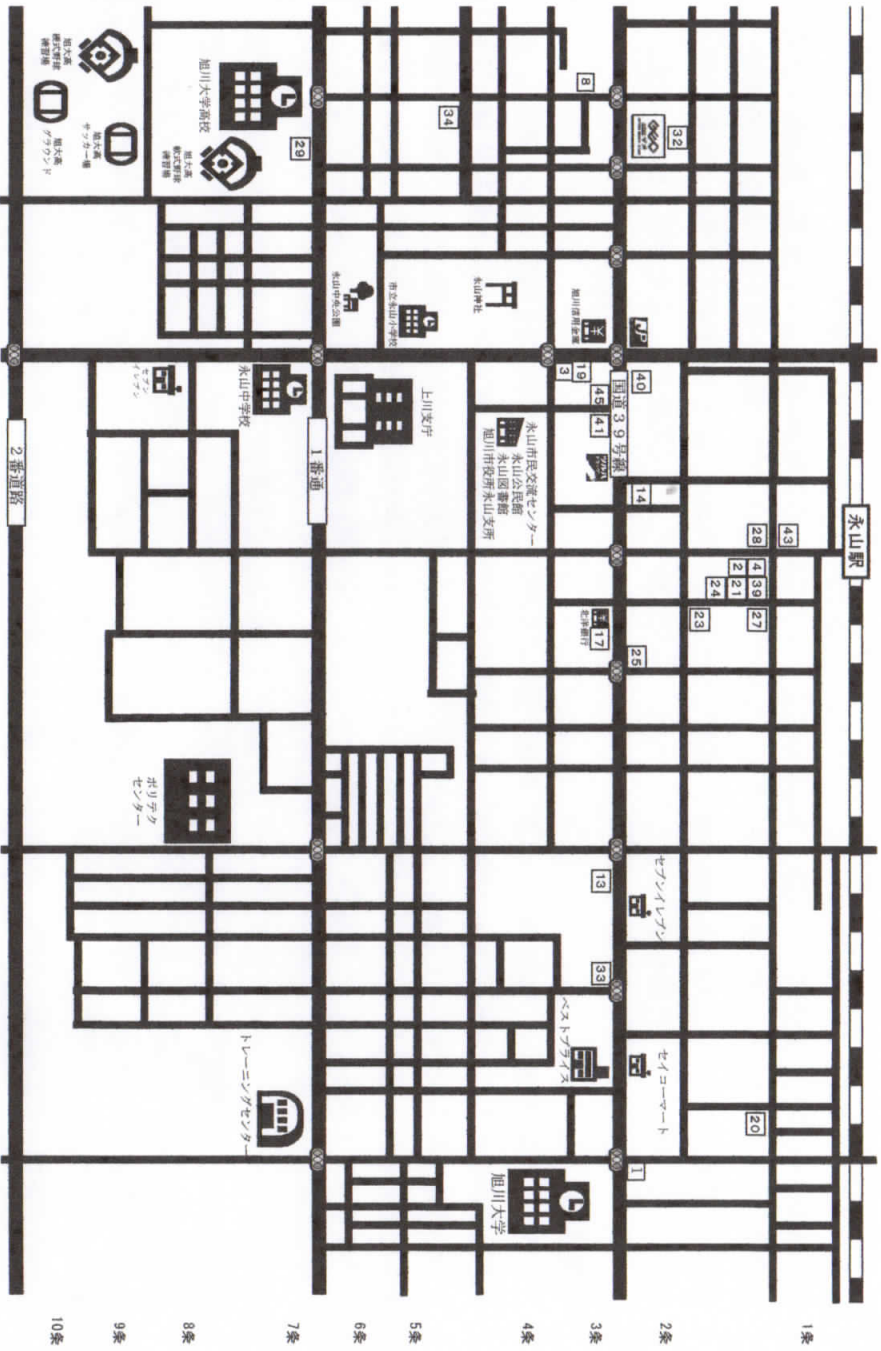
- 7) Ryoken  
永山 7条 14丁目
- 8) カフェ サーシャ  
永山 3条 16丁目 3-6
- 9) Susiee Cooper  
永山 9条 5丁目
- 10) 本場大阪の味 おた兵衛  
永山 6条 9丁目 1-11
- 11) そば処 山乃屋  
永山 3条 14丁目
- 12) そば処 福は内  
永山 3条 21丁目 1-3
- 13) 江戸別そば処 穂の香  
永山 2条 19丁目 3-11
- 14) ラーメン 南龍  
永山 3条 19丁目 1-11
- 15) 永来軒 本店  
永山 4条 12丁目 5-7

#### ◆そば◆

- 16) 食事処 なるみ  
永山 4条 9丁目 2-9
- 17) みそラーメンのよし乃  
永山 3条 20丁目 2-2
- 18) ラーメン・定食・焼肉 あさの  
永山 7条 13丁目 2-6
- 19) ラーメン専門 南龍  
永山 3条 19丁目 1-11
- 20) ラーメン 宴の倶楽部  
永山 2条 22丁目 4-2
- 21) ラーメン・軽食 鈴  
永山 2条 20丁目 1-5
- 22) らーめん ぼにはつ  
永山 1条 15丁目 5-8
- 23) ラーメン とうがらし  
永山 2条 20丁目 2-13

#### ◆ラーメン◆

- 16) 食事処 なるみ  
永山 4条 9丁目 2-9
- 17) みそラーメンのよし乃  
永山 3条 20丁目 2-2
- 18) ラーメン・定食・焼肉 あさの  
永山 7条 13丁目 2-6
- 19) ラーメン専門 南龍  
永山 3条 19丁目 1-11
- 20) ラーメン 宴の倶楽部  
永山 2条 22丁目 4-2
- 21) ラーメン・軽食 鈴  
永山 2条 20丁目 1-5
- 22) らーめん ぼにはつ  
永山 1条 15丁目 5-8
- 23) ラーメン とうがらし  
永山 2条 20丁目 2-13



◆寿司◆

- 24) 輝寿司  
永山 2条 20丁目 1-6
- 25) 寿し 二幸 (永山店)  
永山 2条 20丁目 9-9
- 26) 活菜魚 すし光  
永山 3条 5丁目 3-8

◆居酒屋◆

- 32) 居酒屋 カシ  
永山 2条 16丁目
- 33) 居酒屋 にむおろ  
永山 3条 21丁目 1-8
- 34) 呑み喰い処 楽笑  
永山 5条 16丁目 5-9
- 35) 焼鳥 テイピ  
永山 7条 7丁目 1-13

41) Espoir (エスポワール)

- 42) 焼き鳥 たけやま  
永山 7条 13丁目 9-12

◆ホテル・旅館◆

- 43) ホテル くにさわ館  
永山 1条 19丁目 2-14
- 44) 旅館 花菱  
永山 2条 15丁目 3-11
- 45) ホテルトレンド旭川  
永山 3条 19丁目 1-2

◆焼肉◆

- 27) 焼肉飯店 食道園  
永山 2条 20丁目 2-16
- 28) ホルモン 精香園  
永山 2条 19丁目 2-10
- 29) 備長炭 焼肉永山  
永山 7条 16丁目 3-20

◆焼鳥◆

- 36) 居酒屋 はんなり  
永山 9条 13丁目 1-18
- 37) 飲み喰い処 かつみ家  
永山 7条 11丁目 2-3
- 38) お食事&居酒屋 としちやん  
永山 7条 13丁目 2-4

探訪：永山市民交流センター

- 30) 炭火焼肉 雷炭  
永山 3条 16丁目

- 39) 居酒屋 すなを  
永山 2条 20丁目 1-5

- 31) 塩ホルモン 栗の木  
永山 10条 13丁目 1-1

- 40) 大衆居酒屋 フロツケン酒場  
永山 2条 19丁目 5-15



## 『食べきりMAP』の発行にあたって

この『永山食べきりMAP』は、江口ゼミが発行している『永山商店街MAP』の別冊です。毎年、私たちは地元商店街を訪問し、経営者から実際に学んだ成果をマップにまとめて地域に配布しています。商店街マップに掲載している飲食店に「食べきり」「使いきり」などの「エコ活動」の取り組みを聞き取り調査した情報を、整理して掲載したのが、この『永山食べきりMAP』です。この活動は、身近で行われているエコ活動について知ること、そしてエコ活動を推進すること、および“街の元気づくり”に貢献することを目的としています。

### ◇問題意識

日本の一般家庭を除く「食品関連事業者」が出す食品廃棄物は、平成25年で年間1,927万トン（※1）。食品製造業が最も多く1,594万トン（82.7%）、次いで外食産業が188万トン（9.8%）、食品小売業が124万トン（6.4%）、食品卸売業が21万トン（1.1%）となります。再利用されるのは全体で85%であり、最終廃棄物として処分される量は全279万トンです。外食産業に限れば再利用の実施率は25%と最も低く、最終処分量は147万トンと最大です。外食産業の「料理食べ残し」や「食材使い残し」の削減は大きな課題なのです。農林水産省の推計では、平成25年に「食品関連事業者」が排出した食品廃棄物1,927万トンのうち、食べることができ、いわゆる可食部分は330万トンでした（※2）。この数値は、コンビニで売られるおにぎり1個の約110g（各種平均101～110g）で計算すると、300億個分に当たります。ちなみに「一般家庭」で廃棄される可食部分は302万トンです。これを同じく、おにぎり一個に直すと274億5,455万個分になります。

「食品関連事業者」と「一般家庭」の数値を合計すると、日本全体で年間に、おにぎり574億5,455万個を廃棄していることになります。これを日本の人口1億2千709万4,745人（※3）で割り算すると、0歳児から高齢者まで、国民一人が一年間に、おにぎり452.1個を廃棄している計算になります。さらに一年の日数365で割り算すると1.2となり、私たち日本人は一日に、おにぎり1.2個を食べずに捨てているのです。

※1 「平成25年度食品ロス統計調査」（農林水産省）。※2 「食品ロスの削減とリサイクルの推進」（平成28年；農林水産省）。※3 「食品ロス」とは、この廃棄された可食部分のことをいう。※3 「平成27年国勢調査」。

### ◇マップの構成

『永山商店街MAP』と同様に、創業年、営業時間、定休日、住所、電話番号、席数、駐車場の有無など、お店の基本情報に加え、私たちが独自にまとめたお店の特徴を記事にして掲載しています。

ただし今回の『食べきりマップ』の核になるのは「エコ情報」です。各店が、エコに繋がるどのような取り組みをしているのか、いくつかの観点に分類して、取り組みの有りに○印、無しに×印を付けて整理しています。大きくは、食材の「食べきり」と、エコ箸の利用など「その他」の取り組みに分けて掲載しています。

「年配者で少量を求める人」「アレルギーで食べられない食材がある人」など、料理を残す場面が多かった人がこのマップを利用して、自分に合ったお店を見つけ、それが食品ロスの削減に繋がることが期待しています。

### ◇食べきり協力店スツッカー

江口ゼミナールと永山まちづくり推進協議会は、食品ロスの削減や環境に優しいエコな取り組みを行う事業所に「食べきり協力店」になってもらい、地域のエコを推進したいと考えています。協力店には、消費者にわかるよう「食べきり協力店スツッカー」を貼っていただきます。マップに記載した各店のエコ情報を見て、自分に適したお店を見つけ、消費者の立場でエコに取り組んでもらいたいと思います。協力店は、料理については「量の調節」「持ち帰り」「苦手抜き」「食材使いきり」、他に「エコ箸の利用」「油の再利用」、などのうち2つ以上に取り組みます。



本マップ作成にあたっては、永山地区に所在する、飲食関連48事業所を訪問して聞き取り調査を行いました。その内、エコな取り組みを行っていた45事業所が掲載対象となりました。聞き取り調査に協力してくださいました経営者の皆さまに感謝申し上げます。聞き取り調査の集計結果は特集に掲載しています。

## 特集

### 食品ロスを取り巻く現状と永山地区の取り組み

—食べ物を無駄にしない地域をめざして—

- I. はじめに
- II. 食品ロスを取り巻く現状
  1. 食品廃棄物の年間発生量
  2. おにぎり換算の発生量
  3. 食品廃棄物の最終処分量
  4. 再生利用等の実施率
  5. 再資源化による再利用の用途
  6. 若干の考察
- III. 聞き取り調査：永山地区の取り組み
  1. 料理の食べきり
  2. 食材の使いきり
- IV. おわりに

#### I. はじめに

昨年（2016年）4月、永山まちづくり推進協議会と旭川市環境政策課から、永山地区の飲食産業における食品ロスを低減する事業への協力依頼があった。江口ゼミナールが十数年に渡って、永山を歩き回り『永山商店街MAP』を発行しているのを知ったことである。事業の目的は、永山地区で飲食を提供している事業所における、料理の「食べきり」と食材の「使いきり」の現状を調査し把握すること、および環境保全の観点から、食べきりと使いきりをさらに推進するよう働きかけていくことである。

私たちはその申し出を受託して、ゼミの恒例事業となっている、この『永山商店街MAP』の発行と同時に、別冊の「エコマップ」として『永山食べきりMAP』を発行することになった。

本特集は、事業所へ聞き取り調査に入る前の予備知識を得るために、公的統計を基に調べた日本の食品ロスの現状を整理して報告する。加えて、私たちが永山地区の飲食を提供する事業所を訪問して知り得た、料理の「食べきり」と食材の「使いきり」への取り組みの現状も報告する。なお、訪問調査の対象は『永山商店街MAP』へ協力していただいている事業所とした。

#### II. 食品ロスを取り巻く現状

平成12年に「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（通称：食品リサイクル法）が策定され、食品産業における食品廃棄物の発生抑制や減量化、および食品廃棄物の再生利用等の促進が図られた。さらに平成19年に同法の改正がなされ、食品廃棄物等の年間発生量が一定規模（100トン）以上の食品関連事業者（多量発生事業者）に対して、食品廃棄物等の発生量と再生利用等の状況を定期的に報告することが義務づけられた。次第に食品廃棄物の発生に関わる問題意識は高まっている。

##### 1. 食品廃棄物の年間発生量

こうした政策的な動きが功を奏しているのか、近年の日本における食品廃棄物の年間発生量は表II-1のように、おおむね減少傾向にあるといえる。上記のように、多量発生事業者の状況報告が義務化されて以降の平成20年度からの6年間を見ると、食品廃棄物の発生量は食品産業全体の括りでは減少傾向にあるといえる。各産業別でも、波はあるものの減少傾向にある。

表Ⅱ-1 食品廃棄物の年間発生量(単位：千t)

	食品産業全体	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
平成20年度	23,153	18,613	261	1,309	2,971
平成21年度	22,718	18,449	250	1,348	2,672
平成22年度	20,860	17,152	223	1,192	2,292
平成23年度	19,955	16,582	222	1,275	1,876
平成24年度	19,163	15,804	219	1,224	1,916
平成25年度	19,270	15,936	210	1,239	1,884

※「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省)より作成

これら各産業の関係性でいうと、食品は、一般的に「食品製造業」→「食品卸売業」→「食品小売業」

→「外食産業」の順に流れていく。最も多く食品廃棄物を排出しているのは、一番川上に位置する食品製造業である。次いで一番川下の外食産業、そして食品小売業、食品卸売業の順になる。これは平成20年度から同25年度まで不動である。廃棄されるのは、製造業では製品化で未利用の原材料、卸売・小売では商品の売れ残り、外食産業では未利用の食材や食べ残し、ということになる。

食品廃棄物のうち、食べることができる分、いわゆる「可食部分」のことを「食品ロス」という。農林水産省は、平成25年度の食品廃棄物の年間発生量(1,927万トン)を基に、その可食部分、すなわち食品ロスを試算している<sup>(1)</sup>。それによると、食品製造業の食品ロスは142万トン(食品廃棄物1,593万トン中)、食品卸売業12万トン(同21万トン中)、食品小売業59万トン(同123万トン中)、外食産業117万トン(188万トン中)、食品産業全体では330万トン(同1,927万トン中)となる。この数値に「一般家庭」の食品ロスも加えると、日本の食品ロスは膨大な量に上ると考えられる。

注

(1)農林水産省「食品ロスの削減とリサイクルの推進」平成28年

## 2. おにぎり換算の発生量

農林水産省の推計で、平成25年に「食品関連事業者」が排出した食品廃棄物の合計1,927万トンのうち、食べることができる、いわゆる可食部分は330万トンであった<sup>(1)</sup>。この数値は、コンビニで売られるおにぎり1個の約110g(各種平均101~110g)で計算すると、300億個分に当たる。また同省は「一般家庭」で廃棄される可食部分も推計しているが、それは302万トンになっている。これを同じく、おにぎり一個の重さで換算すると274億5,455万個分になる。

「食品関連事業者」(事業系)と「一般家庭」(家庭系)の数値を合計すると、日本全体で年間に、おにぎり574億5,455万個を廃棄していることになる。これを日本の人口1億2千709万4,745人<sup>(2)</sup>で割り算すると、0歳児から高齢者まで、全ての国民一人が一年間に、おにぎり452.1個を食することなく廃棄している計算になる。さらに一年の日数365で割り算すると1.2となり、私たち日本人は全員が一日に、おにぎり1.2個を食べずに捨てていることになる。

食べるべきなのに捨てられる「食品ロス」。日本の食品ロスは、事業系と家庭系を合わせると年間約632万トンである。世界全体の食料援助量は、平成26年では年間約320万トンなので<sup>(3)</sup>、日本はその約2倍の量を食べることなく捨てている。その一部は、肥料や飼料、その他の用途で再利用されているが、日本で大量の食品廃棄物および食品ロスが発生していることは否定できない。

注

(1)農林水産省「食品ロスの削減とリサイクルの推進」平成28年

(2)総務省統計局「平成27年 国勢調査」

(3)農林水産省「前掲資料」

### 3. 食品廃棄物の最終処分量

食品関連事業者の食品廃棄物は主に、食品製造業では「加工残渣」、食品卸売業や食品小売業では「売れ残り・食品廃棄」、外食産業では「調理くず・食べ残り・食品廃棄」として発生する。平成12年の「食品リサイクル法」の制定によって、発生した食品廃棄物の再生利用は一定の成果を上げた<sup>(1)</sup>。さらに同法の平成19年改正でさらなる推進が目指されている。食品廃棄物の再生利用が進めば、廃棄物の最終処分量は減少することになる。近年の動向は表II-2のようになっている。

表II-2 廃棄物としての処分量 (単位：千t)

	食品産業全体	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
平成20年度	4,415	896	113	860	2,546
平成21年度	4,091	816	108	901	2,265
平成22年度	3,550	674	106	797	1,973
平成23年度	2,956	548	95	822	1,491
平成24年度	2,833	474	89	760	1,511
平成25年度	2,791	464	88	765	1,474

※ 「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省)より作成

食品廃棄物としての最終処分量が、平成21年度以降で最も多いのは外食産業である。次いで、食品小売業、食品製造業、そして食品卸売業の順になる。最終消費者に近い、外食産業と食品小売業の処分量が大きい。平成20年度は食品製造業の処分量は、食品小売業を上回っていたが、その後大きく減少して逆転した。平成20年からの6年間、食品製造業における処分量の減少率は高い。

最終処分量は食品産業全体で減少傾向にある。食品産業全体の減少率は36.8%である(平成20年度441万5千トン→平成25年度279万1千トン)。産業別で減少率が最も高いのは食品製造業48.2%(同896→464)、次いで外食産業42.1%(同2,546→1,474)、食品卸売業22.1%(同113→88)、そして食品小売業11.0%(同860→765)の順になる。日本における食品関連事業者における食品廃棄物の最終処分量は、程度の差はあるものの減少しており、それは好ましい傾向にあるといえる。

#### 注

(1) 農林水産省/財)食品産業センターパンフレット「食品リサイクル法 平成20年度版」

### 4. 再生利用等の実施率

食品廃棄物の最終処分量は減少傾向にある。そのことは、発生する廃棄物の量が減少するか、発生した廃棄物の再利用の量が増加するか、あるいはその双方だということになる。食品廃棄物の発生量は減少傾向にあることを確認したので(表II-1)、ここでは食品廃棄物の再利用について吟味したい。

農林水産省の「食品循環資源の再利用等実態調査報告」では、食品廃棄物の「再利用等実施率」を毎年算出している。表II-3は、平成20年からの食品廃棄物の再生利用等実施率を抽出して時系列で示したものである。なお再利用等実施率は、「食品リサイクル法」が改正された平成19年を基準年とする「発生抑制量」や、また廃棄物発電や熱利用システムへ投入後の「残渣(灰分)率」、さらに脱水・乾燥等で「減量した量」を加味した概念であり、統一された特定の計算式で算出される。

つまり厳密に言うと、単純に食品廃棄物の発生量から処分量を引いた数値(＝最終処分しなかった食品廃棄物の量)を、食品廃棄物の発生量で除した数値が「再利用実施率」ではない。けれども再利用実施率は、総食品廃棄物における再生利用された食品廃棄物の割合であることは間違いないため、この数値が大きいことは、食品やその原材料が無駄に廃棄されていないことを意味している。

表Ⅱ-3 食品廃棄物の再生利用等実施率 (単位：%)

	食品産業全体	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
平成20年度	79	93	59	37	13
平成21年度	81	93	58	36	16
平成22年度	82	94	53	37	17
平成23年度	84	95	57	41	23
平成24年度	85	95	58	45	24
平成25年度	85	95	58	45	25

※「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省)より作成

近年の再生利用等実施率は、食品産業全体では約85%である。産業別に見ると、食品製造業が最も高く、次いで食品卸売業、食品小売業、そして外食産業の順になる。この順位は平成20年度から変わっていない。直近の食品製造業は95%という極めて高い数値である。廃棄物の発生量も多いが(表Ⅱ-1参照)、再利用率も高い。最も低いのは外食産業の25%で、多量の食品が無駄になっている。

#### 5. 再資源化による再利用の用途

平成25年度に発生した食品廃棄物は食品産業全体で1,927万トンであった(表Ⅱ-1参照)。その再利用あるいは最終処分の内訳は以下のようなになる(合計は四捨五入で算出)。

- ①食品リサイクル法で規定された再生利用への実施量 1,335万5千トン
- ②廃棄物発電や熱利用システムへの実施量(熱回収) 44万5千トン
- ③脱水・乾燥等により減量した量 219万7千トン → 合計1,927万トン
- ④食品リサイクル法で規定された用途以外への再生実施量 48万1千トン
- ⑤最終処分量 279万1千トン

では、食品廃棄物はどのように再利用されるのか。表Ⅱ-4は、平成25年度における食品廃棄物の再資源化の現状を整理したものである。「食品リサイクル法」で規定された用途へ向けた再資源化の実施量は、食品産業全体で見ると1,335万5千トンとなり、全実施量(1,383万6千トン)の96.5%を占めている。食品リサイクル法で規定された用途以外への実施量は48万1千トンで同3.5%となる。

表Ⅱ-4 平成25年度 再資源化による再生利用の用途

区分	計	食品リサイクル法で規定している用途への実施量(千t)						その他	
		小計	肥料	飼料	メタン	油脂及び油脂製品	炭化製品		エタノール
食品産業計	13,836	13,355	2,487	9,751	596	467	47	7	481
食品製造業	12,910	12,459	2,174	9,426	568	285	37	6	414
食品卸売業	112	96	46	25	3	21	0	-	16
食品小売業	467	447	154	194	17	82	6	0	14
外食産業	348	306	113	107	7	79	4	0	38

※その他は食品リサイクル法で規定する用途以外への実施量  
※農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」より作成

用途別の再資源化の実施量を食品産業全体で見ると、飼料へと再資源化する実施量(9,751)が最も多く70.5%を占め(母数13,836)、次いで肥料18.0%(同)、メタン4.3%(同)の順になる。

産業別に見ると、食品製造業では飼料への再資源化が多い。食品製造業の実施量1,291万トンは、全体の93.3%(母数13,836)で突出しているため、これが食品産業全体の傾向を左右している。食品卸売業では肥料、食品小売業では飼料、外食産業では肥料への再資源化が多い。産業全体および産業別で



側の取り組みがなされているかを尋ねた。その内容を整理すると以下のようになる。

■主食（ご飯）の減量→40事業所（88.9%）、回答数 45

食べ残さずにすむように、食べ切れないと感じた場合、注文時に、ご飯の量を減らすことができるか尋ねた。減量可が40事業所、減量不可が4事業所であった。

■主食（麺）の減量→17事業所（100%）回答数 17

食べ残さずにすむように、ラーメンやそばの麺の量を減らすことができるか尋ねた。調査対象の中で麺類を提供している事業所が17あり、すべてが減量可であった。

■食材の苦手抜き→26事業所（57.8%）回答数 45

アレルギーやその他の理由で、食べられない食材がある場合、それを除いてもらえるか、または食材変更ができるかを尋ねた。分離や変更が可能であるなら対処するとの回答は26事業所であった。

■副食（おかず）の減量→22事業所（48.9%）回答数 45

主菜あるいは副菜など、おかずの量を減らすことができるか尋ねた。対処が可能な副食であるなら減量できるという回答が22事業所であった。

■食べ残し低減の声かけ→13事業所（28.9%）回答数 45

たとえば、事前に料理の量についての了解を得る、あるいは料理が残っている場合に持ち帰りを勧めするなど、廃棄を防ぐように積極的な声かけを行っているか尋ねた。13事業所が行っていた。

■持ち帰り→34事業所（75.6%）回答数 45

食べ切れなかった料理を持ち帰るかどうか尋ねた。34事業所で可能であった。

## 2. 食材の使いきり

料理に用いる食材も余れば食品ロスとなる。食材を無駄にしないような使いきり、あるいは端材や切りくずなどの有効活用や再資源化についての取り組み状況を尋ねた。

■余った食材の活用→20事業所（44.4%）回答数 45

食材が余った際の活用法については20事業所から、無駄にしない工夫の内容が聞けた。ただし、その内容に言及しなかった事業所でも、無意識のうちに無駄の削減に取り組んでいる可能性はある。

\*従業員のまかない用として使う→6事業所

\*自家用（スーズ、ハンバーグ等）に使う→4事業所

\*店舗用のお通し、カレー、スーズの素材として使う→3事業所

\*野菜は芯や切れ端までしっかり工夫して使う→3事業所

\*他の料理に活用したり、小さい具材も組み合わせたりして使う→2事業所

\*畑の肥料として活用する→2事業所

■食用油の再資源化→24事業所（53.3%）回答数 45

唐揚げやフライ、天ぷら等の調理に用いた食用油の再資源化について尋ねた。ただし食用油は、主たる料理や来店者数の違いによって使う量の差が大きいため、一括りに論じることにはできない。何らかの方法で、再資源化を図っているかと思えるのは24事業所であった。なお食用油の場合、他者による回収や、他者への提供は再資源化を企図しているものと区分している。以下のような。

\*専門の回収業者に渡している→全22事業所（46.7%）。内訳は、車の燃料化→3事業所（6.7%）、

石鹸・洗剤化3事業所（6.7%）、一般燃料化→2事業所（4.4%）、用途不明→14事業所（31.1%）

\*町内会の回収に出している→1事業所（2.2%）

\*知り合いに提供している→1事業所（2.2%）

も、飼料と肥料への再資源化の実施がほとんどを占め、他の用途への実施は少数にとどまっている。

## 6. 若干の考察

以上、食品産業における食品廃棄物に関わる現状を概観してきた。いま私たちが取り組んでいる永山まちづくり推進協議会との共同プロジェクトは、「食べ物を無駄にしないまちづくり」である。すなわち、永山地区における「食品ロス」の低減で、永山をエコな地域にすることを目指している。焦点を当てるのは食品産業のなかでも、とりわけ外食産業である。ここで同産業について整理してみたい。

食品廃棄物を最も多く発生させているのは食品製造業であり、それに次ぐのが外食産業であった(表II-1)。ただし食品製造業は再生利用等が進んでおり、その実施率は直近の平成25年度で95%に上っている(表II-3)。一方の外食産業は25%にすぎない(表II-3)。つまり、外食産業は食品廃棄物の発生量が多いにも関わらず再生利用が進んでいない、「エコ度」の低い産業ということになる。

具体的にみると、平成25年度の食品製造業は、食品廃棄物の発生量は1,593万6千トン(表II-1)と桁違いに多いが、処分量は46万4千トンに過ぎず(表II-2)、処分率は2.9%である。一方、外食産業は食品廃棄物の発生188万4千トン(表II-1)のうち、処分量は最大の147万4千トン(表II-2)で、処分率78.2%である。すなわち、食品製造業では発生した食品廃棄物の多くが再利用され、3%弱が最終処分されるに過ぎない。他方、外食産業では多くが再利用されず、80%弱が最終処分されている。

このように考えると、外食産業はエコ度の観点からいうと、発展途上産業なのである。その産業的性格上、食品廃棄物に占める可食部分、いわゆる「食品ロス」の割合も高い(II章1節参照)。私たちに最も身近な存在でもあるために、外食産業における食品ロスの削減は重要な課題だといえる。江口ゼミナールは「エコな地域」を目指すために、食材と料理を無駄にしない、すなわち料理の「食べきり」と食材の「使いきり」を、誰でも身近にできるエコ活動として促進していきたいと考えている。

## III. 聞き取り調査：永山地区の取り組み

食品ロスの観点から見た場合、外食産業は他の食品産業と比較して、食品ロスの発生度合いが高く、またその量も大きいことが確認できた。今回のゼミナール活動では、永山まちづくり推進協議会の申し出により、期せずして永山地区の飲食産業に着目することになったが、それが当を得ているのも公的統計による分析作業で確認できた。その上で、私たちは永山地区への実態調査を試みた。永山地区の事業所を訪問して知り得た、エコへの取り組み状況を報告したい。なお調査概要は以下のようなになる。

### 【調査概要】

- ①目的：永山地区の外食産業が食品ロス低減のために、どのような取り組みをしているのかを知る。
- ②方法：『永山商店街MAP』に掲載している飲食産業の全48事業所を個別訪問しての聞き取り調査。
- ③時期：2016年12月から2017年3月まで(4ヶ月)。
- ④対象：『永山商店街MAP』に掲載済みで食品ロス低減へ、少しでも取り組んでいる飲食事業所。
- ⑤内容：「料理の食べきり」「食材の使いきり」の2項目についての取り組み内容を質す。
- ⑥回答数：飲食産業の48事業所を全数訪問して、分析対象となる事業所数は45事業所となった。

### 1. 料理の食べきり

飲食企業の食品ロスで多くを占めるのが料理の食べ残しである。食べ残しが発生しないような、企業

■生ゴミの再資源化→5事業所 (11.1%)

生ゴミの再資源化について尋ねた。これも事業所によりゴミの質や量が異なるため、一括りに論ずることはできないが、再資源化を図っていると分類できる回答は5事業所のみであった。ほとんどは事業ゴミとして業者の回収に任せている。回収業者による再資源化がなされているかも知れないが、今回はその調査には至らず、業者回収のケースは再資源化に区分していない。以下のようなになる。

\*自家製の肥料・堆肥化→5事業所 (11.1%)

■エコ箸の採用→12事業所 (26.7%)

エコ箸とは、洗って何度も繰り返し使う箸のことをいう。割り箸はエコ箸の対極にある。割り箸は使い捨てのため、森林資源の浪費に当たり環境を破壊しているとの見方ができる。ただし割り箸であっても、自然を保全するための間伐材を用いた場合は、環境に優しいと指摘する論者もいる。他方、エコ箸の場合でも、箸を洗った洗剤やその排水が自然環境の悪化に繋がるのは否めない。一概に割り箸が悪くて、エコ箸が良いとはいえないことになる。永山地区では、エコ箸の使用は12事業所にとどまった。

IV. おわりに

今回、永山まちづくり推進協議会からの共同プロジェクトの申し出により、食品ロスについて調べ考える機会を得た。日頃、私たちは何も考えることなく食べ物を口にし、また少なからぬ時に、口に合わない、お腹いっぱい、賞味期限が切れた、などの理由で無造作に捨てている。改めて統計数値を分析してみると、日本では膨大な量の食品廃棄物が発生していること、そこには世界の食料援助の約2倍に上る量の食品ロス(食べられるのに捨てている食品)が含まれていることを知った。

あるテレビ番組で、ツンドラの遊牧民のドキュメンタリーを見た。彼らは、家族みんなでトナカイの肉を食する際に、皮や骨、内臓や血の一滴に至るまで、寸分も無駄にすることはなかった。感謝の折りを捧げて喜んでいただいていた。彼らにとって食べ物は、家族の命の大切な糧であり、畏敬の対象でもあることが感じ取れた。私たちも今一度、食べ物を粗末にしない気持ち強く抱くべきだと思う。

私たちが飲食関連の事業所を訪ね、料理の「食べきり」や食材の「使いきり」について知り得た情報は、別冊『永山食べきりMAP』にまとめている。料理の量を減らせる、食べられない食材に配慮してくれる、持ち帰りできる、といった食べきりへの対応がわかるようになっていく。これまで、食べる量や食材の不一致などの理由で外食を控えていた方も、自分に合うお店が見つかることを期待したい。

加えて食品ロスの低減に協力していただけるお店には、旭川のゆるキャラである、あさっぴーがモデルになった「食べきり協力店ステッカー」を貼らせてもらう予定である。「食べ切れる」素敵なお店が見つかり、外食の機会が増えたならば、望外の喜びになる。最後になるが、私たちの訪問取材をお受けいただいた事業主の皆さまに感謝の念を記して本特集を終える。「ありがとうございました」。

《執筆者》

3年生 川崎隼斗、齋藤晶仁  
2年生 瓶子遼太、松井健

《調査者》

3年生 今村勇斗、川崎隼斗、齋藤晶仁  
2年生 瓶子遼太、松井健、奥齊雅葉  
1年生 井上雄大、岩井柊弥、臼谷健、堀川太雅  
《責任監修》 経済学部教授 江口尚文

# 本書の見方

## エコ情報の「O」印の説明

ご飯・麺の量：主食の量を少なくできる  
 おかずの量：主菜や副菜の量を少なくできる  
 苦手抜き：食べられない食材を抜くことができる  
 持ち帰り：お持ち帰りの容器を用意している  
 ※お気配に添わぬください。お持ち帰りの容器は別料金の場合があります  
 食材使いきり：切れ端の利用など食材を捨てない  
 油再資源化：別用途への再利用など食用油を捨てない  
 エコばし：使わずに捨てる使用していない

### 15) 永来軒

**お店の基本情報**  
 店名の下に示す各カテゴリー内の掲載順は、創業年が古い順に並んでいます。

**お店の紹介**  
 江口ゼミ生が実際にお店に訪問し食べて、聞いたお話をまとめた記事です。

創業 1969年	営業時間 11:00~19:30	住所 永山4条12丁目5-7	電話番号 0166-48-7445	定休日 月曜日
駐車場 24席	駐車場 9台	<b>エコ情報</b> ご飯・麺の量： <input type="radio"/> ○ 苦手抜き： <input type="radio"/> × 持ち帰り： <input type="radio"/> ○ 食材使いきり： <input type="radio"/> ○ 油再資源化： <input type="radio"/> × その他 エコばし： <input type="radio"/> ×		
永山に嫁ぎそばを継ぐ「たいさく」です。創業は1969年、永山に所在するラーメン店では最古参です。お店にはある約7種類の麺、創業の店と店舗の派生は、長年に渡って継承で受け継がれてきた麺種とあります。そば類は、三代目専務の「もやしラーメン（縮刷）」です。豚骨と野菜で煮出すラーメンは、練粉の旨みに生薬とにんにくが、180℃に香るあーさりした味入れ、普通ラーメンとは、もやしのみが特徴です。				

## 2) とんかつのうえすぎ

### 《食堂》

創業 1973年  
 営業時間 11:30~13:30 17:30~19:30  
 定休日 水曜日  
 住所 永山2条20丁目1-5  
 電話番号 0166-48-1271  
 席数 17席  
 駐車場 屯田街共同駐車場使用可

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量： ○ おかずの量： ○  
 苦手抜き： ○ 持ち帰り： ×  
 使いきり 食材使いきり： × 油再資源化： ×  
 その他 エコばし： ×

長年作り続けるジュシーなとんかつは絶品です。こういうお店が近くにあると、地域が素敵に感じます。定番のとんかつ定食やカツ丼から、チキンカツ、エビフライなども含めると、実に多くのメニューがあります。お子様にはボーケチャップ、ハンバーグといったメニューがお勧めです。炭が点いたまま鉄板が運ばれてくるので子供たちに大人気です。肉鍋、湯どうぶも5人前から用意できます。寒い冬にはピツタリです。

## 1) 三幸食堂

### 《食堂》

創業 1965年  
 営業時間 10:00~18:00  
 住所 永山2条23丁目1-17  
 定休日 金曜日  
 電話番号 0166-48-1432  
 席数 24席  
 駐車場 10台

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量： ○ おかずの量： ×  
 苦手抜き： ○ 持ち帰り： ×  
 使いきり 食材使いきり： ○ 油再資源化： ×  
 その他 エコばし： ×

「栄養満点」のえびフライ定食・肉定食。「ボリュームアップ」のハンバーグライス・ポークチャップ。「具がたくさん」のチャーハン・カレーライス。「自家製ソース」の各種ラーメン・そば・うどん。このように、料理の特徴も表記したメニューが24種類並んでいます。お年寄りから学生まで、昼ごはん・晩ごはんを食べに來ています。また、メニューにはお弁当もあり、ワンターが歩いて行ける範囲で出前もできます。

## 3) 四季の味 北の家 (きたのや)

### 《食堂・居酒屋》

創業 1983年  
 営業時間 11:30~14:00 17:00~21:00  
 定休日 第2・4日曜日  
 住所 永山3条19丁目1-10  
 電話番号 0166-48-8495  
 席数 25席  
 駐車場 2台

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量： ○ おかずの量： ○  
 苦手抜き： ○ 持ち帰り： ○  
 使いきり 食材使いきり： × 油再資源化： ○  
 その他 エコばし： ○

お昼には、定番のとんかつ定食など6種類の定食と、カツ丼・豚井など丼物でお腹を満たせます。夜は、50種類以上の豊富な一品料理を食べながら、お酒を飲んでお食事できます。小上がり席は、ゆったりとくつろげる空間です。店内に飾られている小皿や湯のみなどの陶芸品は、全て奥さんの手作りです。自慢の作品を鑑賞しましょう。カウンターに座って食べると、店主や奥様との会話の味わい深さも当店の魅力になる。

## 4) ごはんやさん

### 《食堂》

創業 2001年  
営業時間 11:30~13:30  
定休日 日曜日・祝日  
住所 永山2条20丁目1-2  
電話 0166-47-8804  
席数 17席  
駐車場 屯田街共同駐車場使用可

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
その他 エコばし:×

フライ、塩サバ、サンマ、鮭、から揚げ、チキンカツ、とんかつ、しょうが焼き、手づくり餃子、キーマカレー、チキンナンパンと11種類のなかから、おかずを1つ選んで、定食は全て700円。ご飯のおかわり自由で、ガッツリ食べたい人に人気です。昼食というよりも、お昼ごはんという表現のほうがしっくりきます。また食後のコーヒーは150円とお得です。当店の目印は、入り口に立つ可愛いハローキティの人形です。

## 5) 地産食堂 ウルエ

### 《食堂》

創業 2010年  
営業時間 11:00~15:00 17:00~20:00  
定休日 月曜日  
住所 永山3条8丁目  
電話 0166-47-6565  
席数 39席  
駐車場 15台

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
苦手抜き:× 持ち帰り:○  
使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
その他 エコばし:○

当店はセレクトショップ「ウルエ北海道」の一事業部門です。同ショップには北海道産食材に関わる健康や食文化などの知識を持つフーズバイスターが在籍しています。食堂・ウルエの仕入れはバイスターが厳選した質の良い道内産にこだわります。お勧めは「フリフリした帆立に甘めのタレが絡んだ、「猿払産ホタテの帆立丼」。食後には、サービスの飲み物（お茶かコーヒー）と一緒に、オリジナルデザートを味わってください。

## 6) サンドギー食堂

### 《食堂》

創業 2014年  
営業時間 11:00~14:30  
定休日 土曜日・日曜日・祝日  
住所 永山10条6丁目4-7  
電話 0166-73-5765  
席数 26席  
駐車場 5台

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
その他 エコばし:×

お昼どきの「安くてがつつり」系の食堂です。ラーメン・丼物・定食など44種メニューに加え、ボリューム満点な5種類のセットがあります。セットの平均価格は750円で、安くて量を求める人にお勧めです。本来は下宿屋さんですが、2014年からお昼だけの営業を始めました。食堂に入る時に「おじやます」[「ただいま」と口にするお客も多いそうです。食後に「たらい」と並ぶ漫画を読んでごす昼休みもよいものです。

## 7) Ryokken (りよっけん)

### 《カフェ&レストラン》

創業 1960年(2000年にカフェを現地移転)  
営業時間 10:00~20:00  
定休日 水曜日  
住所 永山7条14丁目  
電話 0166-48-1367  
席数 14席  
駐車場 約12台

### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:× おかずの量:×  
苦手抜き:× 持ち帰り:○  
使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
その他 エコばし:×

レンガ造りの古民家と納屋を活用したお洒落な外観のお店です。カフェレストランでありながら、ガーデン用品、アンティーク品なども買えます。造園業の会社が運営するだけあって庭の造り込みも一見の価値あり。印象はまるでテューンパーク。花の季節には、ツツジ、ムラサキ、キキョウなどの花が咲き誇り、四季折々の植物に囲まれ口にするパスタやコーヒーは格別です。2010年12月から夜の営業も開始しました。

## 8) カフェ サージヤ (Sarsuya)

### 《カフェ&レストラン》

創業 1982年 (2000年に現地へ移転)  
 営業時間 11:00~17:00  
 定休日 日曜日 不定休  
 住所 永山3条16丁目3-6  
 電話番号 0166-48-1562  
 席数 28席  
 駐車場 約7台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

優しいさあふれるコテージ風の外観をした喫茶店。店に入るとコーヒーの香りが鼻をくすぐります。天井が高い店内には木のテーブルと椅子。開放的で木の温もりが感じられます。ケーキをはじめ、スノヰグアイやピラフ、カレー、中華丼まで、軽食も充実しています。店のまわりは、店主の旦那さまが趣味で育てた草花で囲まれています。温かい季節にはテラス席できれいな花を眺めながら、大人の一時を楽しめます。

## 9) Susiee Cooper (スージーコーパー)

### 《カフェ&レストラン》

創業 2006年  
 営業時間 10:00~17:00 (水曜16:00close)  
 定休日 日曜日  
 住所 永山9条5丁目2-2 ワンダー・ヘイツ1F  
 電話番号 0166-46-4700  
 席数 15席  
 駐車場 5台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:○

雑貨屋と食堂を兼ねたお洒落なカフェです。ランチが人気で、料理を待つ間は本や雑貨が溢れる店内を散策できます。コーヒーは主に2種類があり、豆を買って持ち帰ることもできます。デザートは3種のベリーを使ったケーキと、比布町のかっぱの焼卵を使ったプリンが人気です。店主は若い女性で、趣味で集めた雑貨は食器や文房具、手作りの菓子や黒電話にタイナライター等、一見の価値があります。

## 10) 本場大阪の味 おた兵衛

### 《たこ焼き店》

創業 2009年  
 営業時間 11:00~19:00  
 定休日 月曜日 (祝日の場合営業)  
 住所 永山6条9丁目1-11  
 電話番号 —  
 席数 6席  
 駐車場 4台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:× おかずの量:×  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

住宅街の中にあるログハウス風のお店です。店主は大阪で修業を行い、旭川の東光にお店を創業。その後2014年に永山へ移転しました。店内は木製のカウンター一席と日当たりの良い間取りによって、温かい雰囲気を感じる事ができます。たこ焼きは、ダシと醤油で味付けした生地に、紅生姜や天かすを入れた焼き上げます。ソース、しお、醤油、ぽうず (何も付けない) の4種類の味付けがあるのも魅力的です。

## 11) そば菊

### 《蕎麦屋》

創業 1980年  
 営業時間 11:00~14:30 17:00~20:00  
 定休日 月曜日  
 住所 永山3条9丁目  
 電話番号 0166-47-0972  
 席数 41席  
 駐車場 10台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

二階の壁に描かれた大きな家紋。時代劇に出てきそうな外観の建物です。メニューはそばを中心に全79品。そば定食から一品物まで多彩に揃います。使う蕎麦粉は「香り」「歯触り」「コシ」に優れた道産の更科粉にこだわります。お勧めは「そば定食(上)」です。メニューのそばに天ぷらが添えられたボリュームある一品です。天ぷらの素材は絶大な人気のある海老を使用します。トッピングとして海老の別注文もできます。

## 12) そば処 山乃屋 (やまのや)

### 《お蕎麦屋》

創業 1985年  
 営業時間 11：00～15：00 17：00～20：00  
 定休日 月曜日  
 住所 永山3条14丁目  
 電話番号 0166-47-1118  
 席数 60席  
 駐車場 15台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麵の量：○ おかずの量：○  
 苦手抜き：× 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：○ 油再資源化：○  
 その他 エコばし：○

蕎麦を中心に、各種丼物や定食、ランチセットなど豊富なメニューが揃っています。食材にもこだわらため、味と幅広い嗜好だけでなく、安心感も満たせるお店です。蕎麦は更科粉を使用。蕎麦粉8割、割粉2割の二人蕎麦は色が白く、御膳蕎麦とも呼ばれる上品な味わいで、喉越し抜群です。蕎麦つゆは2週間以上寝かせ熟成させています。醤油は選り抜いた逸品で、料理の影の主役も絶品の味わいを醸し出しています。

## 13) そば処 福は内

### 《お蕎麦屋》

創業 1995年  
 営業時間 11：00～21：00 (LO 20：15)  
 定休日 水曜日  
 住所 永山3条21丁目1-3  
 電話番号 0166-46-0170  
 席数 28席  
 駐車場 11台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麵の量：○ おかずの量：×  
 苦手抜き：○ 持ち帰り：×  
 使いきり 食材使いきり：× 油再資源化：○  
 その他 エコばし：×

そば・うどん・ラーメン・丼物・定食・カレーライス・一品料理など、旭川随一の多様なメニュー構成が特徴です。このメニューの中からお好きなものをどうぞ。麵類は48種類、丼物は12種類、定食は8種類あります。セットものも多く、特にそば・うどん+丼物をセットにした、サービセットは食べごたえがありお勧めです。そばは、北海道のそば粉を使い、二人そばに限りなく近く、そば湯も美味しくいただけます。

## 14) 江丹別そば処 穂の香

### 《お蕎麦屋》

創業 2006年  
 営業時間 10：00～18：00  
 定休日 不定休 5～10月 火曜日 11～4月  
 住所 永山2条19丁目3-11  
 電話番号 0166-48-7530  
 席数 44席  
 駐車場 100台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麵の量：○ おかずの量：○  
 苦手抜き：○ 持ち帰り：×  
 使いきり 食材使いきり：× 油再資源化：○  
 その他 エコばし：×

JAあさひかわ直営のそば店。高級蕎麦粉として首都圏の有名そば店でも数多く使用されている「江丹別そば粉」を全量使用しています。2008年に登場した豚もちそばは人気メニューの一つです。旭川産の豚肉に、当店でついた自家製のおもちを使用します。各そばメニューに100円プラスで、おにぎりやサラダ付きのセットメニューも用意しています。地元食材にこだわった、北海道認定の「北のめぐみ愛食レストラン」です。

## 15) 永来軒

### 《ラーメン店》

創業 1969年  
 営業時間 11：00～19：50  
 定休日 月曜日  
 住所 永山4条12丁目5-7  
 電話番号 0166-48-7445  
 席数 24席  
 駐車場 9台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麵の量：○ おかずの量：×  
 苦手抜き：× 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：○ 油再資源化：×  
 その他 エコばし：×

永山にきたお店を意味する「えいらいけん」です。永山に所在するラーメン店では最古参です。創業者も健在ですが、味を受け継ぐ二代目がラーメンを作ります。販売の約7割が出前。創業の古さと出前率の高さは、長年に渡って地域で愛されてきた証拠です。お勧めは、二代目考案の「もやしラーメン(正油)」です。豚骨と野菜で煮出すスープは、素材の旨みに生姜とんにくが、ほのかに香るあっさりした味わいです。

## 16) 食事処なるみ

### 《ラーメン店》

創業 1977年  
 営業時間 11:00~20:00 (LO19:45)  
 定休日 不定休  
 住所 永山4条9丁目2-9  
 電話番号 0166-48-7936  
 席数 15席  
 駐車場 3台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

キャッチフレーズは「地域で愛されるラーメン店」です。長い間、地元の人に愛され続け昔からの常連客が大勢います。比布町や当麻町などに引越後も、足を運ぶお客もいます。今は二代目(息子)が後を継ぎ、先代夫婦と息子の3人で経営しています。お勧めは昔ながらのあっさりした正油ラーメンです。雪が降る時期は、みそ味が人気です。みそが苦手な人でも食べられるような、甘味を感じる味になっています。

## 17) みそラーメンのよし乃 (永山店)

### 《ラーメン店》

創業 1977年  
 営業時間 11:30~20:00  
 定休日 木曜日  
 住所 永山3条20丁目2-2  
 電話番号 0166-47-1040  
 席数 22席  
 駐車場 8~10台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:× 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

旭川のラーメン店の定番は醤油というイメージですが、「味噌」で勝負するのがよし乃です。十分に熟成させた味噌は抜群の旨味を醸して大人気です。よし乃がルーズは、旭川ラーメンの中でも強力なブランド力を誇り、その中でも当店は老舗中の老舗の暖簾分け1号店です。永山店だけの「醤油チーズラーメン」は、和洋中がコラボしたものです。店主の知識と経験が詰まった一品です。ぜひ、永山のよし乃にお立ち寄りください。

## 18) ラーメン・定食・焼肉 あさの

### 《ラーメン店》

創業 1985年  
 営業時間 11:00~20:00  
 定休日 木曜日  
 住所 永山7条13丁目2-6  
 電話番号 0166-47-4550  
 席数 37席  
 駐車場 —

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

ラーメン、定食、焼肉のお店です。定食はボリュームたっぷり多彩なメニュー。ラーメンは豚骨ベースのスープにこだわります。驚くべきはラーメンに、定食のおかずのトンカツやハンバーグ、焼肉をそのまま乗つけたようなトッピングがあることです。昼は会社員で、夜は家族連れで賑わい、出前もできます。お母さんが仕切る厨房で、食材をフルに使ひこなす、家庭的な料理のオンパレードに魅了されること間違いなし。

## 19) ラーメン専門 南龍

### 《ラーメン店》

創業 1985年  
 営業時間 11:00~20:00  
 定休日 —  
 住所 永山3条19丁目1-11  
 電話番号 0166-47-5544  
 席数 20席  
 駐車場 4台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

入り口に「元祖キムチラーメン」と掲げている、キムチラーメンが一押しのお店です。もちろん、こだわりのキムチは自家製を用います。自慢のスープと奏でる絶妙のハーモニーが味わえます。メニューも多彩で、ギョウザやニンニクを玉子でとじた「スタミナラーメン」や、海の香りが漂う「わかめラーメン」など斬新で絶品な一品に出会えます。家族で行けば、それぞれのお気に入りのメニューを見つけられるはずですよ。



## 20) ラーメン 宴の倶楽部 (えんのからぶ)

### 《ラーメン店 & カラオケホール》

創業 1987年  
 営業時間 11:00~21:00 (相談可)  
 定休日 月曜日  
 住所 永山2条22丁目4-2  
 電話番号 0166-48-0780  
 席数 ホール60人程度利用可  
 駐車場 10台

#### エコ情報

食べきり	ご飯・麺の量: ○	おかずの量: ×
使いきり	苦手抜き: ○	持ち帰り: ×
その他	食材使いきり: ×	油再資源化: ×
	エコばし: ×	

個性的な名前のラーメン店だと思つて入ると、なんと約45量と広いカラオケ・ダンスホールを併設していました。1人1回1000円で、歌つて踊ることが出来ます。ちよつとしたドリンクとおつまみ付きです。お腹が空いたらラーメンを食べて一休み。カラオケ教室、ダンス教室も行われていますから、興味がある人は同店で連絡ください。ホールはパーティー会場としても利用できます。楽しいひと時が過ごせます。

## 21) ラーメン・軽食 鈴 (りん)

### 《ラーメン店》

創業 1988年  
 営業時間 19:00~26:00  
 定休日 —  
 住所 永山2条20丁目1-5  
 電話番号 0166-47-5733  
 席数 16席  
 駐車場 屯田街共同駐ち車場使用可

#### エコ情報

食べきり	ご飯・麺の量: ○	おかずの量: ○
使いきり	苦手抜き: ×	持ち帰り: ○
その他	食材使いきり: ×	油再資源化: ×
	エコばし: ×	

屯田街の歴史を語りかけるようなお店。ラーメンは正油、塩、みそ、辛みその四種類があり、他にもキムチチャーハンが人気のメニューのひとつです。蕎麦やカレーライスなどもあるので何を食べるかは迷うところ。ラーメンと一緒にジュシーな手作り餃子や手羽先などもお勧めです。お酒に合うメニューも多数あるため、飲みに行くのもありのお店です。むしろラーメンを食べた後に、一杯飲めたいのは確かでしょう。

## 22) らーめん ばにばつ

### 《ラーメン店》

創業 2008年  
 営業時間 平日 11:00~14:30  
 定休日 不定休  
 住所 永山1条15丁目5-8  
 電話番号 0166-48-7551  
 席数 16席  
 駐車場 3台

#### エコ情報

食べきり	ご飯・麺の量: ○	おかずの量: ×
使いきり	苦手抜き: ○	持ち帰り: ○
その他	食材使いきり: ×	油再資源化: ×
	エコばし: ○	

テレビ番組「ノゾナガ」で、小泉エリがラーメンを食べに来ました。ラーメン専門の店で、下宿屋も運営しています。生活するのは旭大高校の野球部の部員たち。食事を出すラーメンが下宿生に好評で、ラーメン店を始めました。店名「ばにばつ」は、下宿名「バニーニングハウス(熱き思い)」を略したものです。ラーメンは“あつさり系”です。自家製ラー油を用いた「みそラー油らーめん」は、熱くなるような辛さが特徴的です。

## 23) ラーメン とうがらし

### 《ラーメン店》

創業 2011年  
 営業時間 11:00~14:30  
 定休日 不定休 (月1回)  
 住所 旭川市永山2条20丁目2-13  
 電話番号 0166-47-5110  
 席数 24席  
 駐車場 屯田街共同駐ち車場使用可

#### エコ情報

食べきり	ご飯・麺の量: ○	おかずの量: ○
使いきり	苦手抜き: ○	持ち帰り: ○
その他	食材使いきり: ○	油再資源化: ×
	エコばし: ×	

隠れ家のようなラーメン店です。屯田街共同駐ち車場の正面に位置する建物の2階です。お店の中はとても綺麗で落ち着く雰囲気です。定番のしょうゆ、みそラーメンの他、店名にもあるとうがらしラーメンもお勧めです。店主の旦那さまは、別冊『永山新店街MAP』に掲載されている竹村三病院の長男であります。東川町の「コート旭川カントリークラブ」のレストラントーフを努め、当店の味のプロデューサーでもあります。

## 24) 輝寿司 (てるすし)

### 《お寿司屋》

創業 1962年  
 営業時間 11:30~15:00 18:00~20:00  
 定休日 不定休  
 住所 永山2条20丁目1-6  
 電話番号 0166-48-1476  
 席数 90席  
 駐車場 屯田街共同駐車場使用可

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:× おかずの量:○  
 苦手抜き:× 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

ランチタイムのメニューは、生チラシ・天井・イカ刺し定食、すべて630円。寿司店とは思えないかわなりお得な価格設定となっていて、気軽にのれんを捲れまます。ご飯ものを大事にしているお店です。質の良い魚介類やお肉を素材にした料理をご飯と組み合わせで提供しています。お店を入ってすぐ横には、初代店主の趣味で飼い始めた、観賞用の鯉が庭園風の空間でゆったり泳いでおり、とても安らいだ気持ちになります。

## 25) 寿し二幸 (永山店)

### 《お寿司屋》

創業 1969年  
 営業時間 11:30~13:30 17:00~22:00  
 定休日 不定休  
 住所 永山2条20丁目9-9  
 電話番号 0166-48-2398  
 席数 43席  
 駐車場 1台 (軽自動車だと2台)

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

先代が二幸本店から暖簾分けして創業しました。男と女、“二つの幸せ”への願いが店名に込められています。縁起の良さから、結婚時や挙式後のお食事処としても利用されます。お寿司のネタケースは魚の鮮度を落とすににくい凍る寸前の-3℃を保っています。天ぷらや刺身、定食、各種丼などご飯物も充実。自慢の鰻料理(四季を問わない)は一食の価値あり。お昼時のランチメニューは「コソバ」に優れた人気の逸品です。

## 26) 活菜魚 すし光 (こら)

### 《お寿司屋》

創業 1997年  
 営業時間 11:30~13:30 17:00~21:30  
 定休日 日曜日・祝祭日  
 住所 永山3条5丁目3-8  
 電話番号 0166-46-0755  
 席数 26席  
 駐車場 10台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
 その他 エコばし:○

住宅街に佇むお寿司屋さんです。玄関で靴を脱ぎ、スリッパに履き替えてから入店します。お品書きに魚の名前は記載されていません。天然物にこだわり、その日に最良の旬の魚を仕入れるため、毎日ネタが変わるからです。ワサビは静岡県の中伊豆産。本場の本ワサビが魚を引き立てます。夜限定のコース料理はお刺身や鍋、お寿司などが楽しみ、満足感一杯です。コースは少々時間がかかるため、ご予約をお願いします。

## 27) 焼肉飯店 食道園

### 《焼肉店》

創業 1973年  
 営業時間 11:00~13:30 17:00~21:30  
 定休日 火曜日  
 住所 永山2条20丁目2-16  
 電話番号 0166-48-3810  
 席数 43席  
 駐車場 屯田街共同駐車場使用可

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

ジューシーなカルビをはじめ、大きく切られたサガリ、歯ごたえのいい上ガツ、ぷりぷりしたホルモンなど、赤身系のお肉から、内臓系のお肉まで勢ぞろいです。一目瞭然で他店に比べ量が多と感じます。食事ものなど、サイドメニューも充実しており、ピビンパはお祭りで200個売れた実績がある大人気メニューです。オリジナルの手作り味噌ダレも自慢です。ゆっくり食事をしたい家族連れの方にお勧めのお店です。

## 28) ホルモン 精香園 (せいこうえん)

### 《焼肉店》

創業 1973年  
 営業時間 16:00~23:00  
 定休日 月曜日 (祝日の場合火曜日が休業)  
 住所 永山2条19丁目2-10  
 電話 0166-48-3003  
 席数 35席  
 駐車場 10台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

お勧めの「キムチホルモン」は当初、味付ホルモンという名前でしたが、お客さんの提案で、わかりやすいようにと、いまの名に改めました。お客との会話にあふれ、一人焼肉に適したカウンター席もあります。お肉のメニューは豊富です。他でなかなかお目にかかれない一品もあります。その代表がゴブクロです。豚の子宮であり、軽い歯ごたえで、これが実に美味しいのです。にんにくが香るタレがまた、良い味おかわい。

## 29) 備長炭火焼肉 永山 (えいざん)

### 《焼肉店》

創業 1999年  
 営業時間 17:00~22:00 (LO21:30)  
 定休日 月曜日・火曜日  
 住所 永山7条16丁目3-20  
 電話 0166-49-5185  
 席数 42席  
 駐車場 14台 (店舗正面と横)

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

せせらぎ通り沿いの旭大高の横、オレンジ色の看板が目印の焼肉店です。永山と書いて「えいざん」と読みます。店内は50人ほどの宴会も可能な広々としたもので、明るくて家族的な雰囲気です。美味しそうな色合いのお肉は道内産と海外産が両揃い입니다。ご飯は、焼肉とよく合い栄養も高い「七分づき米」です。飲み放題は90分1300円。平日限定の「フタミリー電話予約優待サービス(4名様以上)」はさらにお得です。

## 30) 炭火焼肉 雷炭 (らいたん)

### 《焼肉店》

創業 2003年  
 営業時間 17:00~23:00  
 定休日 不定休  
 住所 永山3条16丁目  
 電話 0166-46-5578  
 席数 50席  
 駐車場 有

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

壁を黒くくすませ、炭をモチーフにしたような外観のお店です。店内は、お洒落で落ち着いた雰囲気を感じ出し、若いカッパルにも人気です。食肉は国産にこだわりの、全国各地から店主の目にかなうものを選び抜き取り寄せており、リピーターが多いお店です。お肉やサイドメニュー、飲み物の品揃えが豊富なのも特徴です。自家製「キムチ」は、店主自ら韓国へ何度も足を運び研究した、こだわりの逸品になっています。

## 31) 塩ホルモン 栗の木 (くりのき)

### 《焼肉店》

創業 2007年  
 営業時間 17:00~0:00 (LO23:30)  
 定休日 火曜日  
 住所 永山10条13丁目1-1  
 電話 0166-48-8229  
 席数 42席  
 駐車場 12台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

お勧めの塩ホルモン [ガツ; 豚の胃、直腸; 豚の直腸] と塩赤ホルモン [ハツ; 豚の心臓] は、特製の塩だれが絡んだ、本店から直伝の逸品です。自慢のホルモンを始めとし、提供するお肉は全てトレーサビリイがしつかりしたものです。それを備長炭で焼いて食べるのが当店のスタイルです。肉とたれが織り成すハーモニーを安心して楽しめます。ご飯に、ネギの千切り、卵黄、海苔を乗せた「ねぎ玉ライス」もお勧めです。

### 32) 居酒屋 カシ

#### 《居酒屋》

創業 1990年  
 営業時間 17:00~24:00  
 定休日 日曜日  
 住所 永山2条16丁目  
 電話 0166-47-7988  
 席数 30席  
 駐車場 3台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

店の名がつく「カシ井」は、ホツキ、ホタテ、マグロ、白身、タコ、イカ、ウニ、イクラ、カニ、ルイベ、シメサバの11種類の食材を使った贅沢な逸品です。具材の1つをはけの代わりとして使い、個々の具材に醤油を塗ると、掛け過ぎず、味も健康にも良いと、役立つ技法を教わりました。「川川ちゃんこラーメン」もお勧めです。残ったスープにご飯を入れて、おじやも味わえ、さすがカシという感じは満腹感一杯です。

### 33) 居酒屋 にむおろ

#### 《居酒屋》

創業 1998年  
 営業時間 18:00~23:00  
 定休日 不定休  
 住所 永山3条21丁目1-8  
 電話 0166-49-2830  
 席数 80席  
 駐車場 5~6台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

寝転がれるような広々とした座敷を持ち、大勢で気軽に入れるお店です。料理の質を第一に考えるため、お品書きに載せていても、良質の食材が入荷できない日はあえて提供しません。お米の倉庫を改装して作った店内で、仲間たちと談笑しながらお食事しましょう。食卓を自由にレイアウトでき、大人数も対応可能です。4名以上の宴会では飲み放題(90分1500円)が可能です。みんなでワイワイ賑やかに楽しめます。

### 34) 呑み喰い処 楽笑 (らくしよら)

#### 《居酒屋》

創業 1998年(2007年に現地向移転)  
 営業時間 17:00~24:00  
 定休日 月曜日  
 住所 永山5条16丁目5-9  
 電話 0166-46-5579  
 席数 23席  
 駐車場 約5台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:× 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

住宅地でオレンジの看板を灯す居酒屋です。お客と楽しく笑える雰囲気のお店をしたいとの想いから、「楽笑」という店名を付けました。料理はお客の好みに合わせて作ります。道内産の食材をふんだんに使用しボリュームも満点です。お持ち帰りもできます。店主はとても優しく、気さくに話しかけてくれます。気軽に一人でも入れるので、ぜひ一度足を運んでみてください。江口ゼミ生は当店のカレーライスが大好きです。

### 35) 焼鳥 テイピ

#### 《居酒屋》

創業 2006年  
 営業時間 17:30~24:00  
 定休日 月曜日  
 住所 永山7条7丁目1-13  
 電話 0166-48-0609  
 席数 34席  
 駐車場 25台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:○  
 その他 エコばし:○

大工経験がある店主が、自ら設計・施工した手作り感が溢れるお洒落なお店です。壁や収納設備など全て木を活かした温かい空間が長居したい気持ちを出します。肉・米などの食材は道産を使用し、地産地消へこだわります。お酒は100種類以上から選べて、たとえ毎日通っても飽きません。デザートも充実していて甘党を喜ばせます。自然に融け込むような、落ち着いた雰囲気でお酒を、驚くほど大振りの焼鳥は逸品です。

### 36) 居酒屋 はんなり

#### 《居酒屋》

創業 2009年  
 営業時間 17：00～25：00 (LO24：00)  
 定休日 水曜日  
 住所 永山9条13丁目1-18  
 電話番号 0166-74-3392  
 席数 62席  
 駐車場 7台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量：○ おかずの量：○  
 苦手抜き：× 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：× 油再資源化：○  
 その他 エコばし：○

閑静な住宅街で、昼はさわだち、夜は溶け込む、黒い外観と木の看板が特徴的な洒落た造りの居酒屋さんです。店主自身が納得する食材を毎日、市場（いちば）から仕入れます。その日の「お勧め」は仕入れて変わり、メニューは季節で変わるため、料理から旬や四季を感じる事ができます。定番メニューでは「だし巻き玉子」や「揚げ出し豆腐カニあんかけ」などが人気です。その美味さで頬が落ちないように要注意です。

### 37) 飲み食い処 かつみ家 (かつみや)

#### 《居酒屋》

創業 2010年  
 営業時間 17：00～23：00  
 定休日 不定休  
 住所 永山7条11丁目2-3  
 電話番号 0166-46-2272  
 席数 45席  
 駐車場 有り (満車の場合にはスタッフまで)

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量：○ おかずの量：○  
 苦手抜き：○ 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：○ 油再資源化：○  
 その他 エコばし：×

店名の前付き「飲み食い処」から想像できるように気軽に入れるお店です。和食を中心に洋風まで、手軽な価格で旨い料理が味わえます。お品書きには単品料理だけで80品以上が並び、来店した日によって替わる「本日のおすすりめ」も人気の一品です。種類が豊富な日本酒も箸を進めてくれます。宴会用のコース料理でおいおい楽しく、時にはフグやヤスツボ料理(要予約)でちよつとリッツに、食事を楽しみましょう。

### 38) お食事&居酒屋 としちゃん

#### 《居酒屋》

創業 2010年  
 営業時間 11：00～14：30 18：00～23：00  
 定休日 日曜日  
 住所 永山7条13丁目2-4  
 電話番号 0166-47-5512  
 席数 38席  
 駐車場 4台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量：○ おかずの量：×  
 苦手抜き：○ 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：× 油再資源化：○  
 その他 エコばし：○

昼は食事処として手軽な価格で食事を楽しめ、夜は居酒屋さんとして宴会もできるという2つの顔を持つお店です。お昼はご飯のおかわり自由、夜は飲み放題など、昼も夜も財布に優しく、お腹をたっぷり満たし十分に酔うことができます。お勧めは日替わり定食(昼時間)です。肉類から魚類まで、おかわりのメニューは約30種類。その一品が当日のメニューです。今日の献立を推理しながら通い、楽しむ常連さん多いです。

### 39) 居酒屋 すなを

#### 《居酒屋》

創業 2012年  
 営業時間 18：00～翌2：00  
 定休日 木曜日  
 住所 永山2条20丁目1-5  
 電話番号 050-5872-6149 (予約専用番号)  
 座数 23席  
 駐車場 屯田街駐車場

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量：○ おかずの量：○  
 苦手抜き：○ 持ち帰り：○  
 使いきり 食材使いきり：× 油再資源化：○  
 その他 エコばし：×

隠れ家のような居酒屋です。(まのかな照明の店内は、落ち着いた大人の雰囲気にも包まれて、お酒を飲むのに最適です。種類はおよそ、ビール2銘柄、ウイスキー6銘柄、日本酒25銘柄、焼酎20銘柄、ハイボール15種類、カクテル77種類、など、選べる心配がありません。オスヌメの「利き酒セット」では、冷ケースとカウンスターにある日本酒の中から3種類を選んで、味くらべを楽しめます。ダーツで一喜一憂するのも一興です。

## 40) 大衆居酒屋 グロツケン酒場

### 《居酒屋》

創業 2012年  
 営業時間 17:00～翌2:00  
 定休日 不定休  
 住所 永山2条19丁目5-15  
 電話 0166-48-5576  
 座席 50席  
 駐車場 8台 (お店の裏側)

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:×

赤い看板と提灯が目印。店内は木を基調としたレトロな雰囲気です。料理は宮崎産の「鶏ももたき」や「馬刺」など130品目と多彩。飲み物は50種のサワーの他に、ノンアルコール、カクテルも用意しています。「手羽～スナイ」は誕生日の宴会予約で歳の数の手羽先をプレゼント。お子様ドリンク無料の「ファミリージェイ」、ノンアルコール飲み放題の「休肝ジェイ」など月曜日から金曜日までイベントが充実しています。

## 41) Espoir (エスポワール) ～希望～

### 《居酒屋》

創業 2013年  
 営業時間 17:00～23:00  
 定休日 月曜日  
 住所 永山3条19丁目2-22  
 電話 0166-48-6422  
 座席 40席  
 駐車場 7台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:× おかずの量:×  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:○  
 その他 エコばし:○

若い兄弟で経営しているお店です。テーマは和と洋の融合。オレンジ色の華やかな内装に量とフローリング、飲み物は日本酒とカクテル、料理は角煮とグラタンなどと、すべてに和と洋を織り交ぜています。流行にも敏感で、日本酒は「瀬祭(だっさいり)、焼酎は「さつま司(つかさ)」などの銘柄を揃え、カクテルはベジハイ・トワッグル、ベジヨーグルトなどのオリジナルです。Espoirは「希望あふれる」の意味の仏語です。

## 42) 焼鳥 たけやま

### 《居酒屋》

創業 2013年  
 営業時間 17:00～23:00 (LO22:45)  
 定休日 月曜日 (月曜日が祝日の場合は火曜日)  
 住所 永山7条13丁目9-12  
 電話 0166-48-1129  
 席数 16席  
 駐車場 3～4台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:○ おかずの量:○  
 苦手抜き:○ 持ち帰り:○  
 使いきり 食材使いきり:○ 油再資源化:×  
 その他 エコばし:×

昭和の時代を感じるお店。一枚板のカウンターに、小上がりが2卓。程良い狭さがいっ感じいです。昭和初期のお酒のボスターは定番です。店主は旭川の某有名店で8年間の修業を経て、お店を創業しました。小さい頃に親に連れられて行った、昭和のコテコテの焼鳥屋を目指しています。人気は鶏の串物で、ビールかハイボールと一緒に頼むのがお勧めです。野菜、肉など全て道内産の食材を詰め込んだ“もつ煮”も絶品です。

## 43) ホテル くにさわ館

### 《ビジネスホテル》

創業 1926年 (2006年5月建て替えオープン)  
 チェックイン 15:00～  
 チェックアウト ～10:00  
 定休日 —  
 住所 永山1条19丁目2-14  
 電話 0166-48-1616  
 駐車場 乗用車・大型車兼備

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量:× おかずの量:×  
 苦手抜き:× 持ち帰り:×  
 使いきり 食材使いきり:× 油再資源化:×  
 その他 エコばし:○

昭和元年に創業した老舗です。平成18年に建て替え開業しました。現在、4代目と5代目が旅館の伝統を受け継いでいます。一度泊まったお客がまた泊まりに来るなど、リピーターが多いのも特徴です。食事は日によりメニューが変わるため、連泊しても飽きません。創業時からの伝統の味付けで、おかずは6品程度がきます。客室は和室が12、洋室が4の計16室。部屋に完備されたインターネットのLANは無料です。

## 44) 旅館 花菱 (はなびし)

### 《ビジネスホテル》

創業 1968年  
 チェックイン 15:00～  
 チェックアウト ～10:00  
 定休日 —  
 住所 永山2条15丁目3-11  
 電話 0166-48-1322  
 駐車場 30台 (無料)

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量: ○ おかずの量: ×  
 苦手抜き: × 持ち帰り: ×  
 使いきり 食材使いきり: × 油再資源化: ○  
 その他 エコばし: ○

会社の仕事や学校の合宿などで連泊するお客様に人気がある旅館です。自宅と同じ感覚で、普段の生活の延長のように利用でき、それを好む固定客が多いのが特徴です。食事は、かつて料理人だったオーナーが自ら腕をふるって、1階のダイニングで提供します。全て和室の客室は、1人部屋から5人部屋まで44部屋があり、最大120人が宿泊できます。3Fの大浴場で、ゆったりとお湯に浸かれば、一日の疲れが癒やされます。

## 45) ホテルトレンド旭川

### 《ビジネスホテル》

創業 2015年  
 チェックイン 15:00～  
 チェックアウト ～10:00  
 定休日 —  
 住所 永山3条19丁目1-2  
 電話 0166-46-1022  
 駐車場 42台

#### エコ情報

食べきり ご飯・麺の量: ○ おかずの量: ○  
 苦手抜き: × 持ち帰り: ×  
 使いきり 食材使いきり: × 油再資源化: ×  
 その他 エコばし: ×

㈱ハルクニツクが、旧「ビジネスホテル永山」の建物を賃借し運営しています。JR永山駅から徒歩10分の距離です。シングルルームが31部屋と多く、無料の駐車場が部屋の数だけ用意されています。「朝食付きプラン」や「夕食付プラン」、「レディーンズプラン」、「旭山動物園の入場チケット付きプラン」等予約プランも豊富です。他にも大阪、長野、愛媛に5カ所あり、旭川を含めると計6カ所の店舗展開となっています。

## 永山まちづくり推進協議会

地域に応じた個性あるまちづくりを推進する組織が「地域まちづくり推進協議会」である。旭川市には15地域に置かれ、その1つが「永山まちづくり推進協議会」である。協議会は、地域の市民委員会や福祉協議会、商工会、その他団体からの委員で構成されている。旭川大学もその団体の1つである。平成28年度に旭川市は、①主体的な地域づくり、②地域協働(地域提案型)、③地域協働(行政提案型)、④地域づくりトライアル、という4事業を企画した。そのなかで永山まちづくり推進協議会は以下の事業を推進した。[ ]内番号は該当する事業である。

- 永山 SOS ネットワーク ①事業: 高齢化社会の進展でお年寄りの徘徊も増えている。徘徊者の早期発見を目指して、ボランティア組織や福祉関係機関などが連携して、地域を探索する体制を実現した。継続の予定である。
- 地域自主除排雪 ③事業: 冬の安全な環境づくりを目指し生活道路を地域の手で除排雪する。また交通に悪影響を与える道路への雪出しや路上駐車をなくすために、地域をパトロールして啓発を進める。継続の予定である。
- 永山南きずなカフェ ②事業: 高齢者や認知症を持つ方と家族、乳幼児と子育て中の家族、障害を持つ方と家族などが親睦を深める場として、永山住民センターで月1回第4週の水曜日に開催した。継続の予定である。
- 永山メデイカルネットワーク ①事業: 健康的な地域づくりを志向する。医療機関が多い永山の特性を活かして、医療専門家の連携で講演会を企画し地域住民へ健康啓発を行う体制を整備した。今年度は具体的に展開する。
- 永山地域文化保存・振興 ①事業: 永山は旭川で最も歴史の古い地域の1つであるため、地域文化の保存や振興を目指して、その課題抽出や意見交換を行える場を設けた。それを継続して今後さらに展開していく。

■ エコなお食事会 ③事業: 地産地消と地元農産物の有効利用を啓発する取組である。永山で農業を営む女性の方々が、「エコなお食事」の「農家の食卓」を企画して料理を振る舞った。今後は出前講座も展開予定である。

■ 永山食べきり MAP の作成 ③事業: 江口ゼミナールが永山地区の飲食を提供する事業所を訪問して、「食べきり」「使いきり」などの「エコ活動」の取組状況を聞き取り調査してまとめ冊子を作成した。今年も継続する。

今回、江口ゼミは永山まちづくり推進協議会との共同プロジェクトとして『永山食べきり MAP』をこの『永山商店街 MAP』と並行して作成した。それは地域協働事業(行政提案型)の「エコな地域づくり」に参画したことになる。これを契機に地域まちづくり推進協議会の存在を知り、資料を集めまちづくりについて調べてみた。そして改めて、まちづくりの大切さと、それゆゑ私たちにできる身近な活動であることを実感した。(齋藤晶仁)

## 探訪：永山市民交流センター

ゼミナール活動の共同プロジェクトとして、永山まちづくり推進協議会と関わりを持ち、同協議会が置かれる「永山市民交流センター」を訪問する機会を得ました。初めてセンター内に入って、6施設が入居しているのを知り、それぞれを代表する方にお話も伺ってきました。今回探訪した各施設を紹介します。

### ◆旭川市役所永山支所 (参考：旭川市HP→施設一覧)

市内7地区(永山、神居、神楽、西神楽、江丹別、東鷹栖、東旭川)に旭川市役所の支所が設置されています。本所へ行かず、各種証明書の発行(戸籍関係、住民基本台帳関係、印鑑登録証明など)、各種届出(出生、婚姻、転籍、転入、転出など)、市税等歳入金の収納(市税、国民健康保険料など)ができます。

日常で必要なほとんどの手続は支所で行うことができます。詳細は旭川市HPでご確認ください。また「まちづくり相談窓口」では、「街路灯が点いていない」などから、「家のリフォームに関わる市の補助制度がないか」などまで、行政やまちづくりから日常生活に至るまでの幅広い相談を受け付けています。

支所内は、まるで市役所の窓口が移動してきたかのようであり、むしろ本所より新しく綺麗ともいえません。訪問した時も多くの人が利用していました。混雑する時間帯もあるため、時間に余裕を持って行ってください。今回、江ロゼミと共同した「永山まちづくり推進協議会」は永山支所に置かれています。

《電話番号：0166-48-1111》《利用時間：午前8時45分～午後5時15分》

《休館日：土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始(12月30日～1月4日)》

### ◆永山児童センター (参考：旭川市HP→施設一覧→子育て関連施設、厚生省「児童館の設置運営について」)

児童福祉法に基づき「児童館」の種別の一つが「児童センター」です。児童館は、児童に健全な遊びを与えて、健康を増進し、情操を豊かにする目的で、全国に設置されています。児童館のうち、運動による体力増進への指導機能と、必要に応じて年長児童の育成機能を持った施設を児童センターといえます。

児童センターは市内6地区(永山、東光、神居、神楽、春光、北門)にあり、指定管理者制度で運営されています。遊戯室や図書室などが備わり、0歳～18歳までの児童(児童福祉法では18歳未満が児童)が利用できます。午前中は保護者同伴の幼児が多く、午後は小学生から高校生まで幅広い利用が多いようです。絵本の読み聞かせや運動ゲームなどの定期的な行事、七夕やクリスマスなどの季節の行事、世代交流活動

といった様々なイベントを行っています。バスケットボールのゴールを設けた広い遊技室もあるため、私たちの訪問時には、バスケットを楽しもうと友だちと連れ立って来館する高校生に出会いました。

《電話番号：0166-47-8008》《利用時間：午前9時～午後5時(5月～8月は午後6時まで)》

《休館日：日曜日(夏休み・冬休み期間中は開館)、国民の祝日、年末年始(12月30日～1月4日)》

### ◆いきいきセンター永山 (参考：旭川市HP→施設一覧→福祉施設)

高齢者の社会参加と生きがいづくり、健康の維持増進や世代間の交流を促進することを目的として置かれた施設です。いきいきセンターは市内3カ所(永山、新旭川、神楽)に設置されています。永山には、教養娯楽室、趣味の部屋、サロン、健康相談室、浴室などが備えられ、外にはゲートボール場もあります。

社交ダンス・大正琴などの教室、将棋・囲碁などの同好会、卓球・カラオケ、その他が行事予定を組んで実施されます。健康相談室には電動マッサージ器やヘルストロンも置かれています。世代間の交流へ向けては、夜間(18時～22時)と日曜日に一般開放がなされます。一般者は、高校生100円、その他150円です。

訪問した日は、多くの高齢者の方が卓球や将棋で「いきいき」としていました。私たちの一人が、将棋で勝負すべく申し入れましたが、やはり一般開放時でない駄目でした。他に、春光と東旭川に老人福祉法に基づき「老人福祉センター」が設置されていますが、こちらは利用が60歳以上に限定されています。

《電話番号：0166-47-6060》《利用時間：午前9時～午後5時》

《休館日：国民の祝日(敬老の日を除く)、年末年始(12月30日～1月4日)》



#### ◆旭川市永山公民館

(参考：旭川市HP→施設一覧→公民館・コミュニティセンター)

社会教育法に基づき設置された生涯学習の場が公民館です。全国各地にあるおなじみの施設です。旭川では高齢者向けの「百寿大学」や各種講座が運営・実施され、規定の料金による貸室もなされています。市内には、分館も含めると21カ所があります。永山公民館は市内で最も歴史のある公民館の一つです。

大ホールを始め様々な広さの講堂・会議室、和室、調理実習室、工芸室、音楽室が備わっています。公民館が開催している百寿大学やものづくり教室・料理教室・子育てサロンといった様々な講座のほか、各種団体による絵画・書道・合唱・太極拳・社交ダンスなどの多彩なサークルが日時を決めて活動しています。

現在60を超えるサークル団体の活動拠点になっています。ゼミの江口先生は、各地の公民館で開催されている百寿大学の講師として呼ばれることも多いようです。私たちも先日は、永山まちづくり推進協議会が主催した講座である「骨粗しょう症のお話」に出席しました。100人を超える聴衆に驚きました。

《電話番号：0166-48-1659》《利用時間：午前9時～正午、午後1時～午後5時、午後6時～午後10時》

《休館日：国民の祝日、年末年始(12月30日～1月4日)》

#### ◆旭川市永山図書館

(参考：旭川市HP→施設一覧→社会教育・文化施設)

市立図書館は市内に5カ所の地区館(中央、永山、末広、東光、神楽)と10カ所の分室と1カ所のコーナーがあります。常磐公園内の中央図書館は蔵書約65.9万冊/視聴覚資料約12,800タイトル/雑誌209誌/新聞16紙の規模を誇ります。永山図書館は同7.8万冊/約3,800タイトル/66誌/7紙です。

ただし地区館や分室の間で、お互いに取り寄せることができるため、地区館計の約102.4万冊と分室計を合わせた冊数が、永山で借りられる市立図書館の蔵書数になります。返却はどこへもできます。貸出期間は二週間です。加えて全国の図書館からの取り寄せも可能です。利用者に郵送料等の負担はありません。

館内には意外にも、コミックなどの漫画本も豊富に並んでいます。活字に親しんで欲しいからです。とはいえ市の予算で買うのは妥当でないため、漫画本は市民の寄贈に頼っています。児童書コーナーは、子供の利用しやすさと、保護者の子供の探しやすさを考え、机や本棚が低い設計になっています。

《電話番号：0166-47-8080》《利用時間：午前10時～午後6時(平日)、午前10時～午後5時(土日祝)》

《休館日：月曜日、国民の祝日(5月5日、11月3日を除く)、月末等整理日、年末年始(12月30日～1月4日)》

#### ◆永山地域包括支援センター

(参考：旭川市HP→くらし→高齢者支援・介護保険、[地域包括支援センター]資料)

介護保険法に基づいて設置された高齢者の地域ケアの中核拠点が「地域包括支援センター」です。市内11施設(中央、永山、豊岡、東旭川・千代田、東光、新旭川・永山南、末広・東鷹栖、春光・春光台、北星・旭星、神居・江丹別、神楽・西神楽)があり、指定管理者制度で運営されています。

施設には「社会福祉士」「主任介護支援専門員(ケアマネジャー)」「保健師」という3種の専門職の配置が法的に必須ですが、旭川ではさらに「精神保健福祉士」を置き、4専門職の配置で手厚い支援を行っています。地域包括支援センターは、地域における高齢者のための総合的な相談窓口だといえるのです。

要介護になる前の予防、介護サービス利用のケアプラン作成や関係機関との調整、高齢者の虐待防止や権利擁護などを始め、高齢者に関わる幅広い相談に応じます。介護が必要な高齢者、元気な高齢者、高齢者の介護を必要とする人など、様々な状態の人の相談を受け、高齢者が住みやすい地域を目指しています。

《電話番号：0166-40-2323》《利用時間：午前9時～午後6時》

《休館日：土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始(12月30日～1月3日)》

**【探訪者寸言】**1年以上、永山に住んでいながら、初めて永山市民交流センターに入りました。建物に入ると意外な広さに驚き、施設を見て旭川の行政サービス充実の一端を知りました。各施設の責任者の方の案内と説明で、施設の役割がよくわかりました。ありがとうございました。児童センターで遊ぶ子供たち、図書館で本に夢中の中学生たち、囲碁や卓球で笑顔のお年寄りたち、健康講座に聞き入る地域の人たちなど、生き生きとした人の表情が印象に残っています。将来も永山に住みたくなりました。(松井健；森町出身)

## 編集後記

昨年、永山まちづくり推進協議会と旭川市環境部環境政策課ごみ減量政策係からの依頼をきっかけにゼミナール活動で初めてエコな視点で調査を行い第1号となる『永山食べきりMAP』を作成しました。調査では「料理の食べきり」と「食材の使いきり」に着目し永山地区の飲食産業に聞き取り調査を行いました。エコな視点で研究するのは初めてだったため1度調査に行ってものの閉きたい観点とズレてしまい何度もお店に足を運び取材をしました。その成果もあり発行は遅れてしまいましたが、毎年発行している『永山商店街MAP』と同時発行することができました。作ったマップはゼミ生で永山地区8,000世帯に実際に歩き配布しました。住民のみならずには「毎年楽しみにしている」や「実際にマップを見て永山商店街のことを知れた」などとても嬉しい言葉をかけてくださりこの活動を行って本当に良かったと感じることもできました。

なお永山商店街の「料理の食べきり」と「食材の使い切り」を取り組んでいた協力の店には「食べきりステッカー」を貼っていたのでお店に行ったら際には注目してみてください。

この活動はH30年1月30日に開催された報告会ウエルビーイング・コンソーシアムの合同成果発表会で発表し「旭川市長賞」をいただくことができました。メディアにも数多く取り上げられ、ライナー(H29年12月20日掲載)や北海道新聞(H29年12月26日掲載)、FMリベール(H30年1月23日放送)また、NHKテレビ(H30年4月放送予定)にも出演させていただきました。も貴重な経験をすることができました。

江ロゼミの活動はマップ作成の他にも旭川青年会議所との共同事業としてH29年10月7日に「旭川ラーメン甲子園 in 買物公園」も開催しました。このイベントは高校生とラーメン店主がコラボしオリジナルラーメンを作り味を競い合う大会です。参加高校は6校で仕込みから販売まで全て高校生が行います。このイベントで江ロゼミは運営事務局として活動を行い高校生とラーメン店の橋渡しや当日の看板作りを行いました。当日は各高校準備していた300杯が開始2時間で売り切れてしまうなど大盛り上がりで幕を閉じました。このイベントを通して高校生も旭川市の魅力を再発見してくれたのではないかと感じています。

今回『永山食べきりMAP』は第2号になります。昨年とは違う視線から調査を行い永山地域の人々がこのマップを見て家の食事や食べ残しを意識して減らしたり、食品ロスについて少しも知識を得ていただければ幸いです。

最後になりますが、協力していただいた経営者の皆様ありがとうございました。これからもよろしく願っています。  
(江ロゼミナール一同)

## プロジェクト参加者

### 《調査および制作者》

旭川大学経済学部 江ロゼミナール

3年生 今村勇斗・川崎隼斗 (表紙デザイン)・齋藤晶仁

1年生 井上雄大・岩井柊弥・臼谷健・堀川太雅

責任監修 江口尚文 (経済学部教授)

### 《協力者》

永山まちづくり推進協議会

旭川市環境部環境政策課ごみ減量政策係