



はやまエシカルアクション賛同 「OLGA HAYAMA」 (飲食サービス業)

〒240-0111 一色2140
TEL 046-813-2341
<https://olgahayama.jp/>



屋上菜園で生ゴミを循環

野菜・果物・ハーブ類を、肥料・農薬に依存しない自然栽培で育成し、店舗で食材として利用しています。

生ゴミは全て機械で乾燥処理を施してから、堆肥として畑に循環しています。

土づくりの為に、麻炭や乳酸菌発酵エキス残渣などを、微生物のはたらきを活性化する為に活用します。

生命の循環と微生物のはたらきを、食を通して実感できる仕組みを構築しています。



▲屋上菜園で無肥料・無農薬で育った胡瓜

お湯は太陽熱で沸かす

温暖な葉山町の気候を最大限活用する省エネ対策として、ヒートパイプ真空管式太陽熱温水器を2台設置しました。

晴天の日は、ほぼガス給湯が不要くらいお湯が沸きます。

湯あたりもガス給湯に比べてまろやかなので、使い心地が気持ちいいです。

興味を持っていただいたお客様が見学できるよう、屋上菜園に設置しました。

高額な設備投資が不要な上、災害対策としても有効な設備なので、広めていきたいと思っています。



▲屋上菜園に設置した太陽熱温水器
晴天の日は、ほぼガス給湯が不要

合成界面活性剤を使わない

厨房において、調理器具や食器を洗浄する際、合成界面活性剤を使用すると、油は剥離しますが、排水とともに下水管に流し込む事となる為、排水管内に油が付着したり浄化センターにおいて合成界面活性剤が微生物に悪影響を与える可能性があると考えています。従って、環境汚染を防ぐ目的で、当店では、手許で油を分解する微生物洗剤を使用しています。

微生物洗剤を使用することは、従業員の手荒れを防ぐ効果も期待できます。



▲当店で使用している微生物洗剤

スポンジではなくヘチマを使う

厨房において、調理器具や食器を洗浄する際、市販のスポンジ（主原料の多くはポリウレタン）やアクリルたわしを使用すると、細かな破片が排水管に流れ込みます。これらは微生物分解が難しい石油系の素材なので、排水管内に付着したり、浄化センターにおいて環境汚染の原因となりうると考えています。

従って、当店では、自家菜園で育てたヘチマを使って洗浄しており、お客様への普及促進の為に、商品化して販売も行っています。



▲当店で使用し販売しているヘチマたわし

理念共有できる仕入先を厳選

モノを買う行為は、生産者を支援する行為でもあると考えています。当店の自家菜園で行っている栽培方法（肥料や農薬に依存しない自然農法）や当店において手作りしている発酵食品（味噌・醤油・酵素エキスなど）の製造方法に近い理念を共有できる生産者であるかどうかを厳格に見極めた上で、極力直接取引で仕入を行うようにしています。

生産者との循環の仕組づくり成功事例

酵素エキス商品製造時の残渣を農業資材に転用し、農産物生産者に還元することで、肥料や農薬に極力依存しない生産者グループを形成



▲仕入先の一例 Glory Int'l

空気汚染しない建材を使う

建物内の健康被害の主たる原因は、新建材から発生する揮発性有機化合物VOCと言われています。

防腐剤、防虫剤、防カビ剤、接着剤、シンナーなど、毒性のある薬剤が多種多量に使用されています。

また、ほとんどの壁紙はビニル製なので結露を発生し壁裏がカビの温床となるだけでなく、解体時に微生物分解ができません。

従って当店では、古来から我が国で使用されてきた木材、漆喰、天然由来成分で製造された塗料、麻炭などを使い、空気汚染を防ぐだけでなく空間浄化も期待できる建材を使っています。



▲樹脂を一切使わない昔ながらの漆喰壁

フードロスを出さない仕組

オープン間もない当店は、まだ十分な来店数をいただけておりません。

従って、ランチを提供する際の最大の課題はフードロスを出さない事です。

厳選仕入の大原則に従って、厳選した冷凍食品製造業者さんから直接仕入れた冷凍ソースを、注文の都度、湯煎解凍し、保存性の高い自然栽培生野菜と組み合わせてランチを提供しています。

使い切れなかった生野菜は、従業員の賄いに使っていますので、オープン以来フードロスゼロを更新中です。



▲鹿肉と重ね煮のタコミート冷凍パック
自家栽培野菜と合わせてランチで使用

電子レンジは使わない

電子レンジは、ボタンひとつで、解凍から調理、温め直しなどが出来る便利な機械ですが、一方で食感や味の劣化やマイクロ波障害の可能性を伴うというデメリットもあります。

従って、当店では、冷凍品の解凍・暖め直しは、湯煎、蒸気又は保温機などを使って行い、加温は、ガステーブルかオーブンを使用して調理しています。

手間はかかりますが、お客様に食材が持つ本来の食感や味を提供することが出来、電力消費量の節約にも貢献出来ます。



▲当店の厨房 左からガステーブル、オーブン、保温器
電子レンジは設置せず