

SDGs

地域から発信

日本青年会議所の取り組み

21

若鯨家

高橋 雅大 副社長



「食文化に貢献できる仕事を知ってほしい」。中部・関東地方でカレーうどん専門店を展開する若鯨家（名古屋北区、高橋知子社長、052・913・1100）の高橋雅大副社長は、こう強調する。同社は2019年に日本青年会議所のSDGs推進会議の副議長を務めた高橋副社長を筆頭に、「人」を大切にす

る会社づくりを行っている。若鯨家は、国連の持続可能な開発目標（SDGs）が4番目に掲げる「教育」を重視する。中でも今、力を入れて取り組む活動が大学生を対象にしたインターンの受け入れだ。「ファーストキャリアで選ばれにくい外食産業。その仕事内容を知ってもらいたい」（高橋副社長）

学生教育、食文化・仕事伝え続ける



学生たちがチームを組み、インターンプログラムに挑む。たメニューづくりを学生に求める。フードロスの低減も意識させる。同社は新メニュー開発時、食品破棄を極力減らす工夫が求められている。これは、同社が教育の次に意識するSDGsの12番目に掲げる持続可能な「生産消費」

社長」と、18年から本格的に学生をインターン生として受け始めた。大学からの単位認定も受ける。

5日間にも及ぶインターンプログラムの最終的なゴールは、チームでの新メニュー開発。高橋知子社長に対してプレゼンをする。

ただ、新メニューを提案するだけではない。若鯨家の経営理念を理解した上で、若鯨家の店舗で売れるメニューを提案するのが学生に与えられた使命だ。そのための実店舗の見学や市場の把握、原価計算や、料理する工程をふまえて

同社がSDGsを特に意識し始めたきっかけは、高橋副社長自身の経歴にある。19年、日本青年会議所のSDGs推進会議の副議長に就任。先頭に立ってSDGsを推進する団体の代表として「日本各地、講演をして回った」（同）という。

学生アルバイトとして身近な外食産業。一方で「長時間労働」や「低賃金」などのイメージもある。そこから若鯨家は教育と組み合わせ、学生たちに「外食産業の仕事」を伝え続ける。