



「もったいない」を減らすために

本日のご搭乗、誠にありがとうございます。

海外へのご渡航では、機内食を楽しみにされている方も多いかと思います。私も海外に出かける際は、機内食をしっかりと食べられるよう、できるだけお腹を空かせて飛行機に乗ります。

世界初の民間航空機の機内食は、1919年、イギリスの航空会社で出されたサンドイッチといわれています。日本では、1951年に就航した当社の国内線初便が始まりで、やはりハム・卵・チーズなどをはさんだシンプルなサンドイッチでした。当時、都内のホテルで作られたこのボックス入りサンドイッチは、銀座にあった日本航空の営業所まで自転車で届けられ、そこから乗務員が羽田空港行きのバスで運んだそうです。以来70余年、美味しい食事を安全にご提供することはもちろんですが、「蕎麦」や「炊きたてご飯」を機内食用に開発したり、寿司職人がその場で握る「空飛ぶ寿司バー」という大胆でユニークな取り組みにも挑戦し、日本の食文化を飛行

機に乗せ、世界に広めることに貢献してきたのではないかと思います。そして何より、飛行機という制約の多い空間で地上のレストランに勝るとも劣らないメニューが作られるようになったのは、「空の料理人」たちの強い情熱が引き継がれてきたことに他なりません。また、客室乗務員たちも、限られた時間の中で、空の料理人たちの腕を存分にお見せできるよう、さまざまな工夫とノウハウを蓄積してきたのです。

さて最近では、お客さまの健康志向、宗教上の理由など多様なニーズに応じ、機内食にもさまざまなバリエーションをご用意しております。こうした中、特に気を付けていることは、「フードロス&ウェイスト」をいかになくすかという課題です。例えば深夜便ではお食事をされないお客さまも多いのですが、実は厳格な検疫ルールにより、残った機内食は焼却する必要があります。このあまりに「もったいない」を減らすため、お食事がご不要のお客さまには事前にお申し出いただき、その分は飛行機に搭載しない、そんなこともできるようにしています。多くのお客さまのご協力で、ここ半年間だけでも約6トンの廃棄削減につながりました。また、これまでのデータを基に“作りすぎない工夫”、食材を“使い切る工夫”、廃棄部位の活用やサステナブルな食材をできる限り採用する“仕入れの工夫”など、すべての過程で「もったいない」を減らす努力をしており、ここにも「空の料理人」たちのさまざまな知恵や技術が発揮されているのです。

機内やラウンジでお食事を提供しているJALグループは、これからもお客さま一人一人の旅のスタイルに合わせたサービスをご提供しながら、「もったいない」を限りなくなくし、すがすがしい旅のお手伝いをしてまいります。

次回のご搭乗も心よりお待ちしております。



代表取締役社長
グループCEO

赤坂祐二

1962年、北海道札幌市で生まれる。1987年4月入社（技術系）。2009年に安全推進本部長（兼）ご被災者相談部長、2014年に執行役員整備本部長・（株）JALエンジニアリング代表取締役社長、2016年に常務執行役員整備本部長に就任。2018年4月に社長執行役員に就任し、同年6月より現職。最も愛着のある飛行機はボーイング747型機。趣味は飛行機のプロモデル作り、家族と行くスキー、スポーツ観戦（特に野球）。

イラスト／石原環