

# DISCOVERY

シコク発見



店舗情報

■address

香川県高松市東植田町1361

■Website

[https://instagram.com/hop\\_eburger?igshid=YmMyMTA2M2Y=](https://instagram.com/hop_eburger?igshid=YmMyMTA2M2Y=)

ほぷバーガー代表

OKITA Ryutaro

沖田 竜太郎

## ハンバーガーで地球温暖化問題を考える

高松市内の「麦縄の里」※1にある「ほぷバーガー」では、牛肉や卵などの動物性食品を使わず、植物性の食材のみでハンバーガーを作っています。そして代表の沖田さんは、食を通じて地球温暖化問題の発信に取り組んでいます。そんな沖田さんの想いや取組み、これからのビジョン取材してきました。

### 地球温暖化問題×ハンバーガー

—植物性の食材のみで作るハンバーガーショップを始めた理由を教えてください。

一言でいうと、「発信」のためです。

私が環境問題に関心を持ったのは、母校・香川大学の講義がキッカケでした。その後、自分でいろいろと調べていくうちに、海面水位の上昇で国土の一部が浸水・水没したり、世界各地で豪雨災害が頻発するなど、地球温暖化がもたらす深刻な影響を知ったのです。

それまで、どこか遠いことのように思っていた環境問題が身近なことに感じられました。



※1 麦縄の里について  
香川県高松市、公洲森林公園近く。創設者の真砂さんが経営するそうめん屋を中心に、ほぷバーガーをはじめ、カヌシのお店や、おにぎり屋さん、生活を彩る雑貨のお店など、地域に根差した個性豊かなショップが並んでいます。



## 「学生の自分にはできることはないか？」

まずはSNSで地球温暖化について情報発信をしてみたり、お会いした方々に直接お話をしていたのですが、反応するのはもともと環境問題に関心を持つ一部の人のみ。人々の興味を引かないと情報って届かないんですね。

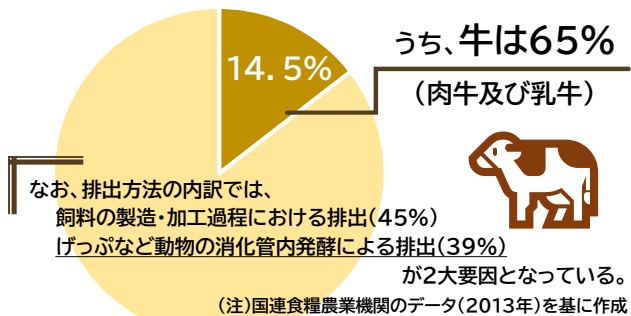
自分の経験でも、親に「勉強しなさい！」と言われたところでやる気はおきませんが、何かのキッカケで“面白い”と感じたとき興味がわいた。ならば、「楽しい」「面白い」といった体験＝“プラスの感情”の先で地球温暖化問題へのメッセージを発信しよう、その体験を「食」に求めてはどうかと考えたのです。

食べ物には誰もが興味を持ち、「美味しい」、「楽しい」といった感情が働くじゃないですか。

そこで、「食」の切り口で地球温暖化問題を調べてみました。すると興味深いことがわかったのです。

肉や牛乳などを生産する畜産業が温暖化に大きく影響していて※2、特に牛などの草食動物が出す「げっぷ」には、二酸化炭素の約25倍もの温室効果があるメタンガスが含まれ、温暖化の一因であると言われていました。

### ※2 世界の温室効果ガス排出量に占める畜産業の割合



### 一畜産業、それも牛の「げっぷ」が地球温暖化に影響していることを初めて知りました。

意外ですね。そこで、あえて牛肉の定番料理を牛肉なしで作ってみようと考えたのです。ハンバーガー。子供から大人まで人気のあるこの料理ならインパクトもあり、興味を引くのではないかと。

名付けて「ほーぶバーガー」。“明日に希望を見出せる日常を”そんな想いを込めたネーミングです。

玉ねぎや大豆など環境負荷の少ない植物性食材のみで作るのですが、先ほども言ったとおり、まずは美味しくないとはいけません。4か月間試行錯誤してようやく満足いく仕上がりになりました。

「美味しい」という感情のその先に、「なぜこのハンバーガーには肉が使用されていないのか？」という疑問を持っていただき、地球温暖化問題について考えるキッカケにしたい。そこに狙いがあります。

お店で一つ一つ手作りにしている「ほーぶバーガー」。パンズや野菜などの原材料は、生産者の顔が見える地元産を中心に使用しており、沖田さんのこだわりが詰まっています。

ハンバーガーのお供には、クラフトコーラ「ほーぶコーラ」も準備。三豊産のレモンと3種類のスパイスをたっぷり使用しており、こちらも沖田さんこだわりのドリンクです。

パティは玉ねぎ、大豆、玄米、豆腐でできており、沖田さんが試行錯誤してようやく完成した自信作。食べていただいたお客さんの中には肉が使われていないことに気が付かないこともあるそう。



ポテトフライのじゃがいもは地元の八百屋さんや地元の農家さんのものを使用。作り手の顔の見える素材にこだわっています。



—お客さんの地球温暖化問題への関心についてはどうですか。

手応えを感じています。私は、商品を提供するときにパンズやパティの原材料は説明しても、地球温暖化の話は敢えてしていません。

伝えたいことを一方的に話すのではなく、まずは食べてもらう。そして、お客さんが自然と興味や疑問を持ち、質問してくれた時にお話するようにしています。

自然な会話の中で、地球温暖化問題に関心を持っていただけることも多くなりましたし、市内の小・中学校から食育の授業に呼んでもらうことも増えています。



## 🍔 大学生で起業、そして直面した課題

—在学中の起業。お店と学生生活の両立は大変だったのではないのでしょうか。

はい、お店の定休日に授業を受けていましたので、休みのない日々が続きました。事前に想定できたことですが、それでも学生起業に拘ったのには2つの理由があります。

1つには最初にお伝えしたとおり、環境問題の深刻さに今すぐやりたいと考えたこと。2つには卒業後に起業するより現役大学生が起業する方が世間の注目度が高いと考えたから。なぜなら大学生で植物性のハンバーガー屋さんをしている人は日本中探してもそんなにいないと思ったからです。ゆえに、注目度と希少性が高い大学生のうちに始めようと思いました。

親や周囲の人たちには心配されましたが、とにかくやってみないとわからない！というマインドで挑戦しました。



## —課題と感じていることは？

地元以外の人に知っていただくことです。お客さんで一番多いのは、子供に安心安全なものを食べさせたい親御さんや、卵や牛肉にアレルギーがある地元のリピーターの方々なので。

次に経営面。お店を継続するには、ハンバーガーをひと月当たり1,000個売らなければならないのですが、昨年、1か月で1,000個販売するキャンペーンに挑戦したところ長時間労働かつ休日もほぼなく働くことになりました。

これでは体がもたないなど(苦笑)。やり方を今後変えていく必要があると考えています。

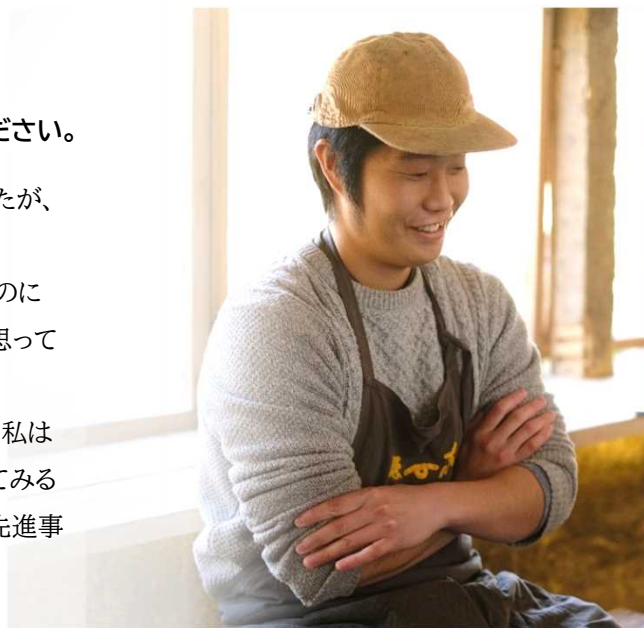
## 🍔 「ほーぷバーガー」のこれから

### —お店を続けて感じたことや、今後のビジョンを教えてください。

お店を1年半続けてみて、多くの反響や手ごたえはありましたが、同時に限界も感じています。

また、これまでは環境問題に関心を持ってもらうことそのものにゴールを置いてきましたが、問題解決に直接携わりたいとも思ってきました。

そこで、お店は共同経営者に任せて拠点として続けながら、私は環境問題に取り組む東京の先進企業に就職し、知見を深めてみることにしたのです。多くの人と関わることで考え方を刷新し、先進事例や効果的な発信方法を学んでいきたいと考えています。



「地球温暖化問題に関心をもってもらうには？」という問いから始まったハンバーガー屋ですが、関心を持ってもらう方法はハンバーガーに限らないと思いますし、問題そのものの解決にもどんどんチャレンジしていきたいと思っています。

もしかしたら何年後かに、「ほーぷバーガー」のチェーン化を図ることで環境問題に取り組んでいるかもしれませんね(笑)。

(※掲載内容は2022年12月現在のものです)



### 取材を終えて・・・

環境問題について、消費者の“美味しい”というプラス感情から“なぜ？”に導く工夫がたくさんありました。東京での企業勤務経験でさらにパワーアップした沖田さんが、これからどのように環境問題に取り組んでいくのか、応援していきたいです。(四国財務局 総務課・森 万里花)

食を通じて環境問題を伝えるという行動力に感銘を受けました。悲観的に捉えがちな環境問題ですが、小さくても自分で行動することが大事だと気付かされました。(四国財務局 金融監督第2課・堀江 彩)

ほーぷバーガーを作るに至ったプロセスの裏にある、環境問題に対する沖田さんの強い思いを感じました。お話を聞くうちに、「どうしたらより多くの人にほーぷバーガーを知ってもらえるのか？」と一緒に考えている自分がありました。(四国財務局 融資課・土井 海由布)