

# FOR THE NEXT GENERATION

未来を担う次世代への支援

## 人材育成支援



### 開発途上国の人材育成支援

「子どもの教育が世界を変える」という信念のもと教育支援を行う団体、認定NPO法人「ルーム・トウ・リード・ジャパン」をサポート。同団体主催のチャリティオークション「東京チャリティガラ」への協賛を通じ、世界中の子どもたちが読み書きと読書習慣を身につけられるよう貢献。

ルーム・トウ・リードへのリビエラの活動に対し、創設者のジョン・ウッド氏よりお礼状をいただきました



創設者  
ジョン・ウッド 氏

35歳でマイクロソフト中国の幹部職を辞職し、子どもたちに教育を届けるため、2000年に団体を設立。著書に「マイクロソフトでは出会えなかった天職」など。

ルーム・トウ・リードは、2020年までに1500万人の子どもたちに教育支援を行うことを大きな目標としています。「生まれた場所や時代が悪かった」と言う人もいますが、誰もが教育を受ける権利を持っています。リビエラのように継続的に支援くださる素晴らしいパートナーとともに、このような悲劇は早く終わらせて、教育という最大のギフトを世界中のすべての子どもたちに届けていきたいと思います。

## 人材育成プログラム



### 青少年育成「日本海洋アカデミー」運営

海に関わる環境保護の啓蒙とマリンスポーツの普及を目的にリビエラが運営する同団体。近隣だけでなく海のない地域の中学校や児童施設、青少年の団体も無料で招待し、海洋体験の普及を目指しています。



#### 海洋教育指導者養成プログラムの実施

海で必要とされる知識や技術の習得を目的とした講習・実習などを行い、将来の海洋教育を担う指導者を養成しています。



#### 着衣泳教室での水泳指導

インストラクターを派遣し、着衣での水泳指導を実施。もしもを想定した疑似体験により、大切な命を自分で守れるよう安全確保の方法を指導。



#### 湘南ビーチFM サテライトスタジオの開設

若者たちが夢に近づく機会の創出と地域コミュニケーションを目的に開設。近隣の大学生をラジオ放送に起用し、人材育成と文化交流の活性化を推進。

海への  
チャレンジを  
支援!

### リビエラ海洋塾開催

海洋冒険家・白石康次郎氏による1泊2日の親子塾を開催。『海と自然を学ぶ』をテーマに、海洋体験を通して海の楽しさや美しさ、自然環境保護の大切さを子どもたちに教えます。



PROFESSIONAL VOICE

#### 海洋冒険家 白石 康次郎 氏



この情報化社会の中で育つ子供たちに、ただ情報を伝えるだけではなく“体験”を通じて“心を磨ぐ”ことの大切さを伝えていくことが重要だと考えています。そこで『嵐を乗り越えるたくましい子供たちを育てる』をテーマに、実際に子供たちと海に出る「海洋塾」などのイベントをリビエラとも開催。海の素晴らしさに触れながら、風で心を磨き、波で心を洗う。“シーマンシップ”に触れるを通じて、困難にあった時それを乗り越える力を持つこと、志を持って行動することの大切さを伝えています。今後もこのようなイベントをリビエラと共に継続していきたいと思っています。

### 「大島チャレンジ!」活動支援

児童養護施設の高校生に本当のたくましさを身につけさせてほしいとの想いで生まれた「伊豆大島往復航海への挑戦」をサポート。リビエラではヨットやクルーザーの提供をはじめ、活動を支援。



白石 康次郎／高校在学中に単独世界一周ヨットレースで優勝した故・多田雄幸氏に弟子入りし修行を積む。2006年、単独世界一周ヨットレース参戦し2位でゴール。2016年11月には最も過酷な単独世界一周ヨットレース「ヴァンデ・グローブ」にアジア人として初出場を果たす。

# FOR THE FOOD & HEALTH

健やかで豊かな食文化の形成

## 循環型有機農法での野菜づくり

レストランから出る野菜くずなどを良質な堆肥として再生させ、菜園の肥料として活用。環境にも配慮し、安心安全で栄養価の高い食材を育てる取り組みを推進。池袋・南青山・逗子・河口湖にある自社菜園「リビエラオーガニックファーム」では、スタッフが無農薬の野菜やハーブを育てています。



## 屋上菜園収穫体験ランチの提案

都心の屋上緑化を目的に無農薬野菜を自社で栽培。お客様ご自身に収穫していただいた野菜やハーブを、シェフがコース料理に仕立てリビエラ青山でご用意。自らの肌で季節を感じ、自らの手で摘んだ旬の食材を味わうことで、より食への関心を深めていただくための取り組みです。



## 食品ロスの削減

「食べられるのに廃棄される食品」=食品ロス。リビエラでは循環型有機農法の導入のほか、野菜の皮までスープにして使うなど、食材をあますことなく使うことで食べ物をもっと無駄なく大切に消費していく努力を継続しています。



独自技術による米粉を使用した無添加パン3種をリビエラで販売



## 安心安全な食文化を提唱

未来の子どもたちを守り、誰もが気軽に安心安全な食事をとれる食文化を実現したい。そんな想いから、「ユニコン・クック(低酸素過熱水蒸気)」などの特殊技術をもつコスモバイタル社と共に、美味しい身体に優しいメニューを開発。第一弾として無添加の米粉パンの開発に成功。



## 日本各地の食文化の応援

各県とコラボレーションし、その地方ならではの季節の滋味を楽しむイベント「旬づくし」を開催。伝統ある郷土の食文化を守り続ける生産者を応援し、地域経済の活性化を促進。



## 地産畜消の推進

リビエラの各レストランでは、その土地、その時季だからこそ出会える食材を積極的に仕入れてご提供。生産者の顔が見える安全性の高い食材で、フレッシュな美味さをお届け。

