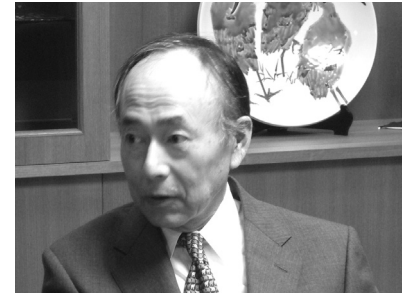


埼玉 GPN NEWS

Saitama Green Purchasing Network
埼玉グリーン購入ネットワークニュース
第 8 号 2012 年 3 月

～環境への負荷が少ない商品・サービスの優先購入を進める
首都圏発の地域ネットワーク～

埼玉GPN NEWS 2012.3



荻野芳朗社長

CONTENTS

- トップインタビュー
(株)ピクルスコーポレーション
代表取締役社長 荻野芳朗氏…………… 1
- みやぎGPNにお見舞いに行ってきました…………… 2
- 彩の国資源循環工場を見学
空調機の代替で電力使用量の大幅削減
グリーン購入リーダー養成研修会に参加して…………… 3
- 旬の野菜を使ったレシピ
平成 24 年度定期総会について…………… 4

「東北で販売するものは東北で生産」 (株)ピクルスコーポレーション 代表取締役社長 荻野 芳朗 氏

埼玉GPN江田会長が、株式会社ピクルスコーポレーションの荻野芳朗社長を訪問し、環境への取り組み、考え方についてお聞きしました。



荻野社長、江田会長対談

江田：御社においては、ISO14001を取得されておりますが、取得までの経緯はどのようなものだったのですか？

荻野：弊社は1999年に取得しております。私自身が愛知県の出身なので、周りは山あり川ありの場所で育ちました。こちらに出てきた時は、どこを見ても山を崩し海を埋め立ててという大規模開発の時代でしたので、「こんな状況で良いのか」という気持ちがずっとありました。そういった中で日本でもISO14001というのが広まってきました。そこでISO14001について調べてみたところ、弊社で既に行っている取り組みが多いことに気づきました。例えばゴミはなるべく減らそうとか、契約農家であれば農薬を少なくしようとか、

仕入れの際にダンボールはやめよう等が当てはまりました。一部の事業所のみで取得している企業が多い中で、弊社の場合は全事業所一括で取得しました。これは全国で初めてのケースでした。社員が勉強し、手作りで取得したのですが、これによって社内での書類整理等について参考となりました。このノウハウは品質管理のISO9001取得にも繋がりました。

江田：従業員が環境を大切にしようという意識の中で何か提案が出てくることはありますか？

荻野：各工場でパートさんも含めて、提案書というシステムがあります。どんなことでも良いので、改善のための提案を書いてもらっています。これが活発に行われており、有効なものはどんどん取り入れるようにしています。出てきたものは各工場長が吟味し、作業手順を変えることも含めて改善しています。そして月1回の工場長が集まる会議で、自分の工場で自慢できるような提案は発表し合うようにしています。ISO9001も取得していますが、このISOの取組の中で各工場を審査するという方式を取り入れ研修の場を設けています。衛生管理・品質管理・工場の製造管理等を審査項目に当てはめながら見て回るという方式です。参考になる取り組みがあれば、自分の工場に持ち帰って実践する仕組みになっています。全社員を集めた方針発表会という場を年に1回品川プリンスホテルで開催するようにしていますが、そこで取り入れられた項目についての報告を行っています。工場は365日休み無く営業しているので、全社員を集めるのに2回費やして行っています。

江田：宮城や福島で生産されたものは東北で消費されることが多いのですか？

荻野：東北で販売されるものは全て宮城・福島で生産されています。統一商品もありますが、地元のスーパースターの要望に合わせた商品生産も半分近くを占めています。原料についても工場の周りから仕入れるようにしています。

江田：まさに地産地消ということですね。輸送コストの負価も含めて、環境ポリシーの中に地産地消ということがおありですか？

荻野：効率だけを考えれば一つの工場で大量に生産し各地に配った方がはるかに楽です。しかし配送費も遠くへ行けば行くほどかさみますし、事故などがあれば全生産が止まってしまう可能性もあります。一箇所生産すると全国から原料を集めて、今度は出来上がった商品を全国に配送するというダブルで費用がかかります。そういったリスクの分散も考慮して各地で生産を行っています。

今回の東日本大震災において、企業によっては色々な対応があったかと思えます。契約している福島の農家から、風評被害を受けて仕入れを一切しなくなったという企業もあったそうです。弊社の場合、夏は福島のきゅうり、春からは茨城の白菜など、行政が計測して安全が確認された農産物を契約通り仕入れを続けてきています。一度途切れてしまうと信頼関係も壊れてしまいます。まして今回の場合は農家には何の責任もないわけなので、そういうことはしたくありません。

江田：ISOの認証を受け、マネジメントシステム構築の中で、環境に配慮した経営をされているというのがよく理解できました。このような取組が事業活動での負荷を減らし、安全・安心な食に繋がるのだと実感しました。またISOの取組の中で、従業員の教育もしっかりされていて、会社一丸となって改善の努力をされているのに感銘を受けました。

ました。みやぎGPNは会員数が約200、会員の中には被災され事業活動に影響を受けた事業所も数多くあり、皆復興にむけて「今こそ震災復幸にグリーン購入を！」と一丸となって取り組んでいるとのこと。私たちグリーン購入は「買わない」のではなく、環境に配慮したものを積極的に買う活動です。東北の復興に向けて、私たちができることとして「環境に配慮した東北のものを買う」ことも支援の一つだと思います。環境に配慮した物づくりエコプロダクト、そしてグリーン購入を実践し、東北からエコを発信し経済との好循環を作っていきましょう。



自動車の瓦礫

仙台では復興に向けて街全体が動いていましたが、まだ瓦礫処理など後始末に追われ、復興へのビジョンが描けていない状況のように感じました。みやぎGPN

事務局長の山岡講子さんと会員の(株)ジャパンクリーンの長谷川勉さんに、仙台市と石巻市の瓦礫処理の現場を案内してもらいました。ジャパンクリーンでは、仙台市からの委託で瓦礫を引き取り、中間処理をしています。場所は仙台空港から海よりのところにあり、とても被災の大きかった地域です。敷地は仙台市の運動公園だったところを利用し、そこで瓦礫を大まかに分別管理し、中間処理を行っています。集まった瓦礫をみると、いろいろな資材が混在しています。流された車や家電、畳、その他の木くずなど様々です。それらを更に分別して処理しているのですが、例えば畳は、昔はい草や藁など全て有機性のもので作られていましたが、今の畳はい草や発泡スチロールなど、プラスチックと有機性のもので混在して作られており、分別がとて



畳の瓦礫

も大変だということです。これぞグリーン購入の原点かと思いました。分別しやすいように考えたものづくり、また地球に負荷をかけない原料で作るなどのグリーン購入の基本原則に基づいた精神が今求められているのだと思いました。日々、コンクリートガラが平均1,500t、解体木材や土砂などの混合物が平均1,000t運びこまれ、焼却炉で1日90tが処理されています。仙台市では、3年ほどで処理完了の予定のようです。

みやぎGPNにお見舞いに行きました

3.11の東日本大震災から早1年経とうとしています。埼玉GPNでは、3月の初めにみやぎGPNへ活動費用の支援として見舞金を持参しました。埼玉GPN



みやぎGPNに寄付

Nでは設立5周年を記念し、記念事業を実施するため活動費を積み立てていました。そのような中で震災が起こり、大きなダメージを受けた宮城県のGPN会員の皆様そしてみやぎGPN事務局へ、積立金を活動への支援として活用していただくということとなり



がんばろう!石巻

関東地域では東北の瓦礫の引き取りに積極的になれないようですが、一面原野とってしまった被災地域を見ると、瓦礫処理を一刻も早く終え、未来に向かった街づくりの姿が描けるような体制作りが必要だと強く感じました。それには皆の理解と支援が必要です。石巻市は未だ街に被災のつめ跡が色濃く残っており、瓦礫処理も遅々と進んでいないようでした。津波でさらわれた荒野の中にポツンと残された廃屋を見ると、被災の生々しさを感じざるをえません。被災された方々のことを思うと、早い復興をと願わずにはられません。二度とこのような悲惨な事態が起こらないよう、今回の震災を全国民が自分ごととして受け止め、今何をすべきなのかを問い直し、自ら行動することが求められているのだと感じました。(埼玉GPN秋元智子)

彩の国資源循環工場を見学

3月15日、彩の国資源循環工場を視察しました。彩の国資源循環工場は平成18年6月グランドオープン、現在、民間企業8社が廃棄物のリサイクルを行っています。



そのうち3事業所を見学しました。

■オリックス資源循環㈱

受け入れられた廃棄物は熱分解ガス化改質方式で、ガス、水、金属水酸化物、工業塩、硫黄、スラグ、メタルなどになります。ガスを利用して発電を行っています。1日420～430tの廃棄物を処理、稼働率90%以上。

■㈱アイル・クリーンテック

食品残渣などから堆肥を作っています。パレット式自動管理システムによりパレットごとに原料を分けることができ、農家に受け入れやすい堆肥を生産しています。1日27～28tの廃棄物を処理。

■㈱ウム・ヴェルト・ジャパン

蛍光灯をガラスと金属に分け、さらに水銀を取り除き、きれいなガラス材料に生まれ変わらせています。埼玉県は蛍光灯のリサイクル率の高い県ですが、全国

的にはまだ30%と低い水準だそうです。

空調機の代替で電力使用量の大幅削減

㈱アクセルでは、さいたま市内のAビルで空調機の入替えを行っています。その電力使用量がどのくらい減少するかシュミレーションを行ってみました。週5日間、1日10時間稼働で、改修前366,600kwh/年が改修後は248,976kwh/年、と3割も電力使用量が減少することがわかりました。また、能力が向上して、消費電力も下がっています。なお、消費電力の計算は、(冷房時+暖房時)÷2で算出しています。

現状 既存空調機 1993年4月製

室外機：5馬力9台、8馬力3台、10馬力13台
室内機：2.5馬力83台

同等の機器能力で更新

室外機10馬力での比較

| | 旧 | 新 |
|--------|--------|--------|
| 冷房能力 | 25.0KW | 28.0KW |
| 暖房能力 | 28.0KW | 31.5KW |
| 冷房消費電力 | 12.3KW | 7.64KW |
| 暖房消費電力 | 10.8KW | 8.45KW |

室内機での比較

| | 旧 | 新 |
|--------|--------|--------|
| 冷房消費電力 | 0.11KW | 0.07KW |
| 暖房消費電力 | 0.11KW | 0.05KW |

(㈱アクセル)

グリーン購入リーダー養成研修会に参加して

グリーン購入の担当者として新参者の小生は、何とか早急に業務の「基本」を見定め知見を深める必要性を感じていた。そこで、今回思い切って埼玉GPNを代表する(?)気分、去る1月末に横浜で開催された「グリーン購入リーダー養成研修会」に参加した。当日の研修は横浜港に隣接する眺望抜群の会場で、講義とワークショップが終日行われた。参加者は27名で内訳は、企業、行政、団体および一般消費者であった。内容としては、グリーン購入の基礎から担当者の実務能力の伸長や組織内の効果的な研修運営の手法を習得すべく幅広いカリキュラムが用意されていた。したがって、研修受講後には当方の事前の期待を上回る成果が実感できた。もっとも、これは小生の専門知識

の底の浅さから何でも素直に吸収できたという事情がある。そして、研修を通じて小生にとって特記されるべき点を上げれば、以下の諸点に纏められる。すなわち、①グリーン購入には広くて深い意義と役割があることを改めて確認できたこと。②市場や企業、行政および社会との動的な関係性の中でグリーン購入を捉えていくことが重要であること。③具体的にグリーン購入の活動を活発化するためには、組織メンバー全員に日常業務を通じて基本的な原則や概要をきっちりと周知・徹底を図る必要があると痛感したこと。④そのためには、組織内での研修や指導が前提だが、組織や管理者側にもグリーン購入活動を徹底することで環境経営という観点からこれを実践することが当該組織やメンバーにとってもメリットがある点を正しく確認できたこと。⑤グリーン購入の具体的展開に向けて日々苦闘(?)している仲間(今回の参加)が真摯に業務に取り組む「生」の実態に接することができたことが何よりの刺激になったこと。などである。

(東京ガス埼玉支店並木隆)

旬の野菜を使ったレシピ

旬の野菜を使ったレシピを、さいたま新都心駅前“来らっさい”店主の遠藤和人氏(元京王プラザホテルシェフ)に作っていただきました。

牛スジと旬の野菜のポトフ

| | |
|------|--|
| 材料 | 4人前 |
| 和牛スジ | 1kg (肉が多くついているもの) |
| 水 | 2.5リットル |
| 玉ねぎ | 小2個 皮をむいて丸ごと竹串を十字に刺す |
| 人参 | 1本 皮をむく |
| 長ネギ | 2本 半分または3等分に切ってタコ糸で縛る |
| じゃが芋 | 2個 皮をむく |
| キャベツ | 2分の1個 さらに半分にしてタコ糸で縛る |
| セロリ | 中2本 皮をひく 若い葉も少々 |
| ニンニク | 2片 皮をむく |
| カブ | 2個 葉も適当に使う |
| 椎茸 | 2個 半分に切る |
| タイム | 2本、ローリエ1枚、粒黒胡椒15粒、長ネギの青い部分2本分、塩適量、粒マスタード適量 |

作り方

- 1.湯を沸かし、肉をくぐらせてさっと水洗いして臭み、汚れを除く。
- 2.鍋に肉と分量の水を加え煮る。沸いてきたら弱火にして浮いてくるアク、油を丁寧に除く。

- 3.アクが出て来なくなったら、玉ねぎ、人参、じゃが芋、キャベツ、セロリ、ニンニクを加える。
- 4.タイム、ローリエ、粒胡椒、ネギの青い部分、塩を加える。
- 5.浮き油は丁寧に除きながら柔らかくなった野菜から順次スープから引き揚げる。
- 6.肉が柔らかくなったら、こして適当に切り分ける。野菜も切り分ける。
- 7.土鍋に野采と肉、カブ、椎茸を盛り付けて、味を調えたスープを注ぐ。
- 8.火にかけて煮えたら、粒マスタードやポン酢、溶き辛子などで食す。

肉を煮てスープを取っておき、切り分けた生野菜を煮ながら食しても良いでしょう。赤身の肉よりも筋がある方が美味しい。

肉は豚肉や鶏肉(骨付き)に替えられるし、とにかく肉と旬の野菜のうまみが凝縮されて美味しい。粒マスタードで洋風、ポン酢で和風、溶き辛子で洋風おでん等々、タレもいろいろ楽しめます。



平成24年度定期総会について

平成24年度定期総会を下記の通り開催する予定です。詳細につきましては、後日ご案内を差し上げます。

日時 平成24年6月13日(水) 14:00~
会場 未定

■入会案内

団体会員、サポーター(個人会員)があります。申込書はHPからもダウンロードできます。ぜひ一緒にグリーン購入を。

■発行：埼玉グリーン購入ネットワーク

〒337-0053さいたま市見沼区大和田町2-1322-2大和田NPOプラザ内
TEL.048-749-1217/FAX.048-749-1218
E-mail saitamagn@yahoo.co.jp
Home Page <http://www.saitamagn.jp/>