

第25回エコ・リサ研修見学会報告

平成30年8月23日（木）20名の参加者を得、研修見学会が実施されました。

コープネットエコセンター（野田市）・ミュージアムパーク茨城県自然博物館（坂東市）・キッコーマン醤油工場「ものしりしょうゆ館」（野田市）の3ヶ所に行きました。

コープネットエコセンター（野田市）

報告: ㈱日生グリーン 大谷和也氏

今回が初めての研修見学会の参加となります。

大谷と申します。

千葉県野田市にあるコープデリ連合会エコセンター様の施設を見学させていただきました。

施設内の会議室にてコープデリ連合会の概要からリサイクル品の今後までお話しいただきました。



上記の写真はコープデリ連合会のリサイクルシステムです。宅配する配送便や商品を納品する便を上手に使い運送の面でもなるべく車を余計に使わないという工夫がなされています。

コープデリ連合会エコセンターというのは、東京埼玉千葉の生協が一緒になって運営するコープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープにいがた、コープクルコ（まだ運営には参加していません）が行うリサイクルをコープデリ連合会で受託して運営するリサイクル事業の総称。

元々は例えばいばらきコープで回収したリサイクル品はいばらきコープ内でのリサイクルを任せるといった形だったそうです。



しかし今現在は生協様が運営する店舗（約 155 店舗）と宅配センター（120 箇所の一部）から出るリサイクル品をコープデリ連合会にてリサイクル一括管理。集めたリサイクル品を効率的に運送できるよう圧縮等の作業を行いコストの削減に成功したようです。



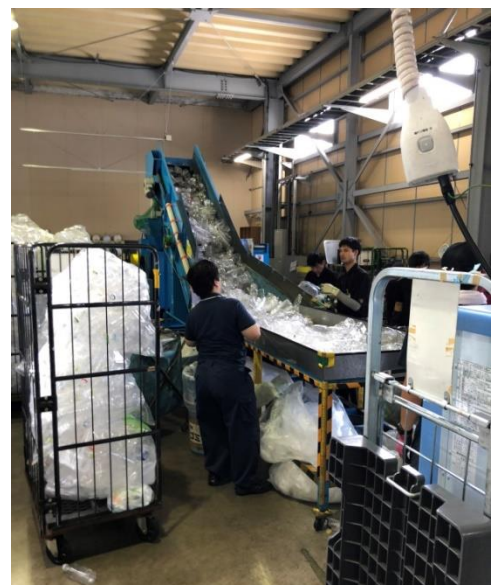
コープデリ連合会には様々なリサイクルするための機材がそろっておりまして。福祉施設などとも連携し障害者雇用にも力を入れ、日々再生品を作る原料を供給する拠点として注目されています。

今回はあまり見たことがないリサイクルの様子と一緒に機材の写真をお載せしていきたいと思えます。



こちらから運ばれたペットボトルは圧縮され別のリサイクル工場に持っていき、繊維等さまざまな原料に生まれ変わるそうです。

こちらはペットボトルの圧縮前に作業員の方々が不純物、ペットボトル内のゴミ、キャップを外すなどを手作業できれいに取り除いている様子です。地道な作業をしなければきれいな再生品はできません。ペットボトルや空き缶などは多くの店舗、個人の方々の日々の生活から排出されますのでリサイクルするという気持ちを少しでも持ち、できるだけ手間をかけずに作業して頂けるよう考えねばならないと改めて実感いたしました。





発泡スチロールなどは上記の機材で破碎し、さらに溶かしたものを板状にして減容して搬出している様です

コープグループではリサイクルする過程での CO2 の削減を実行し、エコセンターでの CO2 の排出量をゼロにするという地球環境にも配慮した素晴らしい事業だと思いました。

今回初めてご参加させて頂いた研修見学会でしたが、このようなりサイクル施設を見学させて頂き改めてゴミを削減するという事に私自身も積極的に取り組んでいかなければと強い関心を持つことができ、大変有意義な時間でした。またぜひ参加させて頂きます。

コープデリ連合会 エコセンターの設備概要

コープデリ連合会 グループの各施設からダンボール、ペットボトル等を回収して、再資源化する。

この施設は、
途上国におけるCO₂削減プロジェクトに参加し、排出権を得る事でCO₂排出量をゼロにしています。

CO-OP コープデリ 連合会

1. 屋根面は太陽光を反射し、熱を吸収しづらい仕上げています。また事務所側に高窓や換気扇、天井に送風機を設置する事で、エアコンを入れることなく倉庫内環境を整えました。
2. 天井の梁は同等の耐震性を保ちながら鉄の使用量を抑えた構造にしました。
3. LED照明をボール看板、荷受入口、事務所入口、自転車置場、トイレなどに設置しました。また作業場の照明は、従来よりも効率のよい水銀灯を設置し、省エネを図りました。

ミュージアムパーク茨城県自然博物館（坂東市）

（報告 宮田）

茨城自然博物館では自己紹介を兼ねながら館内のレストランで昼食を食べて見学開始。館内の見学は自由行動で地球誕生から46億年の自然や生物の進化について5つの展示室を見学する事が出来ました。



①進化する宇宙 ②地球の生き立ち ③自然の仕組み ④生命の仕組み ⑤人間と環境

まるで映画の中に入ってしまった様な感覚になるマンモスや恐竜など、様々な趣向を凝らした展示には圧倒されました。見学者の皆さんは限られた見学時間の中で関心のあるものを絞って見たと思います。特に、生きた化石と言われている“シーラカンス”（魚類）について東工大研究チームの調査研究で、体液に手足の出る遺伝子と海中では必要ない匂いの遺伝子が存在することを発見したことや、動物の視線がどう見えるかを体験した事、新たに勉強になりました。

また自然博物館には、15.8ha（東京ドームの約3.5倍）の変化に富んだ自然と、それを楽しく体験するための野外施設もあります。非常に広範囲で1日でも見きれない内容でした。

キッコーマン醤油工場「ものしりしょうゆ館」（野田市）

キッコーマンは今から約350年前の江戸時代に現在の野田市で醤油づくりが始まりました。野田は原料となる大豆や小麦が近隣の関東平野で沢山収穫できるため、地理的に醤油づくりに適した土地でした。また利根川を利用し船で塩を運び、そして江戸が近いので醤油の消費も多く地の利を生かして大いに繁盛し現在に至っています。



今回、工場内での発酵期の作業は見学出来ませんでした。熟成されたもろみのサンプルを見て香りを体験する事が出来ました。原料の大豆は茨城とアメリカから、小麦は群馬、アメリカ、カナダ、塩は国産とメキシコが多いとの事でした。



醤油が出来あがるまで！（ビデオ説明）

- ①発酵期（大豆＋小麦＋種麴＋食塩水＝仕込み）
- ②熟成期（もろみ）
- ③仕上げ（搾る・検査・容器に詰める）

食糧自給率が低い日本では海外からの原料を使用しなければ製品が出来ない事情が見えました。館内ではお土産コーナーでのお買い物、お醤油の味くらべも出来ました。