

alternative 5 awards

シックス・プロデュース

完全放牧の酪農業

島根県で牛舎を使わない完全放牧システムの牧場を立ち上げ、牛と自然に優しい酪農に徹する。将来、全国の耕作放棄地や限界集落での放牧展開も計画。

アース賞



北のグルメ都市

環境配慮型の屋台村

青森県八戸市の中心街で、郷土料理を中心にした屋台ストリート「みろく横丁」を立ち上げ。施設の素材はすべて再生材にするなど、環境意識が高い。

ソサエティ賞



たねや

和菓子でCSRを追求

早くも98年に社内に環境委員会を設置、グリーン購入や食品残さの再利用に着手したほか、企業内保育園を開設するなど、社員に優しい経営を進めている。

ピープル賞



とうふ工房 わたなべ

大豆の8割を県内調達

有機だけではなく、地産地消にこだわり、大豆の仕入額の8割以上を地元・埼玉県内産だけで賄う。年商はおそらく国内ベスト3以内。

ストア賞



東洋ボデー

CO₂の25%削減を公約

「人と企業の地球の調和」をスローガンに掲げ、トラックのリアボデーの軽量化で燃費を改善させる。2015年までにCO₂排出量を総量で25%減らすを目標。

モノづくり賞



特集

環境・CSR経営 世界ベスト 100社

オルタナは創刊号以来、環境・CSR経営に優れた
国内・海外の企業を紹介してきた。
今年はその枠を100社に拡大した上で、
選考委員会での協議のもと
「アース賞」「ソサエティ賞」以下の各賞を設定し、
表彰することにした。オルタナが考える、
「ヒトと社会と地球に優しい」企業たちだ。

木村麻紀(副編集長)、吉田広子(編集部)、今一生、長光大慈、
佐々木順子(サンフランシスコ)、岩澤里美(スイス・チューリヒ)、
緒方ヴェストベルグ美樹(ドイツ・フランクフルト)

オルタナ 環境・CSR経営大賞・選考委員会(敬称略)

選考委員長=小川孔輔(法政大学経営大学院教授)

田口ランディ(作家)

高橋一郎(西武信用金庫常勤理事事業支援部長)

坂本文武(CSRコンサルタント)

森 撰(オルタナ編集長)

人と社会と地球に優しい企業たち

今回、法政大学経営大学院の小川孔輔教授らによる「オルタナ 環境・CSR経営大賞」選考委員会が討議し、100社の候補の中から、アース賞、ソサエティ賞、ピープル賞、ストア賞、モノづくり賞の5社を選考した。

その基準はオルタナ創刊号、7号と同じく下記の通りだ。
 ① 創業者は経営者自身が、環境問題や社会貢献などについて高い見識を持ち、使命感がある。
 ② プームや時流にながされず、独自の活動を続けている。他社にできない決断ができる。

③ 環境や社会貢献への取り組みを社是やミッションで明文化、または社員教育を徹底している。選考委員会では、興味深い議論が続いた。この1-2年、環境関連やエコ・ビジネスがプームになってきた感があるが、太陽光パネルをつくってあげれば環境経営なのか。CSRレポートを出してあげればCSR経営なのか、などの疑問が呈された。
 選考委員会の総意は、いずれも「NO」だ。経営トップが環境やCSRについての高い見識と

め、雑草取りから収穫まで地元のお年寄りの手を借りている。たねやは、環境先進県・滋賀県の中でも、「ほかとは違う」環境経営で知られる。早くも92年に和菓子の手提げ袋に再生紙を採用したのに続き、98年には本社内に環境委員会を設置。同年には什器・備品などの「グリーン購入」ガイドラインを定めた。
 その後、バームクーヘン工場の食品残さを養豚のえさに再利用し始めたり、業務車両のBD F(バイオ・ディーゼル)化にも着手した。滋賀県愛宕町の本社には170キロワットという大型の太陽光パネルが設置されている。
 もう一つ、特筆すべきは企業内保育園に代表される「ヒトに優しい経営」だ。具合の悪い園児がいればまず母親の上司に連絡し、すぐに駆けつけることができる。たねやグループCEOの山本徳次は「従業員を確保するために働きやすい環境づくりをフォローするのは当然のこと。その中でも、特に従業員の小さなお子さんについては、企業側もその成長過程に責任を持

使命感を持ち、長期的な視点で経営がなされていなければならぬ。今回の100社は、そうした基準でオルタナが選ばせて頂いた。中からいくつかの事例を紹介しよう。

「完全自然放牧」で 本場の牛乳の味を

東京から電車と飛行機を乗り継いで7時間。さらに車で走ることも数十分。島根県邑智郡美郷町の山あいには、そこだけぽつこりと平地の広い牧場がある。東京ドーム約64個分の土地に、牛舎もなく、牛たちが縄でつながれず、気ままに草を食んでいる。このような完全自然放牧で乳牛を育てる農家は、いま日本で数軒しかない。牧場主は、シックス・プロデュース有有限会社の代表取締役・洲濱正明(27)だ。乳

牛の飼育から乳製品の生産・加工、販売まで一貫して手掛けている。

洲濱家は祖父の代から県内で牛乳販売店を営んでいたが、大学生になった正明は父に言った。「動物福祉や里山の保護、自然環境の保護。そういう課題の解決を仕事にしたい。完全放牧で

牛の飼育から乳製品の生産・加工、販売まで一貫して手掛けている。



保育園とキッチンを直結し子どもたちは母親たちの作業が眺められる(たねやのおにぎり保育園)

牛を育てる乳製品の販売までやれば、課題が全部含まれる。一緒に牧場をやろうよ」

この牧場では、1日1頭あたり10リットルしか搾乳できない。他の牛舎の牛の3分の1以下だ。だが、この量が正常なのである。一日に30リットルも搾乳される方が自然の摂理に反している。

「他の牛舎は人工授精で妊娠させるのが一般的ですが、僕らはできる限り人工授精はしない。本能的に交尾して妊娠するまで根気強く待ちます。すると20年も長生きする」

同社は将来、全国の耕作放棄地や限界集落での放牧展開も計

つべきという、ごく自然の道理に沿ったものだ」と地元誌の取材に答えている。

ゼロ・エミッション 目指す横丁を八戸に

地方都市にお決まりのシャッター通りが並ぶ青森県八戸市の中心街に、ひととき賑わう「みろく横丁」がある。「せんべい汁」や「イチゴ煮」など郷土料理を出す屋台25店舗が軒を並べるが、

実はこの横丁、「ゼロ・エミッション」がモットーだ。

全店の生ゴミは処理機でリサイクルし、肥料として農家に譲り渡す。古紙や割り箸は横丁に置いた「エコ・ステーション」に集め、トイレット・ペーパーにリサイクルする。路地の地面は、回収トレーからつくったリサイクル素材だ。

横丁の仕掛け人、北のグルメ都市社長の中居雅博は実は創業



ロードサイド型の店舗で、売上高は3億円以上と全国で3本の指に入る(埼玉ときがわ町)

期の日本マクドナルドに在籍した。「排出される膨大なゴミを目の当たりにしたことで、環境問題に関心を持ち続けてきた」。

地産地消は「有機」より大事

年商3億5500万円(09年6月期)。個店の豆腐店としては、おそらく全国でも3本の指に入る売上高だろう。同店で使う大豆は年間110ト。このうち、地元ときがわ町や周辺の半径5キロ圏で獲れた大豆が50ト。少し離れた熊谷と秩父の農協から40ト。つまり8割以上が県内産。残りは宮城県から仕入れる。

50トのうち、隣の小川町にある霜里農場からは無農薬の大豆10トを買う。農場主・金子美登は全国に名が知れた、有機農業の指導者である。

店主の渡邊一美は、金子から「オーガニックよりも大切なこと」を学んだ。それが「フードマイレージ」だ。いくらオーガニックでも輸入農産物は環境負荷が高いとは、金子の言葉だけに重たく響く。(敬称略)

画している。洲濱は「中山間地域で田畑や里山が放置され問題になっていきますが、昔の農村のように、自然と動物、人間がともに豊かさを失うことなく共存できる酪農、農業を目指したい」と意気込んでいる。

ヨモギづくりから CSRが始まった

滋賀県の菓子大手、たねやのCSR(企業の社会的責任)活動は、ヨモギづくりから始まったという。

同社は90年代半ばまで、ヨモギを他の地方から仕入れていたが、安全面からどういう経路に届いているのか、疑問を持った。ヨモギは身近な野草だが、河川敷や土手などに自生していることが多いため、農薬や除草剤を浴びる危険性も高いという。

そこで97年に自社農園での無農薬栽培を始めた。「私たちは菓子の作り手だが、原材料をすべて社内調達できない。でも『食』の原点である『農』は大にしたい(同社の冊子)たねやのあんこ」から」という思いがあった。今ではヨモギ栽培のた

- 1 八戸市の「みろく横丁」で使う建築資材はすべてリサイクル品だ
- 2 シックス・プロデュースの酪農方式では乳牛を牛舎に閉じ込めず、のびのびと育てる
- 3 東洋ボデーが生産する、航空機のホイール・プレーキ交換車



1



2



3