



発行者 楽しい株式会社
 住所 北九州市若松区向洋町10番1
 北九州エコタウン実証研究エリア内
 ハチドリ通心(信) Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303
 2007年12月号 E-mail ceres@fun-c.jp URL http://www.fun-c.jp

歳末の候、皆様に改めて感謝申し上げます。

年の瀬を迎え、今年も残すところわずかとなりましたが、皆様にはますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。また、格別のご愛顧を頂き、深く感謝いたしております。来年も、何卒、よろしくお願い申し上げます。

「ハチドリのひとしずく」いま、私にできること

この物語は、南アメリカの先住民に伝わるお話です。

森が燃えていました。
 森の生き物たちはわれ先にと逃げて行きました。
 でもクリキンディという名のハチドリだけは、いったり来たりくちばしで水のしずくを一滴ずつ運んでは火の上に落としていきます。
 動物たちがそれを見て「そんなことをしていったい何になるんだ」と笑っています。
 クリキンディはこう答えました
 「私にできることをしているだけ」

森の火事を環境問題として考えてみたらどうでしょう？
 「いま、私にできること」を考え、実行していくことはとても大事なことに思えます。楽しい株式会社は心を合わせてメリーズシステムの循環の輪に参加をしていただく方々をハチドリにたとえて、メリーズシステムの循環の輪を中心にいろいろなハチドリを紹介したく「ハチドリ通心(信)」を発行しています。

今年新たにメリーズシステムにご参加 いただいたハチドリの皆様をご紹介します。 食品残渣のリサイクルにご参加のハチドリの皆様

- ・湯布院スカイホテル
- ・住吉浜スカイホテル
- ・南王子さくら館
- ・大阪デリカフーズ
- ・カーニバルひびきの店
- ・マリア園
- ・原鶴グランドスカイホテル
- ・山賊鍋帆柱店
- ・フレッシュワールドなりざわ
- ・名島保育園
- ・まさごグループ
- ・メリーズシステム関東リサイクルセンター
- ・アマツクリゾート菊南
- ・東京デリカフーズ 三郷処理センター
- ・エム・アール・ピー
- ・JR九州博多駅
- ・志のぶ
- ・タクシヨク
- ・日本フィルター工業
- ・クックアンドコマチ
- ・大原病院
- ・マルキュー食品
- ・ふくや
- ・スズキヤ
- ・よしや
- ・竹林亭本城店

安全な竹割り箸のリサイクルにご参加のハチドリの皆様

- ・生長の家(北海道)
 - ・そうま全店舗(埼玉県)
 - ・神港カキ(福岡)
 - ・高原カントリークラブ(宮崎県)
 - ・工房はづき(宮崎県)
- 他多数

今年新たに炭焼き窯を設置頂いたハチドリの皆様

- ・なのみ園(中間市)
- ・工房はづき(宮崎市)
- ・エコーンファミリー(長野市)
- ・めいとくの里(熊本市)

メリーズシステムの足跡

- 3月 第5回日本環境経営大賞(環境価値創造部門)環境連携賞受賞
- 4月 株式会社メリーズ・ジャパン設立
- 6・11月 第2・3回 メリーズシステム見える化ツアー
- 6月 経済産業省中小企業等環境配慮活動活性化促進事業(グリーン・サービサイジング事業)採択
- 9月 19年度北九州市環境未来技術開発助成金公布決定
- 10月 エコテクノに8年連続出版
- 11月 農林水産省食品循環資源経済的処理システム実証事業採択

食品リサイクル法 いよいよ12月施行

食品廃棄物等を発生する全ての事業者は、食品廃棄物のリサイクルをすることを規定した法律が、「食品リサイクル法」です。法令に「5年毎の見直し」が規定されており、今年で5年経過しており、改正食品リサイクル法は、今年6月に公布され、いよいよ12月に施行されます。主な改正点は、以下の通りです。

- 1) 実施率目標の見直し
 今までの食品リサイクル法では、業種によらず20%の実施率目標でしたが、以下の実施率目標(平成24年度までに達成)に改定。
 食品製造業・・・85% (81%)
 食品卸売業・・・70% (61%)
 食品小売業・・・45% (31%)
 外食産業・・・40% (21%)
 ()内は平成17年度統計実績
- 2) 定期報告義務の創設
 「食品廃棄物等多量発生事業者」(年間の食品廃棄物等発生量100トン以上の事業者)は、毎年度省令の定めに基づき、食品廃棄物等の発生量および再生利用等の状況を主務大臣(農林水産大臣、経済産業大臣、環境大臣)に報告しなければならない。
 企業秘密に関わることを以外は公表
 業種・業態毎に整理・分析し、各事業者の取組状況の評価に活用
 優良事例は積極的に公表
- 3) FC事業者の扱い
 フランチャイズチェーン本部は、直営店だけではなくFC加盟店を含めて実施率の向上を行う必要がある。

この改正食品リサイクル法にも対応可能な「メリーズシステム」は、食品廃棄物等の削減のため、食品循環資源発酵分解装置「フォースターズ」を事業所にレンタル(買取、リースも可)設置し、食品廃棄物を発生現場にて、ほぼ全量を減量できるご提案が可能です。食品リサイクル法の改定内容の詳細と、「メリーズシステム」の詳細は、当社営業担当までお問合せ下さい。

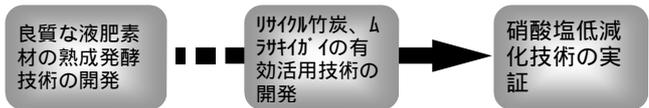
H19年度 北九州市環境未来技術開発助成 硝酸塩低減化液肥の開発に向けて

H17、H18年度の北九州市環境未来技術開発助成にて、硝酸塩低減材である『和み』を開発し、H19年度では、液肥の開発に取り組んでいます。熟成した液肥に、硝酸塩低減化技術を付加して硝酸塩低減化液肥とすることで、「和み」と併用し、硝酸塩低減化効果の向上に努めて参ります。

【液肥化の概要】



病院や、カット野菜工程で発生する食品残渣の発酵浸出液を利用して良質な液肥を開発する。また、安全な竹割り箸のリサイクル竹炭や、洞海湾の水質浄化に使われたムササギイを発酵促進材として利用し、液肥化技術を開発しています。



第3回 メリーズシステム見える化ツアー報告

11月16日に、18名の参加者とNHKの取材も加わる中で「見える化ツアー」が開催されました。今回は、トマト農家のネイチャーにもご協力頂き、ネイチャーの天野社長や、下郷農協の横山組合長のお話、現地視察を通して、「目に見えるリサイクル」を実感して頂きました。次回は、来年の春に予定しています。



ハチドリ通心(信)は楽しい株式会社のホームページでご覧いただけます。URL: www.fun-c.jp/ (松尾たかき、竹田が担当しました。)