



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
 Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303
 E-mail ceres@fun-c.jp URL http://www.fun-c.jp

ハチドリ通心(信)
 2008年2月号

「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」

できることから始めませんか？
安全な竹箸とリサイクル



飲食店やコンビニのお弁当などで、なにげなくお使いいただいている割り箸**どんだけ**？ 使用されているのか、どこで生産されているのか、皆さんご存知ですか？

使用数は年間250億膳にもなり、そのほとんどを中国からの輸入に頼っています。大切な資源を使い、たくさんの方が生産に関わり、海を渡り、はるばる日本にやってきたのに、たった一回だけの使用でゴミとなるのです。なんて悲しい現状・・・

もったいな～い！箸や地球からも悲鳴が聞こえてきそうですね。弊社は「安全な竹割り箸」を中国の限定工場生産し、飲食店等に供給。使用後は福祉施設と連携して、竹炭へリサイクルをする取り組みをしています。現在、北海道から沖縄まで全国の約1000店舗のハチドリの皆さまにお使いいただき、年間供給数は5千万膳にもなりました。



弊社の連携先、炭焼き作業をしている北九州市のハチドリ『知的障がい者授産施設あざみ園』をご紹介します。

楽しい株式会社

安全な箸の供給

リサイクル参加店



あざみ園での作業風景



箸を使用後、洗浄し、乾燥させ窯元へ送ります。発送運賃はリサイクル参加店のご負担となりますが、半年毎にリサイクル竹炭の一部が戻ってきます。

施設の皆さんで、使用後の竹箸を揃えて炭焼き窯に入れる準備をします。

炭焼き窯の中で焼きます。竹炭になるまで3日もかかります。



焼きあがった竹炭の大半は微生物を着床させて、着床竹炭にし、生ゴミ処理機の中に投入されます。その後発酵分解床を完熟させた堆肥、土壌改良剤「和み」となり最後は土に帰ります。一部の竹炭は袋詰めにしてリサイクル運動に参加していただいた飲食店にお返しをしています。



竹炭には環境にやさしい効果がたくさんあります

安全な竹箸だけを竹炭にしているので、焼きあがった竹炭も安心してお使いになれます。

【消臭効果】

室内・車の中・たばこ・ペットなどのイヤな臭いを吸収します

【マイナスイオン効果】

竹炭から出るマイナスイオン効果が空気を洗浄します。人間の副交感神経を刺激し、心身ともにリラックスできます。



【調湿効果】

竹炭の調湿効果により、適切な湿度に保ちます。

【使用後の竹炭】

3～6ヶ月（効能期間）がすぎましたら、小さく砕いて植木鉢や畑にまけば土の活性化に役立ちます。

弊社の箸をリサイクルしています。リサイクル料は無料です。リサイクルはいつからでも参加できます。



安全な竹箸とリサイクル運動に参加しているハチドリたち

- まさごグループ全店（静岡） 福しん（東京） 喜鮎（東京） 麒麟亭（京都）
- そうま全店（埼玉） なちゅらるあーと（東京） 九州厚生年金会館（福岡）
- 屋久島グリーンホテル（鹿児島） 久原本家茅乃舎（福岡） ナギノグループ（福岡）
- 指宿ロイヤルホテル（鹿児島） ふるさと観光ホテル（鹿児島） 手塚旅館（鹿児島）
- 久兵衛（福岡） 千代田館（佐賀） 玉屋食堂（北九州市市内） 一番山（福岡）
- 神楽スカイホテル（福岡） めおと寿司（宮崎） シーサイドスバ（福岡）
- 米一（福岡） 山賊鍋（福岡） 竹林亭（福岡） 十徳や（九州）
- ザ・クラシックゴルフクラブ（福岡） その他大勢の皆さま

もう一歩先のエコロジーな箸
 九州産の竹塗り箸

洗浄して繰り返し約100回使える、貴重な【九州産の竹塗り箸】の生産・販売をしています。

最近、飛躍的に注文が増えてきています。生産数に限りがありますので、お早めにお求めくださいませ。

裏面にプレゼントのお知らせがあります（先着10名様）

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/（竹下・塚崎が担当しました。）



【どうして箸の材料は木より竹なの？】

木（白樺・松・ポプラ）は、30～70年、竹は3～4年で生育します。また、よい竹林を保つには定期的な伐採が必要です。中国やロシアは、皆伐方式（木を山ごと伐採して割り箸をつくるやり方）で、伐採後もほとんど植林がされていないために、大洪水を引き起こし、中国では森林伐採が深刻な環境問題となっています。森林を保護するためにも、箸の材料は木より竹が、自然にはやさしく地球環境保護へと繋がります。



【安全な箸はどこがちがうの？】

弊社のオリジナル商品、CERES（セレス）安全な竹割り箸は、漂白剤等、危険な薬剤を一切使用せず、ミネラル成分のみで抗菌しているため安全・安心。素材である竹の風合いも、色も自然のままです。

【炭化箸知ってる？】

安全な竹割り箸を特殊な窯で加熱することによって、竹内部の殺菌処理を行い、よりカビにくい材質に変化させたお箸です。この炭化技術により、色も高級感のある、あめ色となり、再度熱を加えることにより、箸を割りやすいとお子様やお年寄りにも好評です。





先着10名様です

2月号プレゼント申込み票

FAX : 093 -752 -5303

E-mail : ceres@fun -c.jp

住 所		
会社名		
氏 名		
TEL	FAX	
<メールアドレス>		
毎月ハチドリ通心のメール配信を希望	する	しない
<ご意見欄>		