



ハチドリ通心(信)
2008年8月号

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

郡篤教授講演「洞爺湖サミットとポスト京都」

今や、温暖化問題は先進国のみならず、全ての国にとって避けて通ることができない重要な課題（気候安全保障問題）だ。環境問題はもはや単なる環境問題ではなく、経済問題であり、政治問題であり、日本がこの流れに取り残されるのではないかと焦りさえ感じてしまう。

日本がポスト京都でイニシアチブとリーダーシップを発揮していくにはまず「プリンシプル（原理・原則）、principle」を形成し、ビジョンを打ち出して、実行していくことである。その中で「国益」をどのように追及していくかを考えるべきだ。

EUの場合は「予見原則」。即ち科学的な知見が100%でなくても事態が深刻になりそうならば早めに取り組みべきと考えている。従って早め早めに温暖化対策を打つというのがEUのスタンスだ。

一方米国は全ての政策に透明性を持つことを重要視し民主的かつ科学的な知見に基づいて政策を行う。従って科学的知見が100%になった段階で取り組む。これが米国のスタンスだ。

EUはプリンシプルやビジョンは立派だが、それを具現化していく方法に乏しい。日本はその逆で、省エネの技術開発や、環境ビジネスの創出、ビジネスモデルの展開などコツコツと有言実行で具体的な成果をあげてきた。日本の環境戦略を真似ようとしているのがEUと見ることもできる。

このようにがんばっている日本がなぜ国際的に評価されないのかと言えば、「プリンシプル」の問題に行きつく。技術や数値で議論しても彼らは乗ってこない。まずプリンシプルを明らかにし、ビジョン対ビジョンの戦いをしなければいけない。

プリンシプルを明確にした上でビジョンを実行していくことは何も環境問題に限ったことではない。



従来は生ごみ処理機の製造、販売を行っていました。顧客に販売後、機器の運用、廃棄は顧客の側で行われていました。

「メリーズシステム」では生ごみ処理機の持つ生ごみ減量という機能と機器のメンテナンス、リサイクルに係わるバイオ技術をサービスとして提供（サービサイジング）しています。

また、従来の収集・運搬・焼却方式に比べて43%もCO2排出抑制が行われる点でもとても環境配慮（グリーン）です。さらに、半年に一度排出される発酵分解床を堆肥にリサイクルし、契約農家で安心・安全野菜を生産、買取、販売し、顔の見える安心・安全なリサイクルループを作り上げています。

メリーズシステムにカーボンオフセット導入予定

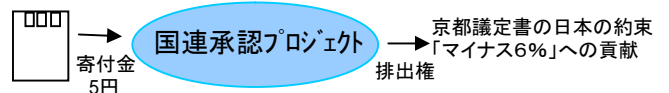
（詳細はハチドリ通心9月号で紹介）

カーボンオフセットとは？

カーボン・オフセットとは、日常生活や経済活動において避けることができないCO2等の温室効果ガスの排出について、
[1]まずできるだけ排出量が減るよう削減努力を行い、
[2]どうしても排出される温室効果ガスについてその排出量を見積り、
[3]排出量に見合った温室効果ガスの削減活動に投資すること等により、排出される温室効果ガスを埋め合わせるという考え方です。イギリスを始めとした欧州、米国での取組が活発であり、我が国でも民間での取組が始まりつつあります。

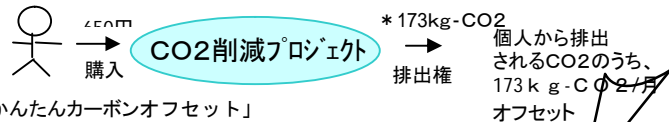
（環境省HPより抜粋）

例1 カーボンオフセット年賀状



カーボンオフセット年賀 55円
京都メカニズムに基づく 排出権購入

例2 Yahoo! カーボンオフセットサービス（個人向け）



「かんたんカーボンオフセット」
を650円/月で購入

* 1人あたりのCO2排出量

「メリーズシステム事業」が平成20年度経済産業省グリーン・サービサイジング実証事業に決定！

楽しい株式会社の「メリーズシステム」は、平成19年度グリーン・サービサイジングモデル事業に引き続き、平成20年度全国で3件のグリーン・サービサイジング実証事業の1つに決定いたしました。

今年度の公募対象は「従来型の『モノの販売』ではなく、より環境負荷低減効果の高い『機能の提供』を目指すグリーン・サービサイジングビジネスで、市場規模の拡大を見込める可能性の高い先導的なビジネス」の支援という実証事業です。

平成20年度は南九州と中部地区に新たにリサイクルセンター開設を行い、生ごみ処理機のカーボンオフセット付レンタル制度も開始します。

「メリーズシステム」のグリーン・サービサイジングを紹介します。



ハチドリ通心では、メリーズシステムに参加して頂いているお客様の情報発信を致しております。（掲載希望は、弊社営業担当まで）

お客様情報

新しく仲間に加わっていただいたハチドリを紹介します！

「絶品！！ちゃんぽん ご紹介」

知る人ぞ知る佐賀の名店「井手ちゃんぽん」を紹介します。

創業60年、店主は2代目の井手日出男さん。

朝10時の開店で、11時には長蛇の列ができる人気店です。野菜たっぷりで見目は圧倒されますが、べろりと食べられます。おすすめは「特製ちゃんぽん」（850円）野菜を更に増量して、たくさんのキクラゲと玉子入りです。夏バテ対策にも是非どうぞ！

住所；武雄市北方町志久1928

TEL；0954-36-2047

長崎自動車道 武雄北方ICから国道34号線経由 佐賀方面へ車で5分



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/（今月号は中神が担当しました。）