

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)高橋徳治商店	記入日	2009/10/30
登録消費材名	登録全消費材		

**I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

- 1、生活クラブと協力、努力して問題解決する。改善、企画等の提案
- 2、環境負荷の少ない生産環境に配慮している。
- 3、積極的に組合員交流や学習会に参加し、【安全・健康・環境】に関する呼びかけ、情報を提供しています。
- 4、原材料のトレーサビリティ・産地・製造時の安全確認・情報開示を呼びかけている。他の生産者に【安全・健康・環境】に関する呼びかけを行っている。
- 5、品質・衛生に関する管理向上と社員教育に努力している。
  - ・品質に関しては、製造時の試食の他、毎日の作業後、担当者試食会実施により更なる品質向上をめざす。
  - ・衛生に関しては、朝の衛生チェック・健康チェックから始まり、製造ライン・容器、人の手や腕、原料検査等、毎日検査検体【製品検査25検体、ライン・人、容器等のふき取り検査270検体】を実施し、製造衛生管理の向上に努めています
- 6、単品結集が落ちて、チルド品の製造ロットが極端に減ってきて、工場生産で非効率な生産になりコストに跳ね返る様になった。具体的には、チルド品の生産出荷した残りを冷凍し他所に販売しているが、在庫が増えて困っている。
- 7、工場生産上、原魚高、食用油脂、でんぷん、エネルギーコスト、今後ますます値上げが予想される包装資材、物流費、最低賃金上昇など人件費、人員確保などコスト増が経営を圧迫している。加えて菌管理、品質管理、施設設備の改修費などこれまでより厳しい管理強化の要望も多くなり費用が増大。
  - ・交流会でも組合員だけでなく単協職員もトレースや情報開示や安全性への取り組みが殆どといっていいほど全く知らされていないことに驚く。生活クラブとともに生産者が行ってきた一連の品質に関する管理と安全性への取り組みは、他の食品製造メーカーや食品流通の業界でも到達できない取り組みであり、かなりの優位性をしっかり継続して職員や組合員に知らせて欲しいと、強く要望します。
- 8、原料となる原魚（魚介類）が、産地とは言え国際的な相場の動きに連動して高値になっております。水産魚介類の輸出がどんどん増えて原魚不足にも拘らず、消費する側には危機的な意識が見られない。5年後或るいは10年後を考えた時、原魚原料に関しては国内外含めてかなり悲観的な見方しかできない。その様な状況にも拘らず、来るべき（或はもう到来している）原魚確保難、資源枯渇、価格高を消費側と連携して中期的に今後3年間をどの様な水産、商品政策で生協としての役割を果たして行くのかを考えて行きたい。産地ではもちろんの事、生産現場は大変な状況に立たされている事を理解していただきたい。
  - ・2007年と2008年2月期では原料すり身がほぼ2倍になっている現状があります。やむを得ず価格改定（重量調整含めて）をさせていただきました。今年度も二度目の価格改定をお願いし、2008年中には価格改定が完了する予定です、供給点数の落ち込みが心配されます。
  - ・値上げや量目調整を提案して採用され昨年度末から供給点数が少し影響受けましたが、組合員の利用結集に感謝しております。
  - ・各原料や石油関連の高騰も一段落し、改めて一部ですが価格改定（値下げ）をさせていただきます。しかし今年度後半には、水産原料の海外での需要増や各国の資源管理で漁獲枠の更なる減、気象温暖化なども予測され、大きな原料価格高騰はないにしても2~3年後には高値安定で相場形成があると想定されます。
- 9、基準「製造ラインの洗浄」の項目
 

洗濯は、石鹼を使用しているが、油を使用している製造ラインについては、油が落ちない為現

状ではやむをえず合成洗剤を使用しております。冷却ラインの自動洗浄（8ライン）は、全て手動洗いに切り替え洗浄殺菌液の大幅な節減と洗い残しゼロを目指しました。

## II. 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- 1、生産現場での取組み
  - ・ 昨年に引き続き、原料管理、生産管理、加工機械管理、品質管理、ロス管理、在庫管理、各部門設定、特に水道・電気に関しては、実質数字を明記し全社員への呼びかけ、効率化を図っております。生産に関しては、クズ=廃棄を減らす努力をし生産性を上げる。  
液体窒素の節減。  
在庫管理、賞味期限が過ぎた原料や半製品の廃棄を、今年は限りなくゼロ廃棄を目指します。
  - ・ 生産機械～包装機等の管理・・・前年に引き続き、今期も業者によるメンテを実施。  
工場施設の屋根のサビが目立っていた為、潮風耐性塗料を塗布しました。業者分と社内で内製化して塗布しました（社員の協力意識の醸成）
  - ・ 空調（包装室・休憩室）機械の壊れが発生し、新設して包装室では、温度管理を改善しました。
  - ・ 各部所の補修・汚れ・サビなど自社で行い、従業員の設備や施設の日常保守への意識向上を行いました。
- 2、年度計画の労働安全委員を各部署の衛生担当者に兼任し、定期的な労働安全・衛生教室を設置年間計画を実施致しました。
  - ・ 4月・5月・6月・7月・8月の5ヶ月間・・・労務士講師を招いて労働安全衛生教室を実施し、委員を中心に活動致しました。
- 3、積極的に組合員交流や学習会に参加し、【安全・健康・環境】に関する呼びかけ、情報を提供しています。
  - ・ 2007年度交流会実施・・・28箇所・・・約900人（北は青森→南は長野迄）
- 4、六ヶ所村核燃料リサイクル施設反対運動を2006年11月から県内外に広め署名活動継続中
  - ・ 賛同人や呼びかけ人として県内の反対集会に参加いたしました。広く集会参加をお願いし継続して広がりを見せております。県外の組織とも提携しての広がりも確認できました。
  - ・ 今年度は、石巻でも核燃料廃棄物やリサイクルの問題で集会を持ち仙台とも連携し学習会を行いました。
  - ・ 活断層の問題に関しても隣の女川町議員、市議会議員、県議会議員も含めた市民対象の学習会を催しました。
  - ・ 地元の反対署名に全従業員と家族の広がりを持ちました。宮城県女川町のプルサーマル発電に関してもあえて会社名を出して反対署名運動を行っております。
- 5、昨年に引き続き、豆腐工場への菌管理を指導しておりますが、消費材「お豆腐揚げ」原料豆腐は問題なく供給できています。

## III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

- 1、生産現場での取組み
  - ・ 加工部門スタッフのそれぞれの課題を個別面談して目標を設定しました。結果、技術面向上～などレベルアップにつながり、6月～7月以降新たな目標設定に向け進めております
  - ・ 原料管理、生産管理、加工機械管理、品質管理、ロス管理、在庫管理、各部門設定、ロス管理、在庫管理に関しては、実質数字を明記し全社員への呼びかけ、効率化を図っております。結果達成できた事、できなかった事等新たな取組みを昨年度に引き続き継続していきます
  - ・ 年間かなりの数量にのぼる製造ラインでも製品ロスについて、2008年1月より日報を刷新し、機械、ライン、熱効率、製造工程など色々な側面からロスの原因を探り、今秋より具体的なロス低減を行い24%削減を目標にしました＝わずかでも原料高騰に伴う製造原価の上昇をおさえ水産資源の無駄を減らし、廃棄物処理の環境負荷や処理費用を減らします。
  - ・ 昨年度は10%弱のロス低減に留まりましたが、今年度も引き続きロス低減に努めます。ロス低減は、加工の全ての工程の見直しや技術の向上を伴わなければ計画に達することができない

ので、スタッフが力をつけてきているというメリットは大きいと考えます。

- 液体窒素の冷却や凍結で使用しておりますが、逆れば空気を機械的に圧縮して液体酸素と窒素を取り出しており、メーカーではかなりの電気を使っています。使用量の削減は製造経費の削減と電気の削減になります。昨年度は5%の削減を達成できました。今期も引き続き5%削減をします。
- 廃棄物の分別（紙・プラスチックなど）で廃棄率の低減と廃棄物処理量の低減に今年度は管理部門から徐々に生産部門まで広がります。
- 年間の補修、故障修理はかなりの金額になります。昨年度は自社でできる保守管理と簡単な修理は内製化して社員の意識向上になりました。結果 製造ライン故障で停止などはかなり減り、今年度につなげます。
- 生産工場屋根の600m<sup>2</sup>の塗装や施設設備のサビなど社員で内製化することで経費節減と大事に使う意識、協力体制の向上になりました。また洗浄剤の節減や無駄取りで獲得した資金を施設や設備の改修の費用補助につなげて行こうと考えます。

2、積極的に組合員交流や学習会に参加し、【安全・健康・環境】に関する呼びかけ、情報を提供しています。できる限り今年度も参加組合員拡大に努めて参ります。

- 昨年度は、食料資源・環境問題・水産問題も含めて国産自給で合成添加物不使用とトレースのことも話しを広げて参りました。
- 本年度は中国餃子問題や家庭の中の食にまで話をしたいと考えております。遺伝子組み換えや六ヶ所村問題も。

3、基準「原材料の海水」項目について

- 原材料に使用する海水にダイオキシン検査を実施しているか？＝原材料に真塩（青い海）を使用しておりますが、生産者側で検査していない為、今年度には、調査結果の報告をいただいております。

4、基準「使用する地下水系の環境保全・改善のための地域社会の取り組みへの関与」項目

- 高濃度の汚水の出るスリミ工場の汚水に関しては、30年前より組合での一時処理、市の処理場での終末処理と河川放流基準を遵守しておりますが、廃業が相次ぐ中で、組合の経営も厳しく私どもも含めて現在3社のみ汚水を流しており組合経営を維持しております。
- 当社が加盟している組合での汚水処理事業の不採算での負担をなくす為、地元の大学と産学でバクテリアや化学凝集材を使わない汚水処理の試験を開始し、できれば廃棄物の循環利用と共に安全で低コストで廃棄物を極端に減少させた排水事業に発展させていきたいと考えます。
- 本社工場では、低濃度の汚水のため、簡易沈殿槽を通して、市の下水処理場で処理しておりますが、魚油や食油の油分のより一層の軽減に取り組むことを考えております
- さつま揚げラインに関して食用油のハネ、漏れなどを改善し軽減することで汚水排水中の油分を削減し汚水処理場への負荷を軽減しました。
- トイレの水の節約で節水装置を取り付けました。30%以上節約を目指します。

(80名が一日4回で平均1リットル節水し270日で86トンの節水を目指します)

5、基準「事業所内の厨房ならびに洗濯にせっけんを使用」の項目

- 洗濯は、石鹼を使用しているが、油を使用しているラインについては、油が落ちない為現状ではやむをえず合成洗剤を使用しております。目標として合成洗剤使用量を減らす努力を実施しております。今年度も引き続き使用箇所の見直しを含め使用量を減らす努力を致します。
- 合成洗剤に代わる機械洗浄専用の薬品が、生分解性も高く環境にもやさしいので昨年度から洗浄実験しておりましたが 完全に大型機械内部の油分が落ちる確認ができない為、断念することにしました。
- 今年度8月より洗浄剤の使用を減らす目的で、全自動洗浄を廃止し、洗浄剤を機械的に発泡させ、手でそれを機械内部に吹き付けることで合成洗浄剤の使用を半分にして洗浄後のすすぎ水も節減し環境への負荷を減らすことで実行し始めました。

- 6、 廃油を定期的に障害者施設に提供し石鹼にしております。
- ・ 本年度より上記施設の他、食用廃油をバイオエタノール（バイオデゼール向け）に業者に販売しております。
  - ・ 年間37トン排出される廃油で宮城県の廃棄物原料プログラムのコンサルタントと共同で廃油の有効利用を探ろうと考えています
- 7、 500トンの冷凍倉庫の断熱を替えて保管物の品質向上、冷凍効率、電気節減に
- ・ 冷媒は、環境を考え代替えフロンにせず、アンモニアで来春は、30年前の冷凍機の電源関係を地震対策で改善し、合わせて電気の節減も目標にしております。
  - ・ 使用電気の節減と温度変化での原料・商品の品質安定のため、またトラブルなどでの停止をなくす目的で、今年度より冷凍機工事会社と月2～3回の巡回含むメンテナンス契約を結びました。庫内の温度の安定とおそらく電気量の削減に繋がると考えます
  - ・ 大型冷凍保管庫の自動霜取りではできない霜の除去を定期的に行い庫内温度の安定化で原料や商品の品質を保持し電気節減しました。
  - ・ 工場建築から17年、各所の冷凍冷蔵設備の更新時期に入ってきています。
  - ・ 包装室関連の冷凍倉庫の故障を機に今期10月に新しい冷凍機械を導入しますが、代替えフロンを使用する機種になりました。
- 8、 漁場などの環境保全への働きかけ＝市の水産課などを通じ、現状の漁場環境の実体や情報の交換等、環境保全への働きかけを行っております。
- 大型トランスのPCBの処理を今年10月に申請して、ようやく半年後に処理が出来るようになりました。これまで標準仕様で作ったステンレス容器に鍵をかけて厳重に保管をしていました。他に低濃度のPCBが入っている小型のトランスの処理が残っていますが、処理に関しての通達があるまで同様の保管をします。
- 9、 品質・衛生に関する管理向上と社員教育の中で、管理部門では地域の勉強会や他社見学なども含め、積極的に参加しレベルアップに努めて参ります
- ・ 2007年10月20日より若手社員3名と社長とのメールを交換し、毎日の仕事上の疑問、会社内での改革、会社の理念や商品政策、社会問題など相互通信。その内容は、製造部中間管理職から管理（事務所の営業、管理、品質）部門まで転送し共有化を図っています。
  - ・ 社内で労働災害や品質管理・菌管理の学習や教育を通じて意識向上を目指す目的で製造包装、冷凍倉庫など各部門からパートタイマーを含む代表者15名で安全衛生委員会を作っております。社会保険労務士の先生を講師に毎月就業後90分程度の講習を受け意見交換や学習を重ねております。
  - ・ 9月に全体会を開き、新型インフルエンザ感染対策について説明会を行いました。
  - ・ 春に引き続いて全従業員、社内に入る全ての業者、訪問者を対象に検温・体調聞き取り・家族の状況など毎日記録しています。
- 10、 食品衛生指導員4名おりますが、今年度はもう1名増員の予定でしたが実施できず、今期2名の講習予定＝衛生管理・製品管理の強化につなげて参ります。
- 11、 現在や近い将来から原料確保を想定し、赤身魚の加工品の企画提案を行っている
- ・ 新年度にサンマ始め三陸のサバ加工品を提案し8月から順次企画されています。来年に向けて多獲性魚種の提案を引き続き行います
- 12、 水産に関して、消費する側の実態と対策の話と、ある意味流通業の面を持つ生協の方向性の話と、もっとも危機感を持っている生産者の現場や産地レベルの話と、分けての議論が今年初めてされてきたが、今後もっと深めた議論が必要と考えます。
- ・ 2008年に同意を得た連合会の水産政策に基づいて8月19～20日にかけて当社にて三陸沿岸生産者と連合会の話し合いが持たれ活発な議論がなされました