

【Insectopia (インセクトピア)】とは: insect (虫) と utopia (理想郷) を掛け合わせた造語
『蟲たちを含む、地球上に生きる全ての仲間が快適に生きることができる世界』を創るため、SHELLグループがお届けする情報発信ニュースレター。



サーキュラーエコノミーで地域活性化を図る GREEN WORK HAKUBA <後編>

シェルグループは長野県白馬村で行われている「GREEN WORK HAKUBA」(以下GWH)という国内最大規模のサーキュラーエコノミー(以下CE)のカンファレンスに参加しています。GWHを企画・運営している株式会社新東通信CIRCULAR DESIGN STUDIO.の榎本様、竹林様、中河様に弊社代表の岡部がお話しを伺い、前月号ではGWHの起源について触れて参りました。GWHのこれまでの活動と今後の展望とは?後半となる今月号ではGWHの未来についてお届けいたします。

岡部: GWHは今回で5回目を迎えますがVol.1~4を踏まえた今後の展望を教えてください。

竹林さん: Vol.1, 2は気候変動やCEについて学び、Vol.3, 4ではそれまでの学びを活かして参加者同士でアイデアを出し合い、実際に白馬村での実証実験が始動するなど前進をしています。特にVol.3ではHAKUBA CIRCULAR VISIONを掲げて、2030年までにサステナブルなマウンテンリゾートを構築するという大きな目標を立てました。2025年を折り返し地点とし、Vol.7では目標の半分を達成させたいと思っています。それを踏まえると次回のVol.5では今までの振り返りとビジョン達成に向けての道筋を立てていき、実証実験に自発的に取り組む姿勢を強化させ、白馬で何かしたい!という人たちをさらに増やすことに寄与する内容にしたいです。そして、最終目標は白馬村だけでなく、同じく気候変動に悩む地域にCEを広げていくことです。

岡部: これまでに生まれた具体的な取り組みや、Vol.5のプログラム内容について教えていただけますか?

竹林さん: サステナビリティをテーマにしている白馬インターナショナルスクールの生徒たちがGWHで出会った企業と何か出来ないかと考え、不要になった制服のリユースを行っています。また、白馬の木材を使って学校家具の作成も行っています。他にも、ウレタンの父と呼ばれる方の企業と共同してウレタンによる学校の断熱を生徒自身が行なうワークショップも開催しています。

Vol.5ではCEの講演でさらに学びを深め、これまでの取り組み

やビジョンの進捗についてパネルディスカッションを行う予定です。

中河さん: Vol.5の企画の一つとして、iFixit社と協力し、分解ワークショップ開催を予定しています。分解ワークショップとは、例えばiPhoneとandroidを分解・比較し、どちらが修理し易いかを検証し、サーキュラーデザインについて学ぶ企画です。

榎本さん: 廃棄の管を活用して建築材や家具としてアップサイクルするカナダのスタートアップもお招きする予定です。

岡部: HAKUBA CIRCULAR VISION達成の課題は何ですか?

榎本さん: GWHは、白馬村の方々から見ると「村外の企業が一時滞在して行っているイベント」という色がまだ強いため、もっと白馬村の企業や人を巻き込んで協力していけるようにしたいですね。GWHで生まれたアイデアをどんどん実証実験をして、村の実益に落とし込み、認めてもらえるムーブメントに育てていきたいと思っています。

岡部: Vol.5開催が楽しみです。ありがとうございました!

サーキュラーエコノミーで
世界をあかるく、たのしく変える。

CDS.
CIRCULAR DESIGN STUDIO.



榎本 裕次 さん



竹林 希 さん



中河 琴音 さん



食中毒の予防と消毒

梅雨時期を過ぎ、いよいよ暑い夏がやってきます。梅雨時期と夏は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、細菌性の食中毒のリスクが高まる季節です。冬にはノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が多く見られ、食中毒は年間を通して警戒が必要です。シェルグループでは食中毒予防として、飲食店向けのHACCPサービスや菌検査、ノロウイルス消毒などをご提供しています。今回は、「食中毒」とその予防と消毒についてご紹介します。

食中毒とは？

食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることによって、げりや腹痛、発熱、はきけなどの症状が出る病気のことです。

食中毒の原因によって、病気の症状や食べてから病気になるまでの時間はさまざまです。時には命にも係わる病気です。

食中毒を起こす細菌は、土の中や水、ヒトや動物の皮膚や腸の中にも存在し、特別な菌ではありません。そのため、食品を作る途中で菌が付いたり、料理したものを暖かい環境下に長時間置いておくと、細菌が増えてしまいます。

食中毒予防の3原則

細菌性食中毒を防止するためには、食中毒菌を「付けない・増やさない・退治する」ことが大切です。

①付けない：調理道具は衛生的に保ち、食品を汚染しないように注意しましょう。包丁やまな板は、使用する度にきれいに洗うか、別の包丁やまな板で処理してください。また、手をしっかり洗い、清潔な状態を保ちましょう。

②増やさない：細菌が増殖する時間を与えず、調理後は速やかに食べましょう。加熱調理済の食品でも、長時間放置すると、熱に強く生き残った菌や調理後付着した菌が増殖してしまいます。

③退治する：細菌やウイルスは熱に弱いので加熱調理では、中心部までしっかりと加熱しましょう。(75℃1分以上、ノロウイルス対策には85～90℃90秒以上)



細菌を寄せ付けないための消毒

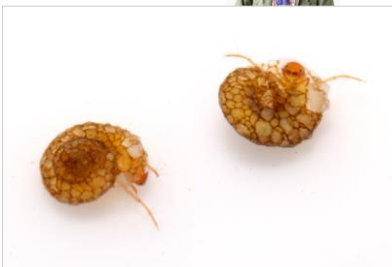
細菌や汚れが手に付着すると、水だけでは洗い流せません。二次感染を防ぐためにも、石鹸を使った手洗いをしっかり行いましょう。30秒以上掛けて丁寧に洗い、石鹸を十分に流した後は清潔なタオルで水気を拭き取り、アルコールや消毒用エタノールでしっかりと手指消毒しましょう。

また、調理器具は洗剤で洗った後に熱湯消毒やアルコール消毒を行いましょ。調理を行う際だけでなく、定期的に調理器具の消毒を行うことで菌を寄せ付けない環境をつくること、食中毒予防へと繋がります。

今月のInsect



写真/解説
中峰 空
8thCAL技術顧問
真面目昆虫館館長



カタツムリトビケラの幼虫

(蝸牛飛螻蛄の幼虫)

トビケラ目カタツムリトビケラ科

学名：Helicopsyche yamadai

トビケラ目はチョウ目と近縁で成虫は一部のガによく似る。幼虫のほぼ全てが水生昆虫で砂や植物片で巣を作るものが多い。中でもカタツムリトビケラは砂つぶで直径2mmほどの精巧な巣を作る。なお、本種の巣は全て右巻きである。丘陵地の細流に生息するが小さいので見つけづらい。日本には本州に本種のみが分布。

Information

●シェルグループの食中毒予防対策

飲食店向けHACCPサービスの詳細情報はこちら！



●Pick up 展示会情報

ふくおか大昆虫展inももち

～世界の昆虫と九州大学の研究～

(弊社協賛展示会)

会期：2023年7月14日(金)～8月27日(日)

会場：TNC放送会館1Fエントランス



第9回ホテル・レストラン・ショー / FOOD EX JAPAN in 関西 2023

(※弊社は出展しておりません。)

会期：2023年7月12日(水)～7月14日(金) 会場：インテックス大阪

【Insectopia(インセクトピア)】の配信登録はこちらから！

QRコードを読み取り、登録フォームよりご登録ください。ニュースリリースや採用情報、イベントなどの最新情報を配信中です。

