

ニュースレター (vol. 2) 平成 24 年 8 月発行

NPO 法人あきた菜の花ネットワーク

〒015-0801 秋田県由利本荘市美倉町 30 由利本荘市コミュニティ体育館内
TEL&FAX: 0184-44-8625 E-mail: tetsu1187pure@yahoo.co.jp



厳しい暑さが続きますが、会員のみなさま、いかがお過ごしでしょうか？
さて、6月23日(土)に開催いたしました第5回通常総会を受けて、8月2日(木)に理事会を行い、総会にてご提案いただいた内容等につきまして検討いたしました。主な決定事項について以下ご報告いたします。

<第14回 理事会>

日時 : 平成 24 年 8 月 2 日 (木) 13:30~16:00
場所 : 秋田運送本社会議室

◇24年度予算(案)の修正について

- ・23年度決算の次期繰越収支差額▲1,006,039円を24年度予算書支出の部に計上する。
また収入の部については、会費・入会金収入の見直し、23年度未収金は解決の方向にあることを踏まえ計上する。8月22日(水)の事務局会議後、会員に報告。

◇入会金・年会費の改定について

- ・24年度～ 個人会員 入会金 1,000円 (改定前 500円)
年会費 2,000円 (改定前 1,000円)
学生会員 入会金 500円 (改定前 250円)
年会費 1,000円 (改定前 500円)
- ・25年度(実施予定)～ 法人会員 入会金 10,000円 (現在 5,000円)
年会費 10,000円 (現在 5,000円)

◇会員拡大策について

- ・会員バッジおよびステッカーを製作・配付する。ステッカーには「菜の花から農業・農村を元気にしよう」と印字し、会員の自家用車等に貼付することによって、一般市民に向けてネットワークのスローガンを広くアピールする。

◇菜種収量状況など

- ・5、6月の好天と追肥(尿素)により収量は増加傾向にあり、栽培マニュアルも確立しつつある。また24年度播種から、「桃野」「美郷」「小坂」「留萌(北海道)」で新たな実証実験も始める。
(※播種についての情報は、4ページに掲載しておりますので、ご確認ください)

更に充実した活動を継続・発展させるために、個人会員の年会費を改定いたしました。法人会員につきましては来年度から実施予定です。

会員のみなさまには、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

<ニュースレター新企画「この人に聞く！」（第2回）>

あきた菜の花ネットワーク（以下：ネットワーク）の活動の柱の一つに「菜の花御用聞き」を位置づけ、秋田を元気にするため日々奮闘している方から、事務局メンバーが話を伺います。2回目となる今回は、(株)大曲油脂（大仙市）代表取締役 仙北直樹さん（32歳・独身）です。

会員の皆様には、先進的・独創的な取り組みやアイデアを学ぶとともに、自分がいま何をできるのかを考えるきっかけにいただければと思います。

「リサイクルの要は“回収方法”」：株式会社大曲油脂 代表取締役 仙北 直樹さん

○ネットワーク事務局（以下、事務局）：

まず、大曲油脂の事業内容について教えてください。

○仙北直樹さん（以下、仙北）：

廃食用油、食品残さ（肉脂・魚腸骨）、へい獣の回収・リサイクルを行っています。

○事務局：

この仕事に就かれたきっかけはなんですか。

○仙北：

大学進学のため地元を離れ、東京で就職していましたが、先代である父のすすめもあり、秋田に戻りました。学生時代は大学生協に関わり、省エネやマイ箸の普及活動など、全国の学生の環境活動のサポートや情報発信を行っていました。幼い頃から、父親の仕事を身近で見れていたこともあり、リサイクルや環境活動を行うことについて、ごく自然に考えていました。そうしたこともあり、自社に勤めることに対して特に違和感はありませんでした。

○事務局：

大曲油脂で回収した廃食用油の用途を教えてください。

○仙北：

事業所などから回収した廃食用油の約8割は、飼料用にリサイクルされています。飼料工場で、大豆かすやふすまと混ぜ、養豚・養鶏用配合飼料の原料として利用されます。また残りの2割は、石けんの原料やバイオ燃料（以下：BDF）に利用されます。ちなみに全国では、年間40~42万トンの廃食用油が発生しています。その半分以上が事業系であり、うち7~8割が飼料用に、残りが石けん、インク、BDF用に使われています。残りの家庭系については最近になって回収の動きが進んでいますが、回収量はごく一部にとどまっています。

○事務局：

廃食油の大部分が家畜のエサに利用されているのですか！？

○仙北：

はい。「廃食用油の利用＝（イコール）BDF製造」というイメージとは大分違います。この国の畜産業は廃食用油に支えられているといっても過言ではありません。戦後、国内の畜産業が発展してきた背景には、事業系の廃食用油を飼料用として使い尽くす

仕組みがありました。事業系についていえば、鉄くずや古紙等と同様に、廃食用油も再利用のシステムが既に確立されています。廃棄物ではありますが、

適正に処理されることで資源となっていくことを知らない人がまだまだ多いのではないのでしょうか。

○事務局：

なるほど。

○仙北：

今後も廃食用油需要は堅調に推移すると予想しています。各需要向けの市場ル

ートは確立されていますし、たとえ国内の需要が減ったとしても、韓国など海外のBDF原料向けの需要が今後増えるでしょう。一方で、廃食用油の相場は経済情勢に非常に影響を受けやすい性質ももっていますので、為替相場や穀物・パーム油相場等を注視していかなければなりません。

○事務局：

ここ数年、一般家庭からの廃食用油回収の動きも広がりつつありますね。

○仙北：

技術が進歩し以前より簡単にBDFが作れるようになったこと、また地球温暖化防止のために廃食用油をBDFに利用するというイメージが一般に浸透してきたことが、その背景にあると思います。ただ、こうした動きに私たち回収業者はあまり関わっていません。

○事務局：

そうなのですか？

○仙北：

はい。私たち業者は家庭から出る廃食用油を回収できておりません。家庭系の廃棄物は一般廃棄物なので、私たちには回収する資格がないのです。それに加えて、廃食用油を飼料用にする場合のトレーサビリティ（どこから来て、どこへ行ったか「移動の把握」）の問題もあります。無数の一般家庭から集められた廃食用油は、トレーサビリティの把握が難しいため、飼料用には不向きなのです。BDFであれ



代表取締役 仙北直樹さん

ば問題ありませんが。

○事務局：

廃食用油回収は、今後どのようになりそうですか。

○仙北：

大手メーカーでも、長持ちする油の開発など、さまざまな工夫をして食用油の販売増加の努力をしていますが、核家族化や一人世帯の増加、健康志向の高まりなどから、油を使う量が減る傾向にあります。また料理をしない家庭も増えており、そうした場合そもそも油が消費されません。事業系においても、ろ過機の普及、同じ油を繰り返し使用するなど、油の使用量がなかなか増えません。

当社では廃食用油の回収量を増やすために、岩手や青森県内からも回収しています。他社との競争はありますが、価格競争は行っていません。信頼のおける排出者様と取引しているという実績や廃食用油だけでなく様々な廃棄物も回収・リサイクルしているという幅広い業務内容をアピールし、信頼を勝ち得ることで、事業を広げています。

○事務局：

ところで、改めてですが、ネットワークの会員になられた経緯を教えてください。

○仙北：

平成18年に秋田運送の当時の社長である石田さん（現：ネットワーク会長）がBDFをやりたいと相談にお見えになりました。石田さんの考え方は、製造したBDFを外部に販売せず、自社トラックの燃料として利用したいとのことでしたので、安心して廃食用油を提供することにしました。回収した廃食用油をきちんとした形で利用していただくことは、リサイクル業者として社会的信頼を失わないために極めて重要です。

○事務局：

ネットワークに参加したことで、何かメリットはありましたか？

○仙北：

まず、当社は「廃食用油回収の受け皿」としてネットワークに貢献していると思います。例えば、長田建設さん（由利本荘市：ネットワーク会員）でBDFを作っていますが、廃食用油回収時にラードなど、BDFに利用できない植物油以外の油が持ちこまれることもあるそうです。当社ではラードも回収しているので、そういったときに受け皿となり、協力することができます。

○事務局：

会社にとってのメリットはいかがですか？

○仙北：

ネットワークには、様々な業種の方が参加しており、そうした方々とつながりを持ってたことが最大のメリットです。経験豊富な人が多いので相談することもできますし、ノウハウも交換できます。

○事務局：

ネットワークの今後の活動について、ご意見・ご提案などお願いします。

○仙北：

農業分野については、専門外ですので言及はしませんが、廃食用油の利用について述べたいと思います。BDF利用によって車が故障したなど、最近「負」の部分が知られるようになってきています。それを払しょくするためには原料調達の部分も含めて、品質を向上させなくてははいけません。

現在、小規模のBDFプラントを保有する会員が各々で回収した廃食用油を原料としてBDFを製造していますが、回収する廃食用油の品質はそれぞれ異なり、当然BDFの品質もバラバラになるかと思えます。そこで、県内数カ所に廃食用油の一次回収・集積場所としてタンクヤードを設けてはどうでしょうか。様々な品質の廃食用油でも、大量に集めれば、一定の品質を確保することができるからです。この取り組みはネットワークだからこそ可能であると思えます。

また家庭からの廃食用油の回収を効率良く行えるよう、例えば「こでん※」と一緒に収集できる仕組みなどを構築するのはどうでしょうか。法律の括りにより現在バラバラに行われているやり方を、行政と業者が協力して効率的に行える仕組みに変えていくことが必要です。回収さえできれば、それらを再利用するプラントは県内には十分あります。リサイクルを成功させるカギは、いかにして効率的に回収するかにあります。その仕組みさえ構築できれば、秋田県はリサイクルの最先進県になれると思えます。

○事務局：

本日はお忙しいところ、貴重なお話をありがとうございました。

〔※：こでん～小型で使われなくなった電子機器（デジタルカメラ・携帯電話など）〕

☆☆☆【事務局所感】お話を伺って☆☆☆

今回ネットワーク内での「つながり」、タンクヤードの設置や廃食用油回収方法の提案など様々な話をお聞きすることができました。仙北さんのお話からは常により良い方法を模索する姿勢が感じられ、見習う点も多かったです。

また仙北さんの名刺には、大きくネットワークのマークが記載されており、ネットワークへの愛情と誇りが伝わってきました。

ネットワークでは「地域に密着した循環型環境保全社会」を形成し、資源の有効活用することで「秋田を元気にする」取り組みを今後も続けていきたいと思っています。

<会員の皆様へ大切なお知らせ>

菜種の収穫量 UP を目指し、みなさんもいろいろ工夫されていることと思います。

「播種作業のポイント」をお伝えいたしますので、ぜひ参考にしてください。

- ① 時期：8月中に播種しよう！
(菜種は非常に水に弱いので、大雨を避けるため)
8月に蒔けば、もし大雨になっても9月にもう一度蒔くチャンスがある！
- ② 排水が悪い圃場は畝立てが有効！
初期生育を確保しましょう。
- ③ 元肥【窒素(N)：リン酸(P)：カリ(K) = 14：14：14】を10kg/10a程度入れる！

今年度の菜種収量は増加傾向ですが、せっかく実をつけた菜種を収穫時にロス(こぼれ落ちる)している部分もあります。そのような問題点を解決するために秋田県立大学などの協力のもと、日々研究しております。栽培方法の確立と併せ、会員のみなさまに有益な情報をいち早くお届けできるようがんばります。

～菜種子販売中～

注文は事務局までご連絡お願いいたします。

なおネットワークH.P(<http://www.akita-nanohana.com/>)からもご注文いただけます。

<会員価格> 1,000円/kg(消費税・送料別)

菜種油レシピ紹介

秋田の夏をあじわおう！(夏野菜の焼きびたし)

秋田のおいしい野菜と菜種油を使ったレシピを紹介いたします。このレシピは、昨年度、仙台で開催された菜の花に係る東北の団体による「菜の花交流会」に参加したご縁で、東北環境パートナーシップさんの協力のもと作成いたしました。おいしい野菜と菜種油で、暑い夏を乗り切りましょう！！



【材料】(4人分)

好きな秋田産の野菜 適量

今回使用した野菜：アスパラガス、シイタケ、シシリアンルージュ、ピーマン、ナス

なたね油 適量

漬け込み液

・だし汁 300cc

・薄口醤油 大さじ1

・みりん 小さじ1/4

しょうが(みょうがでも可) 適宜

【作り方】

- ① 野菜を食べやすい大きさに切る。
(ナスは切った後水にさらし、アクを抜く)
- ② 野菜に着いている水をふき取り、菜種油を表面に塗る。
- ③ グリル中火ぐらいでまんべんなく焼き目をつける。
- ④ 合わせておいた漬け込み液に(3)を入れ、30分ほどで出来上がり。
- ⑤ お好みに生姜の千切りを添えて下さい。

【ワンポイント】

菜種油を塗ることで脂溶性の栄養素が摂取しやすくなります。また、焼くことで野菜の旨味が濃縮されます。夏野菜をおいしく食べて効率よく栄養を取りましょう♪

<編集後記>

〇ネットワーク理事に就任してからかなりの年月が流れました。大学に身を置きながら、ネットワークに片足(両足?)を突っ込んできたのですが、ネットワークのやることや責任が年々重たくなるにつれて、どのようにネットワークに関わっていけばよいか悩むことが多くなりました。現時点での結論は「楽しみながらやるしかない!」。自分の想いに正直に今後も動いていこうと思います(渡部)。

〇第2号のニュースレターはいかがでしたか?団体名でもある「ネットワーク(つながり)」を広げていくためにもみなさまからのご意見・ご感想、取り上げてもらいたいテーマなどお寄せ下さい。

また、(重いですが)夏休みの帰省やご挨拶の土産に、愛情込めて作った菜種油はいかがでしょう?菜種油が秋田を代表する土産物の一つになれることを夢見ています(宮崎)。