



里海づくりプロジェクトについて発表する平岡参事

瀬戸内海環境保全全地  
区組織会議は、「平成  
30年度瀬戸内海の環境  
保全に関する衛生団体  
合同研修会」を11月29  
日・30日の2日間、広  
島県を会場に開催  
しました。

この研修  
会は、瀬  
戸内海の  
沿岸の府  
県市で活  
動する住  
民団体の  
リーダー  
が堂に会  
し、瀬戸  
内海の環  
境について考  
え、学び、住民がで  
きる環境保全対策を推  
進していくことをねら  
いに毎年開催し、今年  
度は約80人が参加し  
ました。

29日は、広島市南区  
のホアルセンチュリー21  
広島で広島県環境県民  
局環境部長梅村幸平様  
を来賓に迎え、活動功  
労者(団体)表彰、講演、  
体験交流・意見交流を  
行い、活動功労者(団  
体)表彰は、岡山県、  
広島県、北九州市から  
3団体が表彰され、広  
島県からはEM園を使  
って水質浄化に取り組  
む尾道市因島の中庄町  
衛生組合が表彰されま  
した。

講演は、当会の平岡  
参事(環境生活センタ  
ー)が「環境協創立60  
周年記念社会貢献事業  
里海づくりプロジェクト  
について」と題し、  
里海とはなにか、里海  
を実現するために必要  
なこと、実際に行った

事業の内容について紹  
介しました。  
体験交流・意見交流  
は、表彰を受けた3団  
体が実践してきた内容  
を報告しました。広島  
県は、「水質浄化のと  
り組み 18年のあゆみ  
(中庄町衛生組合、星  
野哲司さん)」、岡山県  
は、「沙美大好き!」(倉  
敷市立沙美小学校、松  
山裕之さん)、北九州  
市は、「ぼたると共生  
するまち南丘」人に優  
しい環境づくりの取組  
(小熊野川河川愛護委  
員会、梶務さん)が  
発表し、参加者からの  
質問に答えました。

30日は、東広島市の  
エネルギー総合研究所  
で太陽光発電設備や高  
電圧実験棟などの施設  
を見学、株式会社サタ  
ケでは穀物を中心とし

た食品の加工機械、食  
を通じた健康づくりな  
どの話を聞きながら、  
施設の見学を行いました。  
来年度は、山口県で  
の開催を予定していま  
す。



作成した広報物を発表し合う参加者(上)、他  
団体が作成した広報物を見比べる参加者(下)

# 住民による環境保全対策の推進へ 瀬戸内海の環境衛生団体による合同研修会が開催

県は、食品衛生基準を満たした製造・加工施設につ  
いて、独自に認証する制度を実施しています。適合した施設  
は、商品に「認証マーク」を貼ることができます。当協会は  
認証機関として、食品衛生管理の認証・更新審査や指導な  
どを行っており、このシリーズでは、当協会が認証した事業  
者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。



⑩ 川崎水産  
株式会社ケンスイ



認証日:平成30年8月2日  
所在地:廿日市市地御前5-3-17  
創業:川崎水産 昭和39年9月  
株式会社ケンスイ 平成29年3月  
話し手:川崎水産代表  
株式会社代表取締役社長  
川崎 健 様

お届けしています。  
■認証取得のきっかけ  
「おいしくて安全な  
カキを世界中のお客さ  
まに楽しんでもらいた  
い」と、新しい冷凍技

術を導入しました。冷  
凍する前の素材が汚染  
されているのは安全な商  
品をお届けできません  
。水揚げから、加工  
に至るまでしっかり管  
理していることを証明

するため、この認証を  
選択しました。  
■自ら設定した衛生管  
理のポイント  
徹底した温度管理と  
時間管理はもちろん、  
従業員の健康管理を含  
む品質維持に努めてい  
ます。

■消費者の皆さまへ  
自信を持って生産・  
加工したカキを、自慢  
の冷凍技術で冷凍し  
て、安心・安全なカキ  
をお届けいたします。  
冷凍により、劣化や菌  
の増殖を防ぎ品質を保  
つことができます。

■業務内容  
川崎水産は、カキの  
養殖から水揚げ、むき  
身の加工を、株式会社  
ケンスイは、川崎水産  
のむき身カキを冷凍加  
工して販売していま

す。  
「生より安心でうま  
い」を掲げ、養殖か  
ら加工まで一貫して行  
うことで、安心・安全  
なカキを百貨店や加工  
場、消費者の皆さまへ

「生より安心でうま  
い」を掲げ、養殖か  
ら加工まで一貫して行  
うことで、安心・安全  
なカキを百貨店や加工  
場、消費者の皆さまへ

必要に応じて必要な  
分だけを解凍して食べ  
られるので、食中毒の  
リスクを減らせます。  
いつでも「生より安心  
でうまい!」これから  
の新しい水産物のあり  
方を提案します。  
(インタビュー:中川)

記事:馬場田

## コールドチェーンを実施 新しい水産物のあり方を提案

## 専門研修で人材養成・組織強化へ 知識・技術の習得に活用を

協が毎年テーマを変え  
て開催しております。  
12月は、「広報・ツ  
ールづくりコース」を  
開催しました。この研  
修は、活動をPRする  
ツールづくりのノウハ  
ウを、体験を通して習  
得する研修です。5公  
衛協・3地域協議会合  
計11人が参加し、我が  
公衛協や地域協議会の  
広報力を振り返り、広  
報物を作成する実習と  
発表を通して、紙媒体  
で発行する広報の魅力  
アップ術を学びました。  
参加者からは、「もっ  
と伝わりやすくするに  
は?」「手にとってもら  
うためには?」という視  
点で他のチラシや広報  
を見るようにする「な  
どの感想を頂きました。  
1月17日(木)・18  
日(金)には、「企画  
づくりコース」を1泊  
2日で開催します。「こ  
んな活動がしたい、こ  
んなことをやってみた  
い」「地域にこんな課題  
があるので解決したい」  
などの「思い」を「事  
業という形」にまとめ  
ていく工程を、体験を  
通じて学ぶ合同研修で  
す。発表と企画の練り  
なおしを繰り返し、企  
画を完成させます。  
また、2月10日(日)  
にインターネットを使っ  
た広報について研修す  
る「フェイスブック記者  
養成編」を開催します。  
いずれの研修も、実践  
活動を行う際の基礎的  
な知識・技術を習得で  
きるよう、工夫して実  
施しています。ぜひ本  
研修に参加して、公衛  
協活動の活性化に役立  
ててください。

「専門研修」は、公  
衆衛生推進委員や地球  
温暖化防止活動推進員  
の力量形成および専門  
的な知識・技術の習得  
の場として、市町・支  
部公衛協の役員や、事  
務担当者、活動リーダ  
ーを参加対象に、環境  
協が毎年テーマを変え  
て開催しております。  
12月は、「広報・ツ  
ールづくりコース」を  
開催しました。この研  
修は、活動をPRする  
ツールづくりのノウハ  
ウを、体験を通して習  
得する研修です。5公  
衛協・3地域協議会合  
計11人が参加し、我が  
公衛協や地域協議会の  
広報力を振り返り、広  
報物を作成する実習と  
発表を通して、紙媒体  
で発行する広報の魅力  
アップ術を学びました。  
参加者からは、「もっ  
と伝わりやすくするに  
は?」「手にとってもら  
うためには?」という視  
点で他のチラシや広報  
を見るようにする「な  
どの感想を頂きました。  
1月17日(木)・18  
日(金)には、「企画  
づくりコース」を1泊  
2日で開催します。「こ  
んな活動がしたい、こ  
んなことをやってみた  
い」「地域にこんな課題  
があるので解決したい」  
などの「思い」を「事  
業という形」にまとめ  
ていく工程を、体験を  
通じて学ぶ合同研修で  
す。発表と企画の練り  
なおしを繰り返し、企  
画を完成させます。  
また、2月10日(日)  
にインターネットを使っ  
た広報について研修す  
る「フェイスブック記者  
養成編」を開催します。  
いずれの研修も、実践  
活動を行う際の基礎的  
な知識・技術を習得で  
きるよう、工夫して実  
施しています。ぜひ本  
研修に参加して、公衛  
協活動の活性化に役立  
ててください。

今後の研修予定  
・企画づくりコース(1/17~18)  
グリーンピアせとうち(呉市)  
・広報・ツールづくりコース  
フェイスブック記者養成編(2/10)  
広島県公衆衛生会館(広島市)