

展示や講座で啓発に活用 さまざまな標本をトランクに格納



近年、環境問題の一つとして注目されるようになった海ごみ問題。中でも、プラスチックごみは、海ごみの約9割を占めるとも言われており、その丈夫さから自然に分解されるには長い時間を要するため、大きな問題となっています。今回は、海ごみについて知り、考えてもらうことを目的

このシリーズでは、当協会が貸し出しを行っている教材とその活用事例を紹介いたします。イベントでの出展や学習会など、みなさまの活動に活用していただくと幸いです。



海ごみをレジンで固め、トランクに収納

として作成した「海ごみ標本BOX」をご紹介します。

「海ごみ標本BOX」は、生活ごみや釣りごみなどの比較的大きなごみ、発泡スチロール片や肥料殻などのマイクロプラスチックをはじめとしたさまざまな海ごみをレジンで固めることによって、衛生面を気にすることなく海ごみを観察できるようにしています。また、トランクに収納されているため、運搬も簡単です。トランクに入れたままでも、取り出しでも展示することができます。

活用事例の紹介

6月4日に、ベイサイドビーチ坂をメイン



ブース展示の様子

会場として、ひろしま「山の国」県民の集いが開催されました。この集いにブースを出展された坂町公衆衛生推進協議会に「海ごみ標本BOX」をご活用いただきました。

このブースでは、「海ごみ削減啓発パネル」も併せて展示し、来場者には海ごみ問題を学習するテキスト(製作:海洋ごみ問題ジブングト化プロジェクトin広島)の配布を行いました。

来場された方々は展示物を手に取り、興味深く見ていました。小学生の女の子からは「こんなにごみが捨てられているなんて許せない。帰ったらテキストをいっぱい読んで勉強します!」との感想もあり、海ごみ削減に

関する意識啓発ができたようです。

環境協と公衛協のひもをとく

⑧県衛連の法人化

公衛協を正会員に社団法人化

ABCDコース研修で組織と人づくり

県衛連は、当初から法人化したいという願望を抱いていました。しかし、民法での条件が整備できず、やむなく任意団体として出発したのです。法人化については、内部からさまざまな意見が出されたものの、社会の信頼が得られることや税制面での優遇措置が受けられることなどを説明し、理解してもらいました。そして、1961(昭和36)年10月3日、それまでの実績が認められて念願の社団法人の設立が認可されました。

法人化した県衛連がまず取り組んだのは、「組織づくり」と「人づくり」でした。組織づくりでは、市町村公衆衛生推進委員や地区衛生組織活動を進めている団体(市町村公衛協)を正会員としたことで、県に頼

らず自立した活動ができる基盤をつくることができました。

人づくりでは、リーダーの役割が不可欠であることから、リーダー養成を目的とした研修をABCDの4コースに分け、体系的にそして段階的に進めることにしました。Aコースは「基礎研修」と呼び、公衆衛生推進委員手帳を用いて、推進委員の性格や任務、仕事の進め方などの理解を促しました。

Bコースは「体験交流研修」と呼び、リーダーが他地域の活動事例を体験することで、活動を活性化させるねらいがありました。Cコースは「管理運営研修」と呼び、幹部や事務局を対象に事業計画や収支予算など、組織運営のための基本事項を学ぶ研修としました。Dコースは、サマースクーリングの呼称で行っていた宿泊を伴う事例研究研修会を「環境保健夏季大学」として位置付けました。

これらの研修会は、内容を見直しながら今なお継続され、公衛協の人づくりや組織づくりに活かされています。(経営企画課 山下 祐治)



委員の任務等を学ぶ基礎研修

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。



業務の内容は?

初めは、より良い力キを、おいしい力キをお届けするという理念のもと、カキの養殖業者として起業しました。現在はほそのほかに、カキを使った冷凍食品や惣菜の生産、カキ美醬の生産などを行っています。また、加圧式の自動脱殻装置

認証取得で窓口拡大

今後は新たな認証制度にチャレンジ

「業務の内容は?」初めは、より良い力キを、おいしい力キをお届けするという理念のもと、カキの養殖業者として起業しました。現在はほそのほかに、カキを使った冷凍食品や惣菜の生産、カキ美醬の生産などを行っています。また、加圧式の自動脱殻装置

(POSP)を設営することで、省力化するとともに、カキ殻の混入を減らすなど、より安全・安心な商品の生産を心がけています。

産する石持工場を立ち上げました。他の業務で認証を得ているのですが、惣菜工場に対しての外部認証はなかったため、惣菜工場においても食品自主衛生管

理の認証を取ろうと思いましたが、食品自主衛生管理の認証を受けており、冷凍食品の生産ではHACCPを取得しています。このような状況で、新たに惣菜を生

37 倉橋島海産株式会社

登録日:2023年3月27日
所在地:呉市倉橋町1582-2(石持工場)
創業:1962年(昭和37年)
話し手:品質管理部 商品開発部長 奥田 博 様(右)
品質管理部 小島 綾夏 様(左)

「たきつけは?」 本社では、広島県の食品自主衛生管理の認証を受けており、冷凍食品の生産ではHACCPを取得しています。このような状況で、新たに惣菜を生

理の認証を取ろうと思いましたが、食品自主衛生管理の認証を受けており、冷凍食品の生産ではHACCPを取得しています。このような状況で、新たに惣菜を生

「消費者へのアピール」ももとは養殖業者から始まったということもあり、カキの品質にはこだわっています。こだわって生産した力キからいろいろな製品をつくり、みなさまにお届けしています。確立された衛生管理のもとで安全・安心をお届けすることを誇りとして、よりよい製品を提供し続けたいと考えています。(インタビュー:中川 圭太 記事:吉井)