



株式会社アレフ 2009 年度環境報告書

製作日:2010年8月
製作者:株式会社アレフEMS委員会
発行人:株式会社アレフ

恵庭事務所 〒061-1421 恵庭市牧場241-2
tel(0123) 34-5338
fax(0123) 34-5103

本社 〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26
tel(011) 823-8301(代表)
fax(011) 823-8192(代表)

インターネットホームページ ● <http://www.aleph-inc.co.jp/>



株式会社アレフ
2009 年度

環境報告書

ごあいさつにかえて

地球的な視野で 持続可能な社会への進化を

小社の環境取り組みにご関心をお寄せいただき、ありがとうございます。

2009年度を振り返りますと、省エネ法改正などの法整備が一段とすすみ、環境に対する市民の意識もさらに高まったと感じます。いくつもの課題を抱えつつも、全体的には環境問題の解決へ向けて着実に前進した1年だったといえると思います。

国際的な出来事としては、12月にコペンハーゲンで気候変動枠組条約第15回締約国会議(COP15)が開かれました。京都議定書の第一約束期間が終ったからの、つまり2013年以降の国際的な枠組みづくりは、注目されながらも残念ながら叶いませんでした。しかし問題点が洗い出されたことは、共通の目的である地球温暖化防止に向けてこれから前進するために、かえってすっきりとした状態をつくりだしたともいえます。

地球的な視野に立ち、それぞれの立場を尊重しながら協調し、持続可能な社会を築くことの大切さに、すでに多くの人々が気づいているはず。いまこそ、そのおおいなる進化への胸突き八丁のときだろうと思います。

「食」の根本をしっかりと踏まえ 永続的な安全と安心をめざして

私たちに食物を提供してくれる家畜には、その餌となる植物が必要です。植物が育つには昆虫や微生物などとの共存と共生が必要です。もちろん、こうした多様な生命のつながりを囲む環境がそれぞれの生きものたちにとって健全な状態になれば、私たちは健全な食物を手に入れることはできません。「食」と環境とは一体で、あらゆる生きものは「食」を通して根源的に環境とかわりあっています。

小社では、1988年から実験農場を開設し、有機循環型農業の研究や、農産物の栽培基準の策定に取り組ん

できました。当初は食材の安全性や健全さを確保する手段の確立を主眼とした取り組みでしたが、徐々に農業生産を支える環境、そして生物多様性の回復と保全へと対象範囲を広げて活動するようになりました。2003年には生物多様性シンポジウムを開催しています。

ほぼ軌を一にして、世界的にも、1992年に生物多様性条約が採択されたのをはじめとして、生物多様性の豊かさやバランスの重要さが知られるようになりました。

こうした流れのなか、小社では2008年にドイツで開かれた生物多様性条約第9回締約国会議(COP9)において、世界の環境リーダーの一員として「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」リーダーシップ宣言に署名しました。

今年10月には、その生物多様性条約の第10回締約国会議(COP10)が名古屋市で開かれる予定です。また国連が定める「国際生物多様性年」でもあります。微力ながら貢献をしたいと考えています。

「食産業」を担う者として さらに気を引き締めて謙虚に

私たちは「食」を通して人や環境、生態系を良くすることをめざし、それを「食産業」と呼んでいます。

1996年に生ごみリサイクルや放牧の研究をはじめ、2000年には実験農場での活動とも合わせ、環境と農業に取り組む社内組織を正式に発足させました。その翌年からの全社省エネ活動は、2003年にアレフ環境行動計画として整備され、さらに積極的な省資源・省エネルギー、廃棄物削減などを推進しています。これらは小社としてはごく自然ななりゆきでした。

2009年度、こうした小社の新エネルギーの利用や食品リサイクルの推進などが評価され、いくつかの大きな環境関連の賞をいただきました。これまでの、いわば外食産業の枠を超えた活動が小社アレフとしての評価に直結してきたと感じると同時に、「食産業」という考え方が、そうした言葉を用いなくても、一般の方々にも

少しずつ具体的な輪郭をもちはじめてきた証ではないかと喜んでいきます。

そして選んでいただいた以上はそれにふさわしいモデル企業としての役割をまっとうできるように、謙虚に気を引き締め、さらに前進していきたいと考えています。

環境問題の解決が 「食産業」に求められている

環境の破壊は食品の安全性を脅かし、供給の不安を招きます。そうしたなかで日本の食糧自給率はわずか40%です。日本の「食」は、いまたいへんに不安定な状況にあります。社会の不足や不満、問題を解決することこそが企業の存在根拠です。いまそれは環境問題の解決であり、「食」の安定と安全、安心の確保です。

具体的に私たちアレフは、不安定な「食」の状況に対して「食産業」は何かができるか、何をなさねばならないのか、という課題への挑戦を、環境の問題とむすびつけながら継続していくことが重要だと考えています。環境問題をてことして「食」の将来の方向を示し、進化し続ける「食産業」が求められていると感じます。

そこで、小誌では環境や生物多様性の観点から見た食材の開発や調達の取り組みについてもご紹介してあります。

まだまだ途上ではありますが、小誌を通して、環境の時代の「食」と「食産業」を追求する小社の姿をご理解いただければ、まことに幸いです。



株式会社アレフ
代表取締役社長 庄司 昭夫

目次	
プロローグ	
アレフの事業の広がり	2
企業使命・行動理念	4

食材の取り組み	
アレフナチュラルビーフ	6
「国産グラスフェッドビーフ」の開発	7
アレフ基準飼育ポーク	7
省農業米	8
「ふゆみずたんぼ」の取り組み	9
「生きもの豊かな田んぼのお米」	9
ダイコン・ミニトマト・レタス	10
タマネギ・アラビカ珈琲・小樽ビール	11
ナチュラル醗酵キムチ	12
■コラム	
草地農業(Grassland Farming)の取り組み	6
「フィールデイズ・イン・ジャパン」への協力	7
「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」の取り組み	8
「ラムサール条約COP10」と「世界NGO湿地会議」への参加	9
恵庭実験農場での研究	10
生産地への配慮	11
「厨珍部世界親環境農業エキスポ2009」を支援	12

環境の取り組み	
2009年度のマテリアルバランス	14
アレフ環境行動計画/目標と結果	16
活動①エネルギーと水使用量の削減	18
活動②食品ごみのリサイクル	20
活動③廃棄物の分別とリサイクル方法	22
活動④環境負荷の少ない資材の使用	23
活動⑤啓発活動の推進	24
■コラム	
第14回 新エネ大賞「資源エネルギー庁長官賞」を受賞しました	18
平成21年度 食品リサイクル推進環境大臣賞「最優秀賞」を受賞しました	20

社会的な取り組み	
ふゆみずたんぼプロジェクト	26
アレフナタネプロジェクト	30
環境イベント等への協力	33
地域・人ともに	34
■コラム	
第1回 いきものにぎわい企業活動コンテスト「農林水産大臣賞」を受賞しました	27
事業紹介	
環境事業部	36
えこりん村	40
店舗紹介	42
創業からの歩み	44

■本報告書の範囲はアレフ直営の事業所を対象としています。フランチャイズ店舗などの数字は反映されていません。

■本報告書の集計には以下の係数を使用しています。

●エネルギーの発熱量

電	カ	9.97GJ/千kWh(昼間買電)
L	P	G/50.8GJ/t
灯	油	36.7GJ/kL
重	油	39.1GJ/kL(A重油)
熱	供	給/1.36GJ/GJ

※2009年3月31日改正
[エネルギーの使用の合理化に関する法律 施行規則]別表第1、第2、第3
都市ガス/45.0GJ/千m³(13A)

●二酸化炭素排出量の算定係数

電	カ	0.555kg-CO ₂ /kWh
L	P	G/3.00kg-CO ₂ /kg
都市	ガス	/2.28kg-CO ₂ /m ³ (13A)
灯	油	/2.49kg-CO ₂ /L
重	油	/2.71kg-CO ₂ /L(A重油)
熱	供	給/0.057kg-CO ₂ /GJ

※2006年3月24日一部改正
[地球温暖化対策の推進に関する法律施行令第三条]

●LPGのm³からkgへの換算には各ブロックの基準産気率を使用

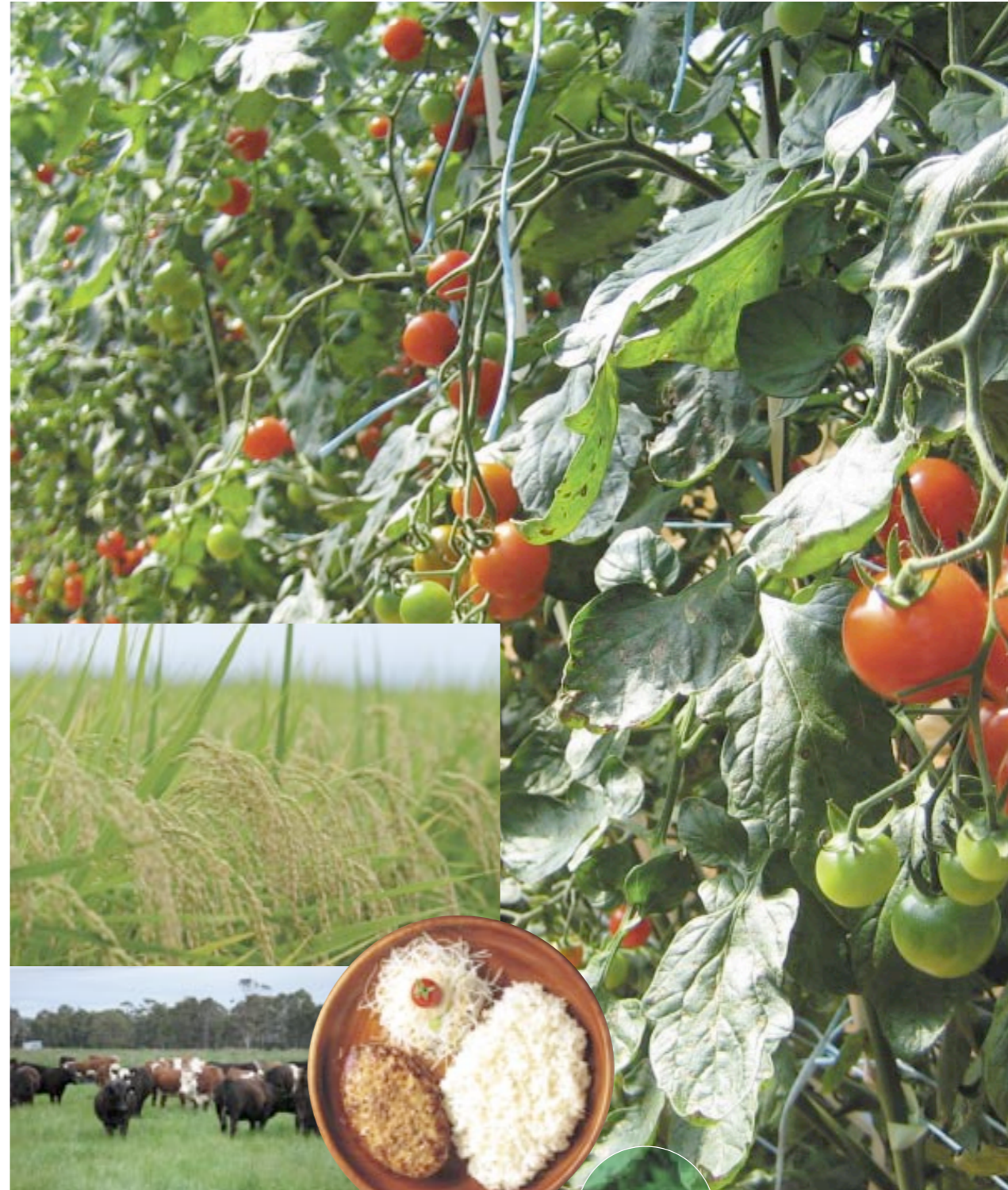
第1	ブロック(北海道、青森、岩手、秋田)	0.469m ³ /kg
第2	ブロック(宮城、山形、新潟、富山、石川)	0.478m ³ /kg
第3	ブロック(第1、2、4ブロック以外の都府県)	0.482m ³ /kg
第4	ブロック(沖縄 ※該当事業所なし)	0.480m ³ /kg

これらの適用・変更にもとづき、過年度公表数値も訂正しています。

2009年度 環境報告書



食材の取り組み



アレフの企業使命

人間の健康と安全を守り育む事業の開拓
人間の福祉を増大する事業の創設
自然を大切にす事業の展開

アレフの行動理念

人間の尊重を原点に置き、活力ある経営をする。
そして、偏りや歪みの無い調和を保つ。
よりよい品をより安く大衆の側に立つ。
損得よりも善悪が先。
お客様、我々、全ての幸福を目的とするが、
お客様あっての我々という姿勢を守る。

「企業は社会の中に存在し、社会の不足や不満、問題を解決することをもって、その存在根拠とする」

企業の存在根拠は、いかに社会に貢献できているかにかかっています。ですから企業活動の目的も、企業の側で決めるものではなく、社会の不足や不満、問題に気付くことから得られます。利益はこうした企業活動を続けていくための手段に過ぎず、それ自体が目的ではありません。

「食」を通して人と環境とすべての生きものたちを良くするために

私たちは安全で健康的な食材を確保するために、農業や環境の問題に取り組んでいます。私たち人間の食べものは、すべて動植物をはじめとする生きものからできています。その生きものたちも、昆虫や微生物までも含めたさまざまな生命によって育まれています。安全で健康的な「食」を、おいしく、楽しく、いつまでも安定的に提供し続けていくことを考えるとき、これらすべての生きものたちとの共生が欠かせないことに気づかされます。



《食材の開発・調達3原則》

- 品質=食味・鮮度・規格の保証
- 安全=農薬や化学肥料の使用の制限
- トレース=原産地・生産者・季節の把握

これらの条件を満たした食材を調達し、メニューに使用することを原則にしています。

“「食」という字は「人」を「良」くすると読む”という心得があります。私たちがめざしている「食産業」とは、“「食」を通して人と環境とすべての生きものたちを良くする産業”ということもできます。ここではそのような「食産業」をめざす食材の開発・調達の取り組みをご紹介します。



[アレフ ナチュラルビーフ]

●原産地：ニュージーランド、オーストラリア

ナチュラルビーフ 5つの原則

- ①味に定評のあるブリティッシュ系ヨーロッパ系の肉牛
- ②成長ホルモン剤を使わず自然に成長させる
- ③飼料は牧草・干草サイレージだけ
- ④と畜・加工場の衛生管理の徹底
- ⑤BSE発生の可能性が最も低いニュージーランドとオーストラリア産
※OIE(国際獣疫事務局)による認定



■ 牛の自然の生理に基づいて

「アレフ ナチュラルビーフ」は、ニュージーランド・南島とオーストラリア・タスマニア島の契約生産者の指定牧場で、放牧飼育によって牧草・干草・サイレージなど草だけを飼料として育てられます。

飼育の全期間を通じて成長ホルモンを使わず、12ヵ月以降の抗生物質使用も禁止としています。各生産者は「アレフ ナチュラルビーフ」を生産する前に、第三者による「農場と生産者の監査」を受け合格しなければなりません。農場・生産者の認証後に生後12ヵ月までの飼育基準に合格した子牛を「アレフ ナチュラルビーフ」用の牛として個体管理し専用の青いタグを付けて育てます。この牛は飼養記録が明確に管理され、と畜後の詳細な検査において合格した場合のみ「アレフ ナチュラルビーフ」として日本に出荷

されることになります。
〈びっくりドンキー〉のハンバーグに使用するビーフは、この「アレフ ナチュラルビーフ」100%、皆さまに安心してお召し上がりいただけるよう調達しています。



■ 毎年現地で行なう生産者協議会

「アレフ ナチュラルビーフ」の取り組みは1997年からニュージーランドにおいて調査を開始し、2001年にはびっくりドンキーのハンバーグ用ビーフとして使用開始しました。オーストラリア・タスマニア島では2004年から協議をはじめ、2007年より使用を開始しています。

いずれの産地にも毎年訪問し、現地では生産者と流通業者そしてアレフが参加した生産者協議会を開催しています。ま

た、現地の生産者や流通業者の皆さんも毎年日本に来ていただき、自分たちの手がけた牛が、どのように加工・調理され〈びっくりドンキー〉で提供されるかについて学んでいただきます。

現在の契約生産者数は、ニュージーランド・南島：約150名、オーストラリア・タスマニア島：約40名。毎年、2万頭を超える牛が「アレフ ナチュラルビーフ」として生産されています。



column 「草地農業(Grassland Farming)」の取り組み

草地農業とは、牧草のみで家畜を飼育する農業です。本来牛や羊は草だけを食べる動物であり、穀物などを与えない飼育方法が自然で安全だと考えられています。1996年に北海道伊達市に牧場を開設(現:グループ企業・株式会社牧家)し、研究を続けるうち、このニュージーランドの「草地農業」との出会いがあり、「アレフ ナチュラルビーフ」の開発につながりました。

また、グループ牧場開設と同じ1996年に、農業リーダーの育成を目標とする勉強会「創地農業21」を立ち上げ、ここでも「草地農業」を学ぶ「グラスファーマーミクス」を開催しているほか、現在、グループ企業のえこりん村株式会社が運営するえこりん村牧場において草地農業の実践を続けています。

[アレフ基準飼育ポーク]

●原産地：日本、カナダ、メキシコ

■ 「国産グラスフェッドビーフ」の開発

海外からの食材調達には、フードマイレージに比例してエネルギーの消費量やCO₂の排出量が増えるという課題があります。また、国としての食糧自給、食の安全保障の観点からも、海外に依存しすぎない調達の方法を開拓することが望まれます。

〈びっくりドンキー〉の食材の国産比率は2008年度末現在約48%(カロリーベース)です。これを主食材の国内調達数量の拡大と自社工場生産のシェアの拡大に努めることで、2018年までに60%にまで高める取り組みをすすめています。その一つが「国産グラスフェッドビーフ」の開発です。

国産牛肉のほとんどが牛本来の食べ物ではない穀物飼料に依存して生産されるなか、「アレフ ナチュラルビーフ」と同等の牛肉を国内で調達しようとするれば、放牧によって健康な牛を育てる飼育方法や、牧草やイネのホールクロップサイレージ、デントコーンサイレージなど国内で調達可能な資源を活用する研究に、最初期の段階から深く関わっていく必要があります。アレフでは、東北大学などの協力を得て2009年から和牛の一種である日本短角種の牛を、牧草中心の飼料で育てる取り組みをスタートしました。日本短角種は和牛の中でも赤身肉のおいしさを特徴としている品種で、日本の地形に合った中山間地での放牧飼育が可能な牛とされています。現在、2012年からの導入開始をめざして取り組みを進めています。

■ 快適な飼育環境で獣医薬品の使用を抑制

豚はストレスに弱い動物です。のびのびとした広さと清潔な飼育環境でなければ、それだけ多く抗生物質などの動物医薬品に頼らなければなりません。これでは食肉の安全や食味の良さを保証することが難しくなります。「アレフ基準飼育ポーク」の契約生産者はそれぞれに研究を重ね、生後90日以降、出荷まで3ヶ月あまりの期間、動物医薬品の使用禁止を実現しています。

生産者の皆さんは、豚にとって快適でストレスのない飼育環境を作ることに日々努力を重ねており、アニマルウェルフェア(動物本来の姿を尊重し、快適性に配慮した家畜の飼養管理)の実現という重要な役割も同時に果たしています。

■ 国内産

日本国内では、飼養管理内容が明確な30以上の指定農場から、銘柄豚として販売されているポークを中心に調達しています。



■ カナダ産

冬季はマイナス30℃以下になるカナダからは、抗生物質をまったく使用しない国際的なナチュラルポーク認証を取得したポークを調達しています。

ここでは、小規模な農家同士を編成して様々な生産グループをつくり、ていねいに豚を育て上げる仕組みができあがっています。



■ メキシコ産

夏季の気温が40℃を超えるメキシコからは、生産者が協同経営する食肉会社から、地元産の小麦を飼料とした食味の良いポークを調達しています。



column 「フィールデイズ イン ジャパン」への協力

ニュージーランドの国民的な農業祭「Fieldays」にならって、農業者と消費者が一緒に楽しみながら農業や環境の未来を考え、新しいあり方を発信していこうというお祭りが、「フィールデイズ イン ジャパン」です。2004年から毎年、北海道当別町で地元の有志たちの手で開催され、アレフも後援を続けています。

2009年、第6回目を迎えた「フィールデイズ イン ジャパン」は、当別町や北海道、ニュージーランド大使館などの後援も受けて、9月19日に開催されました。主なプログラムは、地元の食材を使った「大地のレストラン」「稲刈り体験」「チルドレンズファームマーケット」「草地の生きもの調査」「長靴とばしオリピック」など。大勢の参加者が訪れ、初秋を彩る食とエコロジーのイベントとして定着してきました。





しょうのやくまい 【省農薬米】

●原産地：秋田県、岩手県、宮城県、山形県



■ 農薬の使用を除草剤1回だけに限定

「省農薬米」は、栽培期間中の農薬の使用を除草剤の1回だけに制限して栽培されるアレフの独自基準栽培米です。雑草の駆除については、除草剤を使わないで行なうためのさまざまな技術がありますが、どれも決め手に欠け、十分に取除こうとすれば膨大な手作業に頼るほかないのが実状です。それでは生産者の方々の負担が大き過ぎるので、除草剤の使用を1回だけ認めています。最も効果的なタイミングを計り、できるだけ魚毒性の低い除草剤で効果が上げられるよう工夫しています。

農薬の使用は地域によって異なりますが、慣行農法では収穫まで5回以上使用するのが一般的とされていますから「省農薬米」の栽培は大幅な農薬カットに繋がっています。また肥料の有機化にも取り組んでいて、有機率は平均80%に達しました。

「省農薬米」への取り組みは1996年からはじまり、農薬を使わずに害虫や病気をどう防ぐか、生産性をどう高めるかなどをともに考えることで、協力していただけた生産者や農地面積を増やしました。

2006年4月からアレフの全店舗で提供しています。

■ 自然と人と生きものたちに貢献できるお米

「省農薬米」は、現在およそ700名の契約生産者の方々に1,000haあまりの農地で栽培していただいています。

その契約生産者の方々から、「田んぼってけっこう生きものがあるもんだな」という声があがったことがありました。農薬の使用回数を減らしていることで、生きものたちが田んぼに集まり、そこで生活をし、繁殖するなどして、小さな生態系が形づくられるようになっていたのです。カエル、トンボ、クモ、ドジョウなどがその代表格で、それらを食へにサギなどの野鳥も多くやってくるようになっています。地域の中で「省農薬米」の田んぼにだけホタルが飛ぶようになり、近

所の方々が見に来るようになったという例もあります。

このように、「省農薬米」の田んぼは多様な生きものが住めるビオトープのような役割を果たしています。「省農薬米」は、自然と人と生きものたちすべてに貢献できるお米ということが出来ます。



省農薬米の 3つの条件

- ① 原産地と生産者を指定し、生産者による出荷者証明ができること
- ② 病気や害虫駆除のための農薬使用を禁止し、除草剤は1回だけ許容
- ③ 格付等級1等、食味Aランクが目標

column 「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」の取り組み

2008年5月にドイツのボンで開催された「生物多様性条約第9回締約国会議(COP9)」は、はじめて企業も参加して行われました。世界から選ばれた34社のうちの1社として招かれたアレフは、世界の環境リーダーの一員として「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」リーダーシップ宣言に調印しました。

《生物多様性条約の3つの目的》

1. 地球上の多様な生物をその生息環境とともに保全すること
2. 生物資源を持続可能であるように利用すること
3. 遺伝資源の利用から生ずる利益を公正かつ衡平に配分すること



■ 「ふゆみずたんぼ」の取り組み

「省農薬米」の全店舗への導入が視野に入ってきた2004年、宮城県田尻町(現大崎市)の「ふゆみずたんぼ(冬期湛水水田)」の取り組みに出会いました。通常は水を抜いて乾かす冬の田んぼに水を張ることで、ロシアから飛来するマガンなどの渡り鳥に生息地やえさ場を提供しようという試みです。

そのうち、「ふゆみずたんぼ」は、貴重な水鳥を守るだけでなく、土をつくる小さな生きものたちを冬のうちから育み、田んぼの生態系やお米づくりにも良い影響を与えようということがわかってきました。多様な生きものがあることで雑草や害虫

の被害を抑える効果が生まれ、農薬や化学肥料に頼らない栽培を手助けしてくれるのです。

またこのような田んぼには子どもから大人まで人々が自然に集まり、遊びながら学ぶ場にもなっていました。

そこで私たちはこうしたさまざまな効果をもたらす取り組みを北海道にも広めたいと考え、2005年の秋に「ふゆみずたんぼプロジェクト」を結成し、自社農場敷地内に田んぼをつくって社員自らが稲作を実践すること、北海道に「ふゆみずたんぼ」型農法を普及させること、この2つの活動を続けています。(26・27ページ参照)

■ 「生きもの豊かな田んぼのお米」

「省農薬米」「ふゆみずたんぼプロジェクト」の取り組みをさらに進めたものとして、2009年より、「生きもの豊かな田んぼ」と名付けた取組をアレフ省農薬米、北海道ふゆみずたんぼプロジェクト、両方の生産者とともにはじめ、「生きもの豊かな田んぼのお米」の〈びっくりドンキー〉への導入を開始しました。「生きもの豊かな田んぼのお米」を食べていただくことで、田んぼの生きものとそれらが喜んで暮らせる環境を、お客さまと生産者と一緒を守っていくことが目的です。

2009年度は、農薬や化学肥料を使用しない栽培、生きものに配慮した取組

みや田んぼの生きもの調査の実施など、環境への配慮をさらに徹底したお米を、東北と北海道の生産者の協力をいただいで約10ha分作付けし、2010年4月～5月に期間限定で〈びっくりドンキー〉16店舗に導入しました。当面は2011年度に〈びっくりドンキー〉の使用量全体の約10%、30店舗分に相当する100haまで作付けを拡大する計画です。

実際に各地の田んぼに足を運び、地域ごとの多様な取り組みを確認し、生産者と意見交換をしながら、「生きもの豊かな田んぼ」を広げていきます。(28・29ページ参照)

■ 「エコプロダクツ2009」でも好評でした

「エコプロダクツ」は国内最大級の環境系展示会で、環境関連設備や機器のメーカー、販売会社などが一堂に会して行われます。第11回目となる2009年度は12月10日～12日、東京ビッグサイトで開催され、3日間で約18万3000人を動員しました。

アレフはこの「エコプロダクツ2009」に出展し、さまざまな環境取り組みを紹介するとともに、〈びっくりドンキー〉のハンバーグを提供しました。

今回のメニューのポイントは、ライスに「生きもの豊かな田んぼのお米」を使用したことです。同時にポスター展示も行い、生物多様性に配慮した食材調達の意味と、「おいしいだけではなく環境にも積極的に取り組んでいるレストランであること」を、実際に召し上がっていただくことでより強くアピールすることができました。

食物の成り立ちや大切さを実感しながら学べるなど、子どもたちへの食育の観点からもご好評をいただきました。



column 「ラムサール条約COP10」と「世界NGO湿地会議」への参加

2008年10月に韓国で開かれた「ラムサール条約第10回締約国会議(COP10)」は、水田に関する決議「湿地システムとしての水田の生物多様性の向上」が採択され、環境に負荷をかけない農法で稲作をすることで水田が生物多様性を支える湿地としての機能をもつことが国際的にも認められた記念すべき会議でした。

アレフはこのCOP10の期間中、ブース展示を行い、用意した韓国語のパンフレットが早々となくなるほどの盛況をいただきました。

またこれに先立って当地で開かれた「世界NGO湿地会議」では、「ふゆみずたんぼプロジェクト」の3年間の取り組みを報告しました。これは会議中で唯一の企業発表であり、湿地保全活動への企業のかかわりの好例として注目を集めました。



[野菜・その他]

ダイコン

●原産地：日本

土づくりや化学肥料の使用
そして農薬の使用にも
基準を設けて調達しています

北海道から九州まで、各地の栽培時期にあわせて、いつも最良の状態をお客さまにご提供できるよう調達しています。

大切な微生物まで殺してしまう土壌消毒はしないこと、除草剤は使用禁止などのアレフ基準に、さらに各生産者の工夫を加えた積極的な取り組みが続いています。

たとえば千葉県・富里市の「丸和」の皆さんからは有機 JAS 認証ダイコンを供給していただいています。



ミニトマト

●原産地：日本

栽培基準で有機肥料を80%以上に規定し「完熟収穫」をめざすなど食味の良いミニトマトを追及しています

ハンバーグディッシュに必ず添えられるミニトマトも、農薬類の使用に厳しい基準を設けています。また、ビニールハウスで育てられるミニトマトの受粉用に輸入され、野生化して日本固有の生態系を破壊するおそれのあるセイヨウオオマルハナバチの使用は禁止としています。

真っ赤で美味しいミニトマトをお客様に提供するため、肥料の有機率を80%以上に規定し、「完熟収穫」を目指す取り組みを生産者の皆さまと進めています。

レタス

●原産地：日本

栽培期間中の農薬を6回以下と規定し除草剤・土壌消毒剤は使用禁止です

新鮮で安心なレタスを召し上がっていただきたいと考え、時期により、レタス作りに適した地域でかつ使用地域により近くで栽培できる「地産地消」をめざし、北海道から沖縄までの生産者の皆さまにご協力いただいています(北海道、岩手、茨城、群馬、長野、徳島、熊本、長崎、大分、沖縄)。

タマネギ

●原産地：日本

殺虫剤・殺菌剤は最大でも4回以内除草剤も1回を基準にするなどの厳しい基準で栽培しています

一般的にタマネギは病害虫に弱く、農薬を多用せざるを得ない作物のひとつとされています。しかしアレフでは契約生産者の方々にご協力いただき、農薬の使用回数や化学肥料の施肥量などの削減基準を守っていただいています。

北海道長沼町のグループ「グリーンベジック」の伊東さんと黒田さんの場合は、米ヌカ、魚滓、鶏糞、麦わらを配合してつくった堆肥などの有機資材を活用して土中の微生物のチカラを豊かにし、農薬の必要性を減らしています。



アラビカ珈琲

●原産地(豆)：グアテマラ
パプアニューギニア、エチオピア

豆の6つのこだわり

- ①標高1500m以上の契約農園で、害虫や病気発生リスクの少ない高地栽培
- ②本来の香り、風味をもつ在来アラビカ種に限定
- ③完熟果実を手摘みで収穫
- ④農薬を使用しない生産者と契約
- ⑤水洗加工後の水は浄化槽を経由して排水
- ⑥原産地の持続的な生活向上をめざす(コラム参照)

豊かな風味をもつ在来アラビカ種のみを使用し、しかも産地を標高1500m以上の高地に限定しています。高地では寒暖の差が大きい成長の速度がゆっくりで熟成しやすいことと、害虫や病気の発生リスクが少なく、農薬を使用しない栽培が可能だからです。

各地で農薬を使用しない生産者の方々と契約を交わし、安全・安心を確保しています。



小樽ビール

●原産地(麦芽・ホップ)：ドイツ

小樽醸造所で、ヘレス、ドンケルといった「小樽ビール」ブランドの商品と、「びっくりドンキー」で提供している「ドンキー・オーガニックビール」を製造しています。

いずれもドイツの「ビール純粋令」に基づいて、原材料は麦芽とホップ、自家製酵母と小樽の軟水だけ。麦芽とホップはドイツの有機栽培農家と契約して調達しています。もちろん、添加物や炭酸ガスは一切加えていません。



column 恵庭実験農場での研究

アレフでは、「食」の安全・安心や健康は食材をよく知ることから、と考え、1988年に北海道内に実験農場を開設しました。ここで農業の実際を体験を通して学び、研究するうち、慣行農法では残留農薬や栄養成分の確保に不安があると気づき、農薬の使用を極力抑える「アレフ栽培基準」を策定しました。

「アレフ栽培基準」は作物ごとに定められていますが、主要な10種類の青果物については共通して56品目の農薬成分の使用を禁止しています。これらは農薬取締法や食品衛生法で使用が許されている農薬を独自に検討して、安全性に不安があると判断したものです。また、生態系への影響が懸念される遺伝子組み換え作物は取り扱わないことに決めています。北海道恵庭市の恵庭実験農場は、現在も有機循環型農業の研究と栽培基準のいっそうの高度化に取り組んでいます。



column 生産地への配慮

アラビカ珈琲の原産地であるグアテマラ、パプアニューギニア、エチオピアの高地は発展途上の地域です。契約にあたっては、生産者と直接じっくりと話しあい、相互の理解に基づいた持続可能な仕組みをつくり上げ、地域の将来にいっそう役立つ取引をめざしています。このような取引の方法は、フェアトレードの考えにもかなったものといえます。

※フェアトレード：発展途上地域の生産者や労働者の自立と生活の向上をめざして、適正な価格で継続的に購入する運動としてスタートしました。いまでは適正価格の維持に留まらず、その土地に残されている暮らしの豊かさや生物の多様性など、文化や自然環境の保全にも、十分な配慮が必要とされています。





[ナチュラル醗酵キムチ]

●原産地：韓国・蔚珍郡

■“親環境栽培野菜”を本場の製法で

韓国、蔚珍(ウルジン)の親環境(環境保全型)栽培の野菜を主原料とし、白菜を最初に塩水に漬け込み、サンマの魚醤を使うなど、伝統的な蔚珍の仕込み方法にのっとり生産されています。もちろん無着色で保存料も使用していない本格醗酵キムチ。日本で一般的なキムチと比べると甘さ控えめで酸味が強いのが特徴です。

蔚珍郡とアレフによる合弁会社「株式会社蔚珍口ハスコリア(ULK)」のキムチ工場が2009年10月16日に竣工し、生産を開始しました。

2010年4月から〈びっくりドンキー〉のメニューに導入し、韓国国内および日本での一般販売の準備をすすめています。



環境の取り組み

column 「蔚珍郡世界親環境農業エキスポ2009」を支援

「蔚珍郡世界親環境農業エキスポ2009」(2009年7月24日～8月16日)は自然環境との共生をめざす“親環境農業”への理解をより多くの人々に深めてもらうことを目的とするもので、今回は2005年に続く第2回目。120万人の来場がありました。このエキスポ唯一の海外顧問職が小社社長、庄司昭夫に委託され、また蔚珍郡でキムチ工場を計画中だったご縁もあり、企業として協力をさせていただきましたことになりました。

◆「とまとの森」を再現

グループ企業「えこりん村」で好評をいただいている「とまとの森」を、メイン施設の一つ「昆虫館」に再現しました。枝葉の広がり直径9m、着果数約3600個と、見事な存在感で来場者やマスコミの注目を集めていました。



◆ブース展示による取り組み紹介

親環境農業に取り組む韓国国内外の企業や教育機関の展示ブースに並んで、アレフもブースを開設。パネルやDVDの上映で、企業の概要や、「ふゆみずたんぼ」など農業や環境への取り組みを紹介しました。

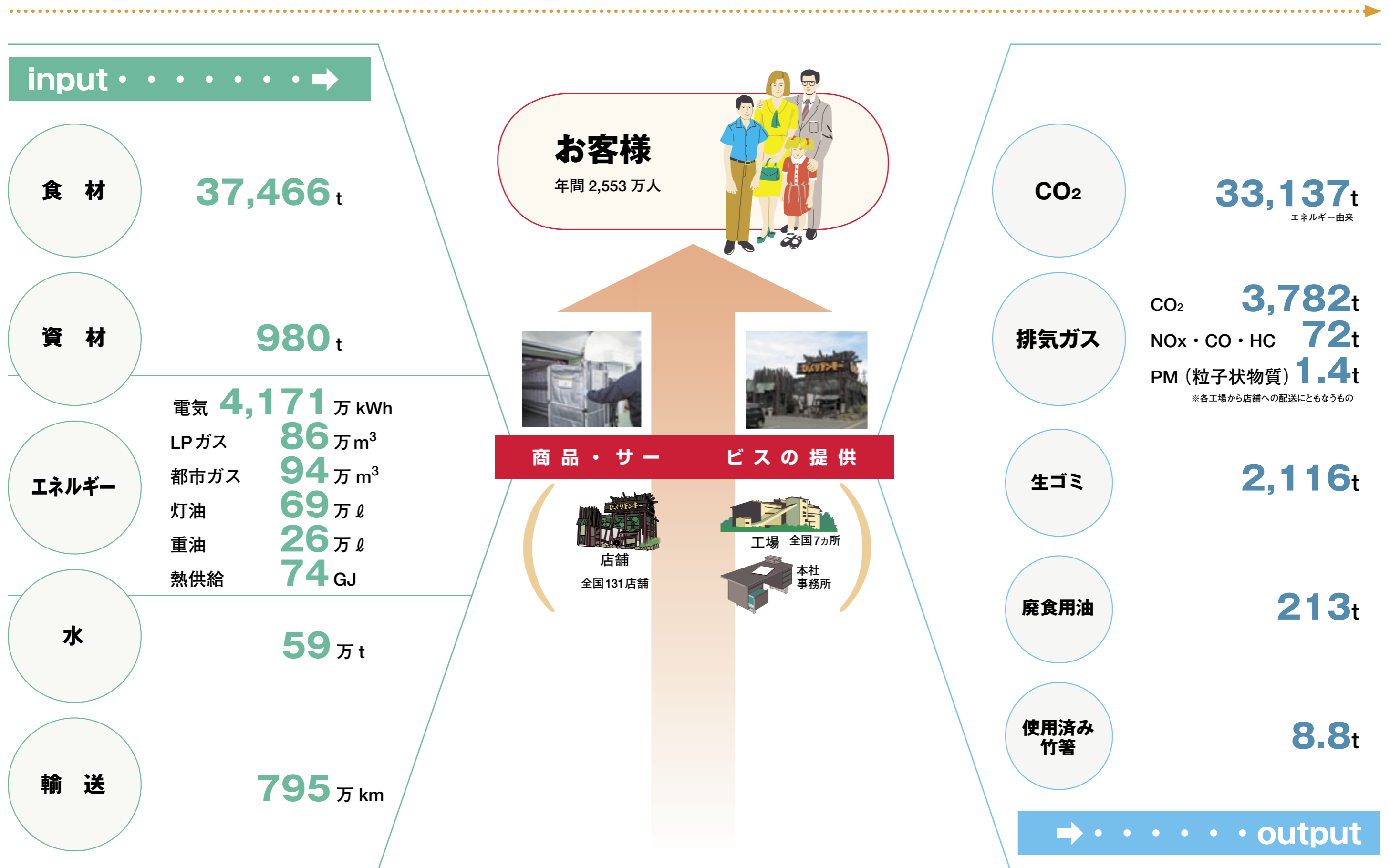


◆〈びっくりドンキー〉ハンバーグの提供

エキスポ会場内でハンバーグを提供しました。ランチタイムのご来店者が500名を超えるなど、大好評をいただくことができました。



2009年度のマテリアルバランス



環境の取り組み

ア レ フ 環 境 行 動 計 画

方針

私たちは
持続可能な循環型社会に貢献することを目的に
地球環境への負荷の低減のため
全員がその日常における行動を通し
環境を守り、育て、回復させ、
環境と共生する文化の体現者となることを目指します。

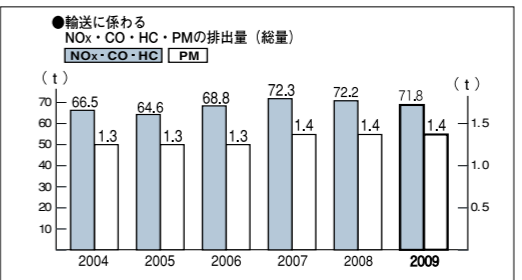
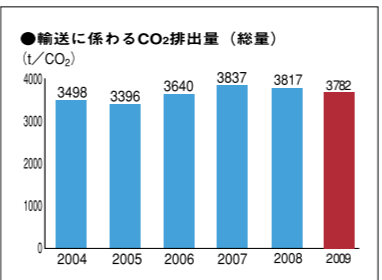
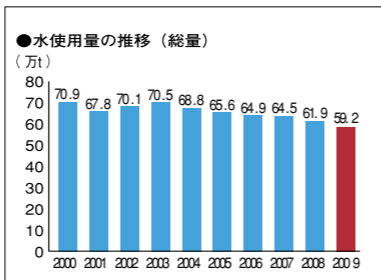
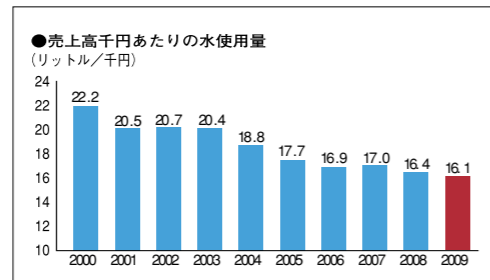
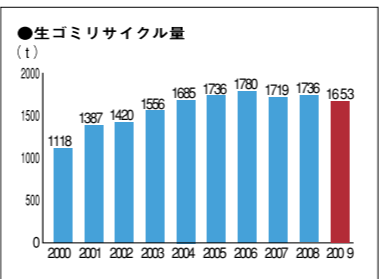
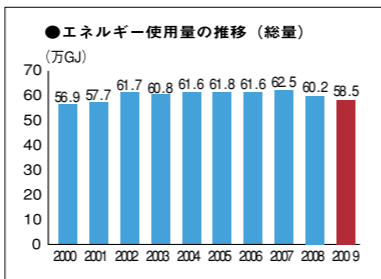
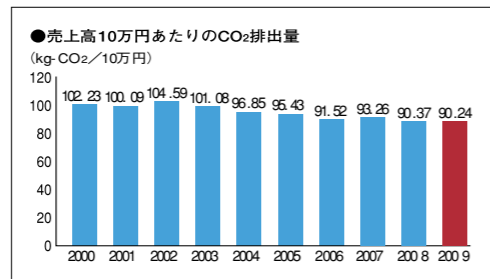
**環境行動
目標**
(2009～2011年度)
3年ごとに見直しを
行っています

**2009年度の
活動結果**

- エネルギー使用量の削減** ▶▶
エネルギー使用に伴う CO₂ 排出量を毎年売上あたり 2.0%ずつ削減する。
(3年で 5.9%削減)
 - 水使用量の削減** ▶▶
水の使用量を、毎年売上あたり 1.5%ずつ削減する。(3年で 4.4%削減)
 - ごみの発生抑制** ▶▶
食品ごみのリサイクル率を 2011 年度までに 80%にする。
 - そのほかの環境への取り組み** ▶▶
環境負荷の少ない資材、食材を使用する。
 - 啓発** ▶▶
啓発活動を推進する。(社内環境セミナーを全社員が受講する)
- ※ () 内は 2011 年までの 3 年間の累計目標数値

- エネルギー使用量の削減** ▶▶
CO₂ 排出量は、昨年度比 0.14% の削減。
- 水使用量の削減** ▶▶
水の使用量は、昨年度比 1.92% の削減。
- ごみの発生抑制** ▶▶
食品ごみ(生ごみ、廃食用油、麦芽粕など)のリサイクル率は 71.1%。
- そのほかの環境への取り組み** ▶▶
北海道産シラカバを原材料としたディッシュの導入など。
詳しくは 23 ページに記載。
- 啓発** ▶▶
直営店・フランチャイズ店を対象に
「びっくりドンキー 食・環境セミナー 2009」を実施。

環境の取り組み



エネルギーと水使用量の削減

◆集合研修での省エネ・節水ポイント講義

直営およびフランチャイズ加盟店全店の主に店舗従業員を対象に5～6月に全国6箇所で開催した「びっくりドンキー食・環境セミナー2009」(24ページ参照)において、食材のこだわり、食の安全の取組と合わせて環境の取組について説明し、店舗に持ち帰って実行できる省

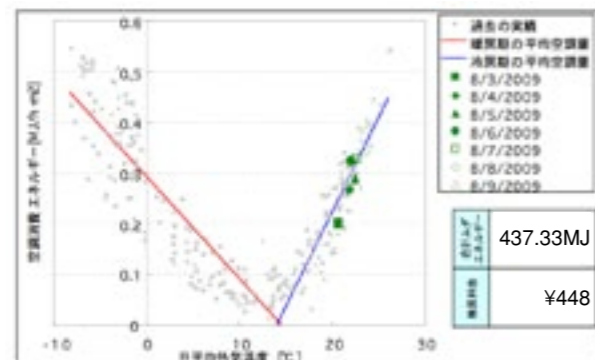
エネ、節水のポイントについて講義を行いました。省エネ法改正という社会情勢にもらみ、より環境負荷の少ない「びっくりドンキー」をチェーン全体で目指す取組の第一歩です。

◆エネルギー使用量の削減 →「びっくりドンキー」直営店のCO₂排出原単位は、前年度比2.1%削減を達成。

2009年度は、エネルギー使用量の削減について、主に「びっくりドンキー」店舗を対象に以下の施策を実施しました。

●エネルギーモニタリングシステムによるエネルギー削減活動(活動2年目)

- ・モニタリングデータの活用方法について全地区の店長対象に説明会を開催(上半期)。
 - ・1年目のデータを基準にして空調のエネルギー管理を中心に活動を展開(下図参照)。
 - 客席温度の管理に重点的に取り組んで、CO₂排出原単位の7.8%削減(5店舗合計)を達成した地区もあります。
 - ・9店舗にモニタリングシステムを移設および追加し、計115店舗でモニタリングデータに基づくエネルギー管理を実施中(2010年3月末現在)。
- ※フランチャイズ加盟店5社6店舗にもモニタリングシステムを導入し、直営店と同様の削減活動を開始しました。



空調のエネルギー使用量を「見える化」して管理する取組を開始。前年度の実績に対するエネルギー使用量が表示されるので、客席温度データ、空調の運転データと照合して、空調エネルギーの使用量が適正であったかを見直し運用に生かしています(©イーキュービック(株))。

●天然ガスへの燃料転換とマイクロコージェネレーションの導入(2006年度～)

- ・2009年度は8店舗(東京都4店舗、埼玉県3店舗、兵庫県1店舗)で実施。
 - 130t-CO₂(総排出量の約0.4%)の削減を予定しています。
 - 燃料転換店舗は通算24店舗となりました(2010年3月末現在)。

●店舗照明の電球型蛍光灯への交換(2008年度～ 約半数の店舗で実施完了)

◆水使用量の削減

→「びっくりドンキー」直営店の水使用量原単位は、前年度比3.2%削減を達成。

●「節水コンテスト」の開催

環境負荷の少ない「びっくりドンキー」をチェーン全体で目指す活動として、「びっくりドンキーエコチャレンジ」を創設。「びっくりドンキー食・環境セミナー2009」での省エネ、節水ポイントの講義に連動し、2009年度は「水」をテーマに、直営店、フランチャイズ加盟店の垣根なく参加できる企画として「節水コンテスト」を11月、3月の2回開催しました。参加各店で従業員を巻き込んで水を大切に使う取組が行われました。

参加表明された店舗の中から、1ヶ月の水使用量(原単位)で上位10店舗と、多くの店舗が優秀な成績を収めた地区、加盟社を表彰しました。



びっくりドンキーエコチャレンジ'09「節水コンテスト」結果

	第1回(11月)	第2回(3月)
参加店舗数(集計対象)	176店(152店)	190店(181店)
参加店平均原単位	20.27リットル/千円	18.67リットル/千円
原単位の変化率(前年同月比;直営参加店のみ)	-0.2%	-5.0%

column 第14回「新エネ大賞」資源エネルギー庁長官賞を受賞しました

北海道工場における、バイオマスエネルギー(バイオガス・木質ペレット)の利用と、地中熱・冷温排熱を相互利用したシステムによる省エネルギーが、第14回「新エネ大賞」資源エネルギー庁長官賞を受賞しました。

「多様なエネルギー源を有効活用する独自の総合利用システムは全国的にも類が無く、地域社会と連携して地産資源を有効に活用している」と高く評価されたものです。

資源エネルギー庁長官賞は、経済産業大臣賞に次ぐ銀メダルともいえる賞です。他の受賞企業は、経済産業大臣賞「i-MiEV(アイ・ミーブ)」三菱自動車工業(株)、資源エネルギー庁長官賞アサヒビール(株)、新エネルギー財団会長賞「家庭用燃料電池エネファーム」東京ガス(株)他(敬称略)、などといった、大手メーカー・エネルギー供給企業・自治体などが占める中、唯一の外食産業の受賞で、しかも過去14年間で初という快挙でした。



表彰式(2010年1月15日)



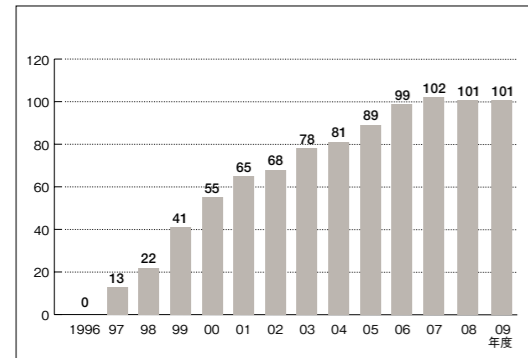
北海道工場

食品ごみのリサイクル

◆店舗から出る食品ごみのリサイクル

店舗から出るごみ全体に占める食品ごみの割合は高く、約4割に達しています。2009年度は、1,697tの食品ごみが発生しました。

アレフでは、食品リサイクル法(2000年)の制定に先立つ1997年から生ゴミ粉碎乾燥処理機の導入を進めるなど自社リサイクルに取り組んだ結果、2010年3月現在で直営101店舗に同処理機を設置。直営店舗から出る食品ごみの約80%のリサイクルを実施しています。



◆工場から出る食品ごみのリサイクル

家畜排せつ物や食品ごみなどは、嫌気性バクテリアで発酵させ、可燃性のガスを取り出すことができます。発生させたガスは「バイオガス」と呼ばれ、これを燃料に発電や熱利用が可能となります。また醗酵残さは肥料として利用されます。ビール醸造所や北海道工場から出る生ごみはこのようなバイオガスへのリサイクルを行っています。

小樽ビール醸造所でビール醸造時に発生する麦芽粕は、自社農場内の施設で発酵させバイオガスを取り出しています。バイオガスで発電した電気は事務所などで使用し、醗酵残さは農地で利用しています。

レストランの食材を加工する北海道工場が発生する生ごみは、千歳市の提携農場で同様にバイオガスにリサイクルしています。バイオガスは精製して運びやすい形にし、再び北海道工場のボイラーの燃料として利用しています。



麦芽粕



農場での利用



千歳市内提携農場のバイオガス発生施設



北海道工場で使用しているガスのボンベ

◆廃食用油のリサイクル

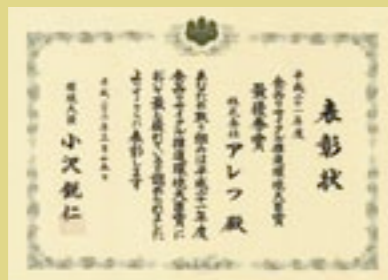
店舗から出る廃食用油をリサイクルするとともに、地域のご家庭で発生する廃食用油を店頭で回収し、リサイクルする取り組みを行なっています。

※詳しくは31ページをご覧ください。



店頭での廃食用油回収BOX

column



平成21年度
「食品リサイクル推進環境大臣賞」最優秀賞を受賞しました

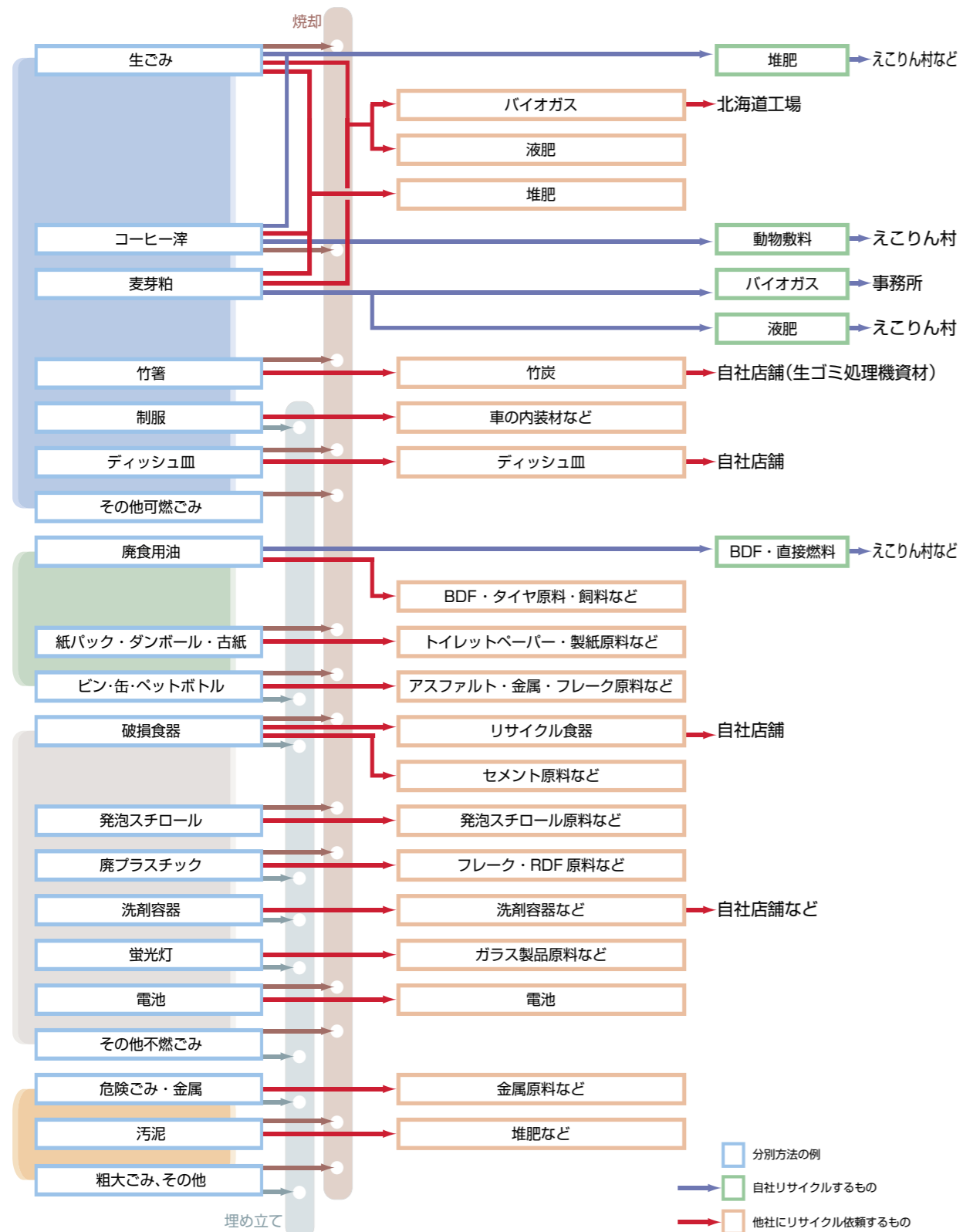
食品関連事業者などを対象に、食品循環資源の再利用などに関するすぐれた取り組みを顕彰する「食品リサイクル推進環境大臣賞」において、最優秀賞を受賞しました。

これはアレフの取り組みのなかから、とくに食品ごみの多面的な利活用と、廃食用油回収における一般家庭・消費者も巻き込んだ、総合的にバランスのとれたリサイクルの仕組みづくりが、高く評価されたものです。



表彰式(2010年3月15日)

廃棄物の分別とリサイクル方法



環境負荷の少ない資材の使用

◆リユース箸

竹の割箸に代わるものとして、繰り返し何度も洗浄して使えるリユース箸を導入しています。

◆制服リサイクル

古くなった制服は回収し、自動車の内装材などにリサイクルされています。また、一部の制服の製造材料にペットボトル再生素材が使われています。

◆ディッシュ皿

フィリピンの果樹園で役目を終えた廃木を素材にしています。古くなって傷が目立ってきたら、磨き直してまた使います。

《リユース枚数の推移》

2006年度 6,125枚
 2007年度 4,795枚
 2008年度 7,901枚
 2009年度 9,212枚



シラカバ材のディッシュ皿

また2009年度からは北海道産シラカバを素材としたディッシュ皿を導入しています。シラカバは成長が速く蓄積量が増加している唯一の広葉樹です。さらに循環型林業経営を行なっている森林組合(FSC認証取得)から調達することで、林業資源の有効な活用と国内循環への貢献をめざしています。集成材とすることで、1本の木をムダなく活用しています。

◆陶食器リサイクル

割れた陶食器は回収し、細かく砕いて原料の粘土に混合し、再生品化しています。

《割れた陶食器の回収量の推移》

2007年度 2,550kg
 2008年度 3,415kg
 2009年度 1,724kg



再生された食器

◆バガス50%の四つ折りナフキン

パルプの代わりにサトウキビの搾りかす(バガス)を50%使用。さらに六つ折りを四つ折りにして素材の使用量を3分の2に減らしました。

◆ペーパータオル

バガスを80%使用し、パルプの使用量を抑えています。

◆生分解性のテイクアウト用袋

石油系素材のポリ袋から、コーン澱粉を原料にした生分解性の袋に変更しました。

◆洗剤の無リン化

下水・河川などの汚染を防止するため、無リン化をすすめています

◆洗剤容器のリユース

洗剤容器の規格を統一して回収・洗浄・再充填するシステムを、2006年に札幌、仙台、盛岡地区で導入。2008年度からは直営店全店から3種類の洗剤容器を回収し、リユースしています。《2009年度回収量:15,499本》

◆塩化ビニル素材を含まないラップ

焼却時にダイオキシンなどを含む有害なガスを発生しません。

◆産業古紙の再生紙トイレトペーパー

産業古紙100%で、残留塩素のリスクを防ぐために塩素漂白はしていません。

◆再生紙と大豆油インキによるメニュー、広告印刷物

メニューや広告印刷物などには再生紙を使い、大気汚染の原因のひとつにもなるVOC(揮発性有機化合物)の発生が少なく、リサイクルにも適した大豆油インキを使用しています。

◆輸送にかかわる環境負荷の削減

配送車に天然ガストラックとBDFトラックを一部導入しています。

また、アイドリング・ストップ実施やアレフエコドライブ(高速道路での最高巡航速度を時速80kmに指定)の導入などの省エネ運転を励行、あわせて配車システムの導入と効率のよい配送コース設定により使用車両数を減らし、エネルギー使用量と排気ガスの節減に努めています。

さらに、輸送会社との協同によって運行管理システムの導入を一部開始。ムラのある速度での運転の防止など、ドライバースキルの向上で、省エネとともに安全運行にも取り組んでいます。

啓発活動の推進

◆「びっくりドンキー食・環境セミナー 2009」

飲食業、農業、環境などの知識を深め、各部門で行ってきた取り組みを店舗でも共有して発信力を高め、お客さまとともに豊かな未来を育んでいくことを目的としています。2008年度の第4四半期に引き続き、〈びっくりドンキー〉直営・フランチャイズ店舗の従業員を対象に2009年度も実施しました。

◆社内向け刊行物

従業員を対象に「省エネだより」(週1回)と「環境かわら版」(隔週1回)を発行し、素早い情報の共有と不断の意識向上、実践の推進に努めています。また2008年度から発行している「手話っこ」では、接客に使用語や季節にあわせた手話をイラストや写真で紹介し、店舗でのおもてなし向上にむずびつけています。



◆「100万人のキャンドルナイト」の取り組み

「100万人のキャンドルナイト」は「でんきを消して、スローな夜を」を合い言葉に、夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間、電気を消しくつろぎの時間や心の交流をつくりだそうという運動です。

アレフは2008年からキャンドルホルダーとして公式に登録。2009年度は直営・フランチャイズあわせて、夏至に185店舗、冬至に113店舗が参加しました。年に2回、キャンドルの灯でのお食事はお客さまにもご好評をいただいています。



社会的な取り組み



実践 1 恵庭実証田での活動

2009年度テーマ：化石燃料に頼らない農耕の実施

3月 種もみの準備
3/25 塩水選
3/30 温湯消毒
浸種、催芽

4月 苗づくり
4/17、18 種まき (26名)

5月
5/30、31 田植えまつり (150名)
苗の生育が思わしくなく、苗づくりに課題を残しました。

6月
田植えまつりでもデモンストレーションを行いました

7月
7/25、29、8/1 おもしろ図鑑 (87名)

8月
畦の草刈に羊を導入

9月
9/26～10/4 稲刈り (115名)

10月
10/10～12 脱穀体験 (145名)

11月

12月
12/13 お正月飾り講習会 (35名)

積雪
生きもの
早期湛水
このシーズンは雪どけ水をそのままためました。

自家製肥料まき
天候不順もあり田んぼがほとんど乾かないまま冬を迎えました(シオカラトンボのヤゴも多数田んぼで越冬したようです)。

積雪

エゾアカガエルの田んぼへの産卵を初めて確認 (4/18)

イトミミズを田んぼで初めて確認 (4/20)

「おもしろ図鑑」の3日間で81種類の生きものを確認。

エゾイトトンボを初めて確認。4年間で確認されたトンボが21種類に (6/29)

田んぼにカブセミがやってきて、1ヵ月ほど滞在しました (7/25)

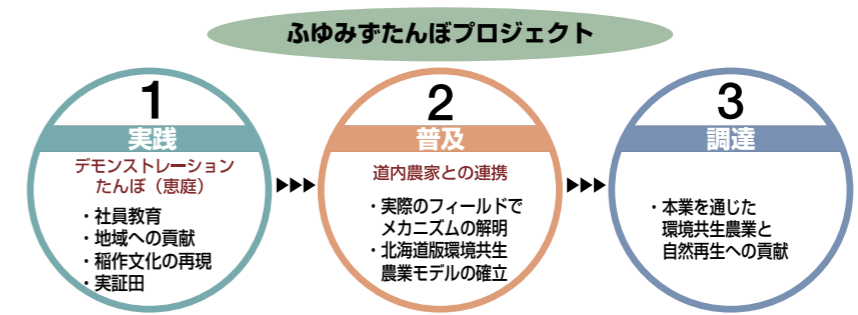
ボルボックス (7/31顕微鏡写真)。植物プランクトンも豊富

参加者(作業、イベント)のべ589名

教育
・校外学習3校約90名
・大学生インターン (4年連続受入)

化石燃料の削減
・代かき 約20リットル
・草刈 約1リットル
→CO₂換算 約60kgの削減

栽培の結果
有機物施用区(ななつぼし)で3.8俵/10a(前年の3割)
※苗づくりの不調に天候不順が重なり、栽培面では課題が残った



「ふゆみずたんぼ(冬期湛水水田)」は農業や化学肥料を使わないで安心・安全なお米を生産できる稲作技術として期待されており、農業近代化の中で失われていった、田んぼが本来もつ自然の回復や生物多様性の保全、水質の浄化などの可能性もあります。生きものいっぱいの田んぼは格好の教育の場でもあります。「ふゆみずたんぼ」の先駆的な取組で知られる宮城県「蕪栗沼・周辺水田」のラムサール条約湿地登録(2005年11月)に感銘を受け、アレフでは2005年秋に「ふゆみずたんぼプロジェクト」を組織し、2006年から北海道での「ふゆみずたんぼ」型の有機栽培の可能性を検討してきました。活動4年目の2009年度は、3年間の検討結果をもとに、新たな段階に進んでいます。

普及 2 道内への普及

- 技術確立のため、継続的な調査を実施**
「ふゆみずたんぼ」型の有機栽培の技術は、北海道での一定の可能性が示されたものの、まだ安定した技術とはいえません。取組4農家の田んぼにおいて、栽培技術とも密接に関連する生きものの状況と合わせて、年4回程度の調査で必要な情報を蓄積する体系を継続しています。
- 多様な参加で生きもの調査を実施**
特に②田植え後1ヵ月前後の調査時期には、従業員、農家の取引先、大学、地域住民、一般公募など、多様な主体の参加で、生きもの豊かな実感する機会となりました。
- 〈びっくりドンキー〉への導入**
取組農家のお米を「生きもの豊かな田んぼのお米」として、北海道内の〈びっくりドンキー〉へ初めて導入しました。(次ページ参照)

調査時期	テーマ	調査内容
①田植え直前(5月下旬)	苗の成否 抑草の成否	苗の調査 田んぼの状態 雑草の出芽状況 発見種の記録
②田植え後1ヶ月前後(6月下旬～7月上旬)	田植え後の生育の成否から収量を推定 生きもの状況 抑草の成否	生育調査(茎数など) 田んぼの状態 カエル調査 発見種の記録
③出穂後(8月)	害虫、益虫の状況	害虫、益虫に関する調査 発見種の記録
④収穫前(9月中旬)	収量と構成要素	収量調査(1m ² 刈り)



column



第1回 いきものにぎわい企業活動コンテスト「農林水産大臣賞」を受賞しました



「北海道ふゆみずたんぼプロジェクト」の取組が、「第1回 いきものにぎわい企業活動コンテスト」において農林水産大臣賞を受賞しました。自社実証田での一般向け体験プログラムや調査、北海道内におけるふゆみずたんぼの普及活動が評価されたものです。このコンテストは、生物多様性条約の第10回締約国会議が今年10月、名古屋で開催されることを機に、企業の生物多様性保全の実践的な活動を表彰し、その活動を国内および世界に発信するために経団連自然保護協議会等の主催で行われたもので、154件の応募がありました。アレフの農林水産大臣賞は、この中でも環境大臣賞に次ぐ栄誉ある賞です。

3 本業への波及

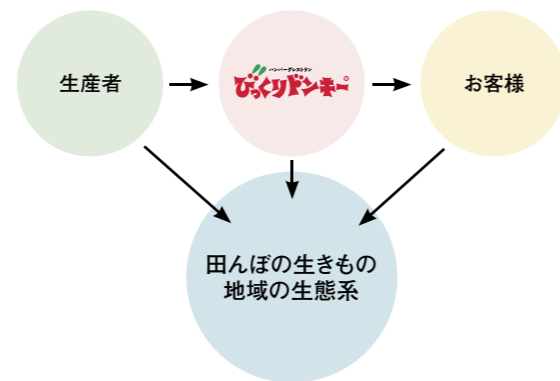
「ふゆみずたんぼ」から「生きもの豊かな田んぼ」へ

田んぼは稲だけでなく、さまざまな生きものが育つ環境です。特に農薬の使用を減らした「省農薬米」の生産者の田んぼには、カエル、トンボ、ドジョウなどさまざまな生きものが戻ってきています。また、北海道で2006年から3年間取り組んできた「北海道ふゆみずたんぼプロジェクト」の調査でも田んぼと生きもの関係についてのさまざまな知見が得られました。

「省農薬米」や「ふゆみずたんぼプロジェクト」の取組をさらに進め、2009年より、「生きもの豊かな田んぼ」の取組をアレフ省農薬米、北海道ふゆみずたんぼプロジェクト、両方の生産者ととも始め、くびっくりドンキーへの導入を開始しました。

○取組の目的

「生きもの豊かな田んぼ」のお米を食べていただくことで、田んぼの生きものとそれらが喜んで暮らせる環境を、お客様と生産者と一緒に守っていくことが目的です。



生物多様性条約第9回締約国会議(2008年ドイツ)でのビジネスと生物多様性イニシアティブ「リーダーシップ宣言」の調印に基づき、これを具体化するために設けられた生物多様性目標の1つであり、この目標の達成で、(くびっくりドンキー)事業を通じて生物多様性の保全への貢献を進めようとするものです。

○目標

2011年に100haの
「生きもの豊かな田んぼ」

(くびっくりドンキー)の米調達量の約1割

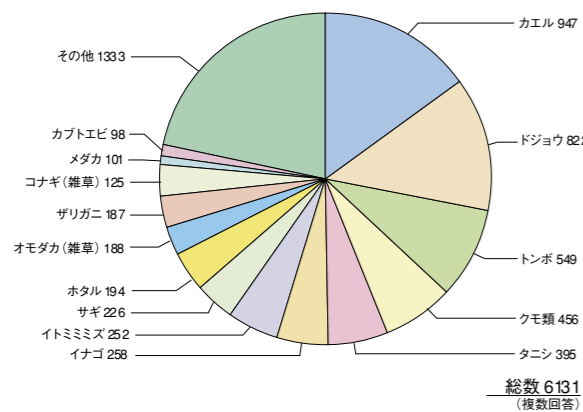
○2009年(取組1年目)の取組

- ・生産者へ取組方針の発表
- ・生産者から取組内容の応募
- ・応募に基づいて、すべての産地に伺い、現地を確認(6~8月)
- ・生産者に、自分の田んぼのシンボルとなる生きもの(下図参照)を決めて報告してもらいました(田んぼの生きものに目を向けてもらうため)。
- ・収穫後の生産者協議会で振り返り



生産者協議会(12/15仙台)

生産者が選んだ自分の田んぼの「シンボル生きもの」(2009年)



取組の一環として、生産者に、自分の田んぼのシンボルとなる生きものを田んぼや周囲で確認した生きものの中から少なくとも1種類、田んぼ1枚ごとに決めてもらい、その生きものに決めた理由とともに報告してもらいました(実際に自分の田んぼの生きものを見つけてもらうこと、生産者の生きものに対する感じ方を知ることが目的です)。
約4000枚の田んぼでシンボルとして挙げられた生きものは全体で144種(種の特定ができる表記のもの)ののぼり、これまで省農薬米に取り組んできた産地の田んぼにはさまざまな生きものがあることが分かりました。また、米づくりにとって役に立つと思われるもの、害があると思われるもの、直接的には益も害もないと思われるもの、まんべんなく選ばれており、数百人の生産者の生きものに対する視点の多様性が反映された結果になっています。

○店舗への導入

「生きもの豊かな田んぼのお米」は、12月の「エコプロダクツ2009」へのイベント出店で初めてメニューに使用しました。(くびっくりドンキー)店舗へは、2010年4月1日~5月中旬までの期間限定で全国16店舗に導入しました。

今回導入された「生きもの豊かな田んぼのお米」の共通基準(暫定)**

1. 田んぼの生きものに配慮した生産方法です。(ふゆみずたんぼ、ビオトープや魚道の設置、中干し期間の配慮、など)
2. 田んぼの生きもの調査を実施しています。
3. 栽培期間中、農薬と化学肥料を使用しません。

** 生産者には「基準」ではなく「田んぼの生きもの」を見つけてもらいたいため、基準は確定ではなく、2011年まで3年の取組を踏まえてゆっくり決めていく予定です。

今回の導入店舗と生産者(7団体 面積約10ha)

北海道地区(3店舗)

石山通り店 南郷通店 ファーム野幌店	北海道ふゆみずたんぼプロジェクト(北海道) JAいわて花巻(岩手)
--------------------------	--------------------------------------

東北・関東地区(9店舗)

盛岡インター店 泉松森店 南吉成店 福島西バイパス店 稲毛海岸店 板橋こもね店 光が丘店 青葉台店 横須賀根岸店	かぶくり 蕪栗米生産組合(宮城) かりおん 雁音農産開発(宮城) とめ みなみかた JAみやぎ登米 南方町水稲部会(宮城) 山形おきたま産直センター(山形)
--	---

関西・九州地区(4店舗)

箕面店 サンシャインワフ神戸店 生田川インター店 福岡空港店	オーガニックジャパン(山形)
---	----------------



山形おきたま産直センターの「生きもの豊かな田んぼ」。ビオトープを設置したふゆみずたんぼで有機栽培をしている。写真のように消費者と定期的に生きもの調査を行っている。



北海道ふゆみずたんぼプロジェクト 若槻さん

JAいわて花巻の皆さん



蕪栗米生産組合 青木さん

雁音農産開発 小野寺さん



南方町水稲部会 及川さん

山形おきたま産直センターの皆さん



オーガニックジャパン 高橋さん

たくさんの生きものが私たちの生産地で見つかっています。



「人」を「良」くする「食」から、人も地球(生きもの)も良くなる「食」を目指して取り組みをすすめています

■ ふゆみずたんぼブログ更新中 ■ <http://www2.ecorinvillage.com/fuyumizutambo/>



アレフ ナタネプロジェクト

アレフナタネプロジェクトは、ナタネを中心として食料、肥料、燃料の地産地消、自給自足をめざし、同時にリサイクルを確立して、食を取りまくさまざまな問題に以下のような多角的な効果をあげることを目標としています。

1 遊休農地を有効活用すること

地域の方に提供いただいている空き農地や、えこりん村の手の回りにくい農地などに、ナタネやヒマワリを作付けしています。農地の有効活用と、景観改善・生態系の回復に貢献します。



栽培の様子(恵庭市内)

2 食用油、肥料を自給すること

ナタネからとれる食用油はえこりん村内のレストランで使用し、食用油を作るときに発生する油の搾りかすは発酵させて肥料にします。食用油や肥料の地産地消、自給自足をめざします。



3 使い終わった油を燃料として利用すること

揚げものなどで使い終わった油をBDF(バイオディーゼル燃料)などにリサイクルすることで、排出されるごみやCO₂の削減、エネルギーの確保に貢献します。



BDFを使用したバス

4 地域と共に取り組むこと

レストランで使い終わった廃食用油をリサイクルすることはもちろん、お客様の家庭から出る廃食用油も店頭で回収し、リサイクルしています。

また、ナタネの栽培、搾油、廃食用油の回収とリサイクルを地元小学校での教材に取り入れていただいています。



環境イベントでの回収の様子



2009年度の活動実績① 家庭からの廃食用油の回収

直営、フランチャイズ合わせて56店舗(2010年4月現在)で、お客様の家庭から廃食用油を回収しています。そのほか地域の学校、コミュニティセンター、町内会などでも回収にご協力いただいています。

●新たに回収を始めた店舗

2009年4月：〈びっくりドンキー〉小平大沼店・関町店・大泉学園店
瑞穂店・田無店・福生店・板橋こもね店・足立東和店

2009年9月：〈ペペサール〉帯広店
〈びっくりドンキー〉大宮三橋店・下戸田店
上尾緑ヶ丘店・上福岡店・浦和埼大通り店・鶴ヶ島店

2010年1月：〈びっくりドンキー〉川口伊刈店・横須賀根岸店

2010年4月：〈びっくりドンキー〉美浜店・稲毛海岸店・穴川店



店舗で使用している回収ボックス

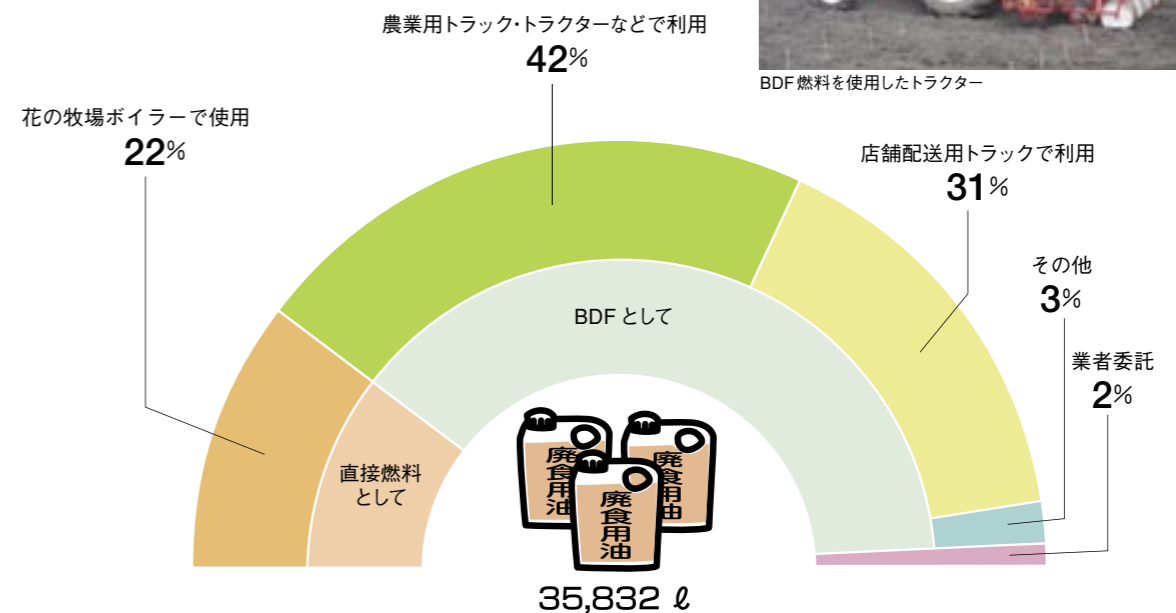


保育園での回収風景



BDF燃料を使用したトラクター

2009年度の廃食用油回収量と リサイクル先



2009年度の活動実績② 総合学習

2009年度は恵庭市内4校の総合学習に取り入れていただき、食や農業・環境について考えるきっかけとしていただきました。

● 種まき

ナタネの種をまきました。肥料にはナタネの搾り粕を使って作った肥料も使用。
BDFトラクターによる種まきの実演も行いました。



● 畑の生きもの調査

ナタネの観察、生きもの観察を通して、生きもの同士が互に関わりながら生態系を形成していることを実感しました。



● 収穫

昔の農機具を使い、刈り取り、脱穀、選別作業を体験。農作業の大変さ、楽しさを学びました。



● 搾油、BDFプラントの見学

収穫した種から油を搾る行程やBDF精製の行程を見学しました。



● 調理実習

ナタネ油を使って実際に調理をし、農業、食物、エネルギー、廃棄物の循環の輪をつなぐ学習の総まとめとしました。揚げもので使い終わった油はもちろんリサイクルに回しました。



環境イベント等への協力

地域で行なわれるさまざまな催しに参加し、環境問題に取り組む後押しをしています。

アースデイ東京2009 天ぶら油リサイクル大作戦に協賛	代々木公園 4月18日～19日
世界の昆虫展 協力	ギャラリー水源の森(山梨県道志村) 4月26日～9月30日
足立区地球環境フェア 出展	足立区役所 (写真1) 6月20日～21日
北広島環境ひろば 出展	北広島市ふれあい学習センター 6月27日
藻岩高校学校祭 出展	札幌 (写真2) 7月11日
バイオマスライブ～サッポロ・シティ・ジャズ 出展とBDF提供	札幌大通公園 (写真3) 7月12日～8月9日
ごみリサイクルひろば 出展	北広島市 エルフィンパーク 7月15日～16日
2009「道の日」行事 天ぶら油リサイクル大作戦に協賛	新宿駅西口 8月6日～7日
親子で学ぶ昆虫の森 出展	東京ドームシティ プリズムホール 8月11日～19日
恵庭消費生活展 出展	恵庭市民会館 9月19日
消費者まつり&エコフェア2009 出展	江別市民体育館 9月26日
島松小学校校友愛セール 出展	恵庭市 10月4日
きてみて!児童会館 ～ちょこっと エコっと光の広場～ 出展	新札幌サンピアザ (写真4) 10月10日
千歳市消費者まつり 出展	千歳市民文化センター 10月17日
エコシティ帯広 事例発表	帯広市とかちプラザ (写真5) 11月7日～8日
ビジネスEXPO「第23回 北海道 技術・ビジネス交流会」 出展	アクセスサッポロ 11月12日～13日
さっぽろ環境ポスター2009 協力	札幌 (写真6) 11月26日～12月27日
北海道大学出前授業	札幌 1月21日
札幌市環境報告書展 出展	さっぽろ地下街オーロラスクエア 2月1日～4日
バイオマスライブ～さっぽろ雪まつり 出展とBDF提供	札幌大通公園 2月5日～11日
第4回環境科学展～わくわくエコひろば 出展	札幌市青少年科学館 2月13日～14日



○写真1



○写真2



○写真3



○写真4



○写真5



○写真6

地域・人とともに

◆〈らくだ軒〉と〈ペペサーレ〉の取り組み

福祉と環境活動に取り組んできた「らくだ軒・ペペサーレチーム」から、2009年4月「環境福祉チーム」が発足し

福祉：ともに働く仲間が心やさしくなれる風土をつくる

環境：アレフで働く従業員として社員一人ひとりが店舗・自宅で環境の取り組みを実践できる

の2つを目的として、本格的な活動を開始しました。

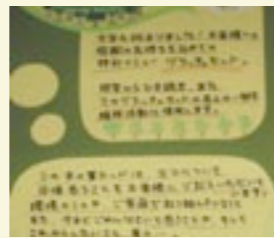
一年の感謝を込め、特別な商品とおもてなしでお客様へ還元する“グラッチェフェスタ”の期間中には、地産地消、顔の見える食材にこだわったメニュー「ノルドセット」を提供し、その売上の一部で植樹を行いました。

期間中、〈ペペサーレ〉西町店・石山通り店・旭川店・帯広店、〈らくだ軒〉大通店ではキャンセルナイトや環境取り組みに関するポスター展も実施。お客様に環境に関するメッセージを木の葉の形のカードに書いていただいたところ、あわせて716通のメッセージが集まりました。

環境福祉チームではこのほか、障がい者雇用に向けての研修、省エネ・省資源の取り組みなども進めています。



植林のようす(2010年5月19日・えこりん村)



お客様のメッセージを「木の葉の思い」として飾りました

募金活動

◆ミーナの募金

盲導犬を育成して視覚障がい者の社会参加を応援するための「ミーナの募金箱」を各店舗に設置してご協力をお願いしています。

《2009年度募金額実績》

北海道盲導犬協会あて 53万6,690円

日本盲導犬協会あて 132万7,159円

◆ユニセフ募金

困難に直面している世界の子どもたちを支援するunicef(国際児童基金)への募金ご協力もお願いしています。

《2009年度募金額実績》

日本ユニセフ協会あて 81万9,363円



募金はお客さまの善意で成り立っています。ご協力ありがとうございます。

◆ すべてのお客様に安心してご利用いただくために

「手話が使えるお店」宣言(札幌)

〈びっくりドンキー〉大通地下店と琴似店で、「手話が使えるお店」宣言をしました。「手話が使えるお店」とは、①社内聴覚障がい者2名、②一般聴覚障がい者2名、③札幌聴覚障害者協会職員2名と、それぞれ審査者が異なる3段階の評価を通過し、さらに札幌聴覚障害者協会によって全体オペレーションの80%以上が手話で行なえると確認された店舗だけが宣言できるアレフの社内認定です。

2008年度に宣言した〈びっくりドンキー〉氷雪の門地下店とあわせて、「手話が使えるお店」はこれで3店舗。現在トレーニングに取り組んでいる店舗もあり、今後も手話の輪を広げていく予定です。



ノーマライゼーションの推進(2010年7月現在)

障がい者雇用率 2.77%

授産施設への業務発注

養護学校、施設の職場実習・見学の受け入れ

入口スロープ導入率 57%

ベビーベッド導入率 81%

ユニバーサルデザイントイレ導入率 56%

点字メニュー設置・盲導犬同伴可能 全店

児童養護施設の子どもたちを招待

7月6日、8日、13日、15日の4日間、〈びっくりドンキー〉鷺沼店に、児童養護施設川崎愛児園の子どもたち約70名を無料でご招待しました。きっかけは「1年に1回くらいは、ふだん来ることができない人たちを無料で招待する日があってもいい」という庄司社長の言葉と、小柳店長の散歩中の子どもたちとの出会い。人数が多いので4回に分けてのご招待になりましたが、一緒に食事をしながら食べものの大切さを伝えたり、昭和の遊びの時間なども設けたりと、おいに盛り上がりました。

参加した保育士志望者を含めた3名の従業員にとっても、思い出深いひとときになりました。



お礼の寄せ書きを頂きました

◆ フリースクールの職場体験 受け入れ

「NPO法人フリースクール札幌自由が丘学園」の生徒たちの職場体験学習を、札幌の〈びっくりドンキー〉麻生店(3名)、平岸店(4名)、南郷通り店(4名)、ひばりヶ丘店(3名)、手稲前田店(4名)の5店舗で受け入れました。

プログラムは2日間にわたり、1日目は店内ツアー、発声練習、下膳の練習と実践、お冷やサービスなど。2日目は発声練習、ご案内とお冷や出しの練習と実践、食器の洗浄、そしてハンバーグの調理と試食です。最初は緊張していた生徒たちも、最後は笑顔でハンバーグを食べていました。

今回の職場体験が、ささやかながら社会体験の機会となり、精神面の成長にも貢献できたのではないかと期待しています。



既成の常識に挑戦! ~最適なエネルギーシステムの実現~ 環境事業部

アレフ環境事業部は、最適なエネルギーシステムをワンストップサービスで実現します。エネルギーコンサルティング・設備導入・補助事業・パフォーマンス保証をトータルでコーディネートします。

2009年度は、新たな取り組みとして黒松内銘水(株)様においてESCO事業をスタートしました。また、(株)サークルクリーン様での技術開発に成功し、効果の検証を行っています。更に、並行して導入した(株)阿寒グランドホテル鶴雅様において計画通りの省エネ効果を確認しています。

導入事例 1

ミネラルウォーター製造工場における省エネルギー ESCO 事業

経済産業省「平成21年度 省エネルギー対策導入促進事業助成金(事業場等省エネルギー支援サービス導入事業)」採択

●お客様の概要

導入先:黒松内銘水株式会社 本社工場
所在地:北海道寿都郡黒松内町字豊幌 279-2

自生北限「歌才」ブナ林が生い茂る豊かな自然環境から生まれる国内では珍しい硬水を活かしたナチュラルミネラルウォーターを製造・販売。主力ブランド「水彩の森」は北海道から九州福岡まで販路を拡大し、北海道内シェア1位、全国でも6位。さらに台湾、シンガポール、上海、韓国でも販売している。



●導入システムI ~ミネラルウォーター製造工程~

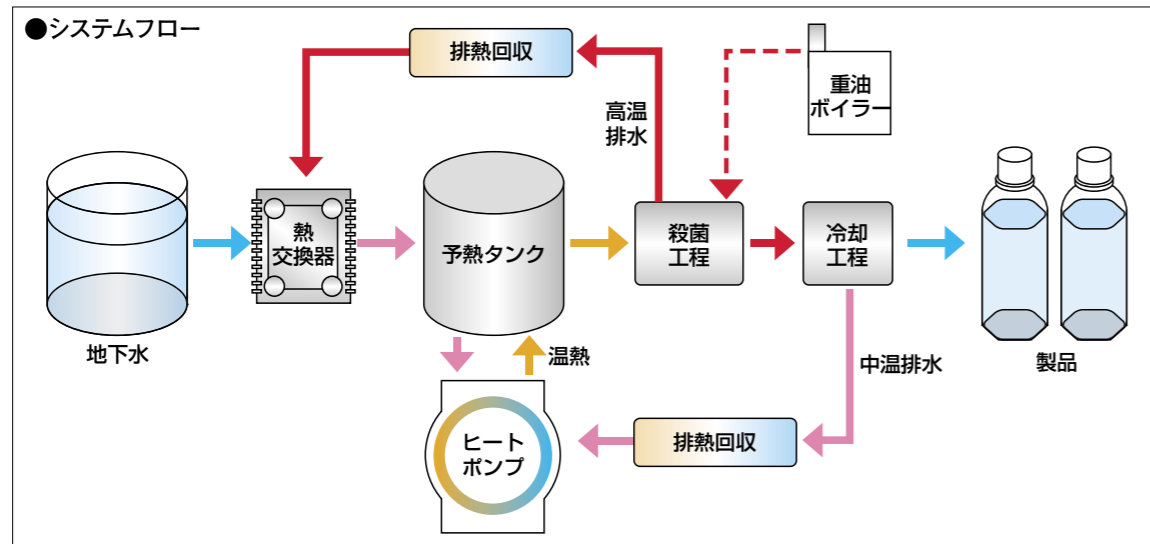
ポイント

- ① ミネラルウォーター製造工程で出る温排水を回収
- ② 回収した熱は、ヒートポンプ・熱交換器を用いて地下水の加温に利用
- ③ 重油焚き蒸気ボイラーの稼働率を抑えることで重油使用量を削減

■ESCO 事業

ESCO事業(Energy Service Company)とは、省エネルギーに関する包括的なサービスを提供し、お客様の利益と地球環境の保全に貢献するビジネスのこと。省エネルギー診断、設計・施工、運転・維持管理、資金調達のアレンジなどにかかるすべてのサービスを提供する。また、省エネルギー効果の保証を含む契約形態(パフォーマンス契約)をとることにより、顧客の利益の最大化を図ることができるという特徴をもつ。

●システムフロー

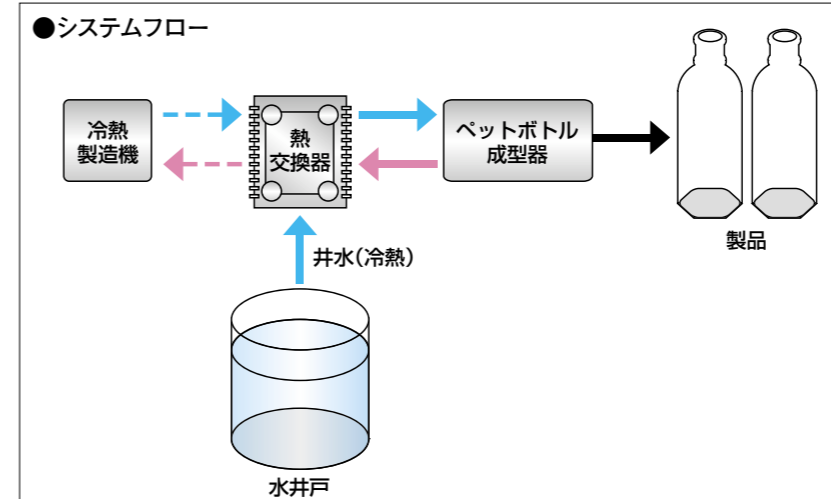


●導入システムII ~ペットボトル製造工程~

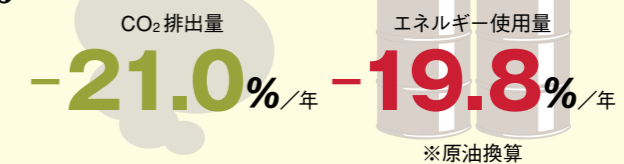
ポイント

- ① ペットボトル成型機を冷却するために井水の冷熱を利用
- ② 冷熱製造機の稼働率を抑えることで電気使用量の増加を抑制

●システムフロー



●本システム導入による削減効果



生産ラインは2003年に導入したもので、殺菌・冷却で使い終わったお湯はそのまま捨てていました。熱がもつたので工場の敷地内で野菜のビニールハウス栽培を試みたこともありましたが、2008年の春から重油や電力、その他資材が高騰し、いよいよ本格的な対策を考えはじめたときに、アレフさんを紹介していただいたわけですね。恵庭市にあるアレフさんの北海道工場を訪問して、実際に省エネとCO₂排出量の削減に成功している現場を目の当たりにし、これは本物だと思いました。実際に国への補助金申請の手続きもお手伝いしていただき、大変助かりました。

今回の省エネシステムは、新規に規格製品を設置するのではなく、既存の設備を使って再構築したものです。アレフさんは予め想定されるあらゆる事象を考え、現場の実状に即して取り組まれていましたが、それでも計算外のことは起きました。私も電子計測会社のエンジニアだった経験がありますから、再構築の難しさは良くわかります。問題はトラブルが起きたときにどう対処するかなんです。その対応が早かったですね。



左から主力商品「水彩の森」500mLと2L、「リセットウォータープラス」、世界初!ライチ由来の次世代ポリフェノール配合の飲料水「オリゴノルウォーター」(新発売)

企業の社会的責任は年々高まっています。業績を上げるだけの企業活動は社会から評価されません。企業活動にとって「環境」は最も重要な要素であり、当社はこれからも経済と環境を両立させる企業をめざしていきます。

また、殺菌工程の温度を一定に保つことが出来るようになったことで、より安定的な品質で製造できるようになったことも大きなメリットです。

「たゞいまは省エネシステムが本格稼働してから約1カ月が経過したところですが、おかげさまで重油の使用量が約4割程度削減されているようです。投資額の回収まで3年を予定していますが、もともと早くなるのは、と思っています。なにより燃料代の高騰について少し距離を置いて考えられるようになって安心できるようになりました。」



お客様の声

既存の設備を使って再構築
省エネと製品の品質安定に
予想以上の効果が出ました

黒松内銘水株式会社
代表取締役社長 小合孝夫様

導入事例 2

リネンサプライ工場の全熱回収 マルチヒーティング省エネルギーシステム

環境省「平成20年度 地球温暖化対策技術開発事業」(2ヵ年事業) A評価採択 (共同特許申請中)

●お客様の概要

導入先:株式会社サークルクリーン
所在地:北海道札幌市南区川沿1条3丁目 6-1

リネン品(繊維製品)をクリーニングサービス付きで貸し出すリネンサプライ業。主にシーツ、タオルなどを取り扱い、回収から洗濯、高温滅菌処理、乾燥、配達までを行っている。



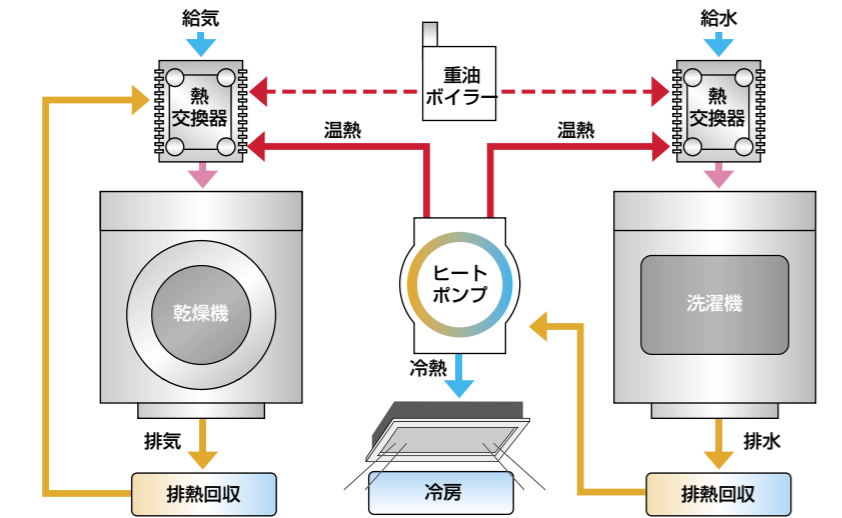
●導入システム

ポイント

- ① 廃棄していた高温洗濯水、乾燥機排熱を回収
- ② 回収した熱は、ヒートポンプ・熱交換器を用いて乾燥機への給気や洗濯水の加温に利用
- ③ 重油焚き蒸気ボイラーの稼働率を抑えることで重油使用量を削減
- ④ ヒートポンプは、加温と同時に工場内の冷房も可能
- ⑤ 温熱と冷熱を同時に作り出す運転により、電気使用量増加を抑制



●システムフロー



●本システム導入による削減効果



導入事例 3

リゾートホテルの 温泉熱利用省エネシステム

経済産業省「平成20年度 温室効果ガス排出削減支援事業」採択

●お客様の概要

導入先:株式会社阿寒グランドホテル あかん遊久の里 鶴雅
所在地:北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4丁目 6-10

北海道、道東エリアの観光地、阿寒湖に佇むスバリゾート。サービス・風呂・料理などの顧客満足度が高く、全国的な人気を誇る温泉旅館ホテル。阿寒湖畔をはじめとして支笏湖温泉、サロマ湖畔、網走湖畔、定山溪温泉に合計7ホテルを構える。



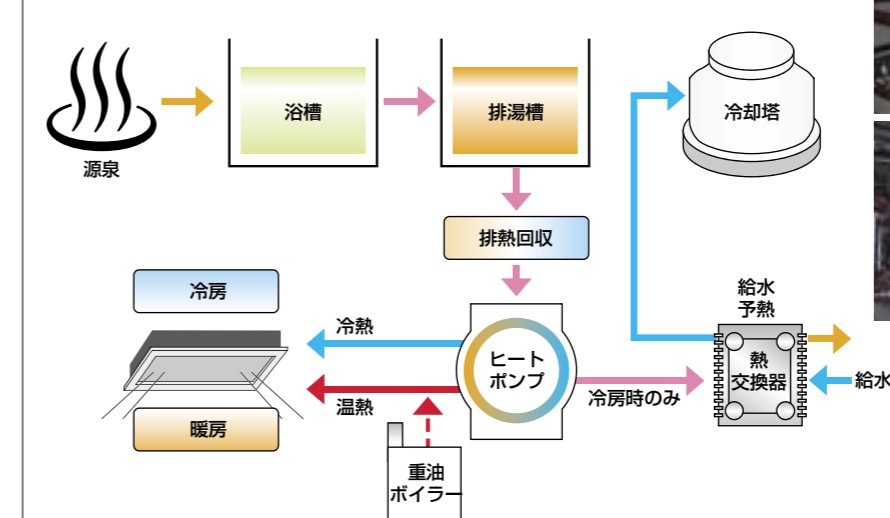
●導入システム

ポイント

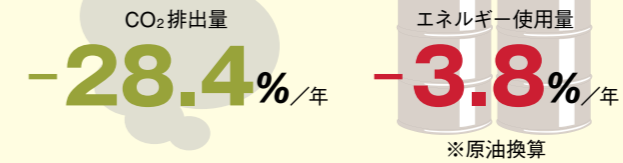
- ① かけ流しの温泉排湯を回収
- ② 回収した熱は、ヒートポンプを用いてホテルの暖房に利用
- ③ 重油焚き温水ボイラーの稼働率を抑えることで重油使用量を削減
- ④ ヒートポンプはホテルの冷房と同時に給水の予熱も可能



●システムフロー



●本システム導入による削減効果



◆環境対策はぜひ一度ご相談ください◆
(株)アレフ 環境事業部

●事業紹介

えこりん村

「えこりん村」は、2006年6月、北海道恵庭市にオープンしました(運営:えこりん村株式会社)。

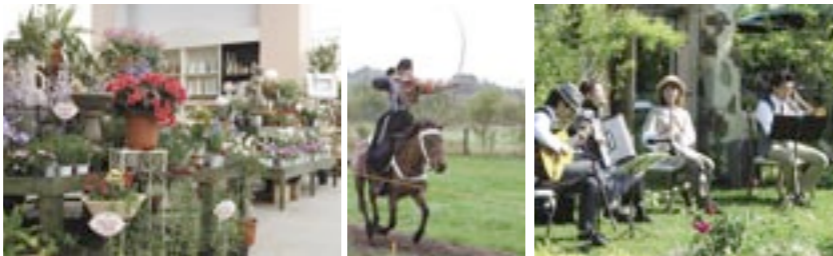
園内およそ10haに30のテーマガーデンが広がる「銀河庭園」、自然・農業・環境を学び体験できる「石の花農場」、巨大な1本のトマトからなる「とまとの森」、ガーデニング・サポートセンター「花の牧場」、レストラン「らくだ軒」「森のレストラン Ten-Man」など多彩な施設があり、2008年度には「にわとり通り」「小さなバラの村」を新設するなど、さらに進化を続けています。オープン4年目を迎えた2009年度は、対2008年度比122%、64万2000人のお客さまをお迎えしました。



●とまとの森

グループ企業
えこりん村株式会社

えこりん村

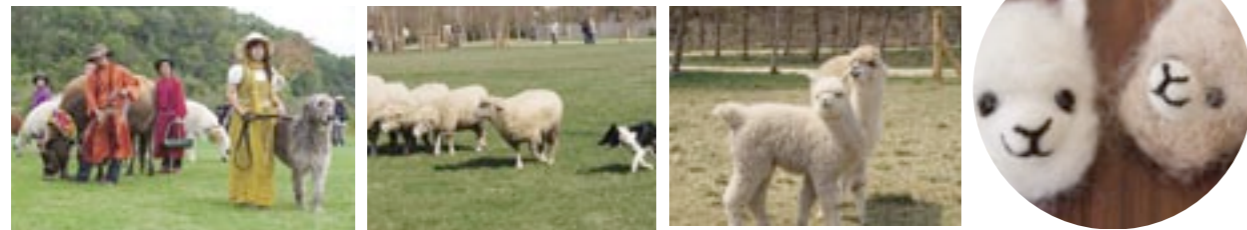


●花の牧場

●流鎗馬

●庭園演奏会

イベントや体験コーナーも多彩に



●動物パレード

●牧羊犬ショー

●アルパカ

●羊毛クラフト体験



約1000種類の植物が季節ごとに彩りを添えます



■環境対策も行っています



排水の植物浄化

廃油ボイラー



■アクセス

マイカー ●道央自動車道恵庭ICを降りて右折
約3分 駐車場無料・約300台
J R ●札幌駅→恵庭駅 所要時間23分
新千歳空港駅→恵庭駅 所要時間13分

〈シャトルバスのご案内〉

JR恵庭駅西口からシャトルバスを無料運行しています

所要時間:約15分

※発着時刻は(えこりん村) シャトルバスにも
ホームページに掲載しています 廃油を再利用



えこりん村の食材を使用したお食事を楽しめます



遊び心あふれる
30種類のテーマガーデン「銀河庭園」



えこりん村

[食][農業][環境][文化]

北海道恵庭市牧場241-2
tel(0123) 34-7800

ホームページ

<http://www.ecorinville.com/>

店舗紹介

自然と人をまっすぐに結びたい



ビアバブ&ギャラリー
小樽倉庫No.1

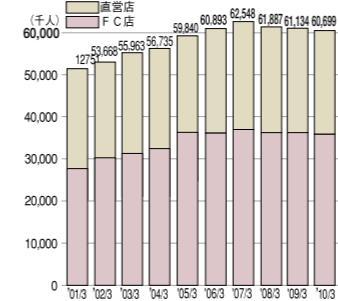


金鉱スタイルレストラン
ハーブタイム

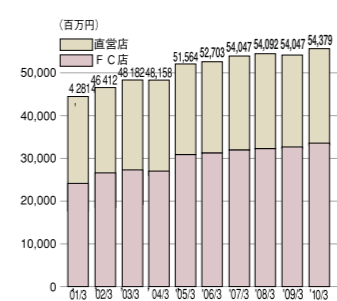


びっくりドンキーの店舗業績推移

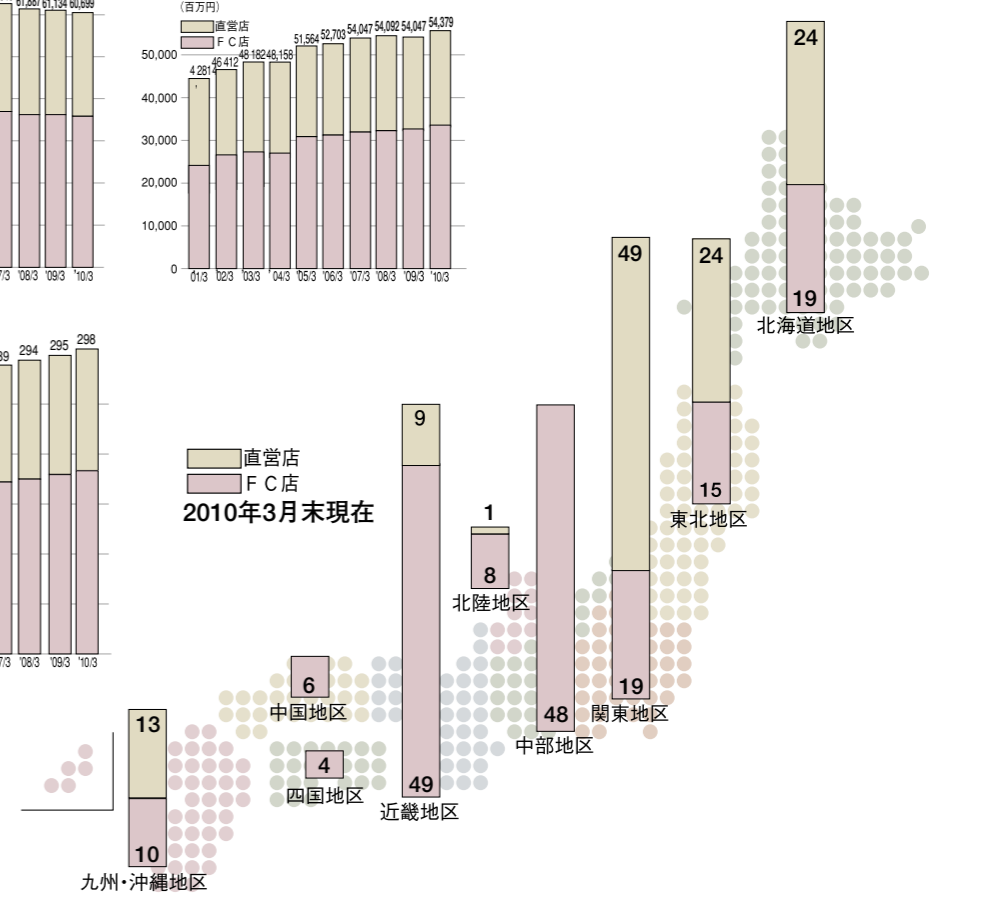
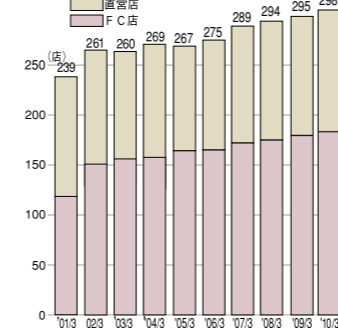
●来店客数



●売上高



●店舗数



—創業からの歩み— 1968-1987

チェーンストア・フランチャイズ・商人道徳

チェーンストア、フランチャイズ(FC)の技術と 商人道徳で独自性の基盤を開拓

アレフ創業の店「ハンバーガーとサラダの店・べる」が岩手県盛岡市に開店してわずか4ヵ月後、飲食業における資本の第2次自由化が実施されました。

これをきっかけに、まだほとんどが生業の段階だった日本の飲食業界に、アメリカの外食チェーンとの合弁会社設立や技術提携による“外食産業”が誕生し、70年代後半には全国を席捲するようになります。

マス・マーチャндаイジングによって成り立つチェーンストア理論がその原動力であり、私たちアレフも懸命にその技術を学びました。フランチャイズシステムの導入にも早くから着手しています。

いまではごく一般的な洋食がまだ贅沢なご馳走であった当時、“価格破壊”や“消費

者主導”は、食の分野にも必要でした。

もう一方で、アレフには創業時から社長、庄司昭夫が先輩に教えられていた『商業界精神』がありました。「店の大小よりもその正しさについて語れ」「お客さまの利益は最大に、店の利益は必要最低限に」など、商人道徳の精髄ともいえる数々の素晴らしい言葉は、いまでも私たちの行動規範です。

一心にお客さまのほうを向いて、お役立ちに努める。その姿勢が、たとえば「パーティカル・インテグレーションシステム」という、食材の研究・生産からサービスまでを一貫してコントロールできる体制を作りました。

その深さと精密な徹底において、チェーンストア理論というマス・マーチャндаイジングとは似て非なるものです。



べる大通店(昭和47年6月オープン)。この当時から賑やかな装飾品、ツタやガーランドをふんだんに使った独特の内装は、たくさんのお客さまを楽しませました



髭のcockさんがシンボルの質素なメニュー



べるサラダ。7種類の野菜をベースにベルオリジナルドレッシングをかけ、カットトマト、カットゆで卵、レモンライス、チェリー、パセリをのせパブリカをかけていました



食後、80円のコーヒーでゆったりくつろげるよう、ふかぶかとした黒いレザーのソファでもてなしました。ランチの時間帯はお店の外まで行列が。お客様同士で相席するのが当たり前でした



当初のドンキーのメニューは女性社員の手作り



1979年7月完成の盛岡工場
北海道工場までは長い年月でした。原点は店舗の厨房です



〈びっくりドンキー〉第1号店となった西野店(札幌)

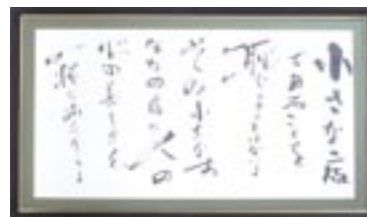
開拓 する

■アレフ沿革

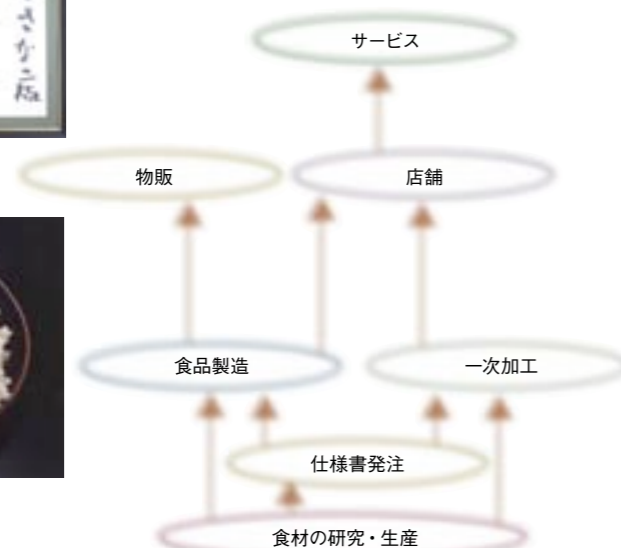
- 1968 盛岡市内に「ハンバーガーとサラダの店・べる」を創業
- 1972 ハンバーガーから**ハンバーグランチ**へ主力メニューを転換
- 1973 ステーキを外すなどメニューの絞り込みをはじめ
- 1976 前身であるカウベルカンパニー株式会社設立。資本金200万円
店舗数4店舗
- 1978 びっくりメニュー導入
- 1979 初の一次加工工場(盛岡)開設
衛生検査室を開設
ミンチ分量器導入
札幌へ進出
デザートメリーゴーランド誕生
- 1980 コーンスープを自社開発し導入
- 1981 ハンバーグ限定レストラン**〈びっくりドンキー〉誕生(札幌)**
札幌工場開設
- 1982 成型機を導入
店舗数15店舗
- 1983 〈びっくりドンキー〉**フランチャイズ1号店開業**
工事予算管理、計数管理のシミュレーションを開始
- 1984 **商品開発室を設置**
2回の増資により資本金3000万円に
食材仕入の電算化を開始
- 1985 〈びっくりドンキー〉**東京進出・ナショナルチェーンへ**
直営店20店舗、FC店4店舗に。売上高31億円(3月期)
本社を自社ビルに移転
〈ハーフタイム〉1号店(札幌)開業
名古屋工場開設
資本金6000万円に増資
- 1987 株式会社アレフに社名変更
岩槻工場(埼玉)開設
本部と工場をオンライン化
店舗数39店舗。売上高62億7400万円

■社会の動き

- 1968 カネミ油症事件
国産初のレトルト食品発売
自主流通米制度導入
外食産業の市場規模1兆6643億円
- 1969 **牛乳のPCB**汚染が問題化
農政審議会が減反政策を発表
初の**肥満児**調査
DDT、BHC製造中止
- 1970 **カドミウムによる米の汚染**が問題化
米飯給食はじまる
- 1971 **環境庁発足**
ラムサール条約採択
- 1972 自然環境保全法制定
国連人間環境会議(ストックホルム会議)で人間環境宣言採択
国連環境計画(UNEP)設立
- 1973 東京築地の中央卸売市場に入荷したマグロの8割からPCBや水銀を検出
第1次オイルショック
- 1974 SOx総量排出規制の実施
国際エネルギー機関(IEA)発足
- 1977 200カイリ漁業水域に関する最初の協定締結
- 1978 水道水に発ガン性物質トリハロメタンが含まれているとはじめての報道
- 1979 省エネ法制定
第2次オイルショック
スリーマイル島原発事故
- 1980 日本の食品輸入額が世界第1位の3兆3883億円に
ワシントン条約、ラムサール条約に加盟
- 1982 すり身を使ったモドキ食品が300億円市場に
激辛ブーム
ドイツワインに不凍液が混入
人工衛星で**オゾンホール**を確認
オゾン層保護のためのウィーン条約採択
- 1986 世帯当たりの肉類年間消費量が魚介類をはじめて上回る
チェルノブイリ原発事故
- 1987 環境と開発に関する世界委員会が「持続可能な開発」を提唱
電子レンジ食品の種類が急速に拡大



■パーティカル・インテグレーションシステム



—創業からの歩み— 1988-2000

農業・環境・アレフ生産方式

農業と環境への視線を加え、アレフ生産方式を開発 より幅広く多彩なお役立ちの機会を創設

チェーンストアの技術は拡大期に爆発的な力を発揮します。私たちアレフも20世紀の最後の10年あまり、めざましい勢いで出店を続けてきました。

同時に、自社の実験農場やグループ牧場を開設して、農業や酪農畜産業の研究もはじめています。お客さまにご提供する商品の中身を私たち自身が熟知し、かつ納得できていなければならないという想いで、食材の生産現場に踏み込みました。

そこにはさまざまな問題がありました。農業と化学肥料、石油なしには成り立たない近代農業、輸入飼料に頼り切った酪農畜産業、生産者や消費者への視線を失った農業団体、工業を優先して国内での食料生産を軽視する国、すでに大きく破壊され汚染されている自然環境などです。

このように具体的な個々の生産技術から社会や産業の構造的な問題まで、生産者を取り引きをしているだけの立場ではなかなか理解できない課題が山積しているのに直面しました。

しかしその反面で、農業や酪農畜産業には、持続可能な、調和に満ちた社会を創り出す可能性があることも分かりました。そしてその農業を支える自然環境の保全と回復は待ってられません。お客さまへの視線に、農業と環境への視線が加わりました。

アレフ生産方式の開発で、効率と品質もさらに高まりました。乳製品や省農薬米など、農業や環境問題の解決にも貢献できる商品開発、事業廃棄物の再利用の研究と実践、「恵庭エコプロジェクト」の発足など、さまざまな種子が播かれました。



協力会社「株式会社牧家」の牧場とミルクバーラー



「アレフナチュラルビーフ」の契約生産者(ニュージーランド)



協力会社の乳製品など(2010年4月現在)
※パッケージ並びに仕様は変わる場合がございます



省農薬ダイコン



北海道の地ビールの先駆者の存在となった「小樽ビール」



省農薬米の田んぼ



店舗へ食材を配送する天然ガス車



生ゴミ粉砕乾燥処理機



ピアバブ&ギャラリー「小樽倉庫No.1」



小樽ビール醸造所。「ドンキーオーガニックビール」ほか各種個性豊かなビールを生産しています

■アレフ沿革

- 1988 **実験農場を開設**(有機循環型農業の研究、アレフ栽培基準の策定)
- 1990 FC全国展開を本格化
有限会社**アレフ牧場**の開設を支援(現:株式会社牧家)
- 1995 新業態の開発
小樽ビール醸造所開業
〈ペペサール〉1号店開業
- 1996 **乳製品加工場オープン**
大阪工場開設
生ごみリサイクル研究開始
農業リーダーの育成をめざして「創地農業21」発足
集約放牧の研究・普及を目的とする「グラスファームスクール」開講
※以後、現在まで毎年実施
農業の使用を控えた米調達の取り組みスタート
- 1997 「アレフナチュラルビーフ」の取り組みがニュージーランドでスタート
福岡工場開設
生ゴミ粉砕乾燥処理機の店舗導入を開始
- 1998 「1998年北のくらし大賞(主催:読売新聞北海道支社)」において生ごみのリサイクルで奨励賞を受賞
- 1999 〈びっくりドンキー〉200店舗を突破
小樽ビール新醸造所開業
有限会社自然庵の設立を支援
農業の使用を控えた米の供給開始
天然ガス車、BDF(バイオディーゼル燃料)車を導入
「第8回日食・環境資源協力賞」を受賞
- 2000 農業と環境に取り組む社内組織**恵庭エコプロジェクト**スタート
太陽光発電装置、雨水タンク、生ゴミ処理機などを備えたエコ店舗第1号開店
チェーンレストランで初の沖縄進出
アレフ生産方式の開発
恵庭市で生ごみの堆肥化と利用スタート
シマフクロウなどの自然保護のため、道東に「フクロウの森」取得
店舗数239店舗。売上高442億8100万円

■社会の動き

- 1988 **IPCC**(気候変動に関する政府間パネル)発足
商業捕鯨が全面禁止に
- 1989 **消費税**を導入
エコマーク制度スタート
- 1990 環境庁に地球環境部設置
地球温暖化防止行動計画を閣議決定
IPCC第1次評価報告書を発表
- 1991 リサイクル法制定
牛肉、オレンジの**輸入自由化**
- 1992 国連環境開発会議(地球サミット)開催
気候変動枠組条約 採択
生物多様性条約採択
- 1993 **環境基本法制定**(公害対策基本法の廃止)
省エネ・リサイクル支援法制定
- 1994 農林水産省に環境保全型農業推進本部が発足
- 1995 新食糧法施行
アメリカで**遺伝子組み換え作物**の普及がはじまる
気候変動枠組条約第1回締約国会議:COP1(ベルリン) ※以後毎年開催
IPCC第2次評価報告書を発表
- 1996 グリーン購入ネットワーク設立
遺伝子組み換え作物がはじめて輸入される
学校給食 **O-157**食中毒事件
BSE発生でイギリスからの牛肉製品の輸入禁止
体細胞クローン羊「ドリー」誕生
- 1997 気候変動枠組条約COP3(京都)**京都議定書採択**
日本経団連が環境自主行動計画を策定
環境影響評価法制定
口蹄疫の発生で台湾産の食肉、加工食品の輸入禁止
- 1998 地球温暖化対策推進大綱 決定
地球温暖化対策推進法 制定
世界初の体細胞クローン牛が日本で誕生
環境ホルモン(外因性内分泌攪乱化学物質)が問題に
- 1999 **食料・農業・農村基本法(新農業基本法)**成立
感染症新法施行
- 2000 グリーン購入法 制定
食品リサイクル法 制定
環境会計ガイドライン発表(環境庁)
乳業メーカーによる低脂肪乳食中毒事件
日本で口蹄疫発生

創設
する

—創業からの歩み—

2001-2009

環境事業・生態学的企業・持続可能な社会

次代の社会そのものになっていく環境対応で 目標とする生態学的な企業へ展開

アレフが環境問題に目に見える形で取り組むはじめた90年代、「環境問題に手を出すと高くつく」と盛んにいわれました。多くを学ばせていただいたチェーンストア業界でもそうした声が大勢でした。

しかしそれは企業の損得勘定の問題であって、環境と共存することは、企業が社会に存在を許される最低限の条件といえるでしょう。21世紀のいま、環境問題への対応はすべての企業に不可欠なものとして認識されるようになりました。

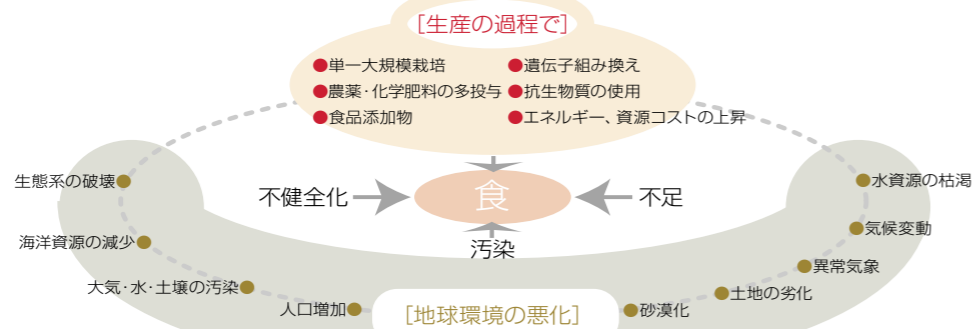
環境を考え、行動することは、既存のすべてに体質転換を迫り、まったく新しいものを創りだしていくことです。環境問題への対応は次代の社会そのものになっていきます。

私たちアレフもつねに更新し、再構築を続

けています。2001年にスタートした「全社省エネ活動」はすぐに「アレフ環境行動計画」となり、すでに8年目を迎えています。事業廃棄物の自社内リサイクルを足がかりに、地域と連携しての資源循環、食とエネルギーの地産地消の取り組みもはじまりました。これまでに培ってきた環境技術を提供する環境事業部も発足しました。

そしてアレフは、チェーンストアの技術を生かしながら、従来の経済効率と生産性を高めることに邁進するチェーンストアとは一線を画した、生態学的な企業をめざしています。生態系ではすべての生命に役割があり、存在理由があります。その「生命」と呼ばれるにふさわしい企業、すべてとつながり調和した企業をめざしています。

直接に地球環境悪化の影響を受け、しかも生命・健康に直結する「食」



外食産業が問い直すべき環境影響

食材生産地

- *大規模単一栽培による資源の大量消費(土壌、灌漑用水など)
- *農業・化学肥料などの多投与による環境の汚染
- *耕地、放牧地確保のための森林の伐採
- *生態系の破壊
- *食材の不健全化
- *地域に在来する農業の破壊
- *就業構造、生活の変化にともなう地域文化の破壊

加工・物流

- *フードマイレージにおける環境負荷
- *海外への食糧依存の助長
- *食物残渣の大量廃棄

消費地

- *食材の大量流入による環境・生態系の汚染
- *食物残渣の大量廃棄
- *地域の農業(食材生産の現場)の破壊
- *地域固有の食文化の破壊、生活文化の破壊
- *残留農薬、添加物、栄養のかたよりなどによる健康障害
- *健全な味覚形成の阻害



北海道恵庭市における「ふゆみずたんぼ」実証田



持続可能な社会実現へのメッセージを発信する「えこりん村」(えこりん村株式会社)



北海道工場(北海道恵庭市)



地中熱ヒートポンプを導入した(びっくりドンキー)南郷通店



ウルク郡「世界親環境農業エキスポ2009」会場内における出店のようす

展開 する

■アレフ沿革

- 2001 **アレフナチュラルビーフ供給開始**
福島工場開設
全社省エネ活動スタート
バイオガスプラントの実験開始
「地中熱ヒートポンプ」の利用実験開始
〈花の牧場〉開業
教育・民族文化への支援開始
- 2002 竹箸リサイクル スタート
省エネ実験店舗開店
- 2003 アメリカ産食材を他国産に切り替え開始
アレフ環境行動計画策定
バイオガス発電によるコージェネレーションシステムを開発
ハイブリッドトラックを導入
北海道 & ニュージーランド 生物多様性シンポジウム開催
〈らくだ軒〉開業
- 2004 「地中熱ヒートポンプ」導入店舗開業
「さっぽろガイアミーティング」開催
- 2005 **ナタネプロジェクト**スタート
環境未来地図フォーラム2005
「崩壊と再生の分岐点」開催
- 2006 **えこりん村**オープン(現:えこりん村株式会社)
省農薬米を全店に導入
ふゆみずたんぼ実験栽培スタート
『進化の総合真理』出版記念フォーラム開催
日本政策投資銀行の環境格付制度で最高ランクの「A」評価を取得
- 2007 **北海道工場**を移転、開設(恵庭)
家庭の廃食用油回収開始
陶食器リサイクル開始
環境フォーラム2007開催
Vol.1「21世紀の視点と意識変革」
Vol.2「21世紀・持続へのシナリオ」
「農林水産省農村振興局長賞」を受賞
「平成19年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰」を受ける
市民が選ぶ「CANPAN(日本財団公益コミュニティサイト)第1回CSRプラス大賞」で「地域のCSR大賞」を受賞
- 2008 「第一回国内野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰」において「独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞」を受賞
「生物多様性条約 COP9」で、「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」**リーダーシップ宣言**に調印。
「北海道省エネルギー・新エネルギー促進大賞」において省エネルギー大賞を受賞
「ラムサール条約第10回締約国会議」および「世界NGO湿地会議」への参加
- 2009 食品産業 CO₂削減大賞において農林水産省総合食料局長賞を受賞
ウルク郡 世界親環境農業エキスポ2009へ協力
第7回「ハイ・サービス日本300選」受賞
第63回北海道新聞文化賞を経済部門で受賞
平成21年度(第14回)「新エネ大賞」において資源エネルギー庁長官賞を受賞
- 2010 平成21年度「食品リサイクル推進環境大臣賞」において最優秀賞受賞
〈びっくりドンキー〉300店舗を突破
「生きもの豊かな田んぼのお米」を一部店舗、期間限定で導入
第1回いきものにぎわい企業活動コンテンツにおいて農林水産大臣賞を受賞

■社会の動き

- 2001 食品リサイクル法施行
環境省発足
国内で**BSE**(牛海綿状脳症)の発生を確認
国内で遺伝子組み換え大豆を作付け
ポテトチップスに遺伝子組み換えジャガイモ混入
IPCC第3次評価報告書を発表
アメリカ同時多発テロ発生
- 2002 エネルギー政策基本法 制定
土壌汚染対策法 制定
京都議定書を批准
自動車リサイクル法制定
持続可能な開発に関する世界首脳会議(ヨハネスブルグ・サミット)開催
- 2003 食品安全基本法が成立
アメリカでBSEの発生を確認、牛肉の輸入禁止
SARS(重症急性呼吸器症候群)世界各地で流行
- 2004 外来生物法 制定
鳥インフルエンザ発生
- 2005 「チーム・マイナス6%」発足
京都議定書が発効
- 2006 アメリカ産牛肉の輸入再開
有機農業推進法成立
- 2007 IPCC第4次評価報告書を発表
気候変動に関する世界市長・首長協議会が京都会議を開催
食品メーカー、スーパー、コンビニエンスストア、ファストフードなどで、消費期限、製造日、原材料、原産地の表示を不正に偽装、改ざんする、いわゆる食品表示偽装事件が続発。この年の漢字は「偽」
- 2008 欧州食品安全機関(EFSA)が体細胞クロロンの牛と豚が食品として危険ではないと報告
アメリカ食品医薬局が体細胞クロロンの牛と豚、山羊が食品として危険ではないと報告
中国産冷凍食品汚染事件
生物多様性基本法成立
京都議定書第一約束期間開始
- 2009 国際自然エネルギー機関(IRENA)設立
韓国ウルク郡において「世界親環境農業エキスポ2009」開催
気候変動枠組条約第15回締約国会議(COP15)がコペンハーゲンで開催