

【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『虫たちを含む、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

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。マウンテンリゾートのイメージが強い白馬村とCEの親和性とは? 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、中川様に弊社代表の岡部がお話を伺いました。本インタビューは前後半の2部構成で、今回は前半となります。

### GREEN WORK HAKUBAとは?

白馬村の事業者や村外の企業がCEをテーマに、カンファレンスやワークショップを通して白馬村でのCEの実装を目指すプロジェクトです。一般社団法人 白馬村観光局と株式会社新東通信が共同で展開しています。

### 岡部: GWHの立ち上げのきっかけを教えてください。

榎本さん: もともと会社の社員ロッジが白馬村にあり、白馬村とは縁がありました。自分自身、白馬村が好きで村のために何かできないかと常々考えていたところ、白馬村観光局の福島さんと出会い、地域を活性化すべく議論を重ねました。白馬村は夏は人が集まりにくいので、グリーンシーズンに人を集めてビジネストリップのようなことをしようと。しかしただのワーケーションではなく差別化を図るために、白馬村の課題を深掘りしていきました。白馬村は気候変動による雪不足に苦しんでいる現状があり、地元の高校生たちは自分たちで自然を守っていく取り組みをしています。環境問題を考え発信していく場として白馬村を設定し、昨今注目度の高いCEをテーマにしました。また白馬村にはクリエイティブな人たちが集まり、環境問題に対してもアンテナを張っている方が多い印象がありました。CEはそのような感性の高い人たちに刺さる内容だと感じたので、多くの人を白馬村に集めてCEについて語り合う場としてGWHを立ち上げました。

### 岡部: 立ち上げで苦労したことはありますか?

榎本さん: 自分たちもCEを学びながらの立ち上げだったので、当時は少々無謀な企画だったように思います。白馬村のストーリーとCEをやるべきという親和性は高いと思っていましたが

CEというコンセプトで人が集まるか不透明でしたし、ビジネス層を取り込めるかは正直不安でした。

### 岡部: 今や様々な技術やバックグラウンドを持つ事業者が集うプロジェクトですよね。GWHはクリエイティブにもこだわっていると感じますが、どのようなコンセプトですか?

榎本さん: 立ち上げ当初、まだ認知が低いCEの概念を共有することの難しさがありましたが、この先新しい挑戦をするにおいては良いコンセプトだと感じていました。様々な分野の人たちを呼び寄せたいと思っていたので、CEを起点に生み出される楽しい世界を表現することをに主眼をおき、「楽しさ」をコンセプトに、クリエイティブや場の設計をしていきました。例えばGWHのロゴに使用している文字は「サーキュラーフォント」と呼んでいて、4つのパーツを合わせて様々な文字や記号に変化するタイポグラフィです。またGWHの会場では、会場に掲げた布製のバナーをばらすとエコバッグになっていたり、プログラムを手ぬぐいで表現したり、その場でCEを体験し、より楽しく理解が深まるような工夫をしています。~次号・後半へ続く~

【次号・後半: 今までのカンファレンスの内容や今後の展望など】



写真: 新東通信の榎本さんと、画面右上よりオンラインでご参加の、竹林さん、中河さん



## 飲食店向けHACCPの社会実装に向けて

シェルグループが都市の衛生管理に関与する中で大切にしている考え方に「予防」があります。害虫獣の発生・繁殖する原因を断つこと、そもそも侵入しない環境を設計する「予防」に重点を置くことで、持続的に衛生的な環境を保つことができます。例えば害虫獣が侵入すると繁殖してしまいがちな飲食店。飲食店は2021年6月よりHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられました。HACCPに沿った衛生管理は当社の考える「予防」にとって必要不可欠な要素です。今回はHACCPに沿った衛生管理手法について解説していきます。

### HACCPに沿った衛生管理とは

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析に基づく重要管理点）の略で、食品の安全を守るための衛生管理手法です。原材料の受入れから製造・出荷までの全ての工程の中で、食中毒や異物混入などの危害要因を把握し、危害防止につながるポイントを継続的に管理することで食品の安全を確保します。

以前は主に食品工場など大規模な食品事業者に適用されていたHACCPですが、2021年6月より飲食店など小規模な食品事業者にもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられました。飲食店は各業界団体が発行している「手引書」を参考に、事業所に合わせた衛生管理計画を作成し、計画に基づいた管理を継続的に実行し記録することが求められています。

### HACCPの意義

HACCPを機能させるための土台として、施設設備・機械器具の衛生管理や、従業員の衛生教育・管理といった「一般的衛生管理」という基本的な衛生管理項目を着実に実施することが重要です。「一般的衛生管理」は食品を扱う環境の衛生レベルを高く保つことに寄与する項目が設けられているので、日常的な清掃・洗浄や整理整頓などを標準化して意識的に行うことにつながります。HACCPに沿った衛生管理を適切に実施することは食中毒や異物混入を予防することはもちろん、害虫発生・誘引リスクも低減することができるのです。



### シェル商事で飲食店向けHACCP導入支援サービスを開始

シェル商事株式会社では2023年6月より飲食店様向けのHACCP導入支援サービスを開始しました。各飲食店様のご要望に合わせた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」についてのセミナー・勉強会の開催、各飲食店様に即した衛生管理計画の作成サポート、衛生管理計画の実施記録・管理をデバイス上で行うことができるアプリの代理店販売を展開しています。飲食店様のHACCP対応をサポートし、衛生管理の基本であるねずみ等昆虫の防除まで一貫してアドバイスさせていただきます。

## 今月のInsect



写真/解説  
中峰 空  
8thCAL技術顧問  
真面目昆虫館館長



### ヒメカマキリモドキ

(姫螳螂擬)

アミメカゲロウ目カマキリモドキ科  
学名: *Mantispilla japonica*

カマキリのような前脚、ハチのような模様を持つヘンテコな昆虫。ウスバカゲロウ（アリジゴク）と同じアミメカゲロウ目に分類される。見た目だけではなく生態も変わっていて、幼虫はクモの卵嚢に寄生して成長する。日本には7種が分布。

## Information

### ● 害蟲展season4 エントリーメ期間近 6/26まで！

作品応募の締め切りは、6/26(月)まで。間近です！！  
たくさんのご応募をお待ちしております。

### ● 害蟲展season4 オンラインイベント第2弾 開催決定！

イラストレーターのじゅえき太郎さん、昆虫学者で害蟲展審査員の丸山宗利さんを迎えて「蟲とアート」をテーマに、オンライントークイベントを開催します。

### ● Pick up 展示会情報

FOOMA JAPAN 2023 （※弊社は出展しておりません。）

会期：2023年6月6日(火)～6月9日(金)  
会場：東京ビックサイト 東1～8ホール

### 【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。

