

山田義夫社長 2019年ニューヨーク国連本部 SDGs 推進会議スピーチ全文

第一回「2018SDG s 推進会議」に引き続き、今回我々がこの一年間に推進してきました経過報告の場に参加させて頂きました事を、ウィルケネディ、アンワルルチャウドリー、国連の友アジアパシフィック会長、並びに関係者の皆さまに心より感謝申し上げます。ありがとうございます。

日本は企業全体の90%以上を中小企業が占めています。弊社はその中の1社ですが、冷凍技術には絶対の自信を持っており、この技術を活かすことによってSDG sの目標とする17の項目の中の多くの項目で貢献できると自負しております。

ただ、どのような技術能力によってどのような貢献が可能かをご理解頂くために、製品についての最小限の説明が必要な場合もあり、国連の趣旨から逸脱した製品アピールと皆さまから誤解の無いようにと留意してご報告させて頂きます事をご了承ください。

第一回目のミーティングに参加してからの大きな変化としましては、多くの企業から問い合わせをいただき、実際に我々だけでは実現が厳しいプロジェクトが現在数件進行中であります。

国連でスピーチしたという事実のインパクトが大きく作用していると、いまさらながら再認識し感謝しております。

地球上で報告されている様々な気象の変化、それに伴って起きてくるであろう食糧の危機問題。地球上の限られた食糧を大切に栄養価を損なわずに長期保存を可能にし適正な価格で世界中どこでも美味しく食べてもらいたい。これがテクニカンの望みです。

近年よく耳にする「食品ロス問題」。年間約13億トン、全世界の食品の3分の1が捨てられているという話です。一方、食料難で苦しんでいる地域があるとは、なんとも嘆かわしい話です。食品ロスを減らし、食品を必要としている地域に届ける。それを実現できれば救われる命が多くあることでしょう。弊社の技術は食品ロス問題に直結し、改善する方向へ導くことができると信じています。

冷凍食品が「劣った食材」として評判が悪いのは、解凍後の品質劣化・ドリップ・食味の変化があります。ドリップとは食材を冷凍する際に細胞内にある水分が大きな結晶となり、細胞壁を壊すことで水分やうまみ成分、栄養分が外に出たものです。一般の冷凍機で肉類を凍らせた場合、約5%程度のドリップが出ます。100万t凍結した場合、5万tものドリップが発生し破棄されます。もし、弊社の凍眠で同量の肉を凍結させた場合はほとんどドリップが出ないため、約100万tのまま最高品質で確保でき、さらにドリップ破棄は限りなくゼロに近いのです。鮮魚については肉以上のドリップが発生するのが現状です。

この一年、食料の破棄ロス削減のためには、一人一人の認識が大きな力になるとの考えから、一般家庭にまですそ野を広げることを念頭に、小規模飲食店・事業主向けの小型機及び家庭用の開発に取り組みました。試行錯誤の中で、やっと完成までこぎつけることが出来ました。これによって、レストランや家庭で破棄処分されていた食材を無駄にせず有効に活用できるようになります。

今後は、このすそ野から、もう一段階枠を広げ、生産地で新鮮な食材をすぐに凍結することで、よりクオリティーの高い食品の流通ルートを構築したいと計画しています。現地で凍結されることにより、安定した流通コストで遠隔地への輸送が可能となり、山間部の農村や漁村に働く場所が生まれ、地域の活性化を大きく促進できます。また、工場では多くの女性のアイデアと労力が必要であり、女性の職場進出の推進につながることでしょう。

「良質な冷凍食品」が作れると、このようなことが変わります。

生産者の立場から見てみましょう。需要数以上に獲れた余剰分を冷凍し保存することで、食材破棄を軽減できます。一時期しか採れない自然の産物を無駄にすることなく、年間を通じてストックできます。さまざまな事業やイベント特需、災害に備え生産計画を立てることで、安定した収入や持続的な雇用が生まれます。産地消費するしかない劣化の早い食材を、珍しい食材として付加価値を付け、遠隔地に高値で販売もできますし、凍眠凍結によって輸送コストや品質劣化の心配を減らすことができ、新たな販路開拓やインターネット販売を検討しやすくなります。結果、地域活性化、経済や雇用の地域格差を軽減できるでしょう。

今まで挙げた事は「良質な冷凍食品にできる事のほんの一例です。多くの可能性を秘めた凍眠凍結を広めるため、弊社は「凍眠」の普及に努めます。そして、地球と人を守るためにSDGsと共に歩みたいと考えています。

まずは、大手流通企業とのコラボで各地から取り寄せた凍眠凍結処理をした食品をメインに取り扱う新形態の旗艦店を年内に2店舗オープンすることから始まります。この流通システムを安定かつ拡大させることにより、地方活性化を図ります。

現代は情報網の進歩により、世界中に情報が広まっています。テクニカンにも世界中から問い合わせのメールが届きます。来社される方も多く、まさに地球はひとつを実感する日々です。

海外での設置工事は基本的に現地の冷凍設備業者に委託するとともに、弊社より技術者を現地に派遣、立ち合いのもと技術指導しながら凍眠のノウハウを伝授しています。しかし、高い関税や輸送コストが大きな負担となり、導入が困難になる事例も少なくありません。発展途上の国々においては、豊かな自然の産物に恵まれながら、それを活かすことができずにいる国が多く見受けられます。政府や公的機関の理解と援助が欲しい所です。

国内的には実際に離島や地方自治体に「凍眠」を設置することにより、地元の活性化や災害地での復興支援に貢献しています。

リキッドフリーザー凍眠製作にあたっては、有害物質は使用しておらず、規定の変更によりもし該当するようになった場合は、速やかに変更する体制でいます。また、製作過程における廃棄物の処理は専門業者と組んで日本の法律に準じた適切な処理を実施中です。

最後に、常に自然と生き物たちを最優先して広島県で車えびとカキの養殖に励む 41 歳の若き社長ひきいる「ファームスズキ」をご紹介します。

この会社は広島県で長い間放置され、一時は産業廃棄物の埋め立ての計画もあった塩田跡地を譲り受けました。最初に手掛けたのは塩田の海水を抜いて、土づくりから。ストレスで車えびが病気にならないよう配慮し、薬品など一切使用することなく元気で素晴らしいエビを育てています。また、国内唯一の塩田熟成のクレールオイスターも育てており、その品質と味の良さから航空会社のファーストクラスでも利用されるまでになりました。広島の離島に存在するファームスズキには全国から若者たちが集まり、活発に養殖業を営んでいます。新鮮さを追求し、なかなか冷凍を受け入れなかったファームスズキでも、解凍後でも生食できる品質から凍眠凍結を導入。今では寒い時期しか販売できなかったカキを通年を通して提供できると製造に励んでいます。

ファームスズキのエビやカキを、このニューヨークでも楽しんでいただける日が近いと確信しています。

ご清聴ありがとうございました。