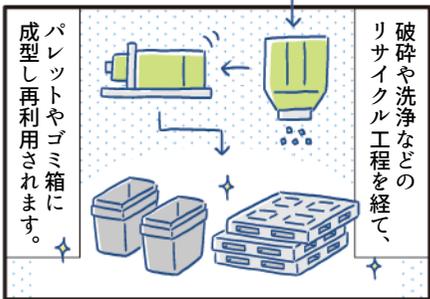
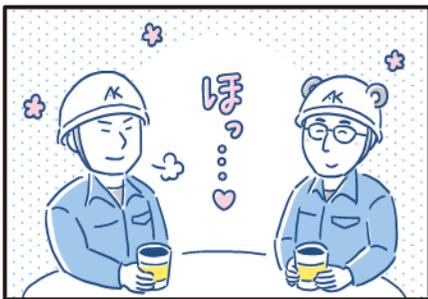


4コマ漫画「飲み終わったペットボトル」

① マテリアルリサイクル



② 分別くまちゃん



有明興業都市開発が 建設現場を変える。

分別・搬出ルート開拓によるコストダウンと
現場の見える化

- スペシャル対談「大先輩に訊く」
- 社員コラム 第2回「私の魚LIFE」
- 4コマ漫画「飲み終わったペットボトル」



ARIAK

ありあけ
建設
Vol.2



有明興業都市開発が 建設現場を 変える。



「働き方改革」により短時間に付加価値の高い仕事をする事が求められてきています。

そのためには仕事への取り組み方を見直すこともひとつですが、環境そのものを効率的なものに変えていくことも大切です。

建設現場から切っても切れない「不要材」の管理を最適な人材へアウトソーシングすることにより、本業である「建物を建てる」ことに集中して取り組んでいただくことができます。

実際にいただいた現場の声

リサイクルヤードがキレイになると現場全体にそれが浸透して、自然と安全にもつながります。

有明興業さんは細かい部分に気が付いてくれるので産廃以外にも頼りにしています。



ゼネコン所長

有明興業さんが正確な控除データを作ってくれるのですごくありがたいです。

今までは控除で揉めることもありましたけど、しっかりしたデータがあると協力業者さんも納得してくれますね。



ゼネコン職員

うちは外国の子が多いから作業の説明をするので手一杯だよ。

有明興業さんはその子たちにも分かるようにゴミのルールを丁寧に教えてくれるので、ほんと助かってるよ。



内装職長

いつも1時間はかかっちゃうけど、有明興業さんが手伝ってくれるから半分の時間で回収できるね。

搬入の車が優先で後回しにされることが多かったけど、それもなくなったよ。



ドライバー

一度使うとやめられない。知らないままはもったいない。

有明興業都市開発なら こんなに変わる。



今までの産廃管理方法にはまだまだ改善の余地があると考えています。当社では資格^{※1}を所有した”廃棄物のエキスパート”を揃えていますので、『無駄なコストの削減』『現場・産廃の見える化』『環境保全』など現場の声に合わせた管理方法をご提案できます。

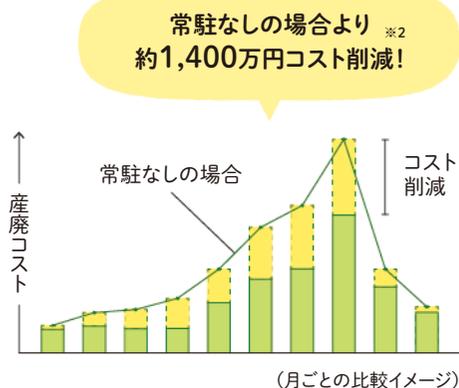
※1 産業廃棄物適正管理能力検定

分別・搬出ルート開拓によるコストダウン

●新しい搬出先

従来の廃棄物搬出ルートを見直し、開拓することによって各品目毎の搬出先を細分化。複数品目を1社にまとめて搬出するのではなく各品目毎コスト面での最適化を目指しました。

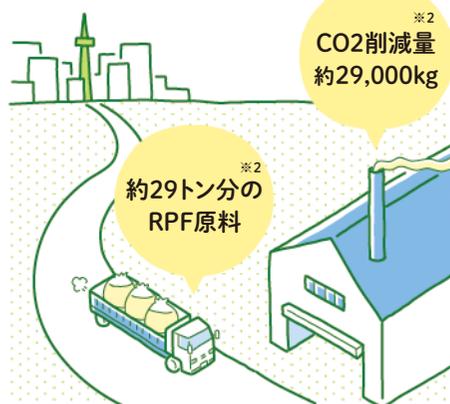
常駐開始から^{※2}
約58%のコストダウンに
繋げることができました。



●廃プラ&紙くずを固形燃料化、CO2削減へ

軟質系廃プラスチック・紙類は有明興業京浜島工場などへ運搬することにより、RPF固形燃料化へつなげ、コスト削減と同時にCO2削減への貢献を目指しています。

その他にも細かな分別指導を行い混合廃棄物の発生を抑制!



建設現場から直接最終処分場(有明興業)へ搬出することにより、低炭素化に寄与する固形燃料化を実施することができました。

※2 10か月合計/延床面積30万㎡物流倉庫の場合

現場の見える化

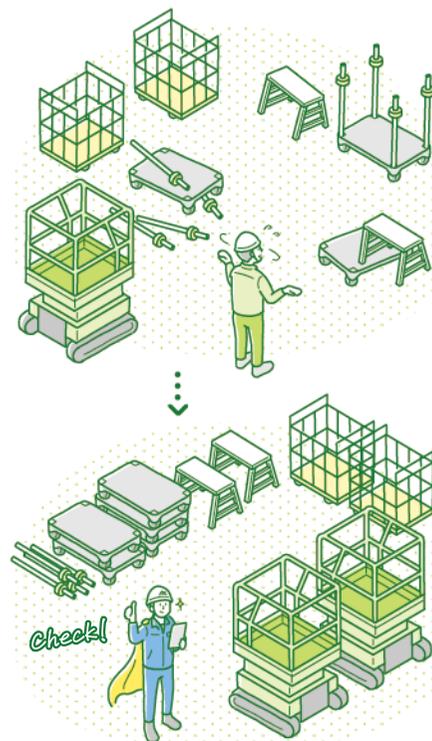
●廃棄物のデータ化

各社から発生した廃棄物を現場作業員がすべてチェック。会社別に廃棄物の種類、量を把握しデータ化してクライアントに共有することで、協会会社それぞれに適切な処理・負担の割り振りが可能となりました。



●レンタル品のデータ化

台車や立ち馬等のレンタル品は現場内での配備状況をチェックしデータ化。現場内の整理整頓・作業効率化へ寄与します。



環境保全への取組みが働く環境の改善へとつながります!

「大先輩に訊く」

株式会社竹中工務店OB

長年建設業に携わってこられたレジェンドのお二人にお話を伺いました！

——建設業に就いた経緯を教えてください。

三好 大学進学を考えていたんだけど普通科高校には落ちちゃって。工業高校の建築科を受験し、そのまま竹中工務店に入社することになった(笑)

汐川 小さい頃から大工さんのお手伝いをしたり、身近にそういった環境があり工業高校へ進学。学校推薦で竹中工務店へ入社しました。

——どんな時にやりがいを感じられましたか？あるいは建設業の魅力を教えてください！

三好 一つの図面…構造図、意匠図、設備図それぞれの担当者と一緒に図面通りに組み立てていく。そのときに「物自体」を考えながら色々提案できる、工夫ができること。ひとつの「作品」に参加できているという気持ちになれることが面白い。

汐川 「無」から「有」をつくる。何もなかったところから形を作って、完成した喜びが良い。それはやった人じゃないとなかなか味わえない。出来上がるまでに嫌なこともあれば嬉しいこともあり、それが全て濃縮されたのが完成品。その時の達成感を楽しみに一生懸命やっている感じです。

——リサイクルや環境問題については社会全体で取り組まれています。現役の時と今ではどのように変化していますか？

汐川 今は現場にリサイクルの施設がちゃんとできてくるね、昔はごみ置き場にひとくりだよ(笑)

三好 昔はね。分別とかもなく。産廃の業者さんがある程度分



汐川和美さん
（前竹中工務店OB。現在顧問を務める。好きな言葉は「艱難は忍耐を、忍耐は知恵を、知恵は希望をもたらす」）

けてたんじゃないかな。でも図面だとか一緒にたにどどん捨ててたわけ。そうすると山の中に「竹中工務店」って書いてある図面が捨ててある！って苦情がきちゃうわけですよ。

汐川 不法投棄が頻繁になってきてからですよ。どこに捨てられるか分からないから責任持たせるために業者を決めて…という風にだんだん変わってきた。

三好 変わってきたねえ。

汐川 昔はマニフェストなんかなかったんですよ。台数だけ書いて終わり(笑)

三好 今では考えられないよね(笑)どこに捨てたか分からないもんね。そこから色々整備されてきたけど、今やってるよりもっと荒っぽい世界だったなあ。

汐川 最初の頃は最終処分場まで一緒にトラックに乗って確認しに行ったり…

三好 そのうち地域限定されて、東京から千葉へ持つて行くことができなくなっちゃった。変化がだいぶあるね。

汐川 規制がどんどんかかってリサイクルをしなきゃいけないという風潮に変わってきたんだね。

——わが社の環境事業部の取り組みについてどういったお考えをお持ちですか？

汐川 リサイクルしてこうとするとそれだけ手間暇かけてやらなきゃできない。100%やろうと思えば、それこそ倍以上のお金をかけてやるしかないと思う。資源がもう無限じゃないから、現場現場でとりあえずリサイクル率を上げなきゃ。でも現場はよくわかってないんですよ、まだそういうのを。そういった管理に有明興業が入っていく。数値的なね。リサイクルして何回も循環していくっていうのがこれからの話だと思うからさ、多少お金がかかっても企業イメージとしてはいいわけですよ。近隣に対しても、お客さんに対してもいいし…ということをもっと現場にアピールする必要がある。「うちに任せればこれだけ利益率も上がるんですよ！」って。

——都市開発の若き社員たち

にメッセージを！

汐川 人を育てるっていうのは大変なこと。やっぱりコミュニケーションだと思んですよ。一声かけただけでやる気が出たなら、こんな安上がりなことはない。若手社員も分からないことがあれば一言「教えて」って聞けばいいんですよ。

三好 もちろん自分の仕事には夢中になってもらいたい。でも業務が解体、環境と多岐に渡るわけだから、お互いこれらの一部でも理解する必要があると思う。解体(環境)にすぐ移って実戦部隊で働けるかと言われたときに「分かりません」じゃまずいし、「俺に任せろ！」ってぐらいの気持ちで持てるように勉強してねって僕は思ってる。状況が変わったときにすぐ対応できるよう自分も普段から努力しときなさいよ。それは社員として必要じゃないかな。

汐川 やれて言ったってなかなかできるものじゃないから。そういう機会をぜひ作ってあげることも大事なんじゃないかな。

——お話を聞かせていただきありがとうございました！



三好さんは福岡県出身、汐川さんは北海道出身。別々の地で育ったお二人は竹中工務店東京配属時代にお知り合いになったとのこと。共通の趣味もあり終始リラックスした雰囲気でお話ししてくださりました！



社員コラム 第2回

私の魚LIFE

楠本部長からバトンを受け取りましたのは私、環境事業部所属、盛合「もりあい」と申します。というわけで第2回、空回りに気を付け張り切っています！

早速ですが「私の魚LIFE」と銘打ちましたが、要するに休日の過ごし方です。楠本部長の二番煎じです。お許しください。昨年末頃から魚介類の魅力に憑りつかれてしまい、休日は「魚を捌く」ということに執心しております。

今回はそんな私の魚介への愛を語らせていただければと思います。

🐟 初心者おすすめの魚は…コチラ!!

今まで「魚を捌く」というとどこか敷居が高く、失敗したらどうしようという不安もあり、避けて通ってきた私でした。料理はするけど魚は…という方、ほかにもいらっしゃるかと思えます。そんな方にぜひともおすすめしたいのが、鯛(タイ)と鰯(アジ)です！



鯛の刺身なら今ではお手の物。



魚捌き2回目の成果です。3時間もかかりました。

どちらもスーパーでは姿の状態がよく見かけるので入手もやすく、年間を通して美味しくいただける魚ですし、サイズ感・価格どれを取っても入門編には向いている魚です。鰯に関しては「本卸し」「大名卸し」どちらでも捌きやすく、サイズも小さいので皮引きにも扱いやすい魚です。私は2週に一度はお刺身やなめろうにして晩酌を楽しんでいます。一方鯛はというと、扱いやすいだけではなくサイズも鱈より一回り大きいので「こんな立派な魚を捌いた！」という達成感を得ることができます。(主観です、あくまで盛合の主観です。)

私の一番のおすすめは「ウマヅラハギ」という鰯(カワハギ)の仲間ですが、そちらはまた次の機会がありましたときにでも…(肝醬油が至高です。)

🐟 魚を、趣味を活力に

さて、私がここまで魚介の虜になるきっかけとなったのは現代人らしく、某動画配信サービスのとあるチャンネルです。今までは「観たい動画を観る」だけでした。今回の魚介への愛を振り返って見たときに、ただ一つの動画が個人の行動にも大きな影響を与えることを実感しました。加えて、今後自分も行動や言動で人に良い影響を与える人間に成長したい、と心底感銘を受けました。

魚を捌くことは、今はまだ慣れない自分にとってとても時間がかかる作業です。(先日は4時間も休むことなく捌き続けていました…)当然疲弊はするのですが、完成したときの達成感、それを大好きなハイボールとともに味わうあのひとは何ものにも代えがたい幸福感があり、明日への活力となるのです。このコラムを書いている今は

水曜日ですが、もう日曜のために仕込みを始めているくらいです。好きなことがあるから仕事を頑張れる、好きなことのために仕事にも精が出ます。そんな充実した生活をこれからも続けていきます。

今回のコラムで魚介への興味を少しでも持たれたそのあなた!今日は帰りにスーパーに立ち寄って鮮魚コーナーを覗いてみては？

