





→ P6  
集落に人と  
笑顔とパワーを

生産の現場で

何が起きているの？

# 知っておこう 田畑と森の 未来のために

私たちが日々口にしているお米や野菜。家具や建物に使われている木材。

その生まれ故郷である田んぼや畑、森林には、いま、様々な変化が現れています。  
気候や環境の変化、私たちが暮らす社会や消費の形の変化など、その原因は複雑に絡み合い、つながっています。

それぞれの生産の現場で起きていることを、クローズアップしてご紹介します。



→ P7  
森を使い 森を元気に



→ P4  
畑に現れるのは  
あの人気者？



→ P5  
田んぼはもっと  
使われたがっている

Contents

- 2 田畑と森の未来のために
- 8 食卓の未来 | 年末年始の食品ロス削減
- 9 顔の見える支援 | 子どもたちへの食サポート
- 11 たべもののタネ | あんこ
- 13 はじめよう! サステナブル生活 | おもちレシピ
- 14 INFORMATION



# 畑に現れるのはあの人気者？

動物園や公園ではみんなの人気者としてかわいがられているシカなどの動物。実は畑の天敵になることがあるのです。農作物が食べられてしまったり、畑

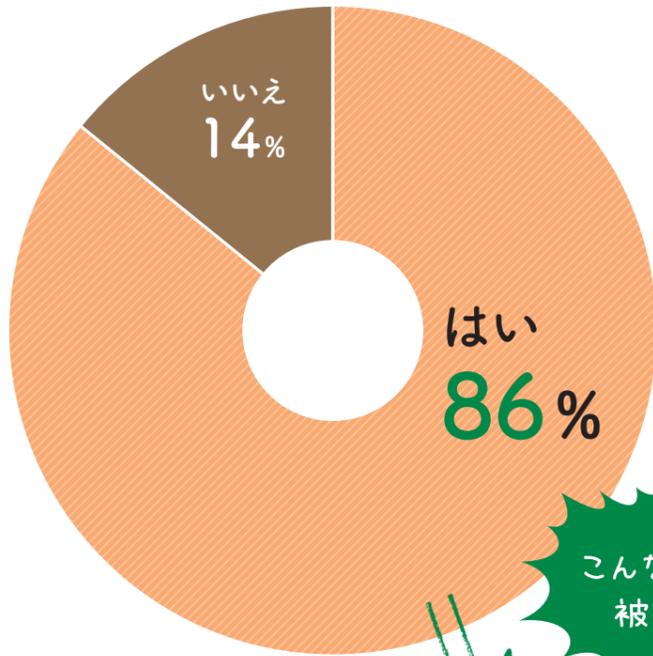
が荒らされたり。野生動物によるこうした農作物の被害は「鳥獣被害」と呼ばれ、多くの農家の方々が困っています。

**被害金額は150億円超！**  
**鳥獣被害は全国的な問題**

農林水産省の発表によると、野生鳥獣による農作物被害金額は約157億7700万円(平成30年度)<sup>※1</sup>。年々減ってきてはいますが、それでも高水準のまま推移している状況です。被害金額の1位はシカによるもの、2位はイノシシ、3位はカラスやその他の鳥類によるものです。

## 生産者さんに聞きました

**Q** 育てている作物が被害に遭ったことがありますか？



こんなものが被害に！

「今年は加工トマトをイノシシにほりかえされました。電柵を強化し、その周辺にもネットはりましたが、だめでした」

「スイカやズッキーニを作っていますが、ハクビシンやタヌキ・キツネの被害があります。突く、かじるなどで商品価値ゼロ。ハウスのビニールも破られました」

「キウイを作っています。数年前からシカの被害があります。6~7月頃は葉、夏から秋は実、冬は樹皮が被害にあっています」



※当社の農作物の生産者アンケート(FAX・WEBで66人が回答)より



※1 農林水産省「野生鳥獣による農作物被害の推移(鳥獣種類別)」より  
※1 都道府県の報告による(都道府県は市町村からの報告を基に把握)

## シカたちの言い分を聞きました

20~30年で急増したニホンジカ。なぜこんなに増えたのでしょうか。



「温暖化」で増えました

雪には弱いんですけど、温暖化で積雪量が減ったからありがたいです。雪がなければ、食べものを探して歩き回れますから。

「捕食者、狩猟者の減少」で増えました

あの恐ろしいオオカミさんたちが山からいなくなりました。ニンゲンの狩猟者も減って、とても住みやすくなりました。雌シカは2歳で出産できて、シカは繁殖率が高いんです。増えちゃって、増えちゃって……。



「里山の放棄」で増えました

村から人がいなくなって耕作放棄地が増えたでしょう。畑にも近くて便利、私たちにとても暮らしやすい環境なんです。



※諸説あります。

# 田んぼはもっと使われたがっている

日本の田畑の面積は毎年減り続けています。農地が減少した分、増えるのは「耕作放棄地」です。(※1)

耕作放棄地とは、以前は作物が作られていたけれど、今では使われなくなってしまった土地のこと。

一つひとつの田畑の面積が小さく、傾斜が多い、田畑がある場所への道も狭い中山間地の



段々畑といった場所では、大型機械を使うことや栽培を効率的に行うことが簡単ではありません。生産性を高められず、さらに高齢化や後継ぎ不在による労働力不足も耕作放棄地が増える大きな原因です。(※2)

しばらく農業(耕作)をしていないと、農地としての機能が失われてしまい、復活させるまでには手間と時間がかかります。

## 「棚田」の風景を次世代に残そう

当社では、茨城県つくば市の山間地帯で、数十年放置されていた耕作放棄地の棚田を復活させるプロジェクトを運営しています。農業を通じて日本の原風景を次世代に残したい。そんな思いに賛同した有志によるプロジェクトです。

## 命を大切にいただくこと

捕獲されたシカの肉で活用されているのは10%、そのほかは処分されているのが現状です。駆除する以上は、奪った命を大切にしなければいけません。当社では、シカ肉を有効利用した商品を扱っています。シカ肉は牛肉や豚肉に比べて脂質が少なくヘルシーで、鉄分などの栄養も豊富です。

## 「鹿のめぐみ」<sup>R</sup>

国内産のシカ肉を原料としたペットフード。



※ご購入には会員登録が必要です。



## 「冷凍天然・えぞ鹿挽肉」<sup>D</sup>

北海道で増え過ぎているえぞ鹿を利用した挽肉。



2016年の様子。2020年は少数社員のみで運営しました。

<sup>R</sup>：らでいっしょぽーや <sup>D</sup>：大地を守る会

※1 農林水産省大臣官房統計部が令和2年10月30日公表した「農林水産統計」により  
※2 (財)農政調査委員会「農業振興地域・農地制度等の実態把握及び効果分析に関する調査結果」(2016年3月公表)



日本の国土の約7割は森林。世界を見渡すと森林の減少は加速していますが、日本の森林面積は約40年間ほぼ変わりません。

# 森 を使い森を元気に

日本の森林面積の約半分は「天然林」と呼ばれ、自然の力で生まれ育った森林です。一方、残り約半分の森林のうち、約4割にあたるのが「人工林」です。

人の手で植え育てられた人工林の約9割は、スギ、ヒノキなどの針葉樹林。生長が速く建物を建てるのに使いやすいため、高度成長期、戦後の復興に必要な木材を確保するために政府が実施した「拡大造林政策」によって増加しました。

しかし今、この人工林の多くが「手つかず」の状態になっています。拡大造林で植えられたスギやヒノキが収穫期を迎えているのに、放置され、安いという理由で木材の7割以上を輸入に頼っている状況です。

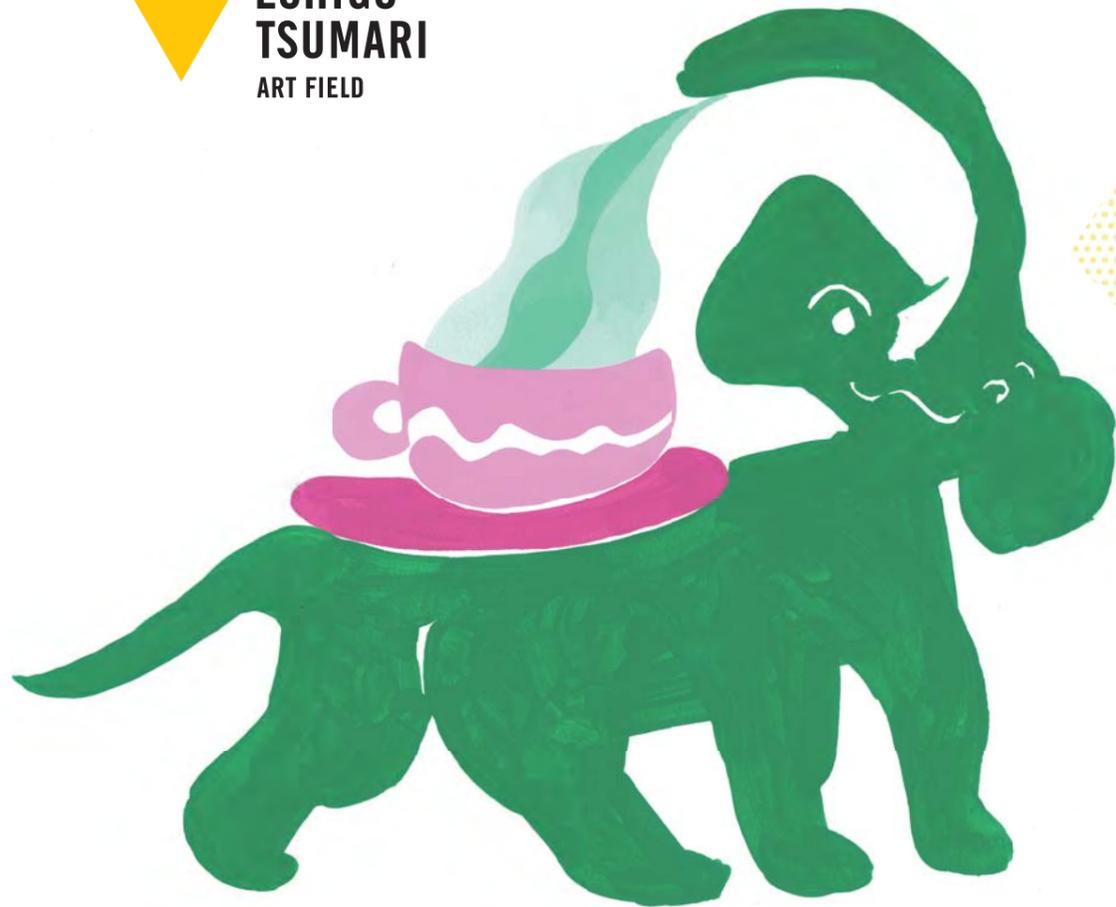
これまで日本の人工林は、密植をして後に間伐をするという独特のやり方によって、良質な

木を育ててきました。間伐が行われないと、ぎゅうぎゅうに植えられたスギやヒノキは、日光を遮って、必要な栄養を奪い合い、徐々にやせ細っていきます。森林が荒れ果てると、水害や地崩れなどの災害を引き起こすこともあります。



ECHIGO-TSUMARI  
ART FIELD

# 集落 に人と笑顔とパワーを



アーティスト 原游

はら・ゆう / 1976年東京生まれ。2001年東京藝術大学大学院美術学部美術科油画専攻修士課程修了。絵画の可能性を探求し、幾つかのシリーズを展開。



## 木材を収穫して使うことで、森が元気になります

### 1 国産の木材を使った家具を選ぶ

日常で使うソファやテーブルなどを国産木材のものにしてみましょう。



### 2 カートカンの原料は日本の森の間伐材

当社で飲料パッケージに使っているカートカン(缶の形をした紙パッケージ)は間伐材が原料です。



### 3 間伐材を使った箸やお皿を使ってみる

間伐材は箸やお皿などにも利用されています。積極的に使ってあたたかみのある食卓に。



コラボしたのはOisix オリジナルオーガニックイボスティ。売上の一部が「大地の芸術祭」の活動に使われます。

詳しくはこちら!



集落から人がいなくなっている地域が、日本にはたくさんあります。その課題に対して、どのような解決策があるのでしょうか。

地域にパワーと取り戻すための、アートを切り口にした活動が「大地の芸術祭」。2000年から3年に1度開催され、2018年には海外や国内から約54万人の来場者が訪れました。舞台は日本有数の豪雪地、新潟県・越後妻有地域。農業を通して里山の暮らしが今も豊かに残っている地域です。しかしこの集落でも、人口が減り続けていることは長く地域の課題でした。

地方の過疎高齢化の課題は、生産者の減少にもつながり、食の課題と密接に関わってきました。大地の芸術祭が取り組む課題は、「食に関する社会課題をビジネスの力で解決する」という当社の理念と親和性が高いことから、コラボレーションしています。



# 子どもたちに届け! 食べる喜び

食の喜びを一人でも多くの子どもの届けたい。そんな思いから、子ども食堂への寄付、保育園への食のサポートを行っています。

オンラインでもつながっています!



みんなでワイワイ、作ったり食べたり。オンラインで「いただきます!」



## パントリーで食材の受け渡し



現在は食料を無料で配布する「フードパントリー」の形で実施しています。8月から東京都・足立区エリアの一部でも始まりました。

「景丘の家・子ども食堂」は東京・渋谷区にある、食育を目的とした場。4月から一時お休みしていましたが、6月からはオンラインで復活。下準備したものを参加者の皆さんに取りに来ていただき、オンラインで「家庭とつながります。当社では、「景丘の家」で

みんなで作って、みんなで食べる。子ども食堂への食育のサポート寄付



## 「食」の面から保育園施設をサポート

待機児童の解決策として、認可保育園だけでなく地域の小規模保育園が増えています。しかし、給食を提供するための栄養士や調理師の人材が足りず、現場スタッフが普通の仕事に加えて献立の作成や調理を行っていることが多いそうです。当社では、少しでもスタッフの負担を減らしてもらおうと、安心・安全な食材のお届けに合わせて献立の作成や栄養相談のサービスを提供しています。



詳しくはこちら!



## 「子ども食堂」って?

子ども食堂は、子どもやその親、地域の人々に、無料または安価で食事や団らんを提供するための社会活動です。



※運営: マザーディクショナリー子ども食堂実行委員会

食卓の未来

ひと工夫で家庭の食品ロスを減らそう  
年末年始だからこそ、  
棚の中のストツクチエツク!



ガラス容器等で保存容器の見える化を



少し余った料理の残りやゆでた野菜を冷蔵庫に保存する際に、中身の見えるガラス容器や半透明の容器に。冷蔵庫を開けるたびに目に入るので、忘れて腐らせてしまうのを防ぐことができます。

- ▼捨てていませんか? 野菜はここまで食べられます!
- ▼小松菜やほうれん草などの根元
- ▼実は甘くておいしい部分です。ブロッコリーの茎
- ▼ここも実は甘い部分。厚めに皮をむきましょう。ゆでた汁でスープを作るのも◎
- ▼大根の皮
- ▼厚めにむいて細切りにし、油で炒めて醤油とみりんで味付けすれば、カンタンにきんぴら大根に。手軽に一品が完成します。

## 食品ロスとは?

食品ロスとは、まだ食べられるのに人間の都合で捨てられてしまう食品のことをいいます。国民1人当たりの食品ロス量は1日約132g\*。茶碗約1杯分のご飯の量に相当し、年間だと約48kg! 年間1人当たりの米の消費量(約54kg)に相当します。工夫次第でまだまだできることはたくさんあります。

\*資料: 総務省人口推計(平成29年10月1日) 平成29年度食料需給表(確定値)

毎日茶碗約1杯分が、捨てられています



## 当社では食品ロス削減に取り組んでいます

【規格外をおいしく「もったいナイシリーズ」】



「もったいないシリーズ」(大地を守る会)では、規格に合わないサイズ、傷がついた魚、廃棄される部位などの「規格外」を使いやすく、おいしく加工してお届けします。

【畑からロスを防ぐ「契約栽培」】



例えば、らでいっしゅぼーやの野菜セットは、事前に計画し、畑に種をまく段階から生産者と契約。お届けする野菜の規格にも幅があるので、畑での廃棄を減らすことができます。

【食べ切れるキットで食材廃棄量約3分の1】



30分で主菜と副菜が作れる「Kit Oisix」は、必要な食材が必要な量だけ入っています。1食で余らせずに食べ切れるから、家庭での食材廃棄量が約3分の1に減っています。

※2019年6月にKit Oisix利用者58人に調査。「自宅で調理するために用意した食材や、使い残しなどの一食当たりの廃棄量をお知らせください」に、Kit Oisixを利用していない時は平均廃棄量119g、Kit Oisixを利用している時は平均廃棄量42gと回答。

私があんこの  
タネです



しつとりなめらか  
「あんこ」も  
タネからできています  
和のスイーツに欠かせないあんこ。  
豆を煮て砂糖と練るだけ、とシンプルな  
作り方だからこそ、奥が深い一品です。



ゆでると約2.5倍に膨らみます



練る

水分を切った豆を鍋に戻し、砂糖を入れて弱火で練ることで、でんぷんを糊化させます。小豆のでんぷんは、水に溶けず水分を吸収して膨らみます。



ゆでて渋切り

沸騰した湯に入れて、豆が煮汁から出ないように差し水をしながら煮ます。豆が膨らんだら、ザルにあげて湯を切り、渋味の元になるタンニンを流します。



洗って浸水する

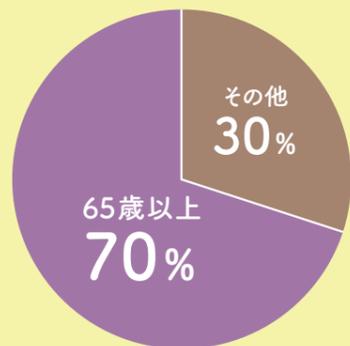
小豆はほかの豆と違って、白いヘソの部分からしか水を吸収しません。短時間で作りたいたときは水に1日以上浸しておきます。

「あんこ」ができるまで

出来上がり!



小豆の粒を残せば「つぶあん」に、小豆をゆでてつぶし、布などで濾して皮を除いて炊きあげれば「こしあん」になります。



生産者の平均年齢は67歳

農家の方々の高齢化は、大きな課題の一つです。小豆の農家だけでなく、全体についても同じことが言えます。  
今年10月に公表された「農林水産統計」によると、農業従事者の平均年齢は67歳。さらに、約168万人いる農業従事者の7割以上にあたる118万人が、65歳以上でした。一般の会社員ならすでに定年を超えている方々が、生産を支えている状況なのです。  
高齢化や後継者がいない問題は、耕作放棄地の増加ともつながっています。

食も住まいも  
自然素材

新築 リフォーム 畳替え  
庭作り 白アリ対策



日本の森を守ることが  
自然住宅・安心家づくりの会の取り組みです!



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs(エス・ディー・ジーズ)とは、「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称で2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す17の国際目標です。

目標の中に「陸の豊かさを守ろう」という項目があり森を守り再生していくといった取り組みがあります。森がなくなる原因は、砂漠化や酸性雨などの気候変動の影響、森の生態系を無視した無計画な森林の伐採人口が増ふえて都市化が進んだことがなどあります。いつまでも豊かな自然と暮していくためには、森を守り再生していく行動が必要です

環境や未来を守るには国産材



人の暮らしは山や川、海、そして森に囲まれた自然に支えられています。わたしたち人間の暮らしが豊かになるにつれて、世界的に自然がどんどん破壊され森林が失われています。日本の現状を見てみると、木材消費量の約7割を海外の森林から得ています。さまざまな要因から国内の林業が苦境に立たされ、荒れた森林が増えているのです。我々は、地域林業との提携・自社所有の森林・地産地消材など、間伐材<sup>※</sup>を含めた国産材を住まいづくりで利用することで日本の森林再生の取り組みをしています。

※ 森林の成長過程で密集化する立木を間引く間伐の過程で発生する木材のこと。

らでいっしゅぼーや  
大地を守る会では  
定期的にチラシを配布しています。

自然住宅・安心家づくりの会  
TEL : 050-3700-7439  
anshiniedukuri@ivory.plala.or.jp  
https://anshiniedukuri.com/

HPは  
こちら



※新築・リフォーム・畳替え・庭作り・白アリ対策など住まいに関するご相談はお気軽にお問い合わせください。  
※首都圏を中心に活動していますが対応エリアについてはお気軽にお問い合わせください。



捨てずに次の読み手へ。  
“本が循環する社会”を目指して。

はじめよう!  
サステイナブル生活



食べ方に困らない!

# 「おもち」 丸ごとレシピ

お雑煮の主役、おもち。  
いつも同じ食べ方だと飽きてしまったり、  
お正月を過ぎると、余ったおもちが  
キッチンで眠っていることもしばしば。  
新たなレシピで、まだまだ  
おもちは楽しむことができます。



## おもちと鶏肉の辛み炒め

調理時間  
15分

- 材料(2人分)
- 鶏胸肉 ..... 200g
  - 塩・胡椒 ..... 各少々
  - 片栗粉 ..... 大さじ1
  - 切り餅 ..... 3個
  - 長ねぎ ..... 1本
  - コチュジャン ..... 大さじ1・1/2
  - ケチャップ ..... 大さじ1
  - A めんつゆ ..... 大さじ1
  - 砂糖 ..... 大さじ1
  - にんにく(すりおろし) ..... 1/2片分
  - ごま油 ..... 大さじ1
  - ブロッコリー(茹でたもの) ..... 4房

作り方

- 1 鶏胸肉は一口大に切り、塩・胡椒して片栗粉をまぶす。
- 2 切り餅は拍子木切りに、長ねぎは斜め切りにする。
- 3 フライパンにごま油を熱し、**1、2**を入れて火が通るまで炒め焼きにする。合わせたAを加えて絡めながら調味し、ブロッコリーを加えて炒める。

※お子様にはチーズを加えてまろやかに。



## おもちと白菜のキーマグラタン

豚挽き肉と、粗みじんにした白菜・玉ねぎ・人参を炒め、カレールウとトマト缶を加えて煮る。耐熱皿に移し、角切りにしたもち、チーズ、パン粉をのせてオーブントースターで約6分。

## レンジで作る簡単おかき

1cmの角切りにした切り餅をオープンシートに間隔をあけて並べ、600Wの電子レンジで約3分半加熱。砂糖と醤油を1:1で混ぜ合わせたたれを絡めて乾かす。

**コレは食べられる?**

包装袋の中に水滴がついて、袋が膨らむことがあります。これは、外の気温との温度差でおもちから水蒸気が発生し、付着したものです。品質に問題はなく、おいしく食べられます。



## インターネットから、リアルな場所へ。

読み終えた本、どうしていますか? お気に入り本は本棚に残して、あとは近くの古本屋に持ち込んでみたり、雑誌や新聞とまとめて処分する方もいるでしょう。もっと手間なく簡単に手放す方法のひとつとして、宅配買取があります。ウェブで申し込んだら、本を箱に詰めて玄関で渡すだけ。1~2週間のうちに振込まで完了します。そんな宅配買取を通じて、本を全国から仕入れ、インターネット上で販売を行なっているのが、長野県上田市にあるバリューボックスです。「本の循環」をテーマに、あらゆる角度から本と向き合うこの古本屋は、いま、便利なオンラインの世界から、リアルな空間へと活動の場を広げています。



約120万冊の在庫を持つバリューボックスの倉庫



ブックギフト先の保育園での様子



全国を旅するブックバス

始まりは、今から15年ほど前。代表の中村大樹さんが、インターネットで1冊の本を売ったことがきっかけでした。引きこもりに近い生活を送っていたなかで、ふいに掴んだ仕事の種。友人たちを巻き込むうちに、会社の規模は大きくなり、届く本の量も増えていきました。一方で、大量の本を廃棄していることに気づきます。その数は1日約1万冊。なんとかその本たちを、少しでも世の中のために生かすことができなかと考えるようになりました。

そこでスタートしたのが「ブックギフトプロジェクト」。買い取れなかった本の一部を、保育園や小中学校、福祉施設への寄贈活動を始めました。さらに、地元オープンした実店舗「バリューボックス・ラボ」では、インターネット上では売れない本をアウトレット価格で販売。「本屋のない街に本を届けたい」という思いから、移動型書店の「ブックバス」も生まれました。インターネットから飛び出して、リアルな場で本と人との接点を築いていくバリューボックス。「捨てたくない」という気持ちが、本の新たな可能性をつないでいきます。

買取りサイトはこちら



VALUEBOOKS.JP



同封のチラシも合わせてご覧ください!





PR



# 生産者を支援！ 今年のふるさと納税は 緊急支援品に 注目！



## 全国の特産品を、 お得に受け取ることが出来る「ふるさと納税」

「ふるさと納税」は、自分の好きな自治体に寄附をすると「お礼の品（返礼品）」として、その地域の特産品や名産品が送られてくる制度です。寄附した金額の分、税金から控除されるため、自己負担額は実質2,000円だけ<sup>(※1)</sup>。2008年にスタートして、最近では毎年300万人前後の人が利用しています。

※1 控除される金額には年収や家族構成に応じた上限があり、上限金額を超えた寄附分については自己負担となります。

## 外出自粛の影響を受けた生産者を支援

昨今の社会情勢下で、イベントや外食が控えられたことなどにより、一部食材の消費が大幅に落ち込んでいます。在庫過多や食品ロスのリスクを抱えた生産者を守るため、消費拡大を目的として特別な返礼品<sup>(※2)</sup>を用意する自治体も出てきています。寄附金額が通常の半額になった返礼品もあり、利用者にとってはお得に豪華な返礼品をもらいながら、生産者支援をすることができます。



## ふるさと納税ガイドなら、主要10サイトを一括検索

ふるさと納税を受け付けているポータルサイトは複数ありますが、それぞれ掲載されている自治体や返礼品が異なります。主要10サイトを一括検索できる「ふるさと納税ガイド」なら、緊急支援品も各サイトを横断した返礼品を掲載しているので、自分にぴったりのお得な返礼品を見つけて頂くことができます。

※2 オイシックス・ラ・大地ブランドの食品安全基準等取り扱い基準とは異なる商品のご紹介となる場合がございます。  
※3 本チラシに掲載されている画像は、実際に販売（取り扱い）している商品とは異なるイメージ写真となります。商品内容および商品の品質・容量等については個別のページをご確認ください。

ふるさと納税No.1比較サイト

ふるさと納税ガイド

ふるさと納税ガイド

furu-sato.com



News

## 患者の治療にあたる 医療従事者を食で応援

健康と命を守ってくれている医療従事者の方へ、栄養サポートや食品の物資支援をワンストップで提供するプラットフォーム「WeSupport」を、一般社団法人 RCF、ココネット株式会社と共に設立しました。

医療現場では外に出て食事をとる時間もないほど忙しく、医療従事者の方々の健康も懸念されています。WeSupport は、最前線で働く医療従事者の方たちを「食」で応援。サポート企業94社の協力を受け、76病院、39万800食の食事支援を行いました（11月27日時点）。



東京警察病院のみなさん

これまでに行った支援

**76病院 39万800食** ※11/27時点

物資をお届けした  
病院の方からのメッセージ

診療の第一線にいる職員の食事が、野菜が少なく栄養バランスの悪い弁当になっていました。この度、管理栄養士にも喜ばれるほどの栄養価の高い野菜ジュースを提供いただき、診療や看護などを頑張ることができています。

最前線で働く  
医療従事者のみなさん、  
ありがとう



東京品川病院のスタッフの方たち



聖マリアンナ医科大学横浜市西部病院のスタッフの方たち



横須賀共済病院のみなさん

ホームページはこちら

医療従事者を食で応援  
**WeSupport**



Note

## Farble 第3号 お楽しみいただけましたか？

2020年春に創刊した「Farble」(ファブル)。「Farm(畑)とTable(食卓)をつなげる」「Far(遠い・未来)をable(できる)＝実現可能にする」の意味を込めてタイトルを付けました。環境、健康、物流、安全など、食を取り巻く社会課題は山積しています。食からつながる社会、食がつくる未来をよりよいものにするために、食べる人も、つくる人も、心ゆたかな毎日を過ごせるような情報をお届けしていきます。



キーワードを探して  
野菜がおいしく食べられる  
調味料を当てよう！

本誌をお読みの上、クイズにお答えいただいた方の中から抽選で景品をプレゼント！  
詳細はこちらをご覧ください！

Present



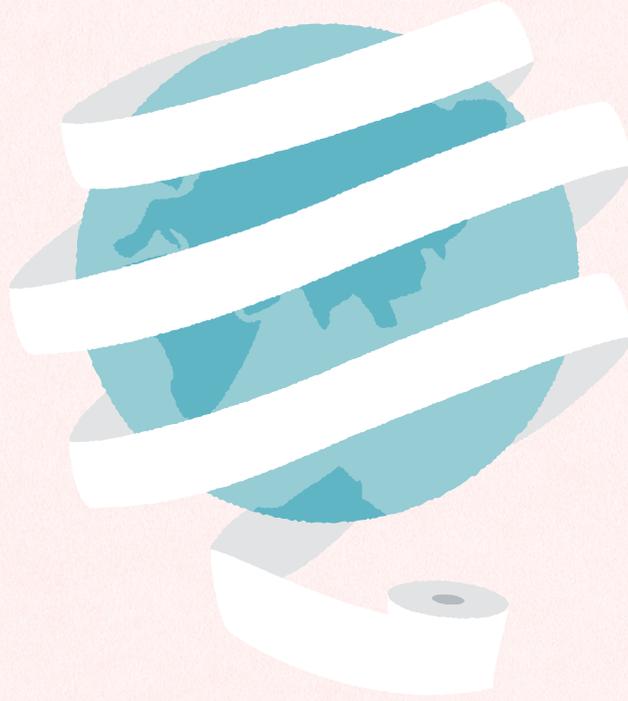
「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」ブランドは、経営統合し「オイシックス・ラ・大地株式会社」が運営しています。

制作者/和知麻子  
編集・文・デザイン/弾デザイン事務所(浅澤 弾、原口 徹也)、高橋 有紀  
表紙撮影/鹿又聡恵、窪田秀美 イラスト/山中正大

2020年 Vol.03  
発行/オイシックス・ラ・大地株式会社  
〒141-0032 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー

地球も長持ちさせないといけないから。

スコッティ®  
フラワーパック  
3倍長持ち  
トイレットロール



もっと知りたい  
長持ちロール

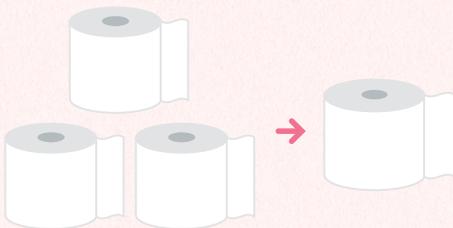


1ロールが75メートルの3倍長持ちトイレットロール。

通常品<sup>※1</sup>の25メートルロール3つ分を当社独自技術でぎゅっと詰めたこの商品には、人と、地球環境へのやさしさもぎゅっと詰まっています。

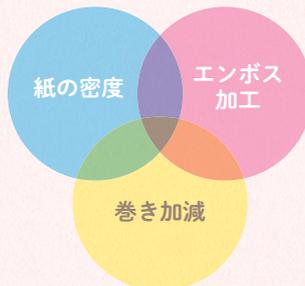
## 手間とストレスとゴミが減るから、3倍うれしい

意外と多い、トイレットペーパーの交換頻度。家族が多いとなおさらです。棚から下ろして取り出したり買いに行ったり、日常のことだからこそ少しでも手間を減らしたいですね。3人家族で2～3日に1回1ロール<sup>※2</sup>を交換している場合、3倍長持ちロールなら1週間に1度に減ります。省スペースで備蓄にも便利、芯のゴミも3分の1に。



## 特許技術でコンパクト化 変わらない心地よさ

見た目はあまり変わりませんが、通常品<sup>※1</sup>の3倍の長さの紙を1ロールに収めるために、独自の技術を駆使しています。吸水性や心地よさを保つため、紙の量は減らさずに、繊維間の空気を減らし密度を高めて紙の厚さを圧縮する技術は当社ならではの。エンボス加工や巻き加減にも工夫があります。



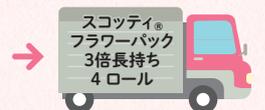
## CO<sub>2</sub>削減にも貢献 だから地球にやさしい

3倍長持ちロールなら、通常の12ロールが4ロールに。コンパクトになった分、輸送時のトラックへの積載効率もアップします。つまり工場からお客様の手元に届くまでに車両から排出するCO<sub>2</sub>量が大幅に減るのです。些細なことのようにですが、温暖化対策、持続可能な社会への貢献に繋がります。



スコッティ®  
フラワーパック  
12ロール

2016P(総パック数) ×  
{12R(ロール数) ×  
25M(メートル数)}  
= 604,800M(総メートル数)



スコッティ®  
フラワーパック  
3倍長持ち  
4ロール

6480P(総パック数) ×  
{4R(ロール数) ×  
75M(メートル数)}  
= 1,944,000M(総メートル数)

※パレット輸送した場合の積載効率

 日本製紙クレシア株式会社

※1 通常品スコッティフラワーパック12ロール(ダブル) ※2 出典元:日本家庭紙工業会  
®/™ Trademarks of Kimberly-Clark Worldwide, Inc. or its affiliates ©KCWW



本誌の印刷は、植物油インクを使用してできるだけ大気汚染の抑制に努めています。