

ハード・ソフト両面から、立体的な環境改善活動を行っています。

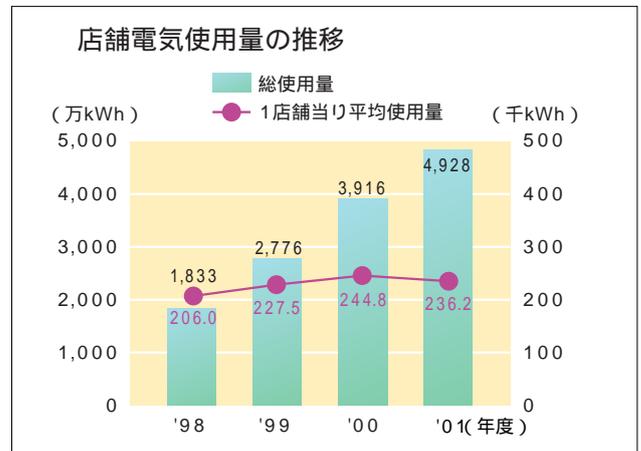
外食産業の環境負荷は、主にお客様と接する店舗での事業活動によるもの。ワタミは、店舗での環境活動すべてに具体的目標を設定し、電気使用量の削減、水使用量の削減、排水の水質改善、廃棄物量の削減等、その立体的な改善活動に取り組んでいます。

店舗・電気使用量の削減

既存店使用量実績（2000年度）の現状維持を目標に対応を進めてきました。エアコン、照明、看板等のスイッチングの徹底、フィルター清掃等のメンバー教育の継続実施と平行して、新店では節電球や動力削減機、断熱材の完全導入を行ってきました。

また、これらの取組みが着実に実施されるよう、2001年度より、「環境改善シート」を導入。特に大事な取組みについては、定期的に店舗と本社でダブルの監視体制を敷き、そこで発見された問題についての改善計画を立てて翌月に対応を強化し、継続的改善を図りました。

これら活動の結果、2001年度の電気使用量は4,928万kWh(236千kWh/1店舗)となり、既存の176店舗では2000年度比3.8%の削減を実施できました。



店舗・水使用量の削減

既存店使用量実績（2000年度）の現状維持を目標に対応を進めてきました。水の出しっ放し禁止、貯め水凍、グラスの洗浄、キッチンの床洗浄方法等をメンバーに周知徹底し、平行して、新店では節水タイプの洗浄機や自動手洗い機の導入を行ってきました。

また、2001年度より導入した「環境改善シート」を用いて電気同様に継続的改善に取り組みました。

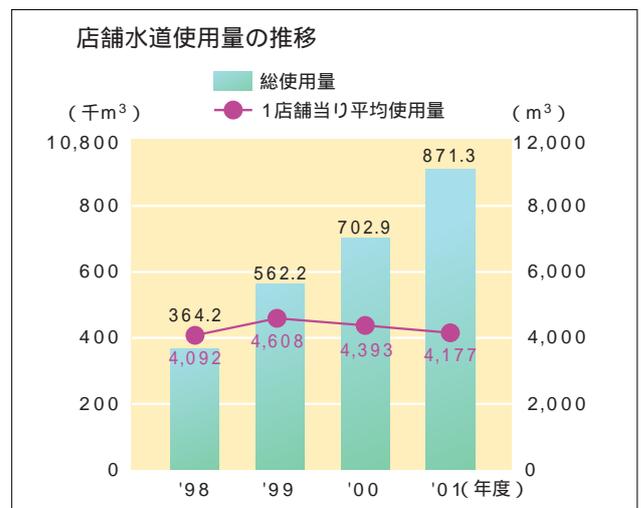
これら活動の結果、2001年度の水使用量は871千m³(4,177m³/1店舗)となり、既存の176店舗では2000年度比2.9%の削減を実現できました。



「全店の照明点灯」と「厨房のみ点灯」を赤青に色分けされた照明スイッチ



自動手洗い機



- 1.自動手洗い機：センサーの感知によって、手を触れることなく自動的に水道水を出したり、止めたりする機能をもった手洗い機器。
- 2.環境改善シート：店舗・環境活動の監視測定結果およびその改善計画、提案などを記録するためのシートで、ミーティングの実施とともにこの記録の月1回提出を義務付けています。
- 3.動力削減機：エアコン室外機内部のコンプレッサーの運転状況を感知しながら、適切なタイミングで稼働をコントロールして省電力化を測る機器。
- 4.バキューム清掃：グリストラップ内の汚水および油分を吸引機器を使って引き抜くと同時に、本体の洗浄までを行う清掃のこと。

店舗・排水の水質改善

2001年度は、2000年度より実施しているグリストラップの汚泥回収による水質改善と平行して、BOD（生物化学的酸素要求量）、SS（浮遊懸濁物質）、n-ヘキサン抽出物質含有量（油脂含有量）を定期計測していくことにより改善状況の検証を実施してきました。2001年度の計測ではまだ社内基準値をオーバーしている店舗があります。そこで、2002年度は、グリストラップ網カゴ内残さの毎日廃棄および定期的バキューム清掃^{用語4}、洗剤の希釈倍率の遵守の徹底を継続していくこととし、改善目標として店舗からの排水における水質測定目標値を社内基準値+10%以内に設定しました。

尚、グリストラップの汚泥につきましては、継続して堆肥の材料として利用していきます。

店舗・廃棄物の削減

共通項目として、6分別の徹底を継続目標として実施し、2002年度リサイクルセンター稼働に向けて分別精度の向上を図りました。また、店舗で廃棄物・定期計測を再開し分別上の問題点等について現場の声を吸上げ、使用ツール等の改善に努めました。

生ゴミについては、野菜2品目から「カット野菜」の状態を導入していくという目標を掲げ、廃棄量削減を図ってきました。一方2002年3月より、「ワタミ手づくり厨房」において、野菜を含めた全ての食材の仕込み作業を一箇所で行い、まとまった生ゴミを集中リサイクルしていくこととしました。

また、可燃物については、割箸・串の分別が徹底されたことにより、2002年度の「JRMリサイクルセンター」稼働の体制が整いました。

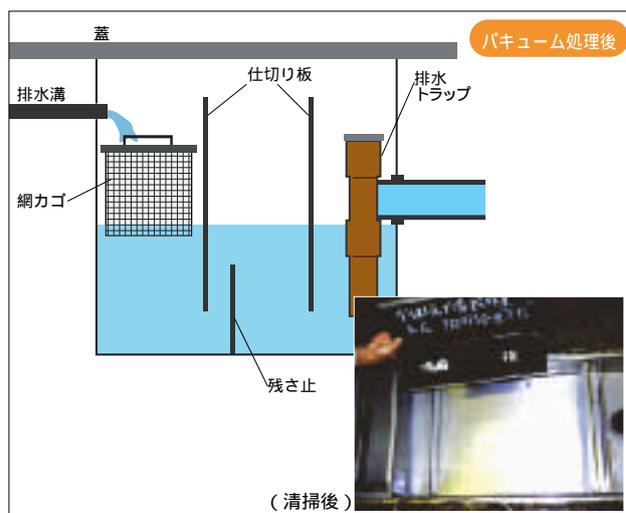
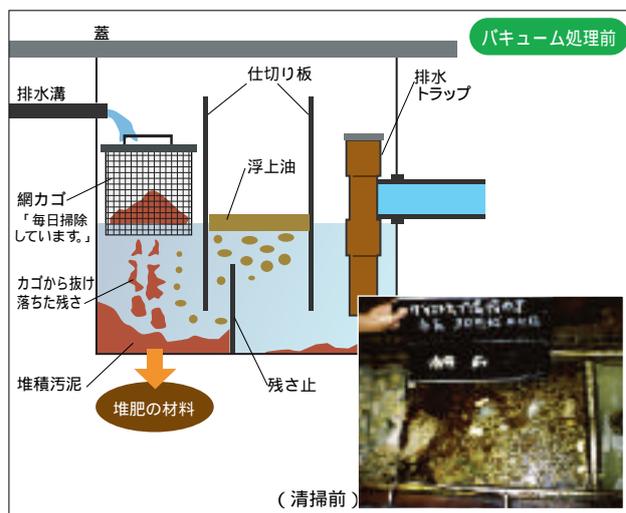
そして、不燃物では、発泡スチロール仕様の刺身用トレイ3品目の紙箱容器への変更を試みました。2001年度は対象商品の廃止、物流対応上の問題の発生等があり、1品目のみの変更となり、発泡スチロールの廃棄量の削減量は0.2tとなりました。

店舗での取組みを徹底していくために

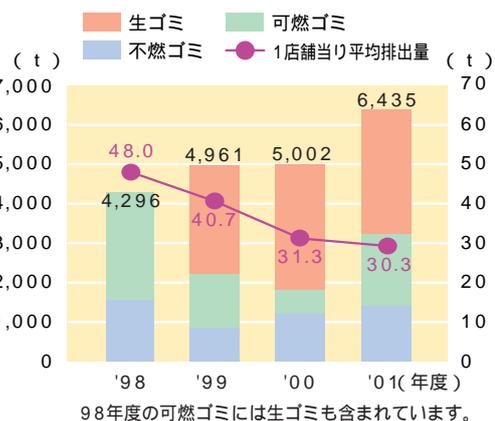
店舗での取組みを徹底して行うため、店長に認定する前の必須研修において、教育プログラムを策定して環境に関する知識や実施手順などを教育しています。

店長は店舗での取り組みの中で「環境改善シート」をもとに毎月店舗ミーティングを実施、社員やアルバイトメンバーへ店舗の環境改善に向けた指導を継続して実施しています。

グリストラップの仕組みとワタミでの対応



廃棄物排出量の推移



きめの細かい環境改善活動を実行しています。

ワタミでは、事業活動の中核である本社でも、環境活動を行っています。オフィスでの電気使用量の削減、グリーン資材の導入、紙の使用量の削減等、新たなリサイクルシステム構築を視野に入れた活動を実行しています。

本社・電気使用量の削減

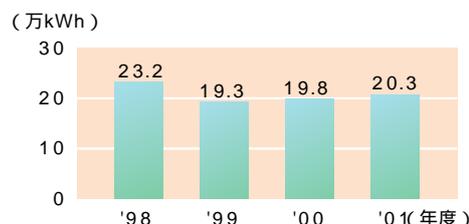
本社の電気使用量は、本社従業員の増員、事務作業のシステム化に伴うパソコン使用台数の増加などから、電気使用量の削減は困難と考え、2001年度の目標は管理可能なテーマにしぼりました。

具体的には、空調機、有線放送の1日1時間停止、パソコン使用時間の計測による使用量算出や空調機の設定温度での使用遵守を行い、無駄な電気を使わないようにすることを目的とした啓発活動を続けました。

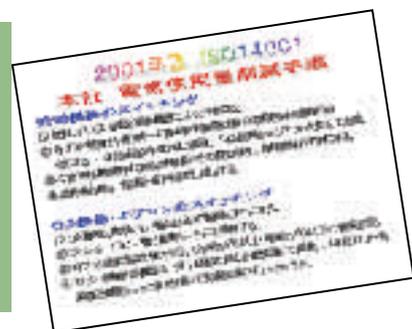
2001年度の結果は、指定電源1日1時間停止の実施率は89.1%となり、活動目標は達成されたと考えます。

2001年度の電気使用量は20.3万kWhとなり前年比で2.6%増加しました。

本社電気使用量の推移



本社取り組みポスター一例



紙の使用量の削減

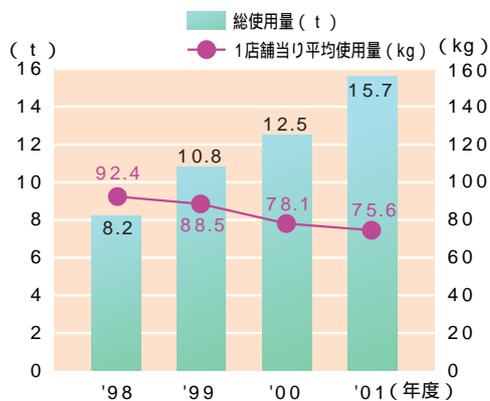
2001年度は本社帳票のプリントアウト量の多さに着目し、帳票チェックをパソコン画面対応に切り替えることによって、プリントアウト量の10%削減に取り組みました。

コピー用紙に関しては、部署別に使用量を把握していくとともに、その結果を公表し使用量削減の啓発を促しました。

また、ミスコピーの裏紙使用、社内メールの導入等継続できる目標は全て前年同様実施してきました。

その結果、2001年度の本社の全帳票用紙プリントアウト量は1.3tとなり、出店伸び率に対して31.3%の削減が図れ、さらに1店舗当りのコピー使用量は75.6kgで前年

本社コピー用紙使用量の推移



分別の徹底とリサイクルの推進

ワタミでは廃棄物の削減と平行してリサイクルの推進を図ってきましたが、3年前より継続して実施してきた分別の精度が飛躍的に上がり、ようやく分別資源のリサイクル化の準備が整いました。

2001年度は、店舗および本社で排出されるビデオテープ等の廃プラスチック類を配送の帰り便を利用して物流センターにて一括回収し、サマールリサイクル¹⁾施設へ持ち込むことを取り組み目標として実施し、その全回収リサイクル量は0.8tとなりました。



1.サマールリサイクル：廃棄物を燃やすことによって、エネルギーとして再利用すること

グリーン資材の導入

2001年度は、前年からの情報収集結果を踏まえて、エコ素材使用の新ユニフォームの導入に取組み、2001年度の新卒・中途社員より、ペットボトル再生樹脂を使用したブレザーを着用しています。結果、昨年度は222着(155.4kg)のブレザーを配付することができました。

2002年度はさらに店舗における事務用品のグリーン資材使用率を50%にしていくことを環境目標としました。



PETボトル再生樹脂を使用したブレザー

店舗廃棄物削減に向けた取組み

2001年度、本部では店舗の廃棄物削減に向けて、以下のような取組みを実施しました。

●ダンボールのリサイクル

2000年度より物流センターでは、コンテナボックス^{用語2}を利用することによって、店舗のダンボール廃棄量の削減に努めてきましたが、2002年3月より、「ワタミ手づくり厨房」の稼動によって食材の小分け配送が進み、さらにダンボールのリサイクル化が促進されています。

●仕込み時に発生する食材廃棄物の削減

食材の搬入では、事前仕込みできるものはカット野菜等での納品を実施することによって、店舗での仕込み作業を軽減させるとともに、野菜の端材廃棄量を削減させることに努めてきました。

さらに、2002年度は「ワタミ手づくり厨房」の稼動により、カット野菜を含め、店舗全ての仕込み作業が一極集中されることによって、店舗での仕込みゴミの廃棄量が削減されるとともに、今まで、店舗からそのまま廃棄されていた生ゴミのリサイクルが促進されるようになります。

ただし、「ワタミ手づくり厨房」では、仕込み済み食材を1食分ずつパッキングして店舗へ配送するため、店舗ではダンボール及び食材の廃棄量が削減される代わりに、パッキング用ビニールの廃棄量が増えています。今後は、この廃棄量の削減およびリサイクル化を検討・実施してまいります。

●発泡スチロールの削減

商品部が中心となり、仕入食材の梱包資材の減少に努めていますが、2001年度は、鮮魚用トレーとして使用されていた発泡スチロールを紙製に変更するなどの対応策をとりました。まだ少量ですが0.2tの発泡スチロールの廃棄量を削減しています。

●生ゴミ乾燥機の導入テスト

2002年度に入り、「JRMリサイクルセンター」を設立したことにより、店舗から発生する廃棄物の40%を占める容器包装ゴミのリサイクルの仕組みが稼動しました。残りの60パーセントを占めている生ゴミについては、グループ会社のジャパン・リテイル・メンテナンス(株)において、生ゴミ乾燥機の運用テストを実施し、店舗内生ゴミの減容と飼料化、肥料化を目指しています。



順次店舗へ機器の導入を進め、2004年ゼロエミッションを達成させることが当面の目標です。

2.コンテナボックス：店舗と物流センターとの運搬に使用する折りたたみ式のプラスチック製容器。

廃棄物ゼロ実現に向けて。

ワタミでは、外食店舗からの廃棄物を、事業主自らがリサイクルできるシステムの完成を目指しています。「排出事業者が自らの責任で廃棄物を処理するシステム」の構築、「2004年ゼロエミッション構想」に取り組んでいます。

廃棄物ゼロへの取り組み

ワタミグループの「2004年ゼロエミッション構想」に向けた第一歩が始まりました。東京都内の店舗を対象に容器包装廃棄物のリサイクルへの取り組みが2002年6月より、「JRMリサイクルセンター」を中心に始まっています。

キーワードは「分別」

効率的なリサイクルを実現するためには、店舗での分別が欠かせません。店舗の分別をこれまでの6分別から9分別に変更し、また分別の表示も、ワタミで働くたくさんのアルバイトメンバーにも分かりやすいように、従来の「可燃ごみ」「不燃ごみ」といったあいまいな表現から、「紙パック」、「割箸」等と品目毎の表現に変えました。

店舗で分別された廃棄物は「JRMリサイクルセンター」に運ばれ、そこでさらに16種類に分別されます。

JRMリサイクルセンター

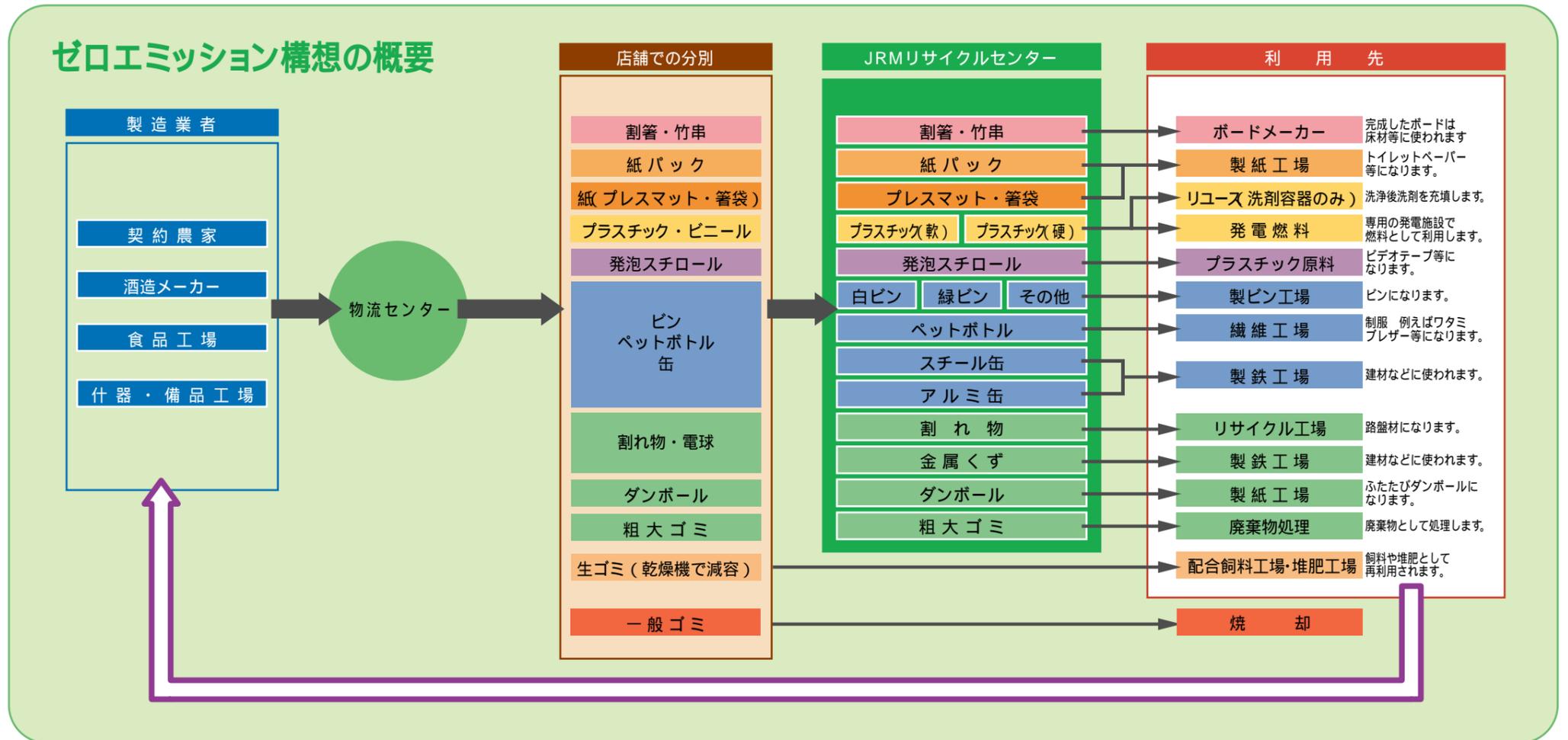
外食産業から発生する廃棄物は多品種少量です。これまで、物流の問題からリサイクルが難しかったのですが、今回その中継地点としてリサイクルセンターを稼働させることによって問題解決をはかりました。

店舗には、様々なメーカーから物流センターを経由して商品が納入されます（動脈物流）。「JRMリサイクルセンター」は店舗から排出される廃棄物を回収し、様々な製造メーカーに原料として戻しています。つまり通常の物流とは逆の役割を担っています（静脈物流）。店舗で分別された廃棄物は、「JRMリサイクルセンター」で、異物の除去、色分けなどの再分別し、それぞれの原料納品先が要求する量、品質にして出荷しています。

ワタミゼロエミッションの定義

ワタミで発生した廃棄物は、リサイクルできるものをすべてリサイクルし、他の産業の原料にするという発想のもと、社会全体の廃棄物ゼロを目指していくという考えで活動を行っています。

ゼロエミッション構想の概要



分別用ゴミ箱



リユースされる洗剤容器

廃棄物削減への取り組み

これまで産業廃棄物として使い捨てられてきた業務用洗剤容器。洗剤メーカーの協力を得て、リユース（再利用）しています。今後は、リサイクルへの取り組みのほかにこのようなりユースによる廃棄物削減の取り組みも強化します。

今後の取り組み

「2004年ゼロエミッション」に向けた今後の取り組みとしては大きく2つ上げられます。一つは現在東京都内店舗のみ対象となっている容器包装廃棄物のリサイクルの対象店舗の拡大、もう一つは重量にして廃棄物の6割を占める生ゴミリサイクルです。

生ゴミのリサイクルに関しては、メーカーと共同開発した「生ゴミ乾燥機」の導入を2003年から開始します。そして生ゴミの飼料化、堆肥化を仕組みにし、2004年ゼロエミッション達成を目指します。

お客様へ安全と安心を提供することは、外食産業の使命です。

お客様に安全・安心な食品を提供することは、食に関わる企業としての使命であると考えています。この考えのもとに、お客様に提供する食材には、細心のチェック体制をしいています。

「ワタミ手づくり厨房」稼働開始

ワタミでは、冷凍食品や加工食品を極力使わずに、調理の一手手前まで各店舗で主婦のパートタイマーが仕込む「こだわりの手づくりのシステム」を開発実現していました。このシステムの最大の長所である、手づくり感を損なわずに集約する集中仕込みセンターの「ワタミ手づくり厨房」を設立しました。

「ワタミ手づくり厨房」では徹底した衛生管理、温度管理のもと、主婦のパートタイマーにより仕込み作業を行っております。冷凍食品（ピザ生地等）や加工食品（豆腐等）を使わざる得なかったなどの商品も、今後は、私たちの手で作り、更に「手づくり」に近づけて行こうと考えています。また、集約することによって生産性を向上しました。

徹底的な衛生管理体制

ワタミグループでは、徹底した衛生管理体制を構築しています。

仕入れ

仕入れでは、納品される食材がワタミグループの品質規格に合ったものかを確認するため、各ベンダーや納品業者に事前に、その食材の品質についての検査結果の提出を求めています。

「ワタミ手づくり厨房」

「ワタミ手づくり厨房」では、センター内に検査室を設け、定期的に生産された商品や原材料自体の抜き取り検査行なっています。また、センターでは仕込みに関わる従業員だけでなく、事務部門も含めた全社員に対して検便等の検査を行い、食中毒菌をセンター内に持ち込まない仕組みを構築しています。

店舗

店舗では「ワタミ手づくり厨房」設立以前よりグループ会社のジャパン・リテイル・メンテナンス（株）による、抜き打ち衛生検査が行なわれています。また、衛生検査だけでなく、定期的にプロによる店舗清掃や害虫駆除（ゴキブリ・鼠等の発生予防）も行なっています。

これらの仕組みによって、安全で安心な食品をお客様に提供しています。



「ワタミ手づくり厨房」外観



「ワタミ手づくり厨房」検査室



JRMによる店舗清掃



店舗での衛生検査

有機JAS認証野菜

安全で安心な料理を提供したいという思いのもと、ワタミグループ各店では2000年6月に施行された「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（改正JAS法）に基づく、法律で認証された有機JAS認証野菜を積極的に取り入れています。

有機JAS認証野菜は農薬や化学肥料を2年間以上一切使わない農場で栽培し、農林水産省に登録された認定機関の検査を受けたものです。

認証を受けた野菜のみが「有機JASマーク」を付けることができ、本当に安全で安心な有機野菜としての目印となっています。

遺伝子組換え食品への対応

ワタミでは、料理、味のベースとなる基礎調味料について、遺伝子組換え大豆を使用しない米国産有機栽培丸大豆から作った醤油や、精製されたものではなくミネラルを多く含んだ自然塩、米国産有機栽培大豆とミネラル塩から作った生味噌を使用しています。

もちろん、ポテト、コーン、豆腐や納豆の食材に遺伝子組換え食品は使用していません。遺伝子組換えかどうかの選定では、その表示を信用できる取引先との信頼関係構築、生産ラインで混入しないことの確認、物流中に混入しないかの確認等、念入りなチェックを重ねています。

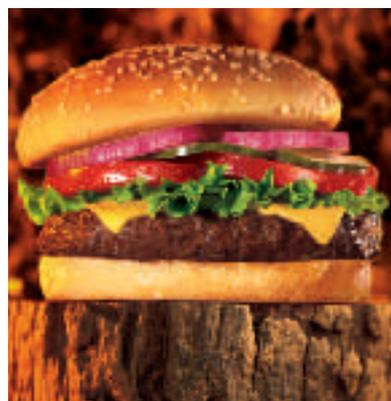
安全安心食卓研究所

安全・安心食卓(商品)の提供は食に関わる企業の義務であり使命であるという考えのもと、食に関わる安全安心を研究するシンクタンクとして(株)安全安心食卓研究所を設立し活動を行ってきました。年4回発行の小冊子「あんしょく」を創刊し、「食」の安全安心に関わる様々な取組みをお客様に伝えるコミュニケーションツールとして、ワタミグループ各店で配布されています。

「あんしょく」の発行は2002年より「ワタミファーム」に移管しまし

「あんしょく」バックナンバーでの特集テーマ

号	発行年月	特集
vol.1	2001年 1月	水の話
vol.2	2001年 4月	食品の安全安心
vol.3	2001年 7月	田んぼの科学 / 棚田を守るう
vol.4	2001年 11月	レストラン店舗の清潔&衛生
vol.5	2002年 4月	土と有機野菜のおなはし
vol.6	2002年 7月	特集1：野菜の表示について 特集2：有機野菜は健康優良児 特集3：産地・生産者歴訪～北海道 当麻町



有機JAS認証野菜を使用したメニュー



遺伝子組換えなしの大豆を使用した豆腐と有機JAS認証野菜を使用したメニュー



遺伝子組換えなしのコーンを使用したメニュー



A6版16ページ(カラー)

自社農場の取組みがはじまりました。 大きな夢のひとつだった有機野菜・有機食品を メニューに取り入れていきます。

ワタミファーム概要

ワタミグループは自社農場への取組みを始めました。2002年3月に自社農場「ワタミファーム」(3.2ha)の運営を千葉県山武町で開始、毎年その規模を拡大し、日本全国に広めていく予定で2003年3月には9haになる予定です。

現在の運営を行っている農場(山武町)では、2年後のJAS認定を目指し、完全無農薬・無化学肥料で野菜の栽培を行い、健康な土づくりを行なっています。

情報発信の基地として

ワタミファームでは、有機農場で安全・安心な野菜を生産して店舗に供給するだけでなく、有機農業の情報発信基地としての機能を目指しています。

日本の農業は、土壌が疲弊して再生産ができなくなる、農薬などによって環境ホルモンやアレルギーが発生するなどの社会問題も深刻になってきました。

有機農業は農薬や化学肥料を使わず、土を生かすことによって農産物をはぐくむため、現在の日本の農業が抱えている問題の解決に役立つことができます。

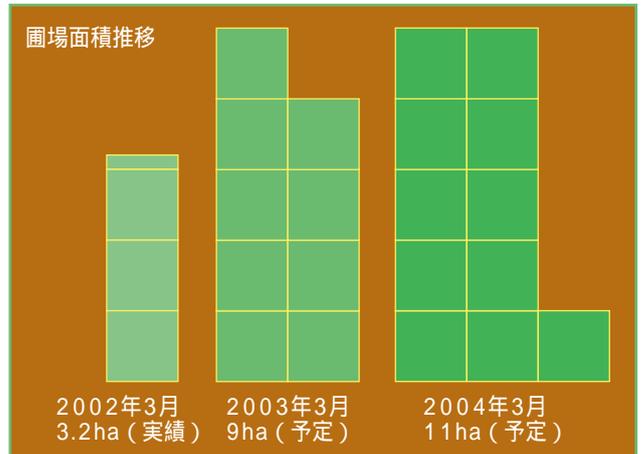
ワタミファームではこのように人や環境にやさしい有機農業について真正面から取組むため、自ら生産者となってノウハウを蓄積し、また有機農家とのネットワークを構築することによって情報を共有し、有機農業を広めると共に店舗で発生する生ゴミを堆肥化し再利用するなどの循環型農業を目指すことも役割の一つと考えています。

また、外食グループとして有機農産物を積極的に取り入れることも重要です。2002年9月時点では60軒に及ぶ農家の協力を得て、有機農業によって生産された野菜を提供しています。これらの野菜は慣行農法による野菜よりも栄養価は高く、またお客様からはおいしいと好評です。

低価格で多店舗チェーン店を経営するワタミグループが有機農産物を取り入れることは、外食産業においては新しい取組みであります。これによって、他のチェーンも追随することが予想され、結果として有機農産物の受け入れが安定し生産が拡大することで有機農業が広まることが期待されます。

一企業が有機農業に取組むことの効果は大きくないかもしれませんが、しかし、社会に与える影響は小さくないと考えています。

あわせて、消費者の方々にも食という側面から環境問題や有機農業を理解していただきたいと考えています。コミュニケーションツール「あんしょく」を発行し、ワタミグループの店舗において配布しています。このようにひとつひとつできることからワタミグループは取組んでいきます。



研修施設として

より生産地に密着に関わることによって、社員自らより農業への知識を高めるとともに、農業を通して環境を考えるため、ワタミグループでは、外食部門の店長を中心とした社員を定期的に農場に派遣し、農業研修を行っています。そこで得られた

知識は、店舗で働いているアルバイトメンバーに少しでも、伝えようと、今後も積極的に社員教育に取り入れられています。

ワタミファーム研修センター（千葉県）
 研修センター竣工予定 2002年9月末
 概要 ログハウス 延面積 52坪



年間作付け予定

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ローメインレタス			←→								←→	
フリルレタス			←→								←→	
シルクレタス			←→								←→	
玉レタス			←→								←→	
なす								←→				
みずな	←→										←→	
イタリアンパセリ	←→											
ローズマリー	←→											
小松菜	←→										←→	
バジル						←→						

社会・人間貢献に積極的です。

ワタミグループは、社会・人間貢献に積極的に取り組んでおり、様々な社会貢献プログラムを全社員で実践しています。

社会活動に対する基本姿勢

ワタミグループは「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」をグループスローガンに掲げ、「企業市民」として「企業活動」と「市民活動」の両立・共存を目指し活動を行なっています。

わたみ北海道自然学校

1999年より毎年8月に小学校高学年生を対象とした「わたみ北海道自然学校」を開催しています。これは、子供たちの持つ「思いやり、誠実さ、謙虚さ、感謝の心、素直さ」など、「人間が本来持っている美しい資質」を高める「きっかけ」を提供できれば、との思いから始めたイベントです。

2001年度は、8月21日から24日までの4日間開催し、自然学校校長でもある渡 社長以下、先生として10名の社員が参加し、39名の参加生徒とともにワタミの契約農場のある北海道帯広市を訪問しました。そして、その大自然の中で、熱気球から農作物の収穫まで、都会では味わえない体験の場を提供



お食事会

1999年の7月と9月に、横浜訓盲院、横浜援護授産所の方々をお迎えて「お食事会」を開催。以降、社会参加の少ない方々を店舗に招待し、「お食事会」を通じた交流会を店舗社員が中心となり開催しています。2001年度の「お食事会」は全店舗で22回を数え、参加者数は491人。あたたかな想い出を提供すると共に、サービスの原点であるホスピタリティーを学び、一人ひとりが人にやさしい心をもてるような機会をいただいています。



店舗での「お食事会」の様子

店舗での「お食事会」の様子



店舗での「お食事会」の記念撮影

ふれあいカード

1996年11月より「未来の子供たちのため」をテーマに(株)オリエントコーポレーションと提携し、「ワタミふれあいカード」を発行しています。このカードは、ワタミグループ全店で利用時に5%の割引を受けられる特典のついたクレジットカードで、毎年ご利用総額の1%を社会貢献団体に寄付しています。

1%クラブ

1997年8月より経常利益の1%相当額を、自主的に社会貢献活動に支出しようと努める企業や個人をメンバーとする経団連の「1%（ワンパーセント）クラブ」に加入し、数値目標をもってプログラムを推進しています。

ボランティア研修

1997年4月に、横浜ボランティア協会との協力で施設でのボランティア活動を行うプログラムを導入。以降、毎年4月に、このプログラムを継続的に行い、2001年153人・2002年175人が参加しました。「お食事会」はこの研修による施設の方々との交流より、新卒社員の提案により始まりました。

「和み亭」のおもちゃ

ワタミでは、ハンデキャップをもつ方々の社会参加を後押しさせていただくことも重要だと考えています。その一例が、1999年6月より「和み亭」で販売している「木のおもちゃ」で、店舗近隣の地域作業所の方々がボランティアの方々とともに心を込めて作られた主に木製の温かい作品です。

これらを「和み亭」18店舗の店内に設置したショーケースに展示し、販路を広げるお手伝いをしています。2001年度は、約100万円を代行販売させていただきました。



木のおもちゃの魅力もアピールするディスプレイ

特定非営利活動法人「School Aid Japan」の支援

自分たちの手で行う社会貢献をテーマにワタミグループ各社と全社員が支援する特定非営利活動法人スクール・エイド・ジャパンを2001年3月に設立しました。

スクール・エイド・ジャパンの活動費は、ワタミグループ社員並びにアルバイトによる寄付・ワタミグループ店舗内募金箱・ワタミふれあいカード寄付活動が中心となっています。

P25・P26に詳しく載っておりますのでご覧ください。



2001年度の各種寄付金額

(単位：千円)

ワールドビジョン	270
フォスタープラン	293
あゆみの箱	912
横浜ボランティア協会	29
バザー売上金	345
ふれあいカード	4,478
合計	6,326

バザー

1995年5月に「あさひの家」「港南あかね作業所」のバザーに屋台を出して参加したことから、ワタミの社会貢献活動が本格的に始まりました。これらの施設のバザーには、本部社員を中心に継続的に参加しています。

グループ企業でも、それぞれの形で、地域交流一環として、地域のバザーに積極的に参加し、その売上は主催の施設への寄付やスクール・エイド・ジャパンの活動費として使わせて頂いています。



「T.G.I. Friday's」バザー

ワタミグループは応援します。

「自分たちの手で行なう社会貢献」をテーマにワタミグループ各社と全社員が支援する、特定非営利活動法人「スクール・エイド・ジャパン」を2001年設立しました。

スクール・エイド・ジャパンについて

「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマに、ワタミグループ各社と社員全員が支援する特定非営利活動法人「スクール・エイド・ジャパン」（理事長 渡邊 美樹）を、2001年3月に開発途上国への支援を願う社員の想いを形に変えて神奈川県知事よりNPO法人の認証を受け、3月5日法人登記申請をして正式に特定非営利活動法人として設立しました。

活動目的

スクール・エイド・ジャパンは、「一人でも多くの子どもたちに、人間性向上のための教育環境と教育機会を提供すること」を目的としており、「子どもにかかわる教育支援プロジェクト」に積極的に取り組んでいきます。その具体的な活動として、カンボジア学校建設プロジェクトを行っています。

教育支援3つの方針

スクール・エイド・ジャパンは、教育支援を行う上で3つの方針をもとに行っています。

学校教育を充実させる

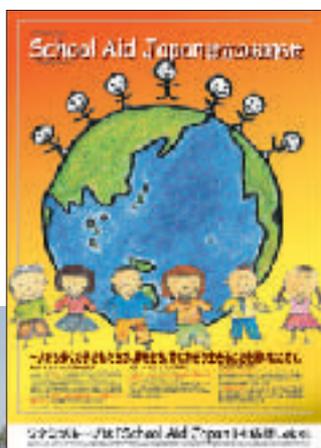
開発途上国においては、学校教育は子どもの基礎学力の向上を組織的、効率的に行うために特に重要な役割を果たします。より多くの子どもたちが教育を受けられるよう、小学校教育を中心とした支援活動を行います。

地域に根ざした支援

支援対象地域の状況に合わせた教育支援活動を行います。

点から面への支援

一地域からその周辺のものより広い地域への教育の浸透が図られることを目指します。



NPOとは、Non Profit Organizationの頭文字で、民間非営利組織のことです。非営利組織といいますが、企業のように営利事業を行います。異なるのは企業のように出資者に利益を分配したりせず、得られた利益は活動目的となった事にさらに使ってゆることが義務づけられています。



支援実績

カンボジア・コンボンチャナン州・トモケオ小学校・第1校舎
2001年11月建設開始 2002年2月完成

校舎1棟5教室(9m×40m)

井戸(ポンプ式)(横浜市立立野小学校寄贈) トイレ4つ

カンボジア・コンボンチャナン州・トモケオ小学校・第2校舎
2002年3月建設開始 同年6月完成

校舎1棟5教室(9m×40m)

カンボジア・コンボンチャナン州・スラッカエル小学校

2002年3月建設開始 同年6月完成

校舎1棟5教室(9m×40m) 井戸(ポンプ式) トイレ2つ

支援予定

カンボジア・コンボンチャナン州・プリエル小学校

2002年10月建設開始 2003年2月完成予定

校舎1棟5教室(9m×40m)

カンボジア・コンボンチャナン州・スロッカバス小学校

2002年2月建設開始 2003年6月完成予定

校舎1棟3教室(9m×24m)



今後の活動計画

当初の10年間はカンボジアを中心に教育支援をします。
2001年11月よりスクール・エイド・ジャパン初のプロジェクト、カンボジア・トモケオ小学校での「学校建設」が始まり、2002年2月には、支援の第1号校舎が完成しました。

2002年度は4校、2003年度から年間5校の学校建設を行う計画です。将来的にはカンボジアに限らず、ラオス・モンゴルへの教育支援をし、教育環境や教育機会の提供をしていきます。



スクール・エイド・ジャパンへのご支援方法

スクール・エイド・ジャパンの活動は、継続して支援していただく会員の皆様のご協力によって成り立っています。

年間の支援会費額により2つの支援があります。

1口:年額12,000円 1口:年額 6,000円

指定寄付

学校建設(1口10万円)

カンボジアでの学校建設を支援する制度です。約360~460万円で、1棟(5教室)トイレ4つ・井戸1つが目安です。

学費里親制度

(1口12,000円:子ども1人の1年分の学費等)

1人の子どもに対して、3年間の継続的な学費36,000円を支援する制度です。

1口から支援いただけます。

一般寄付(金額自由)

金額の規定はありませんのでお気持ちでご協力ください。寄付は、個人で、グループで協力して…など、さまざまな形でご支援いただけます。

皆様のご支援・ご協力を心よりお待ちしております。

【会費・寄付金のお振込みは】

郵便局:00220-8-64660

三井住友銀行:東神奈川支店(普)6572234

口座名:特定非営利活動法人スクールエイドジャパン

特定非営利活動法人スクール・エイド・ジャパン

本部 〒221-0044

神奈川県横浜市神奈川区東神奈川1-8-7-202

TEL:045-444-3025 FAX:045-444-3040

Eメール:schoolaid@saj.or.jp

ホームページ <http://www.saj.or.jp/>

ワタミグループ店内では払込用紙をレジに用意してあります。レジ係にお申し付けください。