

発見！白井の仕事人⑬ ～地元の工事のプロ集団～ 白井市建築業組合

白井市商工会には、各業種における市内事業者が加入していますが、その中でも、住宅の工事の「プロ」が集まった「白井市建築業組合」を紹介します。

市建築業組合は、28社により構成され、新築やリフォーム工事から、バリアフリー改修、外構、塗装、シャッターなど住宅工事に関するあらゆる分野のプロが所属しており、これまで市内外を問わず、住宅やマンション、ビルなどの工事を手掛けてきた「職人集団」です。

市建築業組合は、普段皆さんと直接関わる機会が少ないため、ふるさとまつりなど市内のさまざまなイベントなどに積極的に参加・協力し、皆さんと交流を図りながら所属事業所のPRに努めています。白井第一小学校で開催される「夏まつり」では、舞台の設置も請け負っています。また市で行っている防災訓練では、より実践的な訓練ができるように、救助訓練のための模擬小屋を製作していま



救助訓練のために作られた模擬小屋

この他、ボランティアセンターでは、ふるまの張り替えや、家具の転倒防止器具の取り付けの講習会を行うなど、市民がより良い生活を自ら送ることができるように社会貢献活動も行っています。

市建築業組合の大井代表に話を伺ったところ「ボランティア活動を通して、我々の技術をぜひ見てもらいたい。技術を気にいっていただけたら、自宅のリフォームなどで、気軽に相談して欲しい」と答えてくれました。

市建築業組合の職人集団の活動に、これからも注目していきます。

問 商工振興課商工振興班
内線3241

発見！白井の仕事人⑭ ～廃棄物からエネルギーへ～ 株式会社エコ・エナジー・ジャパン 株式会社中嶋工業

今回は、河原子にある「株式会社エコ・エナジー・ジャパン」を紹介します。

(株)エコ・エナジー・ジャパン(以下、同社)は、昭和60年から既に市内で産業廃棄物の中間処理業を行っていた「株式会社中嶋工業」と大手総合商社の共同出資により、平成15年に設立された会社で、平成18年8月から産業廃棄物の焼却処理を開始しました。

同社の最も大きな特徴は、取り扱う産業廃棄物の種類について幅広く許可を得ていることや、これらの廃棄物の焼却の際に火力発電を行い、電力を外部に供給していることです。

現在、同社が所有する設備は、発電能力が1,250キロワットで、バイオマス発電設備として経済産業省の再生可能エネルギー発電設備にも認定されており、同等の事業を行っている民間事業者は、全国でも数少ないとのこと



プラント施設

同社は、産業廃棄物であれば広く対応していますが、現在最も取り扱いが多い物が、パンや冷凍食品など、食品メーカーなどからの食品廃棄物です。

食品廃棄物については、食品リサイクル法で再生利用などが求められていましたが、法律の改正により、肥料料化だけでなく熱エネルギーへの利用も対象となり、同社の焼却発電がこのことに対応していることから、多く利用されています。



発電施設

最後に(株)エコ・エナジー・ジャパンの三浦取締役と話を伺うと「廃棄物処理とリサイクルを通じて社会に貢献していきたい。またこの廃棄物から生まれる新エネルギー電力の安定供給を通じて、付加価値を高めていきたい」と答えてくれました。

問 商工振興課商工振興班
内線3241

発見！白井の仕事人⑮ ～白井で人気の和菓子「大どら」～ さつまや

今回は、木下街道沿いにある和菓子店「さつまや」を紹介いたします。

「さつまや」は創業1868年、146年続く歴史ある和菓子店で、現在の店主、渋谷さんは五代目になります。「水ようかん」などの季節に応じた和菓子や、注文により「おだんご」や「おまんじゅう」を手作りしていますが、さつまやの一番の人気商品はなんとと言っても直径20センチほどの大きなどら焼きの「大どら」です。



さつまやの「大どら」(左側)

「大どら」の誕生は、研究熱心だった五代目の店主が、修行当時に余った材料を基に大きなどら焼きを作って、みんなまで食べた時のアットホーム感と中のあんがのボリュームの贅沢感が忘れられず、昭和62年頃に、他にはない大きなどら焼きとして考案したものだそうです。

「大どら」は、丁寧に煮込んだ北海道産の大豆と生地に塗られたマーガリンが絶妙なハーモニーで、中には栗も入っており、生地には白井産の卵がたっぷりと使用され、市の「ふるさと産品」の認定商品にもなっており、土産などにも好評です。

他の商品では、地元の素材にこだわった季節限定商品の「いちご大福」などもあります。また、同店では「地域のお客様」を大切に考えており、高齢者や店まで足を運ぶことができない人のために、配達もしています。

3月から、白井市商工会で本格的にスタートした「暮らし何でもお助け隊」の登録店にもなりました。

渋谷さんに今後の抱負を伺うと「出来るだけ地域のひと素材を大事にし、お客様においしい和菓子を提供していきたい」とのことでした。みなさんも、地元の素材にこだわった老舗の和菓子一度味わってみませんか。

問 商工振興課商工振興班
内線3241