

「私の中にコミュニケーション理論が定着することによって、私自身がマネジメントする上での武器にもなっている。今後は、私のみならず、当社の社員が外部で学び、それを社内で研修として展開するスキームを増やしていきたい。その社員自身の学びが深まり、社内の研修プログラムも充実してくるといふ相乗効果が見

込める」。

「コミュニケーションの他にも、目標達成に向けてモチベーションを上げるトレーニング法も学んでいる。今後も、心理学の理論を社内に取り入れてきたい」とし、社内のレベルを上げることで、さらなる成長を遂げたい考えを平田取締役は示した。

◎ 愛知環境賞で優秀賞、持続可能な社会の形成に大きく貢献—おとうふ工房いしかわ

おとうふ工房いしかわは、愛知県庁主催の企業、団体などが行う先駆的で効果的な環境への取り組みの事例を紹介する「愛知環境賞」で「優秀賞」を受賞した。受賞案件は「国産大豆を使った豆腐製造からなる環境に配慮した豆腐サプライチェーンの構築及び環境教育活動」となる。同社の活動が持続可能な社会の形成に大きく貢献するものと評価された。

同社では産業廃棄物の排出抑制に向け、サプライチェーンを構築し、おからを有効活用する製品開発を行っている。さらに、乾燥おからの業界団体として日本乾燥おから協会を設立し、同業他社と共同で食用としての表示、品質規格の策定や、乾燥おからの普及に取り組んでいる。

環境に配慮した容器についても力を入れており、プラスチック使用量の削減に貢献できる



LIMEX Sheet を使用した豆腐容器（写真）や、使用済み豆腐容器を再資源化するアップサイクル事業を、環境啓発活動と併せて行っている。

表彰式は2月13日15時15分から16時まで。場所はメルパルク名古屋2階 コンベンションホール「瑞雲」。

◎ 大豆の日にちなみCP実施、2月16日まで、国産大豆食品をより多くの人に—JA全農

JA全農は、2月3日の大豆の日にちなみ、1月30日から2月16日まで、「国産大豆商品プレゼントキャンペーン」を実施する。抽選で100人に、みそやしょうゆ、豆乳飲料など国産大豆商品詰め合わせ（2,000円分相当）があたるというもの。

国内では輸入依存度の高い穀物増産の動きから、国産大豆の生産量も増えつつある。しかし、食品用途では国内自給率が23%にとどまっており、国産大豆の使用割合の低さが課題となっている。

そこで、JAグループ独自のキーメッセージである「国消国産」とも連動し、『大豆の日』を契機として、国産大豆食品をより多くの人に

手に取ってもらえるよう企画した」

（JA全農）。

全農広報部「食農応援」Xアカウント (@shoku

ikuzenno

h) をフォローし、期間中にリポストすると応募できる。



[訂正]本紙1月28日付3面の昭和産業の記事中、見出しに「昭和商事」とあるのは、正

しくは「昭産商事」の間違いでした。お詫びして訂正いたします。電子版は訂正済み。