

ゼロ・ウェイスト な暮らし P.03

P.8

日本酒を世界酒に
稲川 琢磨

P.10

アメリカでの成功をもとに水産業改革を目指す
山崎 一馬

新連載 | P.9

ITトレンドを追う

新連載 | P.11

アメリカで実践！
バイリンガル子育て

3 FEATURE STORY

ゼロ・ウェイストな暮らし



8 TOP INTERVIEW

日本酒を世界酒に 稲川 琢磨



9 ITトレンドを追う

サイバーの闇: ランサムウェアから企業を守れ!



10 TOP INTERVIEW

アメリカでの成功をもとに 水産業改革を目指す 山崎 一馬



11 アメリカで実践! バイリンガル子育て 竹井カヨコ バイリンガルの定義



発行元：株式会社システムサポート
編集・制作：吉田沙織、齋藤春菜、柴田早央里、森原潔、宇野彩乃

ゼロ・ウェイストな暮らし

世界各国でサステナブルな取り組みが行われている今、個人でもできる取り組みの一つがゼロ・ウェイスト。本特集ではゼロ・ウェイストについて学びながら、家庭でも楽しく取り入れられるさまざまな方法を紹介する。

世界のゼロ・ウェイスト

私たち人類が一つしかないこの地球で安定して暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標として掲げられたSDGs（Sustainable Development Goals＝持続可能な開発目標）。世界中でこの取り組みが始まってからというもの、世の中のあらゆる場所で「サステナブル」なモノ、コト、考え方が浸透している。そしてSDGsの一つとして設定されているのが、ゴミ削減に関する目標だ。「つくる責任、つかう責任」と題し、リサイクルやリユースをすることでゴミが発生する量を大きく減らすことを目的としており、実現のために従来の使い捨てから循環型社会へと切り替えていく取り組みが広がっている。「ゼロ・ウェイスト（Zero Waste）」はそんな取り組みの一環で、無駄や浪費を無くすことで生活や事業によるゴミの排出をゼロにすることを目指すもの。国際的に定められた定義によると、ゼロ・



ウェイストは「環境や人間の健康を脅かすことなく、資源を燃焼させず、また陸地、水中、空気中に排出することなく、責任ある生産、消費、再利用、回収によってすべての資源を保全すること」と説明されている。

ゼロ・ウェイストが注目を集めるきっかけとなったのは、プラスチックのゴミが世界中で問題視され始めたことによる。特にプラスチックゴミによる海の汚染は深刻視されており、このまいくと2050年までには海に打ち捨てられたプラスチックゴミの重量が海に生息する魚の総重量を超えるとの予測も出ている。海に流れ込んだプラスチックは、ほとんどの場合が分解されることはない。それによって何が起るかという、直接的に影響があるとされているのはやはり海洋生物だ。ポリ袋はグラゲや海藻に似ているため、クジラやウミガメが誤食してしまうことが多





くある。プラスチックは消化できないためそのまま胃に溜まってしまい、常に満腹感を得た状態を生物に与える。その結果、食欲が低下して栄養不足となり、脱水と飢えにより衰弱死してしまうケースが見られている。以前、フィリピンの海岸に打ち上げられたクジラの死骸の胃の中から40キログラムものポリ袋が見つかった。まだ若いオスのアカボウクジラで、痩せ衰えて脱水症を起こし、死ぬ前に吐血した形跡もあったという。

このような海洋生物への影響は生物多様性の低下をもたらすだけでなく、環境保全機能の損失、漁獲量の低下、さらにはプ

ラスチックの成分を取り込んだ海洋類を食べることによる人体への影響など、私たちの生活にも悪影響を及ぼす。現在、水路や海へのゴミ廃棄行為を改善するために、各国の政府がさまざまな対策を立てている。

では、ゼロ・ウェイストを目指すために世界ではどのような取り組みが実施されているのだろうか？

たとえばカリフォルニア州サンフランシスコでは、ゴミをすべてゴミ処理場で燃やして処理するのではなく、プラスチックやガラスなどはリサイクル、生ゴミや紙製品などはコンポスト、それ以外は埋め立てという3つの再利用に充てることでゴミの総量を減らしている。

また、スウェーデンのストックホルムでは、生ゴミと下水汚泥から出たバイオガスを市バスや家庭の燃料として再利用している。さらにドイツでは飲み物のビンやペットボトルといった容器にデポジット制度を導入し、使用済み容器を返却するとデポジット分の金額が返却される仕組みをつくることで使用済み容器の回収を進めている。

このように、世界各国で環境保全のためのさまざまなゼロ・ウェイストの取り組みが実施されているのだ。

世界中が動き出している今、私たち個人も他人事ではなく自分事として捉え、意識を変えていかなければならない。自分ができることは何か、身近なことから考えて行動を起こすことで、地球の環境改善の大きな一歩に貢献しよう。



簡単シンプル!

Zero Waste レシピ

料理で出た野菜の切れ端や果物の皮はゴミとして捨てられがちだが、これも立派な食材。使い方次第では料理としておいしく食べられる。ここでは、ゴミを出さないゼロ・ウェイストなレシピのアイデアを紹介する。

Zero Waste レシピの3つのメリット

- 1 フードロスを減らして環境負荷削減の取り組みをサポートできる
- 2 これまで捨てていた部分まで料理にすることで食費を節約できる
- 3 栄養価の高い野菜の皮なども食べることで、体の健康面でプラス効果



◆ 野菜くずで作るベジブロス

野菜の皮や料理で残った切れ端を使ってスープストックを作ることができる。出汁として味噌汁やカレー、シチュー、鍋などに使うと栄養たっぷりの料理が出来上がり!

材料

- ・ 野菜の切れ端など 両手1杯分 (250g 程度)
- ・ 水 1リットル程度
- ・ 酒 小さじ1

作り方

1. すべての材料を大きめの鍋に入れる
2. 鍋を火にかけ、強火で沸騰直前まで煮る。沸騰したら弱火にして20～30分煮込む
3. ざるでスープを濾し、粗熱を取る



◆ 残り野菜のふりかけ

残りものの野菜の切れ端を使ったふりかけを作って常備しておけば、忙しい朝やちょっと彩りを添えたい時に手間をかけずにごはんのお供ができる。

材料

- ・ ブロッコリーの芯やダイコン、ニンジン、セロリの葉っぱなど ある分だけ
- ・ 塩 適量
- ・ 白ごま 適量

作り方

1. 野菜をまとめてフードプロセッサーにかけ、細かくする
2. 熱したフライパンで炒める
3. 塩で味付けし、最後に白ごまを混ぜ合わせる

※お好みでごま油や唐辛子を加えてもOK!



◆ 干し野菜で残りもの長持ち

野菜を買いすぎてしまったり、使い切れなかったりすることはよくあるもの。そんな時は干し野菜にすることで、うまみを凝縮したまま長持ちさせることができる。

材料

- ・ 使い切れなかった野菜.....ある分だけ
- ※ 初めての場合は失敗しにくい根菜類やキノコ類がおすすめ

作り方

1. 野菜は千切りや薄めの輪切り、いちょう切りなどでなるべく薄くカットする
2. カットした野菜の表面についている水分をペーパータオルなどで拭く
3. 通気性の良いざるの上に重ならないように広げる
4. 好みの干し具合に合わせて半日～数日かけて干す

※ 湿気が多い時期は避けて、カラッとした季節に干すのがおすすめ。室内の日当たりの良い窓際でも OK。

根っこや芯は捨てずに再生！

本来なら捨ててしまう野菜のヘタや根の部分、実は水に浸けておくと葉が伸びて再度収穫ができる。肥料がなくてもどんどん伸びて再生野菜の収穫ができるので、節約しながらリポーンベジタブルを楽しもう。

再生できる野菜

- ・ 豆苗
- ・ レタス
- ・ ねぎ
- ・ 玉ねぎ
- ・ 小松菜
- ・ 水菜
- ・ キャベツ
- ・ かぶ
- ・ ブロccoliリー



Zero Waste ショップで サステナブルなライフスタイル

アメリカ国内でもゼロ・ウェイストでエコフレンドリーな商品を扱うショップが続々と増えている。これからは「何を買うのか」「どのように買うのか」の考え方を変えていくことも環境保全に求められていく。ここでは、日々の暮らしでゼロ・ウェイストを実現させてくれるショップを編集部が厳選して紹介する。

Maison Jar

Location: Brooklyn, NY
<https://maisonjar.nyc>

客が自分で持参した容器にバルク製品を詰めて購入するオール量り売りスタイルのグロサリーストア。取扱商品は生鮮食品から乳製品、加工食品、パーソナルケア用品、日用品など、あらゆる生活用品。

The Refill Shoppe

Location: Ventura, CA
<https://www.therefillshoppe.com>

ヴィーガン素材のヘアケア用品、スキンケア用品、掃除用品などを販売するショップ。すべてリユース、リサイクルでコンポスト可能な詰替パッケージで提供される。オンラインショップも可能。

Simple Good

Location: Port Jefferson, NY
<https://simplegoodgifts.com>

ロングアイランド発のゼロ・ウェイストなライフスタイルショップ。サステナブル、エシカル、無農薬をモットーに、コスメやバスケア用品から雑貨、アパレル、キッズ、ジュエリーまでさまざまな商品を扱う。

The Waste Less Shop

Location: Reno, NV
<https://www.thewastelessshop.com>

天然素材や樹木の再生を支援する非営利団体 One Tree Planted とパートナーシップを結び、カーボンニュートラルな商品を提供するショップ。詰替用クリーニング用品、石鹸、カトラリーセットなどを扱う。

Sun & Swell Foods

Location: Online
<https://sunandswellfoods.com>

アメリカの有機農場から仕入れてドライフルーツやナッツ、加工食品を販売している廃棄物ゼロのオンライン食料品ショップ。すべての商品がコンポスト可能なパッケージや再利用可能なビンで販売されている。



日本酒を世界酒に。

日本、フランス、アメリカへと事業を拡大した
株式会社WAKAZEの代表取締役社長、稲川琢磨さんに、
アメリカでのスパークリング酒普及の挑戦について話を聞いた。

株式会社 WAKAZE 代表取締役社長
稲川琢磨 / Takuma Inagawa

日本酒ビジネスのスタートと拡大

日本で会社を設立して3年後、フランスでフランス人の好みに合った日本酒を開発するため、ワイン酵母や白麹を使用して酒造りを始めました。ローカライズされた味わいが市場にフィットし、次にアメリカで事業を展開することにしました。アメリカで感じた大きな課題は、多くの人が日本酒を美味しいと思っている一方で、どこで買えるのか知らない人が多いことです。市場規模を10倍、100倍と拡大するには、小売りで展開が必要だと考え、手に取りやすい6ドルの缶入り日本酒「Summer Fall」を提供することにしました。カリフォルニアの気候に合わせてアウトドアでも楽しんでもらえる商品です。ただし、この価格設定を実現するには大量生産が必要です。そこで宝酒造さんと提携し、カリフォルニア州パークレーの工場ですべての日本酒の製造・販売事業を開始しました。



健康志向とマーケティング戦略

弊社の日本酒はアルコール度数11%で、発酵のみで作られています。使用している原料は米と麹と水の3つだけです。日本酒はグルテンフリーで、ワインやビールに含まれる頭痛を引き起こす成分が含まれていないため、よりクリーンなアルコールとして広まっていく可能性があります。アメリカでは、健康志向の新しいカテゴリーが急速に立ち上がる傾向にあります。その点でカリフォルニアは非常に適した場所だと考えています。アルコール自体はそんな体に良くないとされがちですが、その中でも「Better For You(健康志向)」や「Better Booze(より良いお酒)」という文化を作り、アメリカのメインストリームでも受け入れられるようにしたいと考えています。

アメリカ市場で日本企業が直面するチャンスと挑戦

アメリカの良い点は、変化のスピードが早いことです。特にカリフォルニアでは新しいものをどんどん取り入れようという文化が顕著で、何でも試してみる姿勢が強く見られます。これがアメリカの素晴らしいところだと思います。一方で難しい点もあります。それは、日本企業としてメインストリームに入っていくことの難しさです。アジアの食文化は、どうしてもニッチなものに見なされがちです。日本から進出した企業や食べ物も例外でなく、そこにアメリカ進出の課題があります。そう



した中で、いかにアメリカの主流文化に馴染んでいくかが大きな挑戦です。

今後の展望

今後、この「Summer Fall」を全米で誰もが知る有名なブランドにしたいと考えています。アメリカ市場での認知度を高め、最終的には20州まで展開したいと考えています。同時に世界展開も目指しており、フランスにも拠点があるのでヨーロッパ全土、日本を含めたアジアにも進出したいと考えています。中長期的には、ハードセルツァやクラフトビールと並ぶようなブランドに成長させたいです。自社のブランドを大きくするだけでなく、日本酒の文化を伝えていくことも大切だと思っています。その使命を果たすために私たちが市場をリードし、最終的には日本酒を世界中に広めることを目指していきたいです。

PROFILE

稲川琢磨

株式会社 WAKAZE の代表取締役社長。慶應義塾大学理工学研究科修士課程修了。前職はボストンコンサルティング・グループにて経営戦略コンサルタント。2016年に独立・起業し WAKAZE を設立。2019年にフランスに移住しパリ醸造所の陣頭指揮を取り、2023年からはアメリカで宝ホールディングスと資本提携し、スパークリング酒「Summer Fall」の拡大を目指す。

これだけは
押さえない!

ITトレンドを追う

ITの進化を捉え、成功に導く最新トレンドを解説します。
クラウド、AI、セキュリティ対策などのトピックスをわかりやすく紹介し、
トレンドの波に乗るための情報をお届けします。
ビジネスに役立つ実践的な知識を提供。

Vol. 1 > サイバーの闇：ランサムウェアから企業を守れ!

サイバー攻撃の脅威は急速に進化しており、特にランサムウェア攻撃の深刻さが増えています。ランサムウェアとは、システムに侵入してデータを暗号化し、解除のために身代金を要求する悪質なソフトウェアです。攻撃者は通常、ビットコインなどの暗号通貨で支払いを求め、支払いがなされない場合、データの消失や公開といったリスクを伴います。

近年では、KADOKAWAが直面した大規模なランサムウェア攻撃がその一例です。この攻撃により、同社の重要なデータが暗号化され、個人情報漏洩しました。その結果、KADOKAWAの株価は大幅に下落し、企業の信頼が大きく揺らぎました。経済的損失は数億円に上り、ブランドイメージにも深刻なダメージを与えています。

この事例は、サイバー攻撃がどの企業にも現実的な脅威であることを示しています。企業は、システムのアップデートやセキュリティソフトの導入、従業員教育など、多面的なセキュリティ対策を強化する必要があります。サイバーセキュリティは、ビジネスの継続性を保つために不可欠な要素であり、企業や個人は常に最新の脅威情報を把握し、適切な防御策を講じることで、リスクを最小限に抑える必要があります。

セキュリティリスクを削減するための対策

- **ファイアウォールとIPS、EDR等の導入**: 外部からの不正アクセスを防ぎます。
- **セキュリティアップデートの徹底**: システムの脆弱性を修正します。
- **多要素認証 (MFA)**: アクセス強度を強化します。
- **従業員教育**: フィッシング攻撃対策を強化します。
- **脆弱性診断とテスト**: 定期的なシステムチェックを行います。
- **インシデント対応計画**: 万が一のための対応策を準備します。

このように、サイバー攻撃、特にランサムウェア攻撃の影響は増大しており、経済的損失やブランドイメージの毀損にとどまらず、長期的な信頼性の低下を引き起こす可能性があります。企業は、セキュリティ対策を万全にし、最新の脅威情報に

常に注意を払い、適切な防御策を講じることが不可欠です。個人や組織が協力し、継続的に防御体制を見直し、改善することで、サイバー攻撃からの保護と安全なデジタル環境を維持することが求められます。



STSI Innovation, Inc.

ITソリューション部門「MultiNet」では、システム開発・サーバー構築・ウェブサイト制作からセキュリティ対策から在米日系企業様のサポートをしております。

> multinet-usa.com
info@sts-innovation.com



自分のルーツと背負う責任感

淡路島の漁師の家に生まれ、幼い頃から漁業界の問題を目の当たりにしてきました。「この業界を良くしなければならない」という強い思いが根底にありました。漁業は競争が激しく、他の漁師よりも多くの魚を捕ることが利益に直結し、この「大量貧乏」の状況が漁師たちの協力を妨げています。しかし、日本は豊かな海洋資源を持つ海洋国家です。協力し、持続可能なシステムを構築することで漁業を成長させられるはずです。次の世代が漁業を続けられる環境を作るために、僕は漁業界の改革に人生を賭ける決意をしました。

直面した現実と日本制度の限界

かつて日本で政治家として活動していましたが、若さゆえの誤解や力不足を痛感しました。声を上げるだけでは実現が難しく、みずからの力を高める必要を感じたのです。漁業の法人化を提案するも認められず、地元での事業拡大にも限界を感じていた矢先、東日本大震災が発生。震災後、国が設けた宮城県県の「漁業特区」は地域再生を図るものでしたが、新規参加者には多くのルールが課され、実質的な壁が存在し

アメリカでの成功をもとに 水産業改革を目指す

アメリカで挑戦を続ける漁業改革者。漁業ビジネスとレストラン展開で成功を収めた山崎一馬さんに、アメリカでの漁業ビジネスの挑戦と未来のビジョンについて話を聞いた。

山崎 一馬

ていました。これにより、日本の特区制度の限界と課題を痛感したのです。

アメリカでの挑戦

漁業先進国であるアメリカでの可能性を模索するなか、卸業者からの人材需要を知り、ビザを取得して漁業ビジネスに携わろうとしました。しかし、パンデミックの影響で計画は頓挫。そこで、みずから魚を販売する会社を立ち上げ、日本から仕入れた魚を現地ですばき、刺身として提供するビジネスを始めました。レストラン営業が難しい時期にも一定の需要がありましたが、生活の安定には至らず、さらなるビザの変更も必要となりました。

レストランビジネスの展開と成功

その後、資金を調達し、アメリカで寿司レストランを開業しました。オープン直後は「コロナバブル」に助けられて順調に経営し

ていましたが、パンデミック収束後、インフレや金利上昇の影響で一時は苦しい状況に。それを打破するために始めた月1回の「まぐろ解体ショー」が大変好評で、予約が取れないほどの人気店へと成長。今ではまぐろを中心としたビジネスが軌道に乗り、さらなる影響力の拡大を目指しています。

今後の展望と水産業改革への決意

私の漁業に対する考え方は常に変化しています。アメリカでのレストラン運営を通じ、漁業の可能性に気づくと同時に、ただ魚を捕るだけではなく、価値を生み出す必要性を実感しました。日本の漁業も、より新しい価値を提供する仕組みへ変わるべきだと考えています。私の最終目標は、日本の水産業を製造業のように改革することです。そのために実績を重ね、みずからの影響力を高めていきます。漁師の魂を胸に、持続可能な未来を築くため、これからも挑戦を続けていきます。



PROFILE

山崎 一馬

淡路島で漁業の家系に生まれ育つ。経済的自立を果たした漁業起業家であり、若き政治家としての経験を持つ。現在、カリフォルニア州オレンジカウンティで寿司レストラン「Fisherman's Table Yamasaki」を経営。次の世代の漁師たちのために、持続可能な方法で海の恵みを最大限に活かす活動に邁進している。



・リーダーズと呼ばれる子供の一人読
みを助ける本を、子供にとって簡単な
レベルのものを手に取れる環境を作る

【児童期】6歳以降～

語彙力や思考力を育てる時期です。さまざまなジャンルの本を「読める」ようにすることに注力しましょう。現地校に入ると、文字の読み書きの量が一気に増えます。読めないと“学校で出される問題が分からない”ということになりかねません。学齢期の途中でアメリカに來られたご家族は、*フォニックスで正しい発音と文字の読み方を集中して早めにマスターさせましょう。

- ・フォニックスの音声、動画教材を子供に見せ、フォニックスをマスターさせる
- ・オーディブルなどで英語音声を流しながら英語の本を読んだり聞いたりする(車での移動中などもおすすめ)
- ・ノンフィクションやサイエンスなど、さまざまなジャンルの本を手に取って読めるような環境を作る

*フォニックスとは英語の文字(つづり)と音の関係性を学ぶ学習法のこと。「ひらがな五十音」のようなイメージ。



ワンポイントアドバイス

子供を高度なバイリンガルに育てるには、本好きにして「英語の読み書きの力」を育てよう。

竹井カヨコ

ロサンゼルス圏のトランスエリアとオンラインで子供向けの日本語と英語の語学スクール TLC for Kids LA 校を主宰。広島大学の学校教育学部卒業後、小学校教諭として公立小学校の教育現場に勤務。教育委員会の施設で不登校児童のメンタルケアや学習サポート等にも携わる。のべ10年以上にわたり2000人以上の子供たちと関わってきた経験を生かし、現在はロサンゼルスで1歳半～15歳の生徒やその保護者と日々接している。



アメリカで実践! バイリンガル 子育て

ワンポイント
アドバイス

竹井カヨコ

Vol.1 バイリンガルの定義

あなたは“バイリンガル”と聞いてどのようなイメージを思い浮かべますか? “日本語、英語ペラペラ=バイリンガル”というイメージはありませんか? バイリンガルのイメージといえば「二カ国語で“話せる”人」だと思えます。しかし、私たちが運営するTLC for Kidsではバイリンガルの定義を「二カ国語で“読み書きができる”人」と定義しています。

「話す・聞く能力」は、つまり生活言語のことです。ある程度、話す・聞く力が育つとコミュニケーションが成り立つので、一見バイリンガル教育もうまくいっているように見えます。しかし、英語は当然、「話す・聞く能力」だけで成り立ちません。では、「読み・書きのできるバイリンガル」にはどうやって育てていけばいいのでしょうか。



そこで今回は、家庭内で簡単に実践できるバイリンガル子育てのアクションプランを年齢ごとに紹介していきます。年齢はあくまで目安ですので、子供の実況に合った実践を試してみてください。

【妊娠期～乳児期】0～3歳

話し言葉やアイデンティティを育てる時期です。3歳までは日本語をしっかり身につけ、英語は3歳以降に始めるのがおすすめです。

- ・日本語の本の読み聞かせを一緒に楽しむ
- ・両親とも日本人の場合は、子供向けの英語の音声教材を(聞こえるか、聞こえないかくらいの音量で)かけ流す
- ・アルファベットやひらがなのチャートを子供の目につく高さに貼っておく

【幼児期】3～6歳

英語の文字教育を始める時期です。6歳よりも3、4歳など低年齢の頃のほうが苦勞せず身につけることが可能です。

- ・図書館などで英語の本の読み聞かせイベントに参加する
- ・教材やアプリ等を使いアルファベットとレターサウンド(文字の読み方)を教えていく



STS Innovation

Value Chain Supporter

シリコンバレー ニューヨーク ロサンゼルス ヒューストン カナダ・バンクーバー

MULTINET

multinet-usa.com

ITサービス部門

ITソリューションで在米日系企業を支援



サービス

- システム開発・業務システム
- SaaS導入支援
- ITコンサルティング
- 各種マネージドサービス
- デジタルマーケティング
- サーバー構築運用保守
- ウェブサイト・HP制作
- ECサイト制作
- ビジネスフォン・会議システム
- ECサイト制作

apron

apron-usa.com

ビジネスプロセスアウトソーシング部門

経理、給与処理、人事、総務の代行サービス

日次、月次で発生する記帳業務や売掛金・買掛金管理、小口精算、給与計算。連結レポートや日本本社への報告資料作成まで、経理・給与関連業務全般を代行します。

主なサービス

- 経理・記帳代行
- 売掛・買掛金管理
- 経費精算・小口管理
- 給与計算・関連業務
- 財務レポート作成
- 日本本社向け報告資料作成



管理業務の変動
費化を実現



業務の安定化



不正の防止

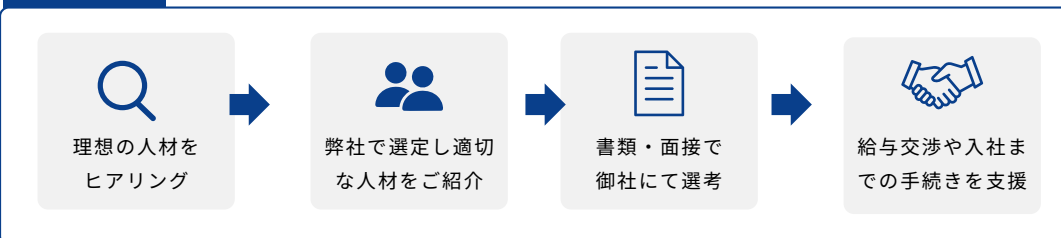


人材紹介サービス部門

アメリカ全土へのネットワークで採用をサポート

stscareer.com

採用の流れ



お気軽にお問い合わせください!



sts-innovation.com



info@sts-innovation.com