

第57回

「地球温暖化」をはじめとする環境問題がますます身近になる一方で、世界の国々が賛同できる国際枠組みの構築は困難な状況にあります。

このような状況下で対策が急がれる中、国際社会はどのように取り組むべきなのでしょう。

CSRの最先端アメリカでの実体験をもとに日本企業向けのCSRコンサルティングを行うコーポレートシチズンシップ代表の雨宮氏から世界で行われている地球環境問題解決への取り組み等について、ご紹介いたします。

コーポレートシチズンシップ 代表取締役 雨宮 寛氏



ハーバード社会起業大会プログラム その2(ワシントンDC～ハーバード大学)

前回に引き続き、今回も今年3月に開催しましたハーバード社会起業大会プログラムについて紹介していきます。今回は同プログラムのワシントンDCの最終日についてお伝えします。

ワシントンDC最終日である3月4日(金)は早朝にホテルをチェックアウトし、ボランティア活動を行ってきました。ボランティア活動はDCセントラル・キッチンという主に低所得者層向けに食事を提供するNPO団体において行いました。日本でもセカンド・ハーベストのようなフードバンクがいくつかあります。セカンド・ハーベストは、飲食品メーカーから、消費期限が迫った食料品やお菓子、あるいは、包装の箱が崩れたり、袋の印刷がずれてしまったり、商品として小売店に出すことが難しい飲食品を譲ってもらい、日々の生活に苦しいホームレスの人々に提供しています。DCセントラル・キッチンは、飲食品を困った人に支給するのではなく、実際に農作物や肉や魚介類を近くの農家等から調達して、大きなキッチンで調理し、弁当ボックスとして支給しています。

それでは実際のボランティア活動について記したいと思います。私たちは午前9時～正午までの3時間のボランティア活動に申し込みました。ボランティア活動を行ったDCセントラル・キッチンは、ホテルからバスで10分ほどのところにあります。工場や倉庫が立ち並び工業地区ですが、ワシントンDCの中心部からも近いところにあります。おそらく以前は倉庫で利用されていたのではないかと、天井

の高い建物がDCセントラル・キッチンの本部兼大規模キッチンになっており、このキッチンでボランティア活動を行いました。

私たちはバスでDCセントラル・キッチンに午前8時45分に到着しました。そこで、ボランティア活動を担当する責任者の方から、DCセントラル・キッチンに

についての紹介をビデオなど交えながら説明がありました。そして、当日のボランティア活動についてオリエンテーションが行われました。ボランティア活動の責任者の話が終わると、DCセントラル・キッチンCEOのマイク・カーティンさんが現れ、DCセントラル・キッチンの歴史や米国大統領をはじめとした政府機関の人々や国際機関の人々のボランティア活動についての説明をしてくださいました。



(DCセントラル・キッチンのボランティア参加者向け出入口)



(DCセントラル・キッチンのマイク・カーティンCEO)

マイク・カーティンCEOの話が終わると、いよいよ実際のボランティア活動に入ります。エプロンを着て、キッチン用のキャップをかぶると、洗面所で手を

きれいに消毒した後、ビニール手袋を付けます。キッチン・ホールはとても大きく、野菜、肉、果物などの食材で分かれています。私たちボランティアも、野菜グループ、果物グループ、肉グループなどに分かれてきました。それぞれのグループで、4、5人の小グループをいくつかつくり、小グループ単位でボランティア活動を行いました。この時点で午前9時半です。ここから約2時間にわたって、小グループ単位で調理活動を行います。筆者が入ったグループは、巨大なネットに包まれた少なくとも



(キッチン作業用のエプロンとキャップを身に付け、キッチン・ホールへ移動)

100個はありそうな大型の玉ねぎをみじん切りにする作業でした。たまたまこの玉ねぎの性質がそうだったのかわかりませんが、大きさはリンゴほどで、みじん切りするには面倒なのですが、涙を流すことはありませんでした。日本の玉ねぎに比べて、水分が少ない品種なのかもしれません。目の前に大きなプラスチックケースが置



(筆者が入ったグループがみじん切りにした大きな玉ねぎ)



(玉ねぎのみじん切りに取り組む様子)

かれ、みじん切りにした玉ねぎをそのケースに入れていきます。作業開始の時は、このケースがいっぱいになるなんて考えられませんでした。ほぼ2時間、玉ねぎのみじん切り作業をしていると、最終的にはプラスチックケースの半分くらいまで積み上げることができたのではないかと思います。

DCセントラル・キッチンのスタッフの良いところは、単純作業のみじん切りの間、作業しやすいように、みじん切りの実演や、励ましてくれたり、退屈しないような工夫をしてくれたことです。このようなこともあり、2時間の作業はあっという間に終了しました。

私たちが調理した食材は、その日の午後に実際の



(DCセントラル・キッチンのスタッフからのランチ提供)

料理の材料に使われ、その後、児童養護施設や教会などで晩御飯として支給されるということでした。

私たちは、ボランティア活動が終わり、着替えを済ませると、DCセントラル・キッチンのスタッフがランチを支給してくれました。これらの食材の調理は前日に参加したボランティア参加者によります。

ランチをDCセントラル・キッチンのスタッフと一緒に食べ、正午すぎに食べ終えて、ボランティア活動が終了しました。



(DCセントラル・キッチンのスタッフと一緒にランチ)

非常に効率的に運営されているボランティア活動でした。ほぼ毎日、午前午後多くのボランティアがキッチンホールに入るため、衛生管理は徹底していました。さらに、キッチンホールは広く、調理作業にストレスを感じることはありませんでした。ボランティア活動が都心部で参加しやすい、毎日ボランティア活動がある、ボランティア活動の受益者が明確である等がDCセントラル・キッチンの魅力となり、25年以上も事業を継続することのできている理由なのではないかと思います。

今回はハーバード大学のあるボストン市に移動して参加したハーバード社会起業大会について紹介する予定です。

略歴

コーポレートシチズンシップ代表取締役。DWMアセット・マネジメント；DWMインカムファンズ日本代表。明治大学公共政策大学院および法政大学現代福祉学部兼任講師。CFA協会認定証券アナリスト。NPO法人ハズオン東京理事。コロンビア大学ビジネススクール経営学修士およびハーバード大学ケネディ行政大学院行政学修士。クレディ・スイスおよびモルガン・スタンレーにおいて資産運用商品の商品開発を担当。2006年コーポレートシチズンシップを創業。「あなたのTシャツはどこから来たのか？」(ビエトラ・リポリ著 東洋経済新報社)「暴走する資本主義」(格差と民主主義) (ロバート・ライシュ著 東洋経済新報社)「ジェンガ 世界で2番目に売れているゲームの果てなき挑戦」(レスリー・スコット著 東洋経済新報社)などを翻訳。「アショカDVD・社会起業家シリーズ」監修。