



生活協同組合 コープさっぽろ



品目：食料品／肉・魚などの生鮮食品、デリカ(惣菜)など



全道に広がるコープさっぽろ。

計量管理の取り組みは、信頼される店づくりの大事な一環。

経緯

お客様に常に正量を提供。
当たり前約束を固守するために

北海道の人口が約550万人。その中において、組合員数が130万人を超える生活協同組合コープさっぽろは、道民の生活において地域に根づいた活動を行っています。店舗や宅配ドックで提供される商品やサービス、またコープ内外でのさまざまな活動。これらの事業はすべてコープさっぽろの「組合員安心生活」のために行われています。

近年では、「くらしの安全」と「豊かなくらし」のための有意義な活動として、いち早く食品のトレーサビリティシステムの実証事業を始動し、また食の安全・安心に関する組合員の要望に応えるための「食の安全委員会」を設置。さらには地域に貢献する事業・社会貢献活動への積極的な取り組みの一つである環境対策として、日本初の「大型木造店舗」を開店しました。

同組合は、世界最長の交通機関用トンネルとして大きな話題を呼んだ青函トンネルの開通と同年の昭和63年に適正計量管理事業所として指定を受けましたが、その経緯は今となっては定かではありません。ただ確かなのは、消費者と真摯に対峙していくために計量の役割は非常に重要であり、そして北海道が新たな時代に向け動きを強め始めたときに、同組合は北海道を牽引する小売業としての自覚と責務を認識し、同事業所指定に重きを置いたということ。お客様に信頼される磐石な店づくりは、ここからさらに向上することになります。

■コープさっぽろ全道各エリアの店舗数

札幌	39	北見	7
旭川	14	函館	11
苫小牧	14	室蘭	8
釧路	11	帯広	3



コープさっぽろソシア店入り口。

内容

品質・価格、そして量。
お客様の信頼は裏切れない

お客様にとって食品購入時に品質や価格とともにチェック項目となるのが、その内容量。適正計量管理の項目の中には、計量器の検査とともに、表示通りの正量であるかを確認する量目検査というものがああります。これもまた計量管理主任によって定期的に年2回行われています。

この量目検査は、商品の外装品や容器などの重量(風袋)を含めた総量から風袋を引いた正味(純量)による表記が正しいかを検査するもので、ここで万が一、不適合とされた場合には、もちろん計量をし直します。例えば、5個計量して2個が不適合と判断された場合は全部やり直し。5個計量して1個が不適合な場合は、さらにもう5個計量。そこでさらに1個不適合が出た場合、すべての計量をやり直します。

ちなみに量目検査では、どのようなものを検査するかというと、例えば、肉・魚、ユニットのバナナ、デリカ(惣菜)などのグラム単価表示するものはすべて量目検査を行っています。「お客様が商品を手にして見極め選ぶ真剣な目の先にある信頼を、決して裏切ることはできません」、という思いが量目検査の原点になっています。



点検された計量器で肉を計量。



畜産の作業場。

事業所の概要

事業所名：生活協同組合コープさっぽろ	従業員数：正規職員/1359人 契約社員/920人
所在地：〒063-0831 札幌市西区発寒11条5丁目10番1号	パートアルバイト職員/9791人
電話：(011)671-5710	(2011年3月20日現在)
URL：http://www.coop-sapporo.or.jp/	指定年度：昭和63年4月
業態：小売業(スーパー)	計量士数：自社1人



計量士による点検・検査。



日常で使用される特定計量器。



量目検査対象となるバナナ。



ソシア店 店舗の中。



量目検査対象となる肉。

体制

年間計量業務計画表に基づき、計量士と店舗の連携の中で

コープさっぽろは現在、札幌・北見・旭川・函館・苫小牧・室蘭・釧路・帯広の各エリアに合計107店舗があります。そのすべての店舗で適正計量管理事業所の指定を受けています。

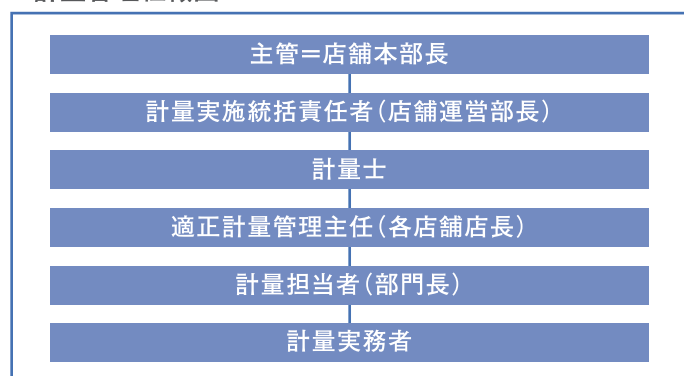
主管者である店舗本部長の下、店舗運営部長が計量管理に関する基本事項を決め業務を統括。店舗運営部に属する計量士は、年間計量業務計画表に基づき、適正計量管理主任である各店舗の店長と連携を図りつつ業務を遂行しています。

使用する特定計量器の定期検査は、計量管理規程に基づき年1回。自主検査は必要に応じ、適正計量管理主任である各店舗の店長が行っています。さらに北海道自主計量管理協議会の統一日程に合わせて、繁忙期である中元期と歳末にも検査を実施。このように計量管理を運営するためのしっかりとした組織体制に基づき、計量士の指導のもとで各店舗において計量管理が的確に実施されています。

そして、この年数回という定期的な計量管理の前段階として、日々の地道な計量管理の積み重ねがあります。コープさっぽろでは各店舗に計量日常点検表というものがあり、始業時には必ず据付・水平と零点の確認・清掃状況の項目ごとにチェックを行っています。

コープさっぽろで管理している特定計量器は、電気抵抗線式はかりやばね式指示はかり等で、全店で約1750台となります。

■計量管理組織図



意義

間違いは許されない時代。注意喚起と意識高揚は重要

近年、国民の生命や安心・信頼を損なう不祥事が多発し、消費者の意識や商品を見る目も非常に厳しくなっています。その中で「コープさっぽろも常に気を引き締めている」と担当者は言います。「決して間違いは許されない時代。危機回避の一つとしても計量はしっかりと行わなければなりません。ごまかしや不正は企業の存続に大きく関わってきます。適正計量管理というのは、商品を販売する上では当たり前のことなのです」。

定期的な検査に加えて行われている日常点検でも、四半期に一度はその点検票を回収し、注意喚起させるためのチェックが抜けてないかの再点検が行われています。また、コンプライアンス（法令遵守）の面からも、内部監査室が事故防止のために各事業所を回り実態調査を行っています。

量目が表示の通りであることは、適正計量管理事業所であってもなくても、お客様にとって当然の理。しかし、当たり前のことを当たり前にするためには、実は大きな努力の積み重ねが必要です。担当者は言います。「コープさっぽろは現在、計量士の指導のもと、全店の計量管理が行なわれています。社会における責務と、全道に広がる店舗の規模等を考慮すると、私共にとって計量士の育成・確保は、今後に向けての大きな課題です」。

適正計量管理事業所という安心を約束する証しは、消費者や取引業者に対して信頼をもたらす役割を担うとともに、常に商品を取り扱う職員やパートさんたちの意識の高揚につながります。安全・安心の暮らしを提供するコープさっぽろの経営理念の上に、この適正計量管理事業所の意義はまさに大きな役割を果たしています。



計量器点検後のミニ講習会。



ホクレン 農業協同組合連合会 てん菜事業本部



品目：食品／てん菜(原料)、砂糖(上白糖、グラニュー糖、てんさい糖)

農業団体



ホクレン本所ビル。

日々の確認作業に裏打ちされた生産者や消費者との信頼感。

経緯

原料となるてん菜は 工場で直に受け入れ

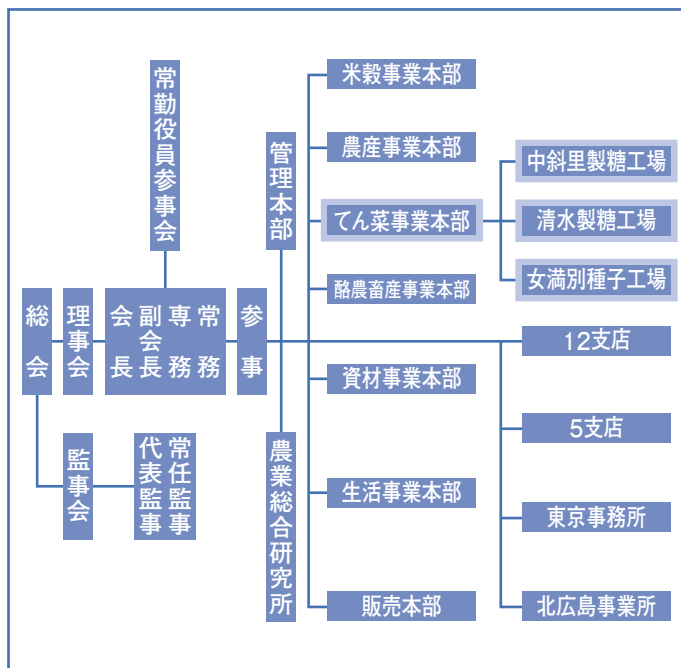
冷涼な気候を生かして、グリーンな農業を実践している北海道。農協によって組織された連合会であるホクレンは、広大な農地から生産される新鮮でおいしい農畜産物を消費者に届け、生産者に向けては農業資材や技術等を提供しています。農畜産物の加工や流通をはじめ、生産者の生活をサポートするためAコープ店舗やガソリンスタンドの運営など業務の範囲は広く、各事業本部によって事業が展開されています。

北海道の基幹作物である、てん菜の種子生産から砂糖の製造・販売までを

一貫して担当しているのが、「てん菜事業本部」。てん菜用の種子の供給・品種開発を担う「女満別種子工場」(網走郡大空町)、砂糖の製造・加工を行う「中斜里製糖工場」(斜里郡斜里町)、「清水製糖工場」(上川郡清水町)の3工場を有し、上白糖・グラニュー糖・オリゴ糖入りのてんさい糖を製造しています。

ホクレンにはさまざまな直営工場がありますが、てん菜に関わる各工場は、生産者から直接原料を仕入れているのが特徴。収穫されたてん菜は、工場が手配したトラックで工場に運ばれてきます。買入れは農家の収益に関わる部分であるため、計量管理の必要性から、昭和47年に3工場が北海道の適正計量管理事業所として指定を受けています。

■ホクレン組織図



内容

原料の重量測定は 生産者の収入に関わる重要な部分

採集期を迎えたばかりの「清水製糖工場」。工場は、てん菜の収穫期に合わせて稼働するため、10月中旬から3月末までが製糖期間となり、24時間3交替でフル稼働。原料の受け入れは12月の中旬までが目安となります。

最初の計量の間であるトラックスケール施設に、てん菜が積まれたトラックがゲートに入ってくると、運転手が管理棟にある計量器からシートを受け取った後、検査場へと向かいます。まず、トラックの重さとともに原料の重量を計測し、検査

担当者のひとこと

清水製糖工場 農務課
係長
竹本 治人さん

機械のメンテナンスも重要。

最近の機械はコンピュータで制御されていますので、機械の状態にも気を使います。特に朝の動き出しの時には、音や動きの状態をチェックし、壊れそうな前兆を早めに察知することも大切です。中でもスケールは、屋外にありますので、シーズンの終了後には塗装をし直すなどのメンテナンスも必要。機械をきちんと管理することで、正しい計量につながります。



事業部の概要

事業部名：ホクレン農業協同組合連合会 てん菜事業本部	従業員数：1938人
所在地：〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目	(ホクレン全体、平成23年3月31日現在)
電話：(011)232-6137	指定年度：昭和47年3月
URL：http://www.hokuren.or.jp/	(中斜里製糖工場・清水製糖工場・女満別種子工場)
業態：てん菜種子生産、砂糖製造・販売	計量士数：2人



中斜里製糖工場のトラックスケール。



スケールでの重量表示。



糖度検査のサンプルは、機械により絞り汁を抽出。



試薬を入れて糖度を測定。



抽出された液体は、隣の検査室で測定される。

場に納めた後、積荷が空になった状態で再度トラックを計測することで、受け入れた量を逆算します。この数字を基に、検査場では石などの異物を取り除いた最終的な受け入れ量を確定していきます。

受け入れを担当する農務課の係長・竹本治人さんは、「重量の測定は、生産者の収入に関わることで重要で、スケールの単位は20キログラムで、この数字だけを聞くと大まかな印象を受けるでしょうが、10トン単位での精算と考えると細かな単位になります。特に受け入れは最初のステップですので、ここでトラブルがあると工場が動かなくなってしまいます。それを考えると機械のメンテナンスには、シビアにならざるを得ません」と話します。

体制

2人の計量士が 関連施設の計量器を管理

てん菜事業本部には計量士が2人おり、3工場と関連する施設の計量管理を担当。製糖工場は季節的に稼働するため、フル操業に入る前に検査するのが好ましく、特に計量器は毎年の定期検査が必要。何かあった際にも計量士がいることですぐに対応できるという考えで、計量士の必要性を感じています。外部委託も可能ではありますが、職員の中にいることで安心感が増すため、常時2人を確保しています。

世代交代をふまえて、随時資格を取得するよう進めていますが、試験対策が課題でもあります。内容的にも難しく、研修を受けてから受験する方法もありますが、業務の都合から独学で学習しなくてはなりません。業務に併行しての試験対策は時間的にも厳しいではありますが、現在の2人も独学で取得しています。

製糖工場では、受け入れのような大きな単位の計測もありますが、製造工程では原料の計測があり、製品化するにあたってはグラム単位の計測もあります。さらに、原料となるてん菜は受け入れ後に糖度の確認も必要になります。受け入れたてん菜は、毎日専用の装置で絞り汁を抽出した後、試薬を入れて糖度を確定。この際に計測された糖度と重量が最終的な買入れ価格の基本となるため、トラックスケール、受け入れ時の検査場、糖度測定場には連日生産者が立ち会います。いずれの施設でも、計測前には生産者の立ち会いのもと、計量器の状態をチェック。正常が確認された後、作業が始められます。

「取引にあたっての規定がありますので、こうした作業は当然のことではありませんが、これを遵守するのは最低限のルール。正しいことを毎日継続していくことで信頼感が得られますし、それが良い商品にもつながります」と竹本さんは話します。

課題

ISO9001による管理を 職員に浸透させていく

生産者からの信頼はもちろん、販売としての機能を持つホクレンは、消費者からの信頼も重要になります。安心で安全な加工品を提供するため、計量をはじめとした品質を管理するマネジメントの必要性を感じ、てん菜事業本部として、平成15年にISO9001を取得。原料の受け入れから、加工・販売までのトータルな工程に対応する範囲で取得しているのが、特長でもあります。

計量器に関しては、毎年定期検査を実施していましたが、ISOの取得にあたって、検査方法や作業工程を見直し、社内マニュアルを策定しました。ISOでは、計量器に関しても、どの基準器でいつ検査されているかなど、より詳細なトレーサビリティが求められるため、日報等の管理を習慣化していくことが課題でもありました。

「正直なところ、最初は面倒だと思いましたが、考えてみるとこうした作業は当たり前のことです。ピーク時には1日に200台近くのトラックを計量するスケールですから、これを毎日使用前にチェックするのは当然のことです。この計量器は正しいものであると思えなくては、自信を持って対応することができません」と、竹本さんが話すように、計量管理に関する意識は、日々の業務の中で職員の中にしっかりと浸透しています。

計量士は、講習会等に参加することでレベルアップを図り、新しいスタッフには、受け入れ教育で指導していますが、どうにもできないのが天気。屋外にあるスケールは、雷による計器への影響が懸念されるため、一時的に止めるなどの必要があります。

いかにも天候に左右される農業らしいエピソードといった感じではありませんが、正しい計量器とそれを扱うスタッフの血の通った対応があってこそ、正確さが保たれます。こうした目に見えない努力が、北海道の農産物の安心・安全を支える力になっています。