



Market Forecasts by Y. san -10月-

9月予測の自己評価

鉄スクラップ：○ 銅：× アルミ：×

鉄スクラップ

9月は鉄スクラップ価格の指標になる東京製鉄特級価格が48,000円/トンからスタート。最終的には50,000円/トン。10月は主要輸出国である韓国、ベトナムの価格が下がっているため下げが予想されます。

銅

9月、国内銅建値1,140,000円/トンで始まり、1,130,000円/トンが終値。LMEは7,800ドル/トンから終値7,660ドル/トン。大きな変化は見られなかった。10月は、ドル高・円安・在庫増、米国の経済指標上振れ等から多少下がると考えられます。

アルミ

9月はLME2,390ドル/トン台でスタート。最終値は2,100ドル/トン台と年初来の安値が続いています。10月は円安、自動車生産低迷が続くためさらに下がると考えられます。

産業廃棄物

産廃業界は全国的に人手不足が続いており、今こそITの導入を進めるときです。電子マニフェストはもちろん、請求書や委託契約書の電子化は急務です。電子化は細かいミスや見えない経費の削減に役立ちます。

Topics

二国間クレジット制度

今回は、カーボンニュートラルへの取り組みの一つである二国間クレジット制度 (Joint Crediting Mechanism : JCM) について環境省「脱炭素ポータル」から、その概要を紹介いたします。

JCMとは

JCMとは、途上国等への優れた脱炭素技術、製品、システム、サービス、インフラ等の普及や対策実施を通じ、実現した温室効果ガス排出削減・吸収への日本国の貢献を定量的に評価するとともに、日本の温室効果ガスの排出削減目標の達成等に活用すること、及び地球規模での排出削減・吸収行動を促進することにより、国連気候変動枠組条約の究極的な目的及びパリ協定の目的に貢献することを目指す制度のことであります。

日本は、今年9月13日の時点で22か国とJCMの構築に関する協力覚書の署名を交わしております。

JCMのクレジットとは、JCMにより実現した温室効果ガスの削減・吸収量を、決められた方法により定量化・数値化したもので、温室効果ガスの削減・吸収量を企業間や国家間で取引できるようになります。



パリ協定とカーボンニュートラル

2020年10月、政府は2050年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする、カーボンニュートラルを目指すことを宣言しました。「排出を全体としてゼロ」というのは、二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの「排出量」※ から、植林、森林管理などによる「吸収量」※ を差し引いて、合計を実質的にゼロにすることを意味しています。

(※人規模のもの)
地球規模の課題である気候変動問題の解決に向けて、2015年にパリ協定が採択され、世界共通の長期目標として、

- * 世界的な平均気温上昇を工業化以前に比べて2°Cより十分低く保つとともに、1.5°Cに抑える努力を追求すること（2°C目標）
- * 今世紀後半に温室効果ガスの人為的な発生源による排出量と、吸収源による除去量との間の均衡を達成すること

等を合意しました。この実現に向けて世界が取組を進めており、我が国を含めて120以上の国と地域が「2050年カーボンニュートラル」という目標を掲げているところです。

パリ協定では、他国で実現した排出削減量を国際的に移転する「市場メカニズム」について規定されており、JCMはこの市場メカニズムの代表例でもあります。

編集メモ

猛暑続きの長い夏もやっと衣替えになりそう、と思ったら北の大雪山系の紅葉がTVで流れ、えっと驚いています。秋は駆け足で過ぎそうな気配。そして、コロナの落ち着きで行楽地は急に人出が増えそうです。その先に第8波が来ないことを祈りましょう。トピックスでは「二国間クレジット制度」をご紹介しました。温暖化対策の大きな柱の一つです。「国内における削減努力からの逃げ道になりうる」「排出量と資金援助のダブルカウントになり、真の排出削減とならない」などの否定的な意見もあるようですが、途上国への温室効果ガス削減のための技術・資金支援を推進することにもなる制度です。個人として私達も出来ることから始めましょう。物を大切に使う事も協力ですね。

Series

第2回「故郷の料理」



財務経理部 姜 藝玲

第一回で故郷は中国の吉林省だとお話しましたが、詳しく話すと吉林省の延吉市(えんきつ・し)ハングル語ではヨンギルというところ。延吉市は、中華人民共和国・吉林省・延辺(えんべん)朝鮮族自治州に位置し、人口は63.9万(2017年)です。

今回は故郷の料理についてご紹介いたします。まず私が大好きなスンデ(もち米入り豚の腸詰)です。韓国へ旅行した方は食べたことがあるかも知れません。韓国のスンデと違うのは韓国のスンデには春雨が入って、中国故郷のスンデはもち米が入っていることです。写真を見た瞬間、食欲がなくなるとは思いますが、内臓類が好きな方にはお勧めです。

アマゾンとかネットショップで冷凍したものを販売しています。中国の祝日になるとおばあさんはいつもスンデを作ってくれました。腸自体をきれいに洗って、破れないようにもち米をちよつとずつ入れて、スンデを蒸かすまでは時間がだいぶ長かったと思います。

大変な作業だと思いますが、祝日には食卓の上にもいつも用意してありました。両親が多忙なため、子供の頃はいつもおばあさんの家に預けられていました。おばあさんは料理がとて上手で、いろいろな料理作って近くの市場に行くたびに記憶もありません。そんな時、私はおばあさんと一緒に近頃の市場について、お客さんに「どうぞ、お味見なさいませんか?」と言いつつ、袋を開けておばあさんが惣菜を入れるように手伝いもしました。帰りにはおばあさんが私の好きなお菓子も買ってくれた懐かしい思い出があります。

正月になると、おばあさんは早朝から炊き木をもってきて火をつけはじめます。その時も一緒に地下に入って火をつけるのを見たり、コンロの中に炊き木を入れたり手伝いをしてました。火をつけたらおばあさんは上へ上がって料理の準備をしますが、私といこはそこに残って炊き木が燃えているのをみたり、炊き木で遊んだりしました。しばらくするとおばあさんは場所が狭いからと私たちを上へあがらせ、扉を閉めて忙しく料理の準備をします。おいしい料理ができて上がりました、大人の食卓と子供の食卓に分けて一緒にお祝いをしました。スンデ以外にも私が好きなのはお餅です。確かにおばあさんが作ったお餅は最高でした。材料は米ともち米をくぼませて蒸かしたのになりますけど、混ぜる割合と蒸かす時間により失敗もあります。写真で上にのせているのは小豆ですが、小豆も柔らかくするために水の中に浸したりして、複雑な手作り料理だと思っています。各層にはあんこが入っていますので、あんこが好きな人には大人気です。

現在、わたしがスンデとお餅が好きなのは、おばあさんの影響ではないか思っています。おばあさんがスンデとお餅をおいしく作ったので、今でも大好きなのだと思えます。これ以外にも延吉にはいろいろなおいしい料理がいっぱいありますので、興味がある方はぜひ延吉にお出で下さい。

