



Market Forecasts by Y. san -12月-

鉄スクラップ

11月の東京製鉄宇都宮工場特級価格は、50,000円/トンからスタート。毎回500円/トンずつ7回下げて、最終的に46,500円/トン。12月に関しては輸出の主要国である韓国やベトナムの需要が低く、さらに下がるでしょう。

銅

11月のLMEは、スタートの7,500ドルから最終的には8,000ドル/トン台。国内銅建値は1,170,000円から始まり1,160,000円/トンで終わった。12月は海外銅相場上昇で月初上昇から、中国のコロナ感染対応策、ドル安・円高により下がると思われます。

アルミ

11月のLMEは2,200ドル/トン台スタートで、最終は2,400ドル/トン台。アルミ缶プレスの入札価格が相次ぎ230円/kg台まで上昇しており、品薄も影響して12月は更に上がると思われます。

産業廃棄物

産廃処分場で搬入物からの火災が続いています。排出事業者は目の前から消える事が大前提で、受入れ処分場の分別も限界で、火災が起きれば受入を止めざるを得ない。健全な排出事業者を守る取引中止への発展も考えられます。

11月予測の自己評価 鉄スクラップ；× 銅；○ アルミ；×

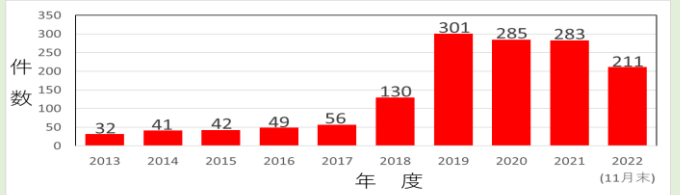
Topics

リチウムイオン電池等が原因になる 発煙・発火トラブル (廃棄時には分別の意識を持ちましょう)

本紙第144号で「リチウムイオン電池由来の発火事故 現状と課題」を紹介しましたが、その後もリチウム電池が原因の発火トラブルが多く報告されております。公益財団法人 日本容器包装リサイクル協会（以下、「容リ協会」と呼びます。）からは、プラスチック製の容器包装と製品プラスチックを一括回収することは、市民からすれば、「プラスチックが一部でも使われていたら何でも入れて良い」と解釈される可能性があり、特に、表面がプラスチックで覆われているリチウムイオン電池やリチウムイオン電池内蔵の小型家電等の混入は増加することが懸念されるとして、**プラスチック製容器の排出時には『リチウムイオン電池を含む電子機器を混ぜないで！』**と訴えております。

乾電池や、その他の電池についても、発火の可能性はありますが、リチウムイオン電池は中に燃えやすい液体が入っていることもあり、発火リスクが特に高いと言われています。また、乾電池などは磁石につくので除去しやすいのですが、リチウムイオン電池を含む電子機器は磁石につかないものが多く、除去することが難しく、一度発火してしまうと、まわりには燃えやすいプラスチックがあるので、なかなか消火できません。

容リ協会契約の再生処理事業者35社の調査では、プラスチック製容器包装再生処理事業者での発煙・発火トラブル件数の推移は次のグラフの通りで、2018年度（平成30年度）が前年度の倍以上となり2019年度（令和元年度）から大きく増えております。今年は11月末で既に200件を超えており更に増えることが憂慮されます。



特に増え始めた2018年度（平成30年度）以降でのリチウムイオン電池等の充電式電池による発生件数の割合は右のグラフの通りで、2018年度の64%から、2019年度以降は45~50%となっておりますが、概ね発火原因の半分弱がリチウムイオン電池等の充電式電池となっております。

廃棄時には気を付けましょう。 出典：「日本容器包装リサイクル協会」

編集メモ

※コロナの対応に追われていて、四季を楽しむ余裕もないうちに師走の声を聴くこととなりました。世界中の人々がテレワークをはじめNETの利用なくしては生活できない環境となっておりますが、過日TVの話題に「スマホ認知症」という言葉が出てきてビックリしました。原因はスマホからの過剰な情報収集で、記憶力・集中力の低下や注意力の散漫、言語障害のような認知症と同じような症状が発生するとか。症状は一時的なものも多く回復することが多とのことですが、若年性認知症に繋がる可能性があるそうです。一時的とはいえっても私生活への影響は大きいとのこと。そのニュースの席上いたMCのアシスタントは、一日中、入浴中でも、トイレの中でもスマホを離すと不安なので常に携帯しているとのこと。年末年始はご多忙でしょうが、時には思い切ってスマホを置いて、ゆっくり睡眠をとりましょう。

Series

第3回：中国料理の種類は、 財務経理部 姜 藝玲



こんにちは！ 経理部の姜です。第3回目のお話は、やはり中国料理についてご紹介します。

一般的に世界4大料理とは、中国・フランス・トルコで世界3大料理とするのが普通で、4大とすると日本料理かイタリア料理が加えると言われていようです。本当に、中華料理は皆さんに愛されているのが分かりますが、日本で中国料理といわれているのは、大きく北京料理、上海料理、広東料理、四川料理の四つに分けられます。

北京料理は、中国王朝が北京に首都を定めるようになった時代以降から食べられている宮廷料理や、北京市民が日常的に食べている家庭料理、郷土料理を指しています。皆様によく知られているのは北京ダックになるのではないかと思います。大学四年生の時、北京で実習生として半年過ごしたことがあります。子供の時から北京ダックなら全聚徳（ぜんしゅとく）が一番有名な店として記憶していましたから、滞在中に全聚徳という店で北京ダックを食べなかったのが今になっても残念だと思っています。今回羅針盤を書き始めて、調べてみたら日本にも全聚徳の店がありました。全聚徳銀座店と全聚徳新宿店がありましたので、北京ダック好きな方にはおすすすめです。

上海料理だとしたら、小籠包、豚の角煮が有名ですし、発祥地でもあります。それ以外に上海蟹も有名です。中国のドラマでもよく出ていますが、陽澄湖（ようしょうこ）産の蟹が最高ブランドになります。陽澄湖は上海から揚子江を西に60キロ遡った場所にある湖です。私も日本で中国から空輸してきたのを食べたことがあります。蟹みそが本当に味わい深いし、香ばしくて飽きない風味でした。日本でも有名な中国飯店にもあるそうなので、もし機会があったら、頼んでも失敗しない選択だと思います。

広東料理は、中国広東側で発展してきた料理で（食は広州にあり）といわれるほどの発展をみせています。酢豚やシュウマイなど、世界的に有名で庶民的ですが、フカヒレスープも絶妙な味で、コラーゲンが美容に良いとの紹介もあり、ファンも多いと思います。

最後に四川料理です。揚子江上流に位置する四川省とその周辺で発達した郷土料理で、豆板醤（トウバンジャン）や魚醤、椒麻醬（ジャオマージャン）などの調味料をよく使います。麻婆豆腐が有名ですね。

ご紹介したどの料理も日本にある「中華料理店」で皆様もよく召し上がっていると思いますが、これらすべての種類の料理の一つのお店で提供しているお店が多いです。私、姜さんがよく昼食を楽しんでいるのは、大森駅の東京事務所近くにある「尚食軒」です。



「尚食軒」店の料理は辛いのが特徴ですが、辛味を選択することができます。量が多いというイメージが強いですが、残した分は持ち帰りして夕食にすることも可能です。男性にはピッタリの量で、女性には持ち帰りするほうが姜さんのように後でダイエットに苦労しないと思います。皆さんの行きつけのお店もきっと美味しいでしょう。では又。