



# Resilience View

レジリエンス・ビュー 第19号

2017年7月31日

## この号の内容

1 レジリエンス認証取得のポイント  
[SOMPOリスクアマネジメント株式会社 榎本純夫]

2 【連載コラム】食のレジリエンス  
【第1回 連載のプレリュード】  
[株式会社寶示戸 代表取締役  
寶示戸嘉子]

3 協会からのお知らせ

## 1. レジリエンス認証取得のポイント

SOMPOリスクアマネジメント株式会社 シニアコンサルタント 榎本 純夫  
amakimoto12@sompo-rc.co.jp

### (1)はじめに

規模や業種・業態にかかわらず、事業継続の積極的な取り組みにより、社会全体の強靭化を進めることを目的とするレジリエンス民間認証の2年目がスタートしました。

本稿は6月23日のレジリエンス協会定例会でお話した内容を要約したものです。私自身は、レジリエンス協会の代表の一人としてレジリエンス認証審査委員として関わっていますが、その経験から、今後認証取得を目指す企業・団体のみなさまの参考となるよう、そのポイントを述べたいと思います。

いきなり大上段に構えた言い方になりますが、レジリエンス認証取得の決め手は3つ、①認証制度の特徴を知り、②みなさまのBCPが“正しい”BCP理解のもとで、③認証の条件である必須事項を満たしていることです。以下にこれらの決め手毎に、もう少し詳しく留意点(ポイント)を説明します。

### (2)認証取得制度の特徴と留意点

まず、①認証取得制度の特徴と留意点として、以下があげられます。

(イ)	審査は、基本的に内閣府「事業継続ガイドライン(平成25年8月改定)」を下敷きにした審査基準を用いて行われる。
(ロ)	そのため、申請団体提出書類で使われる用語については、内閣府ガイドラインでその意味、用法を確認しておく必要がある。
(ハ)	審査は書面審査と面接審査があり、書面審査では「必須事項」と「推奨事項」を確認するが、前者については全項目を満たす必要がある。
(ニ)	さらに「必須事項」については、書面等の具体的な根拠(証拠)を示す必要がある。
(ホ)	合否の比重は書面審査の方が大きいですが、面接審査では対象となる取締役等がきちんと“自分たちのBCPを語ること”ができなければならない。

### (3)正しいBCPの理解

次に、②正しいBCPの理解とは、審査基準が上の表の(イ)の通りであるからには、自分たちのBCP用語の定義・用法の解釈に違いがあっても、認証取得のために内閣府ガイドラインに倣っておく必要があるという意味を含めています。極めて重要な用語にもかかわらず、取得申請書類上で内閣府ガイドラインや提出書類の記入の手引きと異なった用い方が見られる4つの例を示します。

重要業務	内閣府ガイドラインでは「優先的に継続・復旧すべき重要(な)事業に必要な業務＝重要業務」とするが、情報システム、製造ライン等の本来リソースとすべき項目を重要業務としてあげている例がある。
目標復旧時間	目標復旧時間をゼロとするケースがあるが、審査では目標復旧時間を達成できるか、その観点から検討プロセスを重視し、ゼロは現実的ではないと見る。

## 執筆者プロフィール

SOMPOリスクアマネジメント株式会社  
BCMコンサルティング事業部  
シニアコンサルタント

略歴・実績等

2005年社名変更前の損保ジャパン  
リスクマネジメント入社。主に交通・物  
流・アミューズメント企業のBCP 策定  
に携わる。



## レジリエンス・ポイント

- ① 事業継続への積極的な取り組みにより、社会全体の強靱化を進めることを目的とするレジリエンス認証の2年目がスタートした。
- ② レジリエンス認証取得のためには、(1)認証制度の特徴を知る、(2)BCPを“正しく”理解する、(3)認証の条件である必須事項を満たすことが決め手となる。
- ③ まずは、内閣府「事業継続ガイドライン チェックリスト」を用いて、自社のBCPをチェックすることが推奨される。

### 事業継続戦略・対策

内閣府ガイドラインでは単語自体の定義は明確にされていないが、一章を費やして考え方、観点を説明している。「重要製品・サービスの供給継続・早期復旧」、「企業・組織の中核機能の確保」等の観点に対し、現地復旧・代替の戦略とそのための訓練を含まない事前対策を定めていること。

### 訓練

提出書類の記入の手引きでは「BCPの発動訓練のことであり、避難訓練等は該当しない。」としており、地震や火災の避難訓練、消火訓練、起震車の体験、下敷き救出訓練、炊出し訓練、単純な安否訓練は該当しない。

### (4) ③必須事項を満たす

そして、③必須事項を満たすとは、以下の13項目について全てを充足しておく必要があることを指します。私の経験から、申請者にとってハードルが高いと思われる順に★>☆>無印 で示し、要点を補足的に解説します。

重点	必須事項	補足
	事業継続方針があること	
	重要業務の選定プロセスがあること	選定の方法でなくても、重要業務の例示であっても可、リソースの提示(例えば「情報システム」)は重要業務と見なさない。
	目標復旧時間が設定されていること	必ずしも目標復旧時間の提示を要しない。設定の考え方・方法の説明でも可。
★	事業継続戦略・対策を有していること	戦略・対策の正しい理解を求めている。
	重要業務を中断させない体制と対応手順があること	
☆	BCPの見直し・改善の仕組みがあること	書面(既存文書の写し等)、写真、図表などを示す必要あり。
★	見直し・改善の実施記録が2年分(1年以上前と1年以内)あること	何を見直し、改善したかその理由が明示する必要あり。訓練の結果による見直し・改善に一本化しても可。
★	事前対策の実施状況を示す記録が2年分(1年以上前と1年以内)あること	必ずしも具体的な提示を要しない。実施していることが分かる書面等の提示でも可。
☆	教育・訓練計画があること	あくまでも今後の計画であること。訓練とは重要業務の事業継続のための直接的な教育・訓練を優先し、避難訓練等は含まない。
★	教育・訓練の実施記録が2年分(1年以上前と1年以内)あること	日時・場所・参加メンバーを示す必要あり。
☆	訓練の結果を踏まえた見直し・改善が行われたこと	必ずしも具体的な提示を要しない。実施していることが分かる書面等の提示でも可。
	事業継続の責任者・担当者があること	
	国土強靱化に係る法令等に関して違反する重大な事実がないこと	



### (5) おわりに

最後にアドバイスとして、みなさまのBCPをチェックされることをお勧めします。その際に有効なのは内閣府事業継続ガイドライン(平成25年8月改定)に別添されている「事業継続ガイドライン チェックリスト」です。かなり詳細で、その分多少時間がかかることもガイドライン自体を読解していないとチェックもできない、というやっかいな面もあります。この際一からBCPの知識を見直してみるつもりで読み込んでおくことも、一考に値するかなと余計な言葉を添えておきます。

多くの企業・団体に、レジリエンス認証に関心を持っていただき積極的に応募いただけますよう、願ってやみません。

## 2. 食のレジリエンスー 【第1回 連載のプレリュード】

株式会社寶示戸 代表取締役 寶示戸 嘉子  
yoshikohojito@gmail.com

### (1) 食への感謝を込めて

日本最大の食糧基地、我が愛する故郷、北海道で食のコラムを書くことになりました。

そう、美味しいと幸せを感じながら食事することは大好き。だから転勤を免れない立場になった10年前、北海道に残るために会社員生活をすっぱり辞めたと言っても、満更大げさでも嘘でもない。

欲するものをなぜ食べるのか？なぜ求めるのか？そこには難しい理由は皆無。単に、私が生き物だから。

食べることは、即ち、生きること。

この国に生まれてきたこと、この国で生きていくこと自体が、奇跡と偶然の重なりで、なんてありがたいことなのだろう！と、IT進展でリアルタイムに各国の状況を把握できる昨今は特に強く日々思う。

### (2) 心の豊かさと食

さて、プレリュードに入ろう。

1990年代、幾度となくロシアに渡航した。ちょうどペレストロイカの真っ只中。

モスクワやサントペテルブルクの都市部では『無言の市』というフリーマーケットが開催されていた。ただし、活気のあるフリーマーケットではない。

『ただひたすら家宝を手を黙って路上に立つ』フリマ。

外国人が外貨で、16世紀のアイコン、芸術品、金銀宝石を『無言の市』の店主から買う。

生きるために外貨が必要だ。

当時ルーブルは、ハイパーインフレとデノミで全くあてにならない。ルーブル紙幣貨幣不足で、街には『両替自動車』という移動両替銀行や闇両替がいたるところに存在した。

無言の市で、家宝を手放したその主は、外貨を得てルーブルに変えそして向かう先は、長い行列で人々が待っている食料品店。

私は、当時今よりロシア語ができたので、恐る恐るお店に入った。

ない…ない…、のだ。食べ物がほとんどない。

そしてワークシェアリングが徹底されていて商品購入までの道のりが長い。

無言の市が終わり、食糧調達した後、彼らは地下鉄駅にある花屋さんでお花を買う。

家宝を売ってパンと花を買って帰宅するのだ。

これは…。『食卓のシーン』のためのプロセス。

私は、わけもなく泣いた。

バブル期の日本。狂人走不狂人走の時代。なんでもありだった。ビルを建ててはすぐ壊してまた立派な建物が出来上がったり、そんな時代だった。しかし一方で、我が国日本には食卓のシーンのために家宝を売る心の豊かさはあるのだろうか？なんか寂しいな…そう考えると涙が出た。

涙目に映る路上ではトルコからの行商が野菜やメロンやスイカを売っている。りんごの移動販売車が停まっている。駅出入り口や歩道ではピロシキ屋さんがピロシキを揚げている。何肉か不明だがソーセージみたいなものも焼かれている。

トレーサビリティ、農薬 や添加物のポジティブリスト、賞味期限、消費期限…それは不在であった。

『皆で幸せに食べられること』が最も大事だった。

### (3) 食の備蓄は人類の英知の結晶

そんな時代の1993年6月。モスクワからノボシビルスクへ入った。

### 執筆者プロフィール

2月11日札幌生まれ。

1983年非鉄メーカー入社。

1988年 某商社金融物流部門 RM関連事業会社に入社。

2003年 北海道主管者。

2006年 初代北海道支店長。

2007年3月の退職。

2008年11月 株式会社寶示戸設立。代表取締役。現職。

ERM視点でのリスクファイナンス・リスクコントロールを柱とした純粹リスクに関するソリューション アドバイザリー業務、レジリエンス(BCP)推進に関するアドバイザリー業務を推進中。

ノボシビルスク100年記念祭へ招聘され、世界11カ国からのグループメンバーとともにノボシビルスクへ。

ここではもっと食糧がない…ない、のだ。

素敵なカフェに入った。変なロシア語を話す日本人の私が珍しかったらしく、店主が『秘蔵のコーヒーがある』と勧めるので、それをオーダーした。コーヒーソーサーにはレモンが一切れ添えられていた。

ん？コーヒーにレモン？どうしたら良いのだろう…。よほど貴重だったのだろう。他のものに比べてものすごく高かった。日本円にして40円程度だけだ。

では、そこで何を食べて滞在していたか？という問いへの回答、それが、私の食のレジリエンスのプレリュード。

ズバリ保存食！

乾燥と発酵、缶詰。実はこれは非常に秀逸な備蓄食糧である。

根菜の常温保存の知恵があれば鬼に金棒。

日本にもこの知恵と技術は何千年も続いている。乾燥納豆などは世界に誇るべき技術と文化だ。

今もお馴染みのメニューがたくさんあるけれど、意識しないとわからないかもしれない。

さて、話をロシア渡航経験での食の話題に戻そう。

ロシアで食べた家庭常備食は以下の通り。

トマト、キュウリ、キャベツ、などの酢漬け(ピクルスと違う、塩発酵)

パプリカ、ブロッコリーなどのグリルオイル漬け(オイルで嫌気)

乾燥丸ごとパプリカ(これに米やお肉を詰めてトマトで煮る)

常温保管のピーツ、玉ねぎ、ジャガイモ、人参

ハム、ソーセージ、カルパス(おそるべき数の種類)

ケフィア(ケフィアきのこのヨーグルト)その他発酵乳製品

チーズ(実はフランスの『クールドリオン』はロシア産)

バター(絶品)、紅茶(ロシアンティで有名)、ジャム(あらゆる森の恵が瓶の中に)

はちみつ(蜂の巣ごと)、コンポート近辺にある林檎や梨などの果物

ジュースのシロップみたいな果物の砂糖漬け)

乾燥穀類(主に麦類。ロシアは一週間に一度はお米を食べるので米。できた黒パンから夏の飲み物であるクバスという発酵飲料、黒ビールに似た低アルコールを作る)

…とここまでで、腐敗と発酵の違い、最重要なのは酵母菌類だということにお気付きの方がいらっしやと思う。

私は、空っぽの店舗のショーケースを尻目に、知人の家でダーチャの物々交換の恩恵である『食の知恵』に感謝した。ああ、なんて豊かなんだ！と、食材が出来上がるまでの情景を感じながら。

情景、それはダーチャでの夏の暮らし。

ダーチャという別荘を郊外に皆が持っている。

温暖な時期の休日や夏休みは、そこで農作業。サウナ付きの別荘。きらびやかではないが、農作業のための別宅。

自分の食べるジャガイモを作ったり、蜂蜜をとったり、山から実を摘んで大量ジャムを作ったり、そして物々交換し都市部の自宅へ持ち帰る。そして、当時、都市部の自宅のベランダには、トマトやピーマンが栽培されていた。

#### (4)元CIS諸国 北欧の旅路リスク感覚に脱帽！滑走路でのemergency response.

ノボシビルスク滞在が終わり、モスクワへ帰る途中でインシデントは起きた。

ノボシビルスクからモスクワへの空路、乗ってた飛行機はガソリン切れ途中で不時着した。サマラという場所。

水もない、食べ物もない、空港建物にいく許可も出ない。ガソリンはいつ来るかわからない。タラップもない。急降下の賜物か、翼には数メートルの氷柱がぶら下がっている。これで水に不自由ないのを確認、ホッとした。氷柱沿いにハシゴをかけて滑走路へ降りた。

どれくらいの時間が経過しただろう。待てど全く情報は入ってこない。あまりにもひもじいのと脱水症状になりそうなので、滑走路で11カ国のメンバーが手持ちの食糧を持ち寄り、野外パーティを開催することにした。

スウェーデン…長〜いカルパスみたいな柔らかめの干し肉製品と細いネギ(この組み合わせは、飢えてなくてもかなり美味しいはずだ。)

デンマーク…ものすごい硬い乾燥した塩気のあるカルパス(どこまで硬いんだ！というくらい。)

グルジア…りんご(全てのポケットにりんごが！拾ったと言った。水筒がわりとのこと。)  
イスラエル…干し肉、きゅうり、瓜みたいなもの(トラックの行商から調達。こちら水筒  
がわりだって！)  
スイス…ガムとミント系のタブレット、高性能なナイフ(ビクトリノックス？すごい良い  
ナイフだった。)  
ドイツ…硬いクッキー(日本でいう乾パン？)  
ロシア…カフェイン錠剤とウオッカ

ここまで全員ハードリカーは常備。水？と塩はとりあえず確保。

日本(私)…海苔と梅干しとカザフスタンの人からもらったビール  
韓国…クッキーと缶ビール  
アメリカ…なし

当時はナイフを持ち込めたので、滑走路で落みたい大きな大きい葉っぱをプレートにして食べ物を集め宴をした。

大きな深い、学びがあった。

りんご、瓜類は水筒がわり。

干し肉は常温携帯。

ネギは凍らなければ元気に空中で育つ、大丈夫。

梅干しはとつても喜ばれた。カフェインより強烈と褒められた。

スイス人は、海苔を食べて『海(ミネラル)を食べた』と言った。そういえばスイスに海はない。

この経験は私の食に対する価値観、私がリスクマネジメント手法の基礎に大きな影響を与えた。

#### (5)食のレジリエンシー、即ち、心を束ねる絆がボトルネック

あれから25年以上経た今、その当時の気づきを大事に、このプレリュードを書き上げよう。

人間は地球上の食物連鎖の頂点に君臨したと思いついてしまったのだろうか。

苦難と悲劇を克服し文明を築いてきたことの自負も麻痺し、今の私の戦後世代は特に、どこかから与えられるもの、と、全てが当たり前になってしまっているような気がしてならない。

一人一人が、自分を周りを自己責任で守ること、必要なものを能動的に創造していくことが、さして身に差し迫っていない時代である…という錯覚に陥らないことを切に願う。

何もかもが、決して無条件では与えられないのだ。

先人がしてきたように、21世紀の我々も継続して、必要なもの、大事にしなければならぬものを知り、守り、知恵を絞り、新たに創らなければ。

地球に住む動物であること、自然の一部であること、そしてその自然から恩恵を受けて生きていること、それらの学びと気づきは仕事の現場では日々実感できる。でも、首都や政令都市の中心部にどっぷりいると、それはそれで、当たり前のこととして、恩恵にどっぷり甘えるのも、正直なところ生粋の街っ子の私には実は心地よい。

でもそんな時、もう一人の私が北海道弁で呟く。『最も大事なことを見失いそうになってないかい？』

食べ物は天から降ってこない。

誰かが育て、誰かが加工し、誰かが運び…私の口に入り身体を造る。

その『誰か』が、食のレジリエンシーのボトルネック資源『ヒト』。

災害時には食の問題は避けられない。水も然り。

天から降ってこない。人為的な強い力が働かなければ人々の手には渡らない。

それも誰かが支援を決意し、誰かが被災地向けへ食糧供給を決行し、誰かがヒト・モノ・カネ・ジョウホウに投資しなければ実現しない。

その『誰かと誰か』の心を束ねる『絆』がなければ、我が国の食のレジリエンシーは成り立たないだろう。

日本の食を語る時に、企業、組織、グループ それらの間でもしくは内部で、『競争社会・勝ち組負け組』というキーワードは必要なのだろうか？と最近ますます強いつつも思う。

人間は動物であるからには、食べなければ生きていけない。生きていけなければ、人はいなくなり、競争も勝ち負けもなくなる。そんな極めて単純で簡単なことなのに、なんとなく複雑になっているように思えるのは私の穿った考えなのだろうか？そのことは、この10年来、私の心に引っかかったままなのだ。かといって、回答を求めているのでもない。単に、コラム連載前のプレリュードを執筆するにあたり、襟を正して、食のレジリエンシーについて、じっくり考える時間に見てみた。



# レジリエンス協会からのお知らせ

## (1)次回定例会のお知らせ

次回定例会は、2017年9月7日(木)13:10から(12:40受付開始) 千代田区立日比谷図書文化館小ホールで開催を予定しております。定例会への参加の詳細につきましては、当協会ホームページ(URL <https://resiliencej.wordpress.com/nextmeeting/meeting/>)をご参照ください。どうぞお誘い合わせの上ご参加ください。

定員：50名

会費：会員無料、非会員 3,000円(会員紹介の場合 1,000円)

### ■定例会アジェンダ(予定)

12:40 ～ 受付開始 ～

13:10-13:50 「都市環境と危機管理 - 都市の高温化リスク」  
増田幸弘、芝浦工業大学 准教授

13:50-14:30 「新たな価値を生む『攻めの防災』に向けた連携拠点の構築を目指して - 気象災害軽減コンソーシアムの活動紹介」  
中村一樹、防災科学技術研究所

14:30-14:50 ～ 休憩 ～

14:50-15:30 「背後地のリスクを考慮した防潮堤高さの検討」  
福谷 陽、関東学院大学 准教授

15:30-16:10 「一歩踏み込んだ企業における災害支援～セコム災害支援プロジェクトの試みについて～」  
後藤博・小松原康弘、セコム株式会社

16:10-16:30 「ヒューマンレジリエンスについて」  
深谷純子、株式会社深谷レジリエンス研究所

16:30 ～ 閉会 ～

\* プログラムは変更になる場合がございます。

レジリエンス協会非会員の方は、当日会費(3000円)をお支払ください。領収書を発行いたします。なお、会員の紹介者は1000円で参加可能です。備考欄に〇〇の紹介と記入ください。

## (2)公開研究会のお知らせ

BCMS研究会主催の公開研究会が、2017年9月15日(金)13:30から日比谷図書文化館、4階セミナールームAで行われる予定です。申し込み方法については、当協会会員にお問い合わせください。

参加者：レジリエンス協会会員及び会員の紹介者

定員：20名

会費：無料

### ■アジェンダ(予定)

13:30-15:00 「改正個人情報保護法について」

田中弘明(SCSK株式会社)、永橋洋典(富士火災海上保険株式会社)

15:00-15:20 ～休憩～

15:20-16:20 「熊本地震や常総市の水害などを経験した中小企業のBCPとリスク  
ファイナンスの実態と課題」

高橋孝一(SOMPOリスクアマネジメント株式会社)

## 編集後記

本号より、「食のレジリエンス」と題した連載コラムをご寄稿いただけることになりました。私も食べることは大好きで、お腹が空くと、とたんにしょんぼりしてしまいます。そこで、改めて自宅のストックをのぞき込んでみました。事件が起こって流通やインフラが止まると…どうしましょう、毎日がしょんぼり…絶対にかんげれない自信があります。食のレジリエンスは、まさに私自身の問題でもあると、真剣に我が家の緊急時食料対応計画を検討した次第です。(宮田)

## レジリエンス協会会報 レジリエンス・ビュー 第19号

発行：一般社団法人レジリエンス協会

「レジリエンス・ビュー」編集：広報委員 菊池謙三 新藤淳 宮田桜子

お問い合わせ先：info@resilience-japan.org

レジリエンス協会ホームページ <http://www.resilience-japan.org/>

本レポートの無断転載は禁止です。転載・引用される場合は、「出典：レジリエンス協会会報レジリエンス・ビュー第〇号」と明記して下さい。