

# SDGsレポート 2021年度

食を通じて、未来を創る





## トップメッセージ

# ひかり味噌サステナビリティ 2021年度実績報告

代表取締役社長兼SDGs推進委員長 林 善博

(写真) 2021年8月アファンの森を再訪。C.W.ニコルさんの慰霊碑に腰掛けて。  
ニコルさんが残された銘は「どうか、ひとときここに腰をおろし、森と風に耳をかたむけてほしい。  
なにもものにもとらわれず、心を開いていればきっと囁きが聞こえるだろう…よく来てくれたと。」

皆様、お待たせ致しました。本年9月に2021年度を締めくくりました上で、SDGsについての取り組み結果および今後の対処方針についての報告をここにお届け致します。

早、2年にわたり、私達は新型コロナに苛まれ、個人の生活から企業活動に至るすべてのことが人類未経験、未曾有規模の新型コロナウイルス感染に苦しめられ、翻弄され続けました。ようやく最近になって新型コロナから脱出できそうな出口が見えはじめました。しかし、今度は、世界規模での資源相場と商品相場の上昇、物流の混乱、人手不足問題などが瞬間に顕在化し、私達の企業活動は再び乱気流のなかに投げ出された思いです。

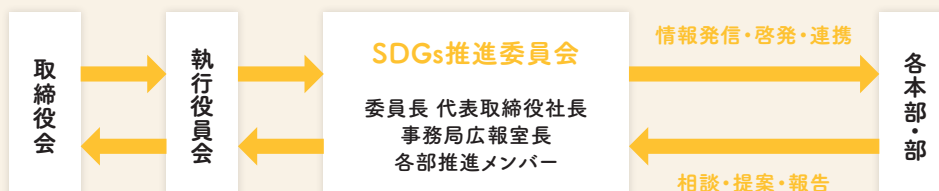
斯様な情勢下、私達は、あらゆる経営資源の有限性を従来以上に意識せざる得ないと痛感する一方で、熱意それは経営レベルでのコミットメントおよび経営の全階層全員での創意工夫により企業価値は向上する、そして、お客様からより多くのご好意をいただける、との考え方を抱くに至りました。

風光明媚、山紫水明な長野県に立地して味噌醸造を営むことから、SDGsの目標には重点的に環境関連、資源関連の項目を多く設定しています。と同時に、2021年度中において「ESG経営に関する基本方針」も制定し、当初制定SDGs計画と併行して私達をとりまく多くのステークホルダーへの説明責任を明確化、強化しています。ひかり味噌ESG経営においては、とりわけ環境対策を重視し、2022年度以降の推進体制の変更と強化を図るとともに、環境対策設備投資を単年度から中長期スパンの経営に組み込むべく予算化に着手しました。弊社においては、ESG経営は、SDGs行動計画に包含される位置づけであります。

弊社2021年度SDGs実績においては、前進した成果もある反面、目標を達成できずに終わってしまった計画もあります。新型コロナ対策の影響を受けての、不規則な生産活動、不安定な物流に起因して、多くの緊急不可避対処が発生しました。このように、食料資源・生産原料の仕入れがやや不安定になり、それが生産効率の悪化を招き、世界規模での物流混乱により、お客様への安定的な商品供給に支障を来してしまったことは反省材料であります。

このような反省とウィズコロナ・ポストコロナにおける長期にわたると予想される不安定から、経営のあらゆる側面における持続可能性を意識した施策と、より強靱なバリューチェーンの再構築との両輪運転が今後歩むべき基本方針であります。幸いにも、健康に貢献する滋養深い発酵食品である味噌を核とする事業展開の将来は、決して容易ではないものの、明るく、あまねく皆様からご支持ご支援いただけるものと確信しております。つきましては、読者の皆様からの忌憚なきご意見ご指導を賜り、真摯に学ばせていただきたいと存じます。

## SDGs推進体制



# SDGsへの取り組み

当社は、2019年10月からSDGsへの取り組みをスタートしました。私たちのミッション「おいしさと健康を徹底追及した食の提供に努め、人々の楽しく豊かな食生活に貢献すること」を未来にわたって実現し続けるため、企業の成長とそれに伴う環境対策、社会貢献活動をSDGsに沿って体系化し、SDGsが掲げる社会課題解決に取り組んでいきます。

## 2021年度の進捗報告と2022年度の活動予定

NO	課題	長期的な成果目標	期日
1	ダイバーシティ採用と女性活躍の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>女性管理職比率30%</li> <li>女性営業職比率50%</li> </ul>	2025年3月
2	人財 人財育成による事業貢献度の向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>社員離職率8%以内</li> </ul>	2025年3月
3	働く人の健康と人権に配慮した組織運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>有給休暇取得率65%</li> <li>社員離職率8%以内</li> </ul>	2025年3月
4	調達 生産 持続可能なサプライチェーンの構築	—	2030年
5	生産 食の安心安全の継続的な確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全認証審査対応の継続、維持</li> </ul>	2030年
6	環境 生産 CO <sub>2</sub> 削減と省エネルギー化の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー原単位年1%削減の積み重ねとして推進し、10%削減(2019年比)</li> </ul>	2030年
7	廃棄物の削減と再資源化	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物処理量20%削減(生産重量比、2020年比) (仕込み量に対する廃棄の割合) *10%の目標を達成したため、20%に修正</li> </ul>	2030年
8	環境 適正な排水処理による環境保全	<ul style="list-style-type: none"> <li>脱汚泥量(有機性残渣)20%削減 (生産重量比、2020年比) *10%の目標を達成したため、20%に修正</li> </ul>	2030年
9	工場近隣の継続的な環境保全	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境マネジメントシステム監査への対応</li> </ul>	2030年
10	環境 社会 環境情報の開示によるコミュニケーションの推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>SDGsレポートの発行、HPの更新などによる情報発信と開示</li> </ul>	2030年
11	物流 物流エネルギーの削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>物流効率10%改善(2019年比)</li> </ul>	2030年
12	フードウェイストの削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品廃棄量削減80%(2019年比) *70%の目標を達成したため、80%に修正</li> </ul>	2030年
13	開発 マーケティング 環境 パッケージの環境配慮と省資源化、持続性の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>自社ブランドで石油由来の原材料の使用を軽減したパッケージの商品100%</li> <li>自社ブランドで持続可能なFSC認証の資材利用100%</li> <li>自社ブランドの即席みそ汁およびスープ新商品(リニューアルを含む)で、輸送用梱包資材の削減、輸送時の省エネルギー化に寄与する商品100%</li> </ul>	2030年
14	開発 継続的な食品ロス削減につながる商品設計の模索	<ul style="list-style-type: none"> <li>自社ブランドの即席みそ汁およびスープの新製品(リニューアルを含む)の賞味期限を平均で20%延長(2018年比)</li> </ul>	2025年
15	開発 マーケティング 広報 食のバリアフリーを意識した商品とサービスの提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>各カテゴリでベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー・ハラール対応商品を拡充</li> <li>クリーンラベル商品の拡充(原材料10品目以下の加工品)</li> </ul>	2025年
16	開発 営業 マーケティング 広報 健康的な食生活への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>各カテゴリで減塩対応商品を拡充</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数2倍(2019年比)</li> </ul>	2025年
17	開発 営業 マーケティング 環境 広報 環境保全に配慮した安心安全な商品の開発	<ul style="list-style-type: none"> <li>オーガニック味噌生産量 5,000t</li> <li>GINZA 鼓 KUKI 有機レストラン認証(2022年)</li> </ul>	2030年
18	社会 地域コミュニティの活性化	—	2030年
19	食育活動を通じた味噌喫食機会の創出	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育活動、フードバンクを通じた味噌喫食シーンの創出10万食</li> </ul>	2030年

**【2021年度の主な成果】** 環境対策では、廃棄物処理量を16.4%削減、脱水汚泥量を14.2%削減し、製品廃棄量は78%削減を達成することができました。また2021年度に発売した自社ブランド商品において、賞味期限を平均23%延長しました。これらの取り組みにより廃棄物削減に対し大きな成果を残すことができました。人財の課題である女性管理職比率は、目標の30%を達成しました。

**【2022年度の主な活動】** 商品開発では、環境負荷低減商品としてリサイクルしやすいモノマテリアルパッケージ商品とサステナブルなオーガニック商品を、食のバリアフリーの実現としてシンプルな原材料を使用したクリーンラベル商品と減塩商品を推進します。省エネルギー化の推進として、自然エネルギー、CO<sub>2</sub>フリー電力の活用に努めます。

2021年度の活動と進捗	2022年度の活動と目標	関連するSDGsの課題
<ul style="list-style-type: none"> <li>女性管理職比率 30% (達成)</li> <li>女性営業職比率 29.7% ※集計方法変更あり</li> <li>リモートワークの推進、フレックスタイム制の活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>女性管理職比率 30%を維持</li> <li>リモートワーク、フレックスタイム制の活用推進</li> <li>育休からの復職後のキャリア支援</li> <li>男性の育休取得への啓発活動の実施</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>社員離職率 10% (2020年10月~2021年9月)</li> <li>eラーニングの提供 (メンバークラス、管理職向け)</li> <li>オンライン英会話の受講料補助</li> <li>企業理念浸透活動による人材のバリューアップ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>社員離職率 8%</li> <li>eラーニングの提供 (メンバークラス、管理職向け)</li> <li>オンライン英会話の受講料補助</li> <li>味噌や発酵食品への知識をさらに深める教育の実施</li> <li>企業理念浸透による人材のバリューアップ活動を継続、深化</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>有給取得率 51% (2020年4月~2021年3月)</li> <li>健康経営優良法人 (中小企業部門) 認定取得 (2021年2月)</li> <li>産業医による新入社員向けメンタルヘルス研修実施 (2021年6月)</li> <li>弁護士へのハラスメント相談窓口の運用</li> <li>産業医によるメンタルヘルス相談窓口の運用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>有給取得率 60%</li> <li>健康経営優良法人の認定継続</li> <li>産業医によるメンタルヘルス研修の継続</li> <li>メンタル不調による退職者の復職プログラムの整備</li> <li>ワーケーション導入による休暇の取得促進</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>包装資材、原材料の新規調達先6社のうち、2社について工場監査を実施し管理状況を確認</li> <li>2020年3月以降は、新型コロナウイルス感染防止により監査を自粛規格書および工場調査書類、食品安全認証取得状況にて確認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>委託先の工場監査を実施</li> <li>クレーム削減重点取り組み工場 3社</li> <li>米国輸出製品製造工場 10社</li> <li>新規調達先の安全性確認</li> <li>現地監査又は書類確認、リモート監査を状況により実施 (通年)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>FSSC22000認証への移行対応</li> <li>2020年10月 第一段階審査、11月 第二段階審査</li> <li>重大な不適合1件、軽微な不適合3件については正処置報告提出</li> <li>2020年12月 認証登録完了</li> <li>第一回維持審査およびVer5.1への対応</li> <li>2021年7月本社機能審査、8月工場非通知審査</li> <li>軽微な不適合3件については正処置報告提出</li> <li>内部監査員を新たに17名登録 (次年度の内部監査員は計43名)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FSSC22000認証維持審査対応</li> <li>FSMS内部監査実施 (年3回)</li> <li>FSMS内部監査員補教育 (通年)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー原単位 0.56%削減 (2020年比)</li> <li>高効率機器の導入</li> <li>エネルギーロス (漏れ) の継続的改善取り組み</li> <li>アフアの森オフィシャルスポンサー締結</li> <li>森の恵みを使った限定メニューをレストランGINZA 鼓 KUKIにて提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー原単位 1%削減</li> <li>高効率機器の導入</li> <li>エネルギーロス (漏れ) の継続的改善取り組み</li> <li>自然エネルギーの有効活用</li> <li>CO<sub>2</sub>フリー電力の活用</li> <li>アフアの森オフィシャルスポンサー活動を継続</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物処理量削減率 16.4% (2020年比)</li> <li>飼料化へ運用を継続推進 302t (有機性廃棄物)</li> <li>脱水汚泥を再発酵処理したメタンガスを再エネルギー化推進</li> <li>排水流入負荷の削減取り組み継続推進</li> <li>処理水内の微生物活性化推進</li> <li>袋物切り替え味噌発生抑制施策</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>長期目標の見直し・廃棄物処理量20%削減 (2020年生産原単位比)</li> <li>有機性廃棄物を飼料として継続推進 (増量)</li> <li>廃棄味噌、脱水汚泥を肥料として処理推進</li> <li>脱水汚泥を再発酵処理したメタンガスを再エネルギー化推進</li> <li>廃棄物の分別化による削減</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>脱水汚泥量 14.2%削減 (残渣) (2020年比)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>長期目標の見直し・脱水汚泥量20%削減 (2020年生産原単位比)</li> <li>脱水汚泥量の年1%削減 (残渣)</li> <li>新排水処理場の早期安定稼働</li> <li>工場周辺の環境測定実施 (年2回)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>3月 内部監査実施</li> <li>4月 外部監査実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境マネジメントシステム監査への対応</li> <li>内部監査の実施</li> <li>外部監査対応</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>3月 SDGsレポートを発行、HPに掲載</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2021年中 SDGsレポートを発行、HPに掲載</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>主要取引先にEDI化の打診と実現</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>受注の業務効率向上</li> <li>主要取引先のEDI推進</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>製品廃棄量 18t (2019年比 -78%)</li> <li>賞味期限を年月日表示に変更、在庫管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品廃棄量削減 (2021年比 -50%)</li> <li>在庫管理の徹底と需要集約の向上</li> </ul>	
<p>自社ブランド新製品10品目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>石油由来包材の使用軽減製品: 4品目</li> <li>FSC認証ダンボール採用製品: 10品目</li> <li>木質原料使用量軽減製品: 1品目</li> <li>カップ、フタをリサイクルPETに切り替え実施 (PB味噌3品)</li> <li>ダンボールサイズ縮小、輸送効率改善 (5品、PB1品)</li> <li>調味味噌フィルムの薄肉化 (2品で先行切り替え)</li> <li>既存品、PB等でのFSC認証ダンボール採用 (味噌・加工食品等44品、PB・その他 (輸出入)・留型33品)</li> <li>ダンボール資材形式変更による削減 (500gカップライン)</li> <li>業務用ライン自動化によるビニール使用量削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>国内向け新製品において、FSC認証ダンボール採用率100%</li> <li>海外向け自社ブランド、PB新製品において、FSC認証ダンボール採用率80%</li> <li>モノマテリアルパッケージを2品以上採用</li> <li>環境負荷評価チェックリスト総合評価平均2.0以下</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限日数を平均で23%延長 (2018年比)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調味配合を新たな配合で立ち上げた新製品において、賞味期限日数を平均で20%延長 (2018年比)</li> <li>加工製品の賞味期限および半製品使用期限の延長・是正の検証に着手</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー 国内1品、輸出用7品</li> <li>原材料10品以内のクリーンラベル商品の発売 国内5品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新製品開発依頼を受け、ベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー・ハラール対応製品の設計に対応</li> <li>クリーンラベル商品の発売 4品</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>減塩商品4品を発売</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 57%増 (2019年比)</li> <li>ひかり味噌アンバサダープログラムを始動し初年度856名が登録</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新製品開発依頼を受け、塩分を低減した製品の設計に対応</li> <li>減塩商品の発売 1品</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 70%増 (2019年比)</li> <li>ひかり味噌アンバサダー登録数1,000名増</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>オーガニック味噌生産量 2,330t (2020年比110%)</li> <li>オーガニック味噌商品の発売 2品 (PB1品、輸出入1品)</li> <li>オーガニック商品の新規配荷店舗数1,000店舗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>オーガニック味噌生産量 2,598t (2021年比111%)</li> <li>オーガニック味噌生産量目標達成に向けたロードマップの作成</li> <li>新製品開発依頼を受け、オーガニック商品の設計に対応</li> <li>GINZA 鼓 KUKI 有機レストラン認証</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>10月: 飯島中学校2年生職場体験学習の実施</li> <li>12月: 特別味噌販売の実施</li> <li>7月: 特別味噌販売の実施</li> <li>7月: 飯島中学校2年生職場体験学習の実施</li> <li>9月: 飯島小学校、七久保小学校の食育授業をオンラインで実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>特別味噌販売を地元施設と協業し開催</li> <li>郷土愛プロジェクト「キャリアフェス」に出展</li> <li>飯島中学校2年生職場体験学習の実施</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>食育授業をオンラインで実施</li> <li>セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈 13,316ps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育授業の開催</li> <li>セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈</li> </ul>	

## SDGs 活動トピックス

### オーガニック味噌が拡大

SDGsの重点課題として、2030年オーガニック味噌の生産量5,000tを目標に掲げて取り組んでいます。オーガニックは、農薬や化学肥料に極力頼らない生産方法です。これにより、土壌や河川が守られ、育てる人、食す人、畑に棲む動植物、すべての生態系の健全性につながります。また、地域の気候風土を尊重しながら生産するオーガニックは、その土地の食文化を維持し、モノカルチャー経済に起因する貧困リスクの低減にもつながるのです。年々オーガニックへの関心が高まるにつれ、当社オーガニック商品の取り扱い店舗数も拡大しています。今期は、新たに1,000店舗に採用いただきました。オーガニック味噌全体の生産量は、前年比110%伸長しました。



### クリーンラベル商品を開発

食のバリアフリーを意識し、あらゆる人々の豊かな食生活へ寄与できる商品とサービスの開発に努めています。今期は、ベジタリアンやグルテンフリーをテーマとする商品を国内用1品、輸出用7品開発。減塩に対応した商品を4品開発しました。また、新たな取り組みとして、余計な添加物を使わずにシンプルな原材料を使用したクリーンラベル商品を5品開発しました。

商品を開発するばかりにとどまらず、味噌を美味しく、健やかに楽しむいただけるよう、社外広報誌「MISOJI」、HP、SNSで味噌レシピの積極的な発信を行っています。今期始動したひかり味噌アンバサダープログラムでは、ファンへのより詳細な情報提供と継続的なコミュニケーション活動を図っていきます。



クリーンラベル商品の「味噌屋のまかないみそ汁」「味噌屋のマスターブレンド」

### オンライン食育授業の開催

毎年、味噌の魅力の発信と味噌喫食機会創出のために、子どもたちに向けた食育授業を開催しています。今期は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、オンラインでの実施となりました。飯島グリーン工場近くの飯島町立飯島小学校と飯島町立七久保小学校の2年生を対象とした初の2校同時授業となり、地域コミュニケーションの活性化も図ることができました。子どもたちからは、「味噌汁をいっぱい食べたい」「自分で味噌をつくりたい」「味噌は美味しくて、健康に良い」などの感想をいただきました。この活動を継続し、SDGsの課題「3.すべての人に健康と福祉を」「4.質の高い教育をみんなに」の実現に貢献していきます。



### 内部監査員を強化

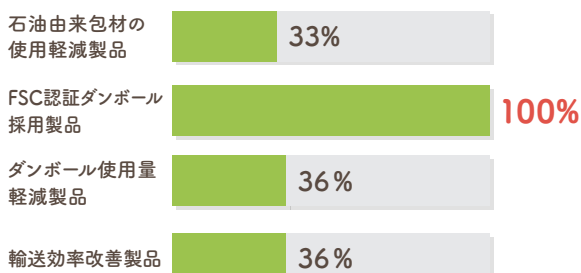
味噌を国内外で販売するにあたり、国際基準による食の安心安全の継続的な確保を課題に掲げ、FSSC22000食品安全マネジメントシステムを運用しています。内部監査については品質保証部門長が、品質保証や工場の生産に関わる社員にFSSC22000要求事項についての専門教育を施し、内部監査員に登録した上で実施しています。今期は、当社の食品安全に対する取り組みについて全社的に理解を深めることを目的とし、品質保証や工場の生産に関わる社員だけでなく、全社から候補者を募り、内部監査員の教育を行いました。今期は営業部門も含め17名の内部監査員を新たに登録しました。来期は新規登録者を含めた43名の内部監査員を中心に、食品安全マネジメントシステムの改善に取り組み、全社で食の安心安全に努めてまいります。

### 環境配慮型製品の開発

#### 環境配慮型製品の割合

(2019年度から開発した自社ブランド品)

目標 2030年 100%



### FSC認証のオリジナルダンボール、化粧箱を使用

EC商品



#### ダンボール使用量削減

味噌少量カップライン



ラップラウンド形式にし面積を縮小  
中仕切りを4枚から  
2枚に削減

#### 賞味期限の延長

味噌3品、加工品6品



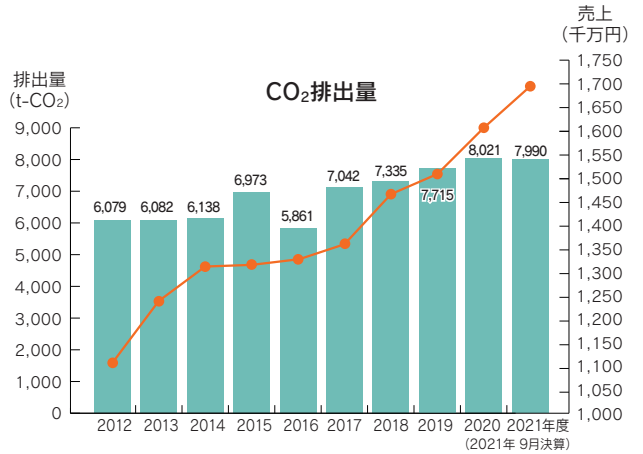
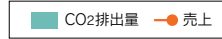
平均23%延長  
(2018年度比)



## CO<sub>2</sub>排出の削減と省エネルギー化の推進

CO<sub>2</sub>排出量1%削減、使用エネルギー1%削減の目標に対し、今期はCO<sub>2</sub>排出量0.56%削減、使用エネルギーは、電力1.11%減、LNG5.96%増、LPG0.23%増の結果となりました。

LNGの使用エネルギーの増加については、1月～4月にかけて設備起因によるバイオガス発生量が減少し、バイオガスボイラーの稼働が減少しました。これを補うためにLNGを使用し、排水処理場の原水加温用の蒸気の供給を行うなどが増加した主な要因となります。

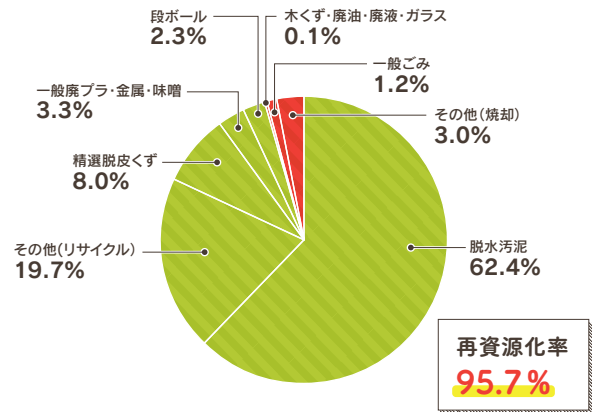


## 廃棄物削減と再資源化

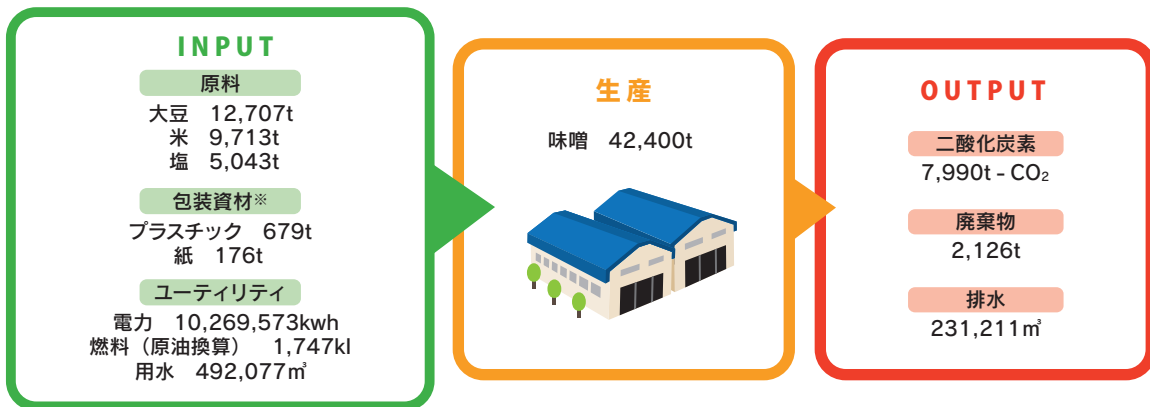
飯島グリーン工場全体で、廃棄物処理量1%削減の目標に対し、16.4%削減の結果となりました。

昨年度からの取り組みとなる、廃棄味噌の飼料化の資源回収のさらなる推進と包装機の味噌切り替え方法の改善により、減少に至っております。

再資源化率は95%以上の目標に対し、95.7%を達成しました。脱水汚泥の一部は、再発酵処理しメタンガスを生成し、バイオマス発電機の燃料として燃やし発電を行います。さらに、ボイラーの燃料としても使用し、生み出した蒸気を排水処理場内にて活用しています。



## 飯島グリーン工場の味噌生産量と環境影響(マテリアルフロー)2021年度実績



※ 排出見込量

## 環境管理責任者より

今期の取り組み成果としまして、脱水汚泥量の減少の成果を生み出すことができました。設備投資をさらに生かす取り組み・製造工程での排水負荷の減少への取り組み・微生物の活性促進によるものからとなります。

来期から、環境対策について一層の強化を図るべく、環境管理責任者は工場内部組織から独立した組織となります。また2022年1月には新工場が竣工する節目の年ともなります。品質・環境理念に掲げております、『この豊かな自然を次世代へ引き継げるよう、原料と資源を有効に活用し地球環境と調和の取れた企業活動』をワンチームとして推進致します。また自ら考え行動することから、新たな成果を生み出すことにも挑戦致します。



環境管理責任者 熊谷敏行

# 里山再生事業を支援

自然の恵みを原料とした味噌のメーカーとして、長野県黒姫高原に位置するアフアンの森の里山再生事業の支援を開始しました。

アフアンの森は、作家であり環境保護活動家のC・W・ニコル氏が、日本本来の美しい自然環境を取り戻したいという思いから荒れ果てていた森を自ら購入し、1986年より再生活動をはじめた森です。50年以上も前、C・W・ニコル氏が初めて来日したころの日本には美しい自然と、自然と共に生きる人々の暮らしがありました。里地里山の自然の恵みを慈しみ、燃料や食料は賢く利用する。その暮らしぶりは、里山の生物多様性をも高めていました。しかしながら、高度経済成長と共に日本の素晴らしい自然が失われていったのです。C・W・ニコル・アフアンの森財団の活動により、35年経った今、アフアンの森は生態系が甦りつつあり、様々な動植物が森に還りました。

当社は、ブランドコンセプトに「自然の恵み、いただきます。」を掲げています。自然と共生し、そしてその恵みを糧にするという考えは、日本の伝統的な循環型社会文化である里山と一致するものです。

2021年度は、アフアンの森で採れた春の恵み「ふきのとう」を使い、当社が営む日本料理レストランGINZA 鼓 KUKIにて限定メニューを提供しました。森の恵みを仕入れ、料理として提供することで、森の再生事業と森が自らの力で生きつづけることへの手助けに。そして、お客様には料理を通じて里山の素晴らしさにご興味をお持ちいただければと思います。

SDGs推進委員会事務局  
広報室 阿部あゆみ



森のふきのとうを使ったGINZA 鼓 KUKI 限定メニュー



秋の森。様々な彩りの紅葉が包み込む



地元の方とふきみそづくりイベントを開催



初春の森。ふきのとうがあちこちから顔を出す



野生のきのこや木の実が実る秋

## ■会社概要

社名 ひかり味噌株式会社  
 創業 1936年(昭和11年)  
 設立 1951年(昭和26年)2月8日  
 本社 〒393-0041  
 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1  
 TEL: 0266-27-8848  
 FAX: 0266-27-7791

代表者 代表取締役社長 林善博  
 資本金 1億円  
 売上高 169億7800万円(2021年9月決算)  
 従業員数 303名(2021年9月現在/グループ合計)  
 事業所 飯島グリーン工場、東京オフィス、他4営業所  
 事業内容 味噌、即席みそ汁および加工食品の製造販売

## ■編集方針

本報告書は、お客様、お取引先様、従業員など、ひかり味噌を支えてくださるステークホルダーの皆様と、より深いコミュニケーションを図ることを目的として発行しています。当社の環境に対する姿勢をさらにご理解いただくために、2021年度に取り組んだ環境保全活動内容を掲載致しました。なお、本報告書の作成に際して、環境省「環境報告ガイドライン(2018年版)」を参考にしています。

◆報告対象期間 2021年度(2020年10月~2021年9月)  
 ◆発行年月日 2021年11月

