

# SDGsレポート 2022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 混迷深める社会経済下において サステナビリティ経営の方向性とは

代表取締役兼SDGs推進委員長 林 善博

ひかり味噌ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます」/「Nature's Best, from Our Family to Yours, Hikari Miso」を生み出すきっかけになったアファンの森。アファンの森は、里山再生運動黎明の頃からの歴史です。生みの親C.W. ニコルさんが愛したMother Treeに寄り添う。

## 混迷深める社会経済

皆様、お待たせしました。本年9月に2022事業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及び今後の対処方針について報告申し上げます。  
まずは、外部環境について申し上げます。コロナ禍の社会経済混乱からようやく脱却期を迎えるにつれて、資源・燃料の高騰、国際物流の混乱とコスト急上昇、穀物相場高騰と数々の食料資源有限性の顕在化に見舞われましたことは皆様ご承知のことと存じます。私達も例外なく、サプライチェーンの維持のために大きな試練を迎えました。このような困難な状況であっても、商品供給責任と品質維持向上には何ら悪影響を及ぼさぬよう最大限の努力を払いました結果、幾多の例外費用発生を受け入れ、当期業績への影響を招いたことは事実です。

## 主たる成果と課題

多様性の時代を背景にダイバーシティの推進には継続的な成果を上げ、持続可能なサプライチェーン構築においては海外調達先の増加を図り量と質を意識しての安定供給に努め、新製品では環境配慮型商品と有機認証商品を多数新発売するなどの成果を上げました。  
一方、淡色系味噌の生産増加と輸入原料の不安定に対処して製品品質を維持するための不良ロット排除と品質管理強化を徹底した結果、廃棄物の増加と排水処理過程における脱汚泥量の増加を招いたことは不本意とするところであります。

## 味噌生産工場の刷新

また当年2月には、飯島グリーン工場の隣接地にかねてより準備を進めていました味噌生産設備増強が実現し、第7次中期経営計画完了の2026年度に向けて生産量を従来比1.5倍とする計画の第一歩を歩みだしました。また、当年7月には、省エネと省力を極めて3,000tの貯蔵能力を有する味噌熟成庫を完成させました。今後の味噌生産量拡大はエネルギーと排水処理負荷の絶対数値の増加を招くこととなりますが、生産技術と処理技術の革新を継続し、生産性向上とロス率削減を追求した、究極の合理化工場を実現する所存です。

## 2023年に向けて対処すべきこと

当社独自のSDGs推進がスタートして3年が経過して理解と実践を深めた結果、また、消費者ニーズへの理解を深めた上で、そしてステークホルダーの皆様のご意見を真摯に受けとめて、重点課題とするテーマは一定の絞り込みができてつあります。それらは下記であります。

特に広く社会から求められている共通課題：

- ① CO<sub>2</sub>削減
- ② プラスチック削減
- ③ フードロス削減

当社独自の強化課題：

- ① 環境配慮型商品として有機味噌の供給量拡大
- ② 排水処理管理の向上
- ③ ダイバーシティ推進
- ④ 地域コミュニティ強化推進 - 里山再生への参画

私達は、自然の恵みを余すことなく使い、発酵という自然の営みを工夫し、お客様に滋養深い食品としての味噌を核とした、サステナブルな食品製造販売事業に徹する所存であります。読者の皆様におかれましては、引き続き忌憚なきご意見とご指導を賜り、真摯に学ばせていただきたいと存じます。

## SDGs推進体制

2023年度からは下記の体制でSDGs活動を推進します。



# 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	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	環境 生産 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、2019年比) (仕込み量に対する廃棄の割合)</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>脱水汚泥量(有機性残渣)20%削減 (生産重量比、2019年比)</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)</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



**【2022年度の主な成果】** 環境配慮型の最新鋭設備や新熟成庫を稼働させることにより、CO2排出量は昨年比3.11%削減することができました。

女性活躍の推進目標である、女性管理職比率は30%の目標値に対して31%と維持できました。

食品ロス軽減を考慮した商品設計を推進し、即席みそ汁5品の賞味期限日数を平均で50%延長し長期的な成果目標を達成しました。

食のバリアフリーを意識した商品は10品発売しました。

**【2023年度の主な活動】** 有機性廃棄物を土壌改良剤として活用する独自の循環モデルを正式運用開始し、地域農業の発展にも寄与してまいります。

パッケージの環境配慮と省資源化、持続性の確保のためには、再生プラスチック容器の採用を模索する等、脱プラスチックの取り組みを推進します。

2030年までにオーガニック味噌生産量5000tという長期目標に対して、前年度まで順調だった進捗が前年比94%に留まりました。進捗率改善のため、海外市場における販路拡大等の施策を加速させます。

2022年度の活動と進捗	2023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 31% (達成)</li> <li>女性営業職比率 28%</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%以上の維持</li> <li>女性営業職比率 30%</li> <li>・リモートワーク、フレックスタイム制の活用継続と利用促進</li> <li>・産休、育休、介護休業などの制度の社内周知、利用しやすい風土づくり</li> <li>課題解決のための新たな長期的成果目標を再設定</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>社員離職率 12.1% (2021年10月～2022年9月)</li> <li>・eラーニングの提供</li> <li>・オンライン英会話の受講料補助</li> <li>・Value向上委員会による社員の企業理念浸透活動実施</li> <li>・「味噌のフレーバーホイール」全社配布および合同官能の実施による専門性の向上</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>社員離職率 8%以下</li> <li>・eラーニングの提供継続</li> <li>・オンライン英会話の受講料補助の継続</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> <li>・資格取得制度の見直しにより、社員の専門性向上をサポート</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>有給休暇取得率 51% (2021年4月～2022年3月)</li> <li>社員離職率 12.1% (2021年10月～2022年9月)</li> <li>・リフレッシュ補助金活用率 61% (2021年1月～2021年12月)</li> <li>・健康経営優良法人 (中小企業部門) 認定取得 (2022年2月)</li> <li>・コンプライアンス教育の強化 (研修、コンプライアンスだよりの配信)</li> <li>・定年後の再雇用の条件査定における制度見直し</li> <li>・労災件数7件発生を受け、リスクアセスメントにより安全体制の確立をはかる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>有給休暇取得率 65%</li> <li>・リフレッシュ補助金活用率 100%</li> <li>・有給取得とリフレッシュ補助金制度活用促進</li> <li>・研修や定期的な情報発信によるコンプライアンス教育の継続</li> <li>・研修や健康情報の配信によるメンタルヘルスを含めたヘルスリテラシー向上</li> <li>・定年などシニア社員制度の見直しと再構築</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>海外包装資材工場の移管に際し、コロナ禍でのリモート監査を実施</li> <li>新規サプライヤー5社の安全性確認を実施</li> <li>新規取引先調査表に人権問題や労働状況等、社会的課題に関する評価基準12項目を追加</li> <li>委託先クレーム発生率 (2021年比)</li> <li>・具材充填 前期比 100%</li> <li>・セットアップ 前期比 75%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料及び包装資材の新規採用に際し、社会的課題に関する評価項目を加えた新規取引先調査表による評価を行う</li> <li>GFSI準拠食品安全スキーム未取得の原料・資材メーカー及び製造委託メーカーに食品安全工場監査を行う</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>FSSC22000第2回定期維持審査 (システム変更確認審査含む) 対応</li> <li>・軽微な不適合2件については是正処置報告書を出す</li> <li>FSMS内部監査員補12名に対して教育を実施し9名の内部監査員を新規登録 (次年度の内部監査員登録は計50名)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FSSC22000認証維持・管理</li> <li>FSMS内部監査員の教育 (内部監査員補12名の育成)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー (CO2) 原単位前年比 3.11%削減 / 2019年比 3.18%増加</li> <li>・新設備および「未来蔵 MIRAIZO」で部分的にCO2フリー電気「信州グリーンでんき」運用開始</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2030年 エネルギー削減率 10%削減 (2019年比) に向けた活動継続</li> <li>・高効率機器の計画的導入</li> <li>・既設設備の稼働率向上</li> <li>・生産機器の効率的運用 (省エネ機器の稼働推進)</li> <li>・「信州Greenでんき」の運用推進</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物処理量削減率前年比 3.31%増加/生産重量原単位2019年比 14.33%削減</li> <li>・豆皮及び最終廃棄味噌を継続的に飼料化推進</li> <li>・金属廃棄物を材質別に分別し、リサイクル工程での効率化推進</li> <li>・バイオガス生成量 生産原料原単位前年比 103%</li> <li>・廃棄物から有価物にリサイクルさせる分別回収推進</li> <li>・再資源化率 96.6%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2030年廃棄物処理量削減率 20%削減 (2019年比) に向けた活動継続</li> <li>・生産計画の適正化</li> <li>・廃棄味噌を飼料として販売推進</li> <li>・豆皮を飼料として販売推進</li> <li>・廃棄味噌、脱水汚泥を肥料として活用</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</li> <li>・再資源化率 95%以上</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>脱水汚泥量原単位前年比 22%増加※ / 生産重量原単位2019年比 9.10%削減</li> <li>※コロナ禍において滞留したコンテナの大豆処理を短時間で解消するため、一時的に脱水処理能力を上げたことによる脱水汚泥量増加。2022年4月以降改善傾向。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2030年脱水汚泥量 20%削減 (2019年比) に向けた活動継続</li> <li>・既設設備の適切なカスタマイズ</li> <li>・新設処理場の効率運用の推進</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>3月 内部監査実施</li> <li>4月 第8回更新外部審査実施 / 5月 登録更新承認 (有効期限2025年7月)</li> <li>・新設備建設に伴い周辺住民への説明、地元自治体との協定締結</li> <li>11月 SDGsレポート発行、HPに掲載</li> <li>9月 ひかり味噌グリーンファイナンス・フレームワークを策定、公開</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 (ISO14001)</li> <li>2023年中 SDGsレポートを発行、HPに掲載</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>チャーター重量比率前年比 3% 改善</li> <li>パレット積載数を増やし輸送及び保管効率の改善</li> <li>大口取引先1社への納品を20トラックに変更することにより、1回の納品量を増やし納品回数を大幅削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>発注ロットを見直し、納品回数を削減</li> <li>物流効率の算出方法を再定義し、その削減に向けた目標値をQ1に設定、Q2より運用開始</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>製品廃棄比率 2019年比94%削減</li> <li>・物流拠点毎の管理向上により出庫期限商品を50%削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>物流事故10%削減を目標として商品廃棄削減を図る</li> <li>生産工程及び物流における、より広範囲でのフードロス削減の目標値をQ1に設定、Q2より運用開始</li> </ul>	
<p>自社ブランド新製品8品目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FSCダンボール採用製品: 8品目</li> <li>分別がしやすい易剥離性ラベルの採用製品: 2品目</li> <li>新製品環境負荷チェックリスト (NB、PB含む) の総合評価平均値 1.87</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FSC認証ダンボールを自社ブランドでは100%、PB製品では90%以上採用</li> <li>水性インキやバイオマスインキなど、環境負荷低減に繋がる印刷方法を、自社ブランド製品において積極的に採用し、PB製品にも採用を検討</li> <li>新製品環境負荷評価チェックリストの総合評価平均値 2.0以下</li> <li>メーカーと協業し再生プラスチック容器採用への模索</li> <li>脱プラスチックの取り組み推進</li> <li>課題解決のための新たな長期的成果目標を再設定</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>即席みそ汁5品の賞味期限日数を平均で50%延長 (2018年比) (達成)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>課題解決のための新たな長期的成果目標を再設定</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ベジタリアン・ビーガン2品、グルテンフリー3品の新製品を発売</li> <li>原材料10品以内のクリーンラベル商品2品を発売</li> <li>ソイフリー3品を発売</li> <li>新たな価値の減塩タイプ味噌「CRAFT MISO 生糀」新発売</li> <li>ひかり味噌アンバサダープログラムを活用した味噌の楽しみ方の共有 (オンラインイベント、投稿キャンペーン)</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 72%増 (2019年比)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ターゲットのニーズに対応した・ベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー・ハラール・クリーンラベル商品の拡充</li> <li>「減塩」みそを味噌4本目の柱として育成。年間生産量 300t</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 80%増 (2019年比)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>オーガニック味噌生産量 (出荷) 2,200t (2021年比94%)</li> <li>・オーガニック製品6品を発売</li> <li>・国産原料を使用した製品7品を発売</li> <li>GINZA 鼓 KUKI 有機レストラン認証取得はレストランコンセプト変更により見送り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>オーガニック味噌生産量 3,900t (2022年比177%)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>11月 飯島町絆秋祭に味噌の提供</li> <li>12月 特別味噌販売会の実施</li> <li>6月 飯島中学校3年生「飯島の魅力再発見」総合学習の実施</li> <li>7月 特別味噌販売会の実施</li> <li>9月 駒ヶ根ハーフマラソンに味噌の提供、ボランティア活動</li> <li>アフアの森オフィシャルスポンサー継続</li> <li>・新宿伊勢丹と立川グリーンズプリングスにて開催されたアフアの森主催イベントへの協賛</li> <li>・アフアの森で採取した山菜ときをを活用したメニューをGINZA 鼓 KUKIにて提供</li> <li>土壌改良剤の地域での試験的運用開始</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元高校生の総合学習として、地域や職業理解を目的とした企業見学の受入れ (2枚予定)</li> <li>年2回の特別味噌販売会の実施と会場となる地域の道の駅との日ごろからの連携強化</li> <li>地元農家での土壌改良剤活用推進を通じ、地域とのコミュニケーション向上、社会貢献活動推進</li> <li>駒ヶ根ハーフマラソン、諏訪湖マラソンへの協賛</li> <li>アフアの森オフィシャルスポンサー活動継続</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>3月 跡見学園女子大学4年生に向けて「味噌の奥深さを伝える」セミナー実施</li> <li>セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈 8,428個</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>土壌改良剤を活用した食育活動を地元長野で実施</li> <li>セカンドハーベストへの寄贈継続</li> </ul>	

## SDGs 活動トピックス

### 「循環型 3R モデル」推進

#### 有機性廃棄物を活用した土壌改良剤

味噌の生産工程で排出される大豆の皮などの有機性廃棄物を活用した土壌改良剤を、ひかり味噌飯島グリーン工場が位置する長野県上伊那郡飯島町の「道の駅 田切の里」にて農家に提供しています。その土壌改良剤を利用した農地で作農された野菜や果物は、「道の駅 田切の里」にて販売され、地域の皆様の食卓に届けられます。地域に根差した企業として、独自の「循環型 3R モデル」を推進し、地産地消への取り組みを積極的に実施し、今後も地域の農業発展に貢献してまいります。

#### ひかり味噌独自の「循環型 3R モデル」

ひかり味噌は、「自然の恵み、いただきます。」をブランドメッセージとし、原料調達から生産現場に至るまで、社会環境への配慮に努めています。限られた資源を有効に循環活用することにより、環境や地域社会と調和した企業活動を行っています。

#### 【Reduce (量を減らす)】

生産工程において発生する有機性廃棄物を工場敷地内で再発酵させ、生成したメタンガスを燃やすことでクリーンエネルギーを発電しています。これにより有機性廃棄物は1/4に削減されます。メタンガスはボイラーの燃料として生産にも活用しています。

#### 【Recycle (資源を再利用する)】

有機性廃棄物は、リサイクル化委託先にて木質チップ等と混ぜて発酵することで、通気性・保水性・保肥性および取り扱い易さに優れた土壌改良剤として再利用できます。有機質肥料である土壌改良剤は農地の土をやわらかくし、化学肥料を使用する場合と比べて農地の持続性を高めるとされています。大地からの恵みである大豆や米などの味噌の原料。その加工工程から排出された有機性廃棄物を、大地に戻し循環活用しています。

#### 【Responsibility (責任)】

土壌改良剤は現在、地域の農家に提供しています。今後も「道の駅 田切の里」や地域行政と連携し、土壌改良剤の効果的な活用方法の確立に向け、地域に根差す企業の社会的責任として農業発展に貢献します。



土壌改良例



土壌改良剤を活用した農地で育ったネギ

### 「グリーンボンド (私募債)」発行

環境改善効果のある事業(グリーンプロジェクト)に要する資金を調達するために、グリーンボンド(私募債)を発行しました。調達した資金は、2022年7月に稼働開始した環境に配慮した最新鋭設備である味噌熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」の建設資金として活用します。

本グリーンボンドの発行にあたって、国際資本市場協会(ICMA)のグリーンボンド原則(GBP)2021および環境省の定めるグリーンボンドガイドライン(2022年版)に定められている4つの要素(1.調達資金の使途、2.プロジェクトの評価と選定のプロセス、3.調達資金の管理、4.レポートニング)に関する方針を記載した「グリーンファイナンス・フレームワーク(ひかり味噌株式会社)」を策定しました。本フレームワークについて、これらの原則等との適合性に関する第三者評価を、株式会社日本格付研究所(JCR)より取得しています。

### ソイフリー商品の開発

「発酵を楽しむ、発酵と遊ぶ」をコンセプトに、新たな発酵フードの魅力をお伝えする新ブランド『buquérico (ブケリコ)』の展開を開始しました。豆本来の色、香り、味わいを最大限に引き出した「bean to MISO (ビントゥ ミソ)」は、小豆、青えんどう豆、ひよこ豆を原料としており、大豆アレルギーの人にも味噌を楽しんでいただけます。あらゆる人々の豊かな食生活へ寄与できる、食のバリアフリーを目指し、今後も様々なニーズにこたえる商品を開発していきます。



# 環境活動報告

ひかり味噌は、環境マネジメントシステム（EMS）のもと環境管理責任者が環境活動を総括し、各部門において環境改善・保全活動を推進しています。また、レビューミーティングを実施し、EMSの適切性や効果を検証、内部環境監査員による内部監査を実施し、活動の推進とシステム改善を継続して行っています。

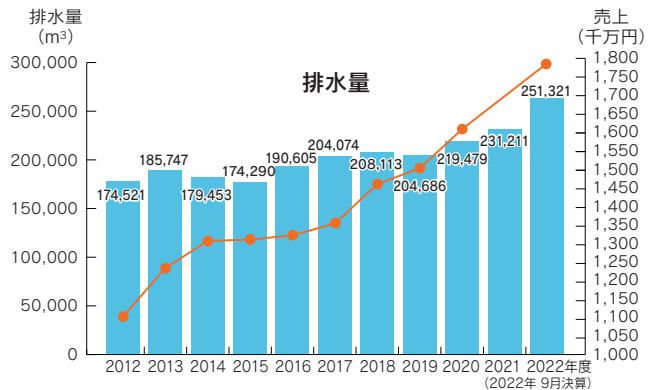
## 環境目標の達成状態と自己評価

2022年度は、6項目中4項目を達成することができました。

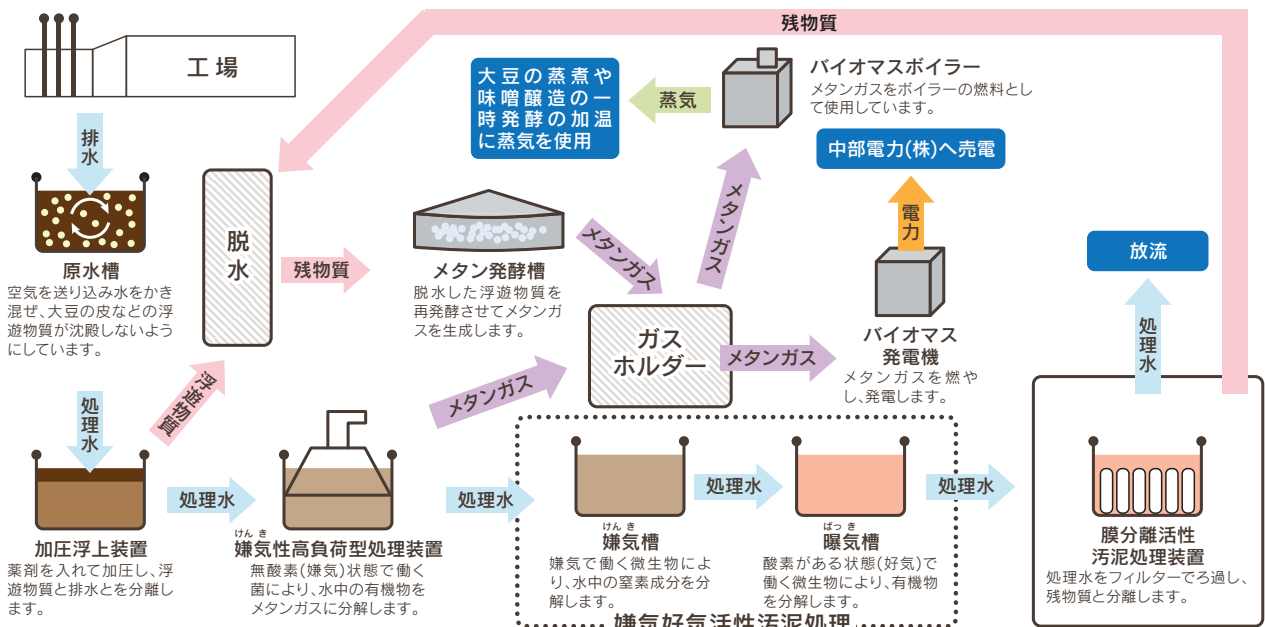
重要テーマ	2022年度目標	2022年度実績	評価
CO <sub>2</sub> 排出の削減と省エネルギー化の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>CO<sub>2</sub>排出量1%削減（温室効果ガス排出抑制）</li> <li>使用エネルギー1%削減（省エネ法エネルギー使用に係る原単位比、前期原単位比）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.11%削減</li> <li>※ただし2019年比累計としては3.18%増加</li> </ul>	○
適正な排水処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>脱水汚泥量（有機性残渣）1%削減（前期仕込み原単位比）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>22%増加</li> <li>※ただし2019年比累計としては9.10%削減</li> </ul>	×
廃棄物削減と再資源化	<ul style="list-style-type: none"> <li>飯島グリーン工場廃棄物処理量1%削減（前期仕込み原単位比）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.31%増加</li> <li>※ただし2019年比累計としては14.33%削減</li> </ul>	×
	<ul style="list-style-type: none"> <li>再資源化率95%以上</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>96.6%</li> </ul>	○
環境に配慮した商品の開発	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境に配慮した商品の開発（容器包装、輸送・梱包資材の省資源化を図った結果として、新製品環境負荷評価チェックの総合評価の平均値を2.0以下とする）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>平均点：1.87</li> </ul>	○
環境コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境報告書の発行・ホームページ・SDGs等の推進による情報発信と開示</li> <li>地域とのコミュニケーション推進。（飯島グリーン工場）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SDGsレポートを2021年11月に発行</li> <li>地域コミュニケーション実施</li> </ul>	○

## 適正な排水処理

前期比脱水汚泥量（仕込み原単位比較）1%の削減目標に対し、22%増加の結果となりました。2021年末から2022年3月にかけて、コロナ禍による影響で原材料である大豆のコンテナが滞留し、大豆処理を短期間で解消するため一時的に脱皮処理能力を上げたことによって、系外排出された豆、及び脱水汚泥量が大量に発生したことが増加の主要因です。コンテナの滞留については4月以降、改善傾向にあります。また、有機性残渣が2021年9月から増え、併せて製造排水の有機成分濃度も上昇。そのため「加圧浮上のフロス量」および「膜分離工程の余剰排泥量」が増加しました。これにより余剰となる汚泥を脱水したことも増加の要因となります。



## 飯島グリーン工場の環境対策設備フロー



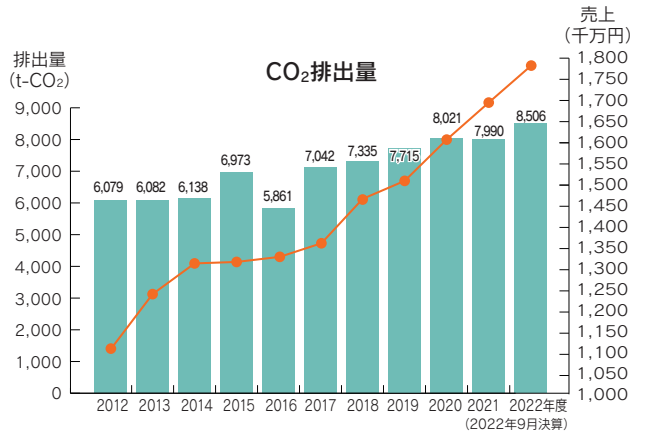
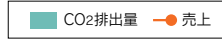


## CO<sub>2</sub>排出の削減と省エネルギー化の推進

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、CO<sub>2</sub>排出量3.11%削減、使用エネルギーは、電力0.80%増、LNG2.92%増、LPG1.81%減の結果となりました。

今期稼働を開始した新設備および新熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」において、CO<sub>2</sub>フリーの「信州Greenでんき」を運用し、「未来蔵 MIRAIZO」では従来倉庫に比べて断熱性に優れた外壁材を採用、また、高効率ボイラーを導入する等、CO<sub>2</sub>排出量を削減するための取り組みを推進しました。

LNGの使用エネルギー増加については、新設備の試運転調整及び生産稼働などが要因となります

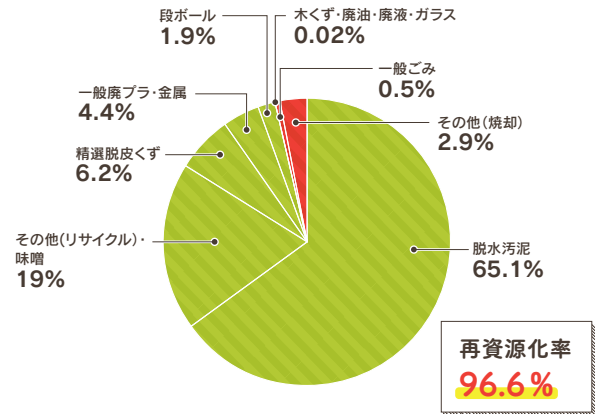


## 廃棄物削減と再資源化

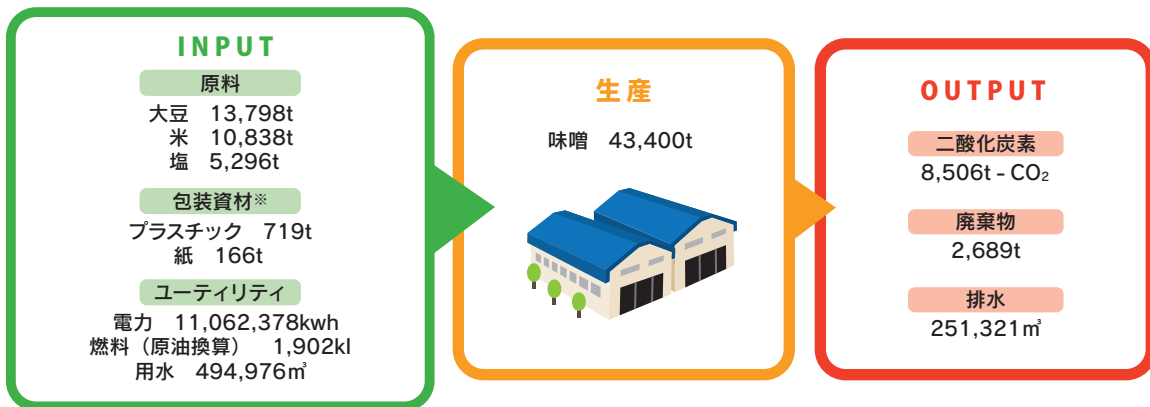
飯島グリーン工場全体で、廃棄物処理量1%削減の目標に対し、9.07%増加の結果となりましたが、増加分は堆肥化味噌やサーマルリサイクル品として活用しました。

廃棄味噌の資料化への取り組みは前期同等の結果となりました。再資源化率につきましては95%の目標に対し、96.6%を達成しました。

前期より稼働を開始した増設排水処理設備により、メタンガス発生量は103%増加。メタンガスは再生可能エネルギーとして、発電及びボイラー燃料に活用しました。



## 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、稼働を開始した新設備と新熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」においては、CO<sub>2</sub>排出削減への様々な取り組みを推進した結果、生産重量原単位前期比較でCO<sub>2</sub>排出を削減することが出来ました。一方で、有機性廃棄物が、同比較で増加となりました。主原料の大豆の皮の系外排出量増加を起因とし、脱水ケーキも同様となり課題を残す結果となりました。

また、工場由来の有機性廃棄物を含む土壌改良材による、当社独自の循環モデルの試験運用を進め、来期からは正式運用を開始いたします。地球環境問題を認識し、持続可能な社会の実現に貢献できるよう、自ら考え行動いたします。



環境管理責任者 熊谷敏行



# 環境配慮型の味噌生産新設備と新熟成庫 操業開始



ひかり味噌飯島グリーン工場に隣接した新設備の操業を2022年2月より開始しました。味噌の需要拡大にともない、新設備では最新鋭の機械を使用し、原料の仕込みから洗浄、蒸米、製麹までを一貫して行い、年間約2万トンの味噌を生産します。

7月には、新設備に隣接し1,500本もの味噌発酵タンクを当社独自のノウハウによる自動搬送システムによって効率的に管理し、3,000トンの味噌貯蔵を可能にする最新鋭の設備である味噌熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」の稼働を開始しました。

近年、コロナ禍での内食需要の高まりにより家庭内消費が増加、海外市場においても「和食」や「発酵食品」のニーズが高まっています。当社の味噌の生産量は毎年約1000〜2000トンずつ増え続け、今年度の年間生産量は約4万3000トンと



なります。増産体制に備え、今後も無添加味噌や有機味噌、国産原料を使った味噌をはじめとした高品質な商品をより安定的に供給するための新たな設備投資となります。

## 【新設備の特徴】

- ・食品衛生管理の国際基準HACCPに基づき危険度を分析したゾーニング設計
- ・無添加味噌、有機味噌、国産素材味噌など多品種を少量生産で対応
- ・有機認証取得
- ・陽圧設計による空調管理
- ・ワンフロアで完結するシンプルな動線管理による生産性の向上

## 【新設備の環境への取り組み】

- 中央アルプスから麓に吹き下ろす冷気を活用した外気導入型エアハンドリングユニットシステム
- ・「信州Greenでんき」\*を採用し、温室効果ガスの削減と、再生可能エネルギーの利用拡大、エネルギーの地産地消による地域貢献
- ・生産工程において、大豆の蒸煮や設備の洗浄処理から発生する汚水汚泥を再発酵させ、メタンガスを生成しクリーンエネルギーを生産
- ・脱化石燃料を目指し、1990年より重油、ボイラーを全廃。新設備においても液化天然ガス(LNG)使用による熱源管理

## 【未来蔵 MIRAIZOの特徴】

- ・味噌貯蔵量:3,000トン(2トンの味噌発酵タンク1,500本を格納)
- ・完全オートメーション管理:1,500本の味噌発酵タンクを、当社独自のノウハウによる自動搬送システムによって効率的に管理
- ・高い断熱効果で高効率の空調管理
- ・CO<sub>2</sub>フリー電気「信州Greenでんき」を活用

\*「信州Greenでんき」:長野県企業局が運営する、信州の豊かな水源を用いた水力発電所で、二酸化炭素を排出せずに発電された電気。発電した電力を供給することにより、事業者の再生可能エネルギー率の向上や信州産電力の価値向上を目指す事業。

## ■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 178億4100万円(2022年9月決算)  
 従業員数 289名(2022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5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、2022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 2022年度(2021年10月~2022年9月)
- ◆発行年月日 2022年12月

