

SDGsレポート 2023年度

食を通じて、未来を創る



トップメッセージ

見えてきたポストコロナ時代の 持続可能性

代表取締役兼SDGs推進委員長 林 善博

2023年春 C.W.ニコルさんの追悼セレモニーにて



皆様、お待たせしました。本年9月に第73期（2023事業年度）決算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報告申し上げます。

見えてきた持続可能性の方向性

COVID-19による社会経済の混乱と混迷からようやく脱却した今、国内外での内食需要拡大に支えられて、発酵食品であって滋養深い味噌が緩やかながらも継続的な需要拡大となっていることを私達は認識しました。味噌をドメインに据えた当社事業戦略は、お客様のおいしくて健康な食生活に貢献し、なおかつ、今後の持続可能性の定着と進化に馴染むものであるとも認識致しました。

2023年には、2026年までの第七次中期経営計画を策定すると同時に、創業100周年となる2036年までの長期ビジョンHIKARI 100Xを改定致しました。背景には、ポストコロナ時代を経験した上で、多様性が顕在化し、持続可能性を再定義することが必要であると認識したからです。

まず、所属する食品業界そして私達の取り組むべき共通課題として以下3つを定義しました。

- ① CO₂削減
- ② プラスチック削減
- ③ フードロス削減

そして、ひかり味噌独自の、特にひかり味噌の差別化戦略と「願い・意志」を含めた重点課題を3つ定義しました。

- ① ダイバーシティ ～人的資源の尊重と育成、多様性の具現化～
- ② 持続可能なサプライチェーンの構築
- ③ 環境配慮型商品としてオーガニック味噌の供給量拡大

私達はこれらの共通課題と重点課題を翌期の第74期より真剣に取り組んでまいります。

味噌生産工場の刷新

主たる成果としては、原料相場上昇と円安長期化によるコストアップが顕著となった厳しい経営環境ながらも、CO₂削減のための政策を積極的に実行し、グリーン電気購入拡大および工場内の空調管理設備など最新の省エネ機器への更新を優先的に推進したこと、工場からの廃棄物を大幅に削減したこと、などです。当社重点課題であるオーガニック味噌についてはその原料相場の大幅な上昇による厳しい市場環境ながらも、新規受注により出荷量の顕著な増加を実現したことであります。

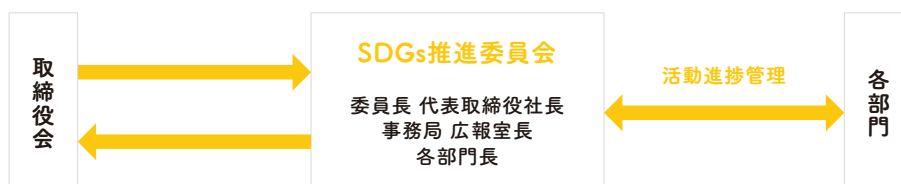
また、コロナ禍の時期、そしてポストコロナ期へ移行する過程で経験したさまざまな課題と反省に対処すべく、真の男女同一雇用・人事制度への完全コミットメント、および、前述HIKARI 100Xに定めた「HIKARIピラミッド-Value私達の価値観」の具体的実践活動を展開するなど、持続可能で、かつ、本格的なグローバル時代に通用する仕事の在り方に向けて出発した1年でありました。

一方で、翌期に残された課題としては、排水処理過程での脱水汚泥と有機性残渣が大幅に増加したことが挙げられますが、それは、商品開発のための味噌仕込み方法の試行錯誤、味噌仕込み量の増加に伴う負荷の増加と排水処理プロセスが原因です。増加要因の追及とプロセスに関するハード・ソフトの両面から検証対策を進め、第74期は適正な排水処理による環境保全を定めた当初目標を堅持し、回復に努めて参ります。

私達は、おいしくて健康に貢献する商品づくりにコミットしながら、人と自然が共生できるために、持続可能なさまざまなパートナーシップを社内外に、随所に築きたいと考えています。

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思います。

SDGs推進体制



SDGsへの取り組み

ひかり味噌は、世界が直面するさまざまな社会課題を鑑み2019年10月に、企業成長を通じて取り組むべき19のSDGs課題を選定しました。「おいしさと安心を徹底追求した食の提供に努め、世界中の人々の健康で楽しい生活に貢献すること」という使命を未来にわたって実現し続けるため、環境対策、社会貢献活動を体系化し、SDGsが掲げる課題解決に取り組んでいます。その後の社会情勢の変化、それに伴う当社を取り巻く環境変化に対応すべく、2023年にひかり味噌独自の重点課題を3つに再定義しました。今後、この3つの重点課題に優先的に取り組んでまいります。

ひかり味噌独自の3つの重点課題

① ダイバーシティ ～人的資源の尊重と育成、多様性の具現化～

目指す姿

社員一人ひとりの多様性を認め、生活環境や性別、人種を差別することなく安心して働くことができる職場環境の整備や社員教育により、生産性の向上と社員の健康促進を実現します。

世界各国の多様な食の嗜好や食文化に向けて、健康的なライフスタイルに寄与する商品を発信する企業として、従業員が健全に働ける環境整備やジェンダー平等などのダイバーシティを推進します。多様な人材が働きがいを持って健康に働き続けられる環境づくりを推進し、新しい発想と生産性向上による企業成長を実現します。



② 持続可能なサプライチェーンの構築

目指す姿

社内における食品安全文化の醸成、環境マネジメントシステムの正しい運用により安心・安全でエシカルな製品を、安定的に市場へ供給し続けます。

大豆、米、塩といった自然の恵みを余すことなく使った伝統食品である味噌を製造するため、当社では世界各地から調達した原料を製造・加工し、市場へ供給しています。それらの工程においては、エネルギーの大量消費や汚水・汚泥の排出など環境に負荷を与える側面もあります。また、原料生産現場における労働問題などのリスクもはらんでいます。

原料・資材調達先および委託先の工場監査の実施、国際基準による食品の安全衛生管理および品質管理の遂行、環境配慮型施設や設備への投資、再生可能エネルギーの活用推進、輸送時におけるモーダルシフトへの転換推進など、課題解決のためのさまざまな対策を講じることによって強固で持続的なサプライチェーンを構築します。



③ 環境配慮型商品としてオーガニック味噌の供給量拡大

目指す姿

オーガニック食品の啓発活動を促進するとともに、オーガニック商品の拡充および販売量増加を図り、オーガニックが日常にある食生活を推進します。

「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに掲げ、素材本来のおいしさを大切に味噌をお届けしています。中でも、環境負荷の少ないオーガニック商品の開発に早くから取り組んでまいりました。オーガニック商品の原材料は、農業や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かした農法で育てられています。オーガニック商品を広めることにより、人や全ての生命にとって平穏かつ健全な自然環境と社会環境の実現に貢献します。



SDGs 活動トピックス

再生可能エネルギーの利用拡大

2023年6月から当社における使用電力を、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「信州Greenでんき」に100%切り替えました。これにより、当社でのCO₂排出量は年間92tの削減となります。

飯島グリーン工場では、生産工程において発生する汚水・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するなど、独自の再生可能エネルギー利用推進のさらなる取り組みとして、2022年4月から同電気を先行導入しています。

今回の当社における「信州Greenでんき」への全面切り替えによって、「再生可能エネルギーの利用拡大」および「エネルギーの地産地消」を加速し、CO₂削減に向けた活動を全社一丸となりより一層推進してまいります。



本社社屋

SDGsの課題と目標、2023年度の進捗報告と2024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"> 女性管理職比率 30% 女性営業職比率 50% | 2025年3月 |
| 2 | 人財育成による事業貢献度の向上 | <ul style="list-style-type: none"> 社員離職率 8%以内 | 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"> 有給休暇取得率 65% 社員離職率 8%以内 | 2025年3月 |
| 4 | 持続可能なサプライチェーンの構築 (仕入れから製造に関する課題) | - | 2030年 |
| 5 | 食の安心・安全の継続的な確保 | <ul style="list-style-type: none"> 食品安全認証審査対応の継続・維持 | 2030年 |
| 6 | CO ₂ 削減と省エネルギー化の推進 | <ul style="list-style-type: none"> 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) | 2030年 |
| 7 | 廃棄物の削減と再資源化 | <ul style="list-style-type: none"> 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) | 2030年 |
| 8 | 適正な排水処理による環境保全 | <ul style="list-style-type: none"> 脱水汚泥量(有機性残渣) 20%削減(生産重量比、2019年比) | 2030年 |
| 9 | 工場近隣の継続的な環境保全 | <ul style="list-style-type: none"> 環境マネジメントシステム監査への対応 | 2030年 |
| 10 | 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"> SDGsレポートの発行、HPの更新などによる情報発信と開示 | 2030年 |
| 11 | 持続可能なサプライチェーンの構築 (物流エネルギーの削減) | <ul style="list-style-type: none"> 鉄道コンテナおよび貸切便比率 13%改善(発送重量換算、2019年比) | 2030年 |
| 12 | フードウェイスト(製品ロス)の削減 | <ul style="list-style-type: none"> 廃棄食数(重量換算)に対する再利用率 100% | 2030年 |
| 13 | 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"> 資材のプラスチック使用量 15t削減(2022年比) 自社ブランドで持続可能なFSC認証の資材利用 100% | 2030年 |
| 14 | 継続的な食品ロス削減につながる製品設計の模索 | <ul style="list-style-type: none"> NB生味噌製品の賞味期限定義を再定義する | 2025年 |
| 15 | 食のバリアフリーを意識した製品とサービスの提供 | <ul style="list-style-type: none"> クリーンレーベル製品の拡充 | 2025年 |
| 16 | 健康的な食生活への貢献 | <ul style="list-style-type: none"> 各カテゴリで減塩対応製品を拡充 SNS、HP、広報誌ユーザー数2倍(2019年比) ひかり味噌アンバサダープログラム活用による味噌の魅力発信 | 2025年 |
| 17 | 環境保全に配慮した安心・安全な製品の開発 | <ul style="list-style-type: none"> オーガニック味噌生産量 5,000t | 2030年 |
| 18 | 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"> 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 | 2030年 |

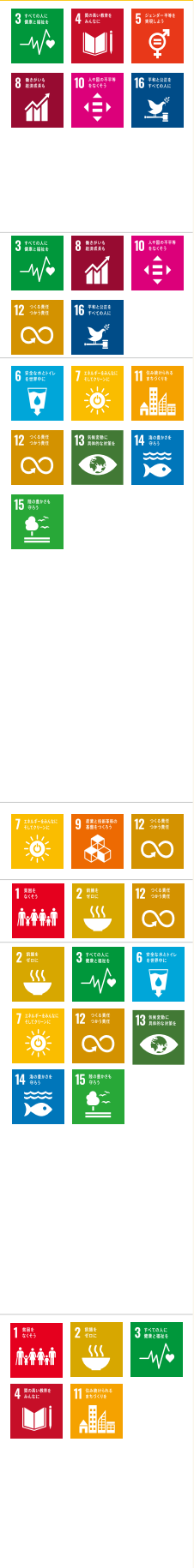
2023年度の主な活動と進捗

- 女性管理職比率 25.5%
- 女性営業職比率 29.3%
- ・パパ育児など含む育児関連規定の改訂を行い、女性の働きやすい環境を整備
- ・改正された育児・介護休業等法に関する管理職向け研修実施
- 社員離職率 9.36% (2022年10月~2023年9月)
- ・雇用維持を見据えた賃金引き上げの実施
- ・Value向上委員会による社員の企業理念浸透活動実施
- ・オンライン英会話教育機会の提供
- 有給休暇取得率 57.2% (2022年4月~2023年3月)
- ・リフレッシュ補助金活用率 66.7% (2022年1月~2022年12月)
- ・リフレッシュ補助金制度を旅行だけでなくとまらず育児・介護などでの活用も可能にした福利厚生制度として2023年1月に「ベネフィットプラン」導入
- ・定期的な情報発信や理解度チェックテストによるコンプライアンス教育の強化
- ・労働安全に関するリスクアセスメントの推進により安全体制の確立
- ・定年後の再雇用の条件査定における制度見直し
- 包装資材工場1社の監査を実施
- ・コロナ禍への移行後、工場の監査対応が増加した結果、外部監査は1社にとどまった
- 委託先クレーム発生率 (2022年比)
- ・具材充填 前年比 3%
- ・セットアップ 前年比 67%
- FSMS内部監査を3回実施
- ・FSSC22000 第1回更新審査対応
- ・FSMS内部監査員補11名の教育修了
- エネルギー (CO₂) 原単位前年比 3.99%削減/2019年比 2.89%増加
- ・冷蔵庫冷凍システム2基更新
- ・本社電力をCO₂フリー電気「信州Greenでんき」へ全面切り替え
- ・飯島グリーン工場新設備にて「信州Greenでんき」運用継続
- ・環境対応システム (コンプレッサー/冷凍機) ロードマップ見直し
- 廃棄物処理量削減率前年比 10.88%減少/生産重量原単位2019年比 14.29%減少
- ・再資源化率 96.67%
- ・生産効率向上による廃棄味噌の削減
- ・豆皮他および廃棄味噌の飼料化推進
- ・廃棄味噌、脱水汚泥を肥料として活用
- ・脱水汚泥を再発酵処理したメタンガス化促進
- ・金属有価物分別推進 (分別容器追加製作)
- ・土壌改良材運用 (32t出荷)
- 脱水汚泥量原単位前年比 12.14%増加/生産重量原単位2019年比 2.48%削減
- ・新設処理場の効率運用推進
- ・処理水濃度上昇抑制について調査/試行推進
- ・処理水内の菌体活性化試験取り組み (処理水濃度低減)
- ・臭気対応施策推進
- 3月 内部監査実施
- 4月 管理職へのEMSフォローアップ講習実施
- 5月 定期維持審査実施
- 12月 SDGsレポート発行、HPに掲載
- 11月 地域住民への環境設備見学会実施
- ・社員のSDGsリテラシー向上のため社内報にてSDGsに関する連載開始
- ・高校生からの再生エネルギー推進活動についての取材対応
- 長期的な成果目標を新たに「鉄道コンテナおよび貸切便比率 13%改善 (発送重量換算、2019年比)」と設定
- ・鉄道コンテナおよび貸切便比率:68.07% (2019年比 8.41%改善)
- ・鉄道コンテナ使用量 前年比 18%増加 (1,545基)
- ・EC販売チャネルセンターからの出荷対応品増加
- 長期的な成果目標を新たに「廃棄食数 (重量換算) に対する再利用率100%」と設定
- ・廃棄食数 (重量換算) に対する再利用率100%達成
- ・飯島町「子ども食堂」「ご縁食堂」やフードバンク等へ出庫期限切れ製品を寄付
- ・賞味期限が近い製品のアウトレット販売促進
- 長期的な成果目標に新たに「プラスチック使用量を15t削減 (2022年比)」を追加設定
- ・資材のプラスチック使用量 2.8削減
- ・FSC認証ダンボールを自社ブランドで100%、PB製品で90.6%採用
- ・バイオマシンの採用製品:13品目
- ・生味噌カップ製品で分別がしやすい易剥離性ラベルを採用:4品目
- ・新製品環境負荷評価チェックリストの総合評価点平均値 1.83
- 長期的な成果目標を新たに「NB生味噌製品の賞味期限定義を再定義」と設定
- ・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) の賞味期限平均 150%延長 (2018年比)
- グルテンフリー製品4品、ベジタリアン製品6品を発売
- 50%減塩味噌「塩分ハーフ」等の減塩製品を4品発売
- ・ひかり味噌アンバサダープログラムのイベント6回、投稿キャンペーン12回実施
- ・SNS、HP、広報紙ユーザー数2019年比114%
- ・毎月17日「減塩の日」には、減塩製品やそのレシピをSNSに投稿
- オーガニック味噌生産量 (出荷) 2,900t (2022年比 132%)
- ・オーガニック製品12品、*オーガニックフレンドリー製品1品を発売
- ・ホテルチェーンとのオーガニックフレンドリーみそ汁コラボ商品発売
- ・オーガニック味噌輸出量 (出荷) 830t
- ・デザイン変更による海外輸出オーガニック味噌製品の価値向上
- 国産原料製品5品を発売
- ・長野県産と長野県産大豆を使用した地産地消製品1品を発売
- ・*オーガニックフレンドリー製品:最終製品として有機JAS認証等を取っていないが、オーガニック原材料を使用した製品
- 10月 伊那西高校1年生「郷土愛のプロジェクト」の一貫として工場見学実施
- 11月 飯島中学校3年生「飯島の魅力再発見」総合学習の実施
- ・松川高校1年生「総合的な探求の時間」の一環として工場見学の実施
- ・北河原自治会の工場見学実施
- ・飯島米俵マラソン協賛
- 3月 上伊那農業高校、7月 駒ヶ根工業高校、8月 赤穂高校の就業体験実施
- 5月 飯島中学校2年生「職場体験学習」の実施
- 7月 飯島中学校1年生「地域に学ぶクワコラリー」生徒受入実施
- 8月 中川村公民館「夏休み企画小学生ふると教室」工場見学の実施
- 12・7月 味噌特別販売会実施
- 9月 信州駒ヶ根ハーフマラソン協賛および給水ボランティア参加
- ・アフタンの森財団オフィシャルスポンサー継続 (アフタンの森で採取した山菜を活用したメニューをGINZA 鼓 KUKIにて提供)
- ・土壌改良材の活用推進 道の駅 田切の里へ32t出荷
- 8月 ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト商品協賛
- 9月 親子味噌ダンゴ 食育イベント実施
- セカンドハーベスト・ジャパンへの味噌寄贈 6,170個

2024年度の主な活動内容と目標

- 女性管理職比率 30%
- 女性営業職比率 30%
- ・産後パパ育児の取得促進
- ・東京オフィスにおけるリモートワーク制度の新たな規定確立など就業環境の整備
- 社員離職率 8%以下
- ・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
- ・新たな教育・研修制度導入に向けた活動
- 有給休暇取得率 65%
- ・ベネフィットプラン (旧 リフレッシュ補助金制度) 利用率 70%
- ・社員へのジョブアンケート結果からより充実した福利厚生施策を検討し、ワークライフバランスを意識した楽しく働ける労働環境の整備
- ・ひかり味噌株式会社の健康経営優良法人認定継続の取得
- ・ひかり味噌飯島グリーン工場株式会社の健康経営優良法人認定の申請
- 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評価を継続実施
- ・全製造委託先に対し食品安全認証 (FSSC22000、JFS-B/C、ISO22000、他) 取得要請
- ・グループ会社の食品安全認証取得に向けた取り組み実施
- FSSC22000 Ver.6へ対応した社内講習会と内部監査の実施
- FSMS内部監査員の教育
- 2030年エネルギー削減率10%(2019年比)に向けた活動継続
- ・ボイラー更新
- ・コンプレッサー更新
- ・冷蔵庫冷凍システム更新
- ・太陽光発電自消費導入
- ・CO₂フリー電気「信州Greenでんき」運用継続
- 2030年廃棄物処理量削減率20%(2019年比)に向けた活動継続
- ・再資源化率 95%以上の維持
- ・豆皮他および廃棄味噌の飼料化や脱水汚泥のメタンガス化促進など活動継続
- ・土壌改良材運用推進 (出荷目標 64t)
- 2030年脱水汚泥量削減率20%(2019年比)に向けた活動継続
- ・新設処理場の効率運用や臭気対応施策推進の継続
- ・余剰汚泥系外排出機能の拡充
- ・処理水内の菌体活性化追加試験実施 (処理水濃度低減)
- 環境マネジメントシステム監査への対応継続
- ・内部監査実施
- ・定期維持審査実施
- ・環境実績報告会実施
- ・EMS規定等見直し推進
- ・年2回の工場周辺環境測定実施
- 2024年中 SDGsレポートを発行、HPに掲載
- ・地域住民への環境設備見学会および環境取り組み報告会実施
- ・SDGsポスター提示など、社員のSDGsリテラシー向上のための活動継続
- ・新たなエコマークを開発し、商品パッケージに表示
- 「鉄道コンテナおよび貸切便比率 13%改善 (発送重量換算、2019年比) に向けた取り組み推進
- ・鉄道コンテナおよび貸切便比率 前年比 1%改善
- ・物流効率の向上 (2024年問題対応)
- 廃棄食数 (重量換算) に対する再利用率100%維持
- ・国際環境NGO世界資源研究所 (WRI) のフードロス活動への参画
- ・飯島町「子ども食堂」「ご縁食堂」やフードバンク等へ出庫期限切れ商品を寄付
- プラスチック使用量を15t削減 (2022年比) する目標に向けた活動継続
- ・製品形態の小量化
- ・生味噌カップ製品の薄肉化
- ・エコフレンドリーな包装材質への変更
- ・自社ブランドで持続可能なFSC認証の資材利用100%
- ・新製品環境負荷評価チェックリストの総合評価点平均値 2.0以下
- NB生味噌製品の賞味期限を再定義
- 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・クルーレンレーベル製品の拡充
- 「ターゲットのニーズに対応した、減塩・塩分低減製品の拡充
- ・「塩分ハーフ」や「CRAFT MISO 生糀」など減塩製品の配荷伸長
- ・「SNS、HP、広報紙ユーザー数2倍 (2019年比)」については目標達成のため、2025年に向け新たな長期的な成果目標を2023年比1.5倍とし推進する
- オーガニック味噌生産量 4,300t (2023年比148%)
- ・オーガニック味噌輸出量 930t (2023年比112%)
- ・国内外向けオーガニック味噌新製品の発売
- ・オーガニックフレンドリー製品の販売件数増加
- 地元学校、地元自治会の工場見学実施
- ・地元高校主催の郷土愛プロジェクト「キャリアフェス」に出展
- ・諏訪湖マラソン大会、飯島米俵マラソン、信州駒ヶ根ハーフマラソンへの協賛
- ・アフタンの森財団オフィシャルスポンサー継続、里山再生活動への社員参画
- ・年2回の味噌特別販売会を地元の施設と協業し開催
- ・土壌改良材活用推進 (64t出荷)
- ・道の駅 田切の里への出荷継続
- ・飯島町寄農家での試験運用開始
- ・諏訪湖周の清掃活動参加
- ・東京オフィス勤務者による地域活動への参加
- 食育イベントの実施
- セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈継続

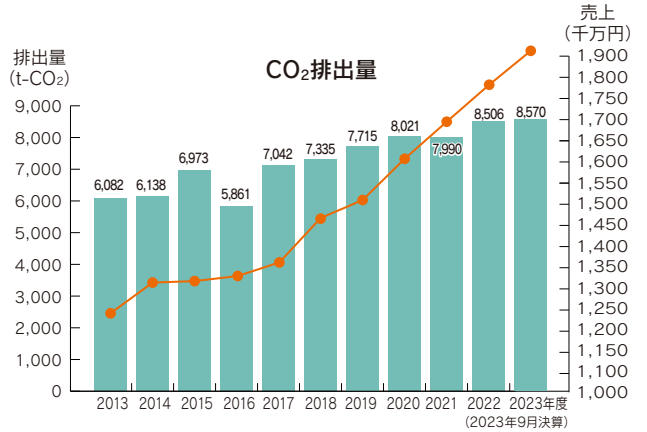
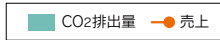
関連するSDGsの課題



CO₂排出の削減と省エネルギー化の推進

CO₂排出量前期比1%削減、使用エネルギー前期比1%削減の目標に対し、CO₂排出量3.99%削減、使用エネルギーは、電力0.42%削減、LNG6.45%増加、LPG5.24%増加という結果となりました。

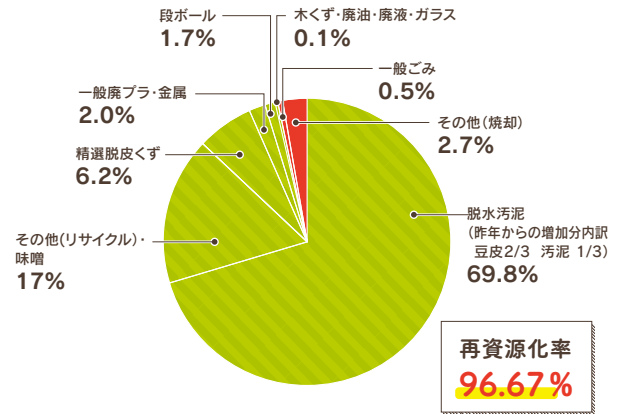
工場の新設備および熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」における、CO₂フリー電気「信州Greenでんき」の通年利用と、経年により効率低下していた冷蔵庫冷凍システム2基の更新が効率改善に寄与しました。



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2%削減の目標に対し、10.88%削減と大幅に目標を達成する結果となりました。生産時の切り替え回数を減らす等の取り組みにより生産効率を向上させ、廃棄味噌を削減。また、有機性廃棄物を土壌改良剤として活用する取り組みを正式運用し、32tを出荷しました。

再資源化率については95%の目標に対し、96.67%を達成しました。



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)2023年度実績



※ 排出見込量

環境管理部長より

今期もCO₂排出削減に向けたさまざまな取り組みにより、生産重量原単位前期比較でCO₂排出を前年度に続き減少させることができました。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。この点を環境管理システム上の重点課題として、来期以降集中した取り組みを行います。

また、今期は営業部門や管理部門に対しての勉強会を実施し、社内の環境意識向上を図ることにより全社として取り組むべき課題認識を行いました。

なお、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については、正式運用を開始しました。来期以降も推進してまいります。



環境管理部 部長 熊谷敏行



里山再生への参画



右 当社 代表取締役社長
左 C.W.ニコル・アフアの森財団理事長

『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso (アフア、それは陽光の森ーひかり味噌共創)』
当社が、オフィシャルスポンサーを務める一般財団法人C.W.ニコル・アフアの森財団(長野県上水内郡信濃町 理事長 森田いづみ)と森づくり協定の契約を結び、アフアの森の南エリアの一部約1.7ヘクタールを『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』と名づけ、生物多様性の回復を目指した森林生態系の再生活動を共に推進することになりました。
森の名前が意図するのは「アフア、それは陽光の森ーひかり味噌共創」。ひかり味噌の社名の由来でもある「太陽・光」を意味するウエルズ語のEulwen(ヘイルウエン)を、同じくウエルズ語の「風の通るところ」を意味する(Afan(アフア))につけることで、ウエルズ出身のC.W.ニコル氏が生涯をかけて抱き続けた森の再生への想いや、その意思を継いで活動を続ける同財団への共感を表現しています。また今後、当社社員が一丸となり、同財団や地域コミュニティとの里山再生活動に取り組み、共創への強い意志を込めています。



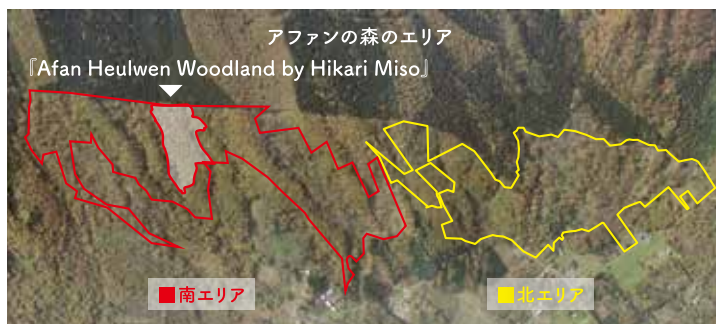
『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』を同財団理事長およびスタッフと視察する当社社長

森を自ら購入し、1986年より再生活動を始めた、長野県信濃町にある森です。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とするという考えは、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。自然の恵みを原料にした味噌メーカーとして、そして同じ長野県に立地する企業として、同財団のオフィシャルパートナーを務め、この里山再生事業を応援してきました。
2022年12月に開催された生物多様性条約第15回締約国会議(COP15)において、2020年以降の生物多様性に関する世界目標となる「昆明・モントリオール生物多様性枠組」が採択されました。同枠組では、生物多様性の観点から2030年までに陸と海の30%以上を保全する「30 by 30目標」が主要な目標の一つとして定められ、生物多様性の損失を止め、反転させ回復軌道に乗せるための緊急な行動をとる必要があることが明記されました。
生物多様性の回復を37年かけて実践しているC.W.ニコル・アフアの森財団が所有する、まだ手入れが及んでいない南エリアの森の多様性回復を加速させるために、同財団が企業との森づくりタイアップを呼びかけました。そのタイアップ第一号として当社が名乗りをあげ『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』が誕生しました。今後、当社社員の現地での活動参画などによって、共に生物多様性の回復を目指してまいります。

『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』概要

黄色枠…北エリアは、1986年から放置され荒廃していた森を同財団が買取り、森の整備が進められました。今までに絶滅が危惧される動植物65種以上が確認されるなど生物多様性の回復がみられます。

赤色枠…南エリアは、多様性豊かな森を広げるために手入れが必要な森を同財団が2009年からトラスト(買取)を行い、一部の整備を進めている生物多様性の回復が必要なエリアです。白いエリアを『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso』として共同で森づくりを推進してまいります。



名称:『Afan Heulwen Woodland by Hikari Miso (アフア、それは陽光の森ーひかり味噌共創)』
広さ:17,415㎡
植生:落葉広葉樹林 コナラミズナラ群落 一部カラマツ植林

■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
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 190億6700万円(2023年9月決算)
従業員数 290名(2023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、2023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 2023年度(2022年10月~2023年9月)
◆発行年月 2023年12月

