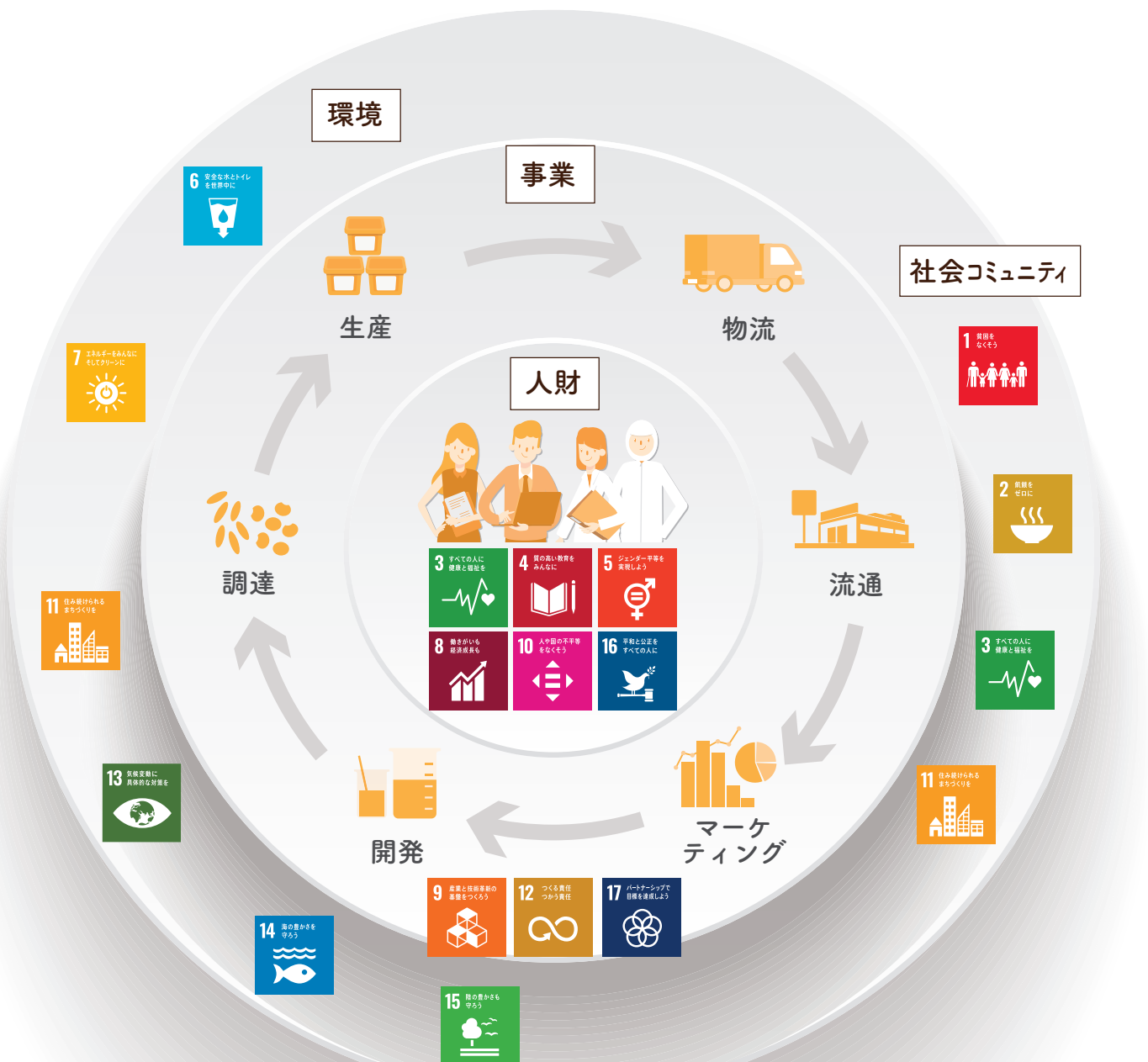


環境レポート2019

食を通じて、未来を創る



SDGsへの取り組み

ひかり味噌は、環境マネジメントシステムに準拠した環境管理活動のもと、味噌業界で初となるISO14001認証を取得し、持続的な環境改善・保全活動に努めてまいりました。「自然の恵み、いただきます。」のブランドコンセプトに表現されるように、味噌は大豆、米、塩といった自然素材を余すことなく使った伝統食品です。その一方で、安定供給するための製造過程においては、エネルギーの大量消費、大豆の煮汁などの排水が発生し、環境に負荷を与えるという側面も持ち合わせています。

今、世界は様々な社会課題に直面しています。この状況を受け、2019年10月より当社はSDGsへの取り組みをスタートしました。私たちの使命「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」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に沿った体系化し、SDGsが掲げる社会課題解決に取り組んでいきます。

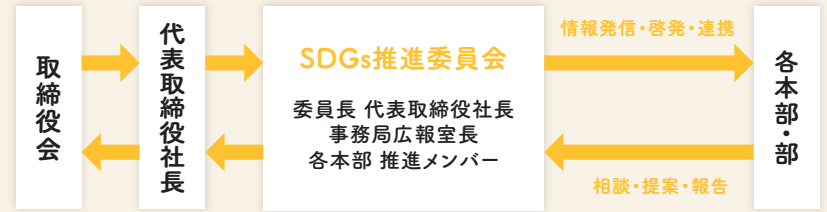
■ ひかり味噌が取り組むSDGs 長期的な成果目標

NO	課題	活動指針
1	ダイバーシティ採用と女性活躍の推進	<ul style="list-style-type: none"> 多様な人材が働きがいをもって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の成長に貢献する。
2	人財育成による事業貢献度の向上	<ul style="list-style-type: none"> 味噌の専門家、ビジネスパーソンとしてステークホルダーに評価される人材の育成を目指して、教育の機会を提供し、社員のスキル向上による事業への貢献を推進する。
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"> 健康に寄与する味噌を主力商品として扱う社員に対し、健康促進と安心して働くことのできる職場づくりを推進し、企業ブランド向上を図る。
4	調達 生産	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能なサプライチェーンの構築 原料・資材の安全性向上と、委託先の食品安全を推進する。
5	生産	<ul style="list-style-type: none"> 国際基準による食品の安全衛生管理、法律遵守、品質管理を遂行し、サプライヤーの信頼向上を図る。
6	CO ₂ 削減と省エネルギー化の推進	<ul style="list-style-type: none"> 生産ラインの効率稼働を模索し、持続的なエネルギー削減を図る。
7	環境 生産	<ul style="list-style-type: none"> 生産効率の向上による廃棄物の削減、および廃棄プラスチック、脱水汚泥などの再資源化を推進する。
8	物流	<ul style="list-style-type: none"> フードマイレージの削減 輸入食料の生産地から販売市場までの距離の削減により、エネルギー削減を図る。
9	フードウェイストの削減	<ul style="list-style-type: none"> 需要予測精度の向上により、廃棄につながる余剰在庫を削減する。 在庫管理の徹底により、無駄な製品廃棄を削減する。
10	開発 マーケティング 環境	<ul style="list-style-type: none"> パッケージの環境配慮と省資源化、持続性の確保 味噌、即席みそ汁のパッケージにおいて、枯渇性資源である石油由来の原材料の使用を軽減し、環境保全を推進する。 容器包装、輸送・梱包資材の省資源化を推進する。 適切に管理された森から生産された木材やパルプを段ボールや紙容器に使用し、森林破壊の防止に努める。
11	開発	<ul style="list-style-type: none"> 継続的な食品ロス削減につながる商品設計の模索 おいしさ、品質、安心安全を担保しながら、賞味期限を延長することで、食品ロスの削減を推進する。
12	開発 マーケティング 広報	<ul style="list-style-type: none"> 食のバリアフリーを意識した商品とサービスの提供 商品開発における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に寄与する。
13	開発 流通 マーケティング 広報	<ul style="list-style-type: none"> 健康的な食生活への貢献 多様な健康ニーズに応える商品・サービスを提供する。 発酵食品である味噌の食文化を広げ、健康に貢献する。
14	開発 流通 マーケティング 環境 広報	<ul style="list-style-type: none"> 環境保全に配慮した安心安全な商品の開発 安心安全なオーガニック商品の開発を推進し、持続的な地球環境配慮を推進する。
15	環境	<ul style="list-style-type: none"> 適正な排水処理による環境保全 脱水汚泥量（有機性残渣）の削減による環境保全を推進する。
16	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を運用し、継続的な環境保全を推進する。
17	環境 社会	<ul style="list-style-type: none"> 環境情報の開示によるコミュニケーションの推進 サプライヤーに向けた環境報告書の発行、および消費者に向けたHPでの情報開示によりコミュニケーションを推進する。
18	地域コミュニティの活性化	<ul style="list-style-type: none"> 商品を通じて味噌を楽しむ機会を創出し、地元地域のコミュニケーション活性化に寄与する。 地域貢献を意識した事業活動を行い、地域とのコミュニケーションを推進する。
19	食育活動を通じた味噌喫食機会の創出	<ul style="list-style-type: none"> 食育活動による将来に向けた味噌喫食機会の創出、フードバンクを活用したフードロスの削減と味噌喫食機会の創出を推進する。

SDGs課題策定フロー

各部門の執行役員を中心に結成したSDGs推進委員会により当社が取り組むべき課題を抽出し、19個の**長期的な成果目標**を策定しました。さらに、ステークホルダーと当社にとって重要度の高い取り組みを**4つの重点課題**に設定しました。

SDGs推進体制



活動内容	長期的な成果目標	期日
<ul style="list-style-type: none"> リモートワーク、テレワークの導入 女性管理職、営業職比率の引き上げ 	<ul style="list-style-type: none"> 女性管理職比率15% 女性営業職比率50% 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> eラーニングの提供 管理職教育の動画配信 TOEICへの支援 発酵食品による健康増進に関連する専門知識の教育 	<ul style="list-style-type: none"> 社員離職率8%以内 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> 有給休暇の消化率の引き上げ パワハラ、セクハラ、差別等、ハラスメントのない職場づくり 同一労働同一賃金への取り組み 健康経営優良法人 ストレスチェック 全社禁煙 	<ul style="list-style-type: none"> 有給休暇消化率の引き上げ50% 社員離職率8%以内 業務上の理由によるメンタル不調者の発生率0% 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> 原料・資材調達先および委託先への計画的な工場監査を実施 	—	2030年
<ul style="list-style-type: none"> BRC監査対応 	<ul style="list-style-type: none"> BRC認証の継続、維持 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 既設設備の稼働率向上 	<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 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 生産計画の適正化 ピロー包装製品の充填不良抑制 廃棄味噌を飼料として販売 豆皮を飼料として販売 廃棄味噌、脱水汚泥を肥料として廃棄 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 	<ul style="list-style-type: none"> 廃棄物処理量10%削減（仕込み量に対する廃棄の割合） 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> フィンランドからの輸入品について、新規の港を拠点とし、フードマイレージを削減 	<ul style="list-style-type: none"> フードマイレージ削減率10% 	2020年
<ul style="list-style-type: none"> 物流拠点ごとに製造日付をコントロール 	<ul style="list-style-type: none"> 製品廃棄量削減率60% 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 石油由来の原材料の使用を軽減したパッケージの商品を開発 FSC認証の資材の積極的な採用 	<ul style="list-style-type: none"> 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% 自社ブランドで持続可能なFSC認証の資材利用100% 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 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）のうち、半数以上の賞味期限を従来の類似品よりも延長 	<ul style="list-style-type: none"> 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） 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> 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積極的に開発 GINZA鼓KUKIでのビーガンコース提供 	<ul style="list-style-type: none"> 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 GINZA鼓KUKIでのハラールメニュー提供（2021年） 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> 減塩対応商品の拡充 お客様（小売）と連動した健康関連売り場づくり SNS、HP、広報誌を通じた味噌レシピの情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> 各カテゴリで減塩対応商品を拡充 SNS、HP、広報誌ユーザー数25%増（2019年比） 	2025年
<ul style="list-style-type: none"> オーガニック商品を積極的に開発 	<ul style="list-style-type: none"> オーガニック味噌生産量 5,000t GINZA鼓KUKI 有機レストラン認証（2021年） 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 既設設備の適切なカスタマイズ 	<ul style="list-style-type: none"> 脱水汚泥量（有機性残渣）10%削減（生産重量比） 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 環境マネジメントシステム監査への対応（ISO14001） 	<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
<ul style="list-style-type: none"> 環境報告書を発行 	<ul style="list-style-type: none"> 環境報告書の発行、ホームページの更新などによる情報発信と開示 	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 地元味噌販売会を地元施設と協業し開催 郷土愛プロジェクト「キャリアフェス」に出展 地元中学校へ備品を寄贈 	—	2030年
<ul style="list-style-type: none"> 子どもたちに向けた食育の実施 フードバンクへの寄贈 	<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1万食 	2030年

4つの重点課題

オーガニック商品の拡充

オーガニックが日常にある食生活を推進し、人や全ての生命にとって平穏かつ健全な環境の実現へ貢献します。

目標

- 2030年 オーガニック味噌生産量5,000t
- 2021年 GINZA 鼓 KUKI有機レストラン認証



オーガニックに取り組むことで実現できるSDGs

- 地域に根差した食文化を維持し、モノカルチャー経済に起因する**飢餓リスクを低減**
- 化学物質を極力避ける生産加工方法により、**生態系の健全性が向上**
- 化学物質などの排出を抑え、**河川や地下水、海洋の生態系を保全**
- 資源やエネルギーを無駄にしない情報周知により、**流通から消費に至る一連の行動が変化**
- 自然循環機能の活用による、生産加工現場からの**温室効果ガスの排出抑制**
- 土壌を豊かにすることで、**生態系の維持と生物多様性に貢献**

<参考:日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会パンフレット>

ダイバーシティの推進

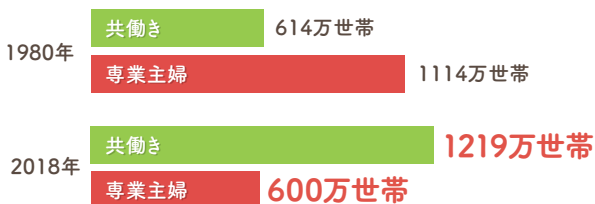
多様な人材が働きがいをもって健康に働き続けられる環境づくりに取り組みます。

目標

- 2025年 女性管理職比率15%
- 2025年 女性営業職比率50%



共働き世帯の増加



<出典:総務省統計局>

労働力不足

644万人(2030年)

<出典:パーソル総合研究所・中央大学「労働市場の未来推計2030」>

環境に配慮した商品設計

プラスチック使用量の削減を推進し、再生可能で持続的な包装資材を採用することで環境保全に寄与します。

目標

- 2030年 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%(自社ブランド)
- 2030年 持続可能なFSC認証の資材利用100%(自社ブランド)



日本人1人あたりのプラスチック容器包装の廃棄量

世界第2位

<出典:UNEP「SINGLE-USE PLASTICS(2018)」>

日本の温室効果ガス削減目標

2030年まで-26%(2013年比)

<出典:環境省「地球温暖化対策計画(平成28年)」>

食品ロス年間発生量

約643万トン → 商品サイズや賞味期限を見直し食品廃棄物の削減も


<出典:「環境省推計(平成28年度)」>

食のバリアフリーの実現

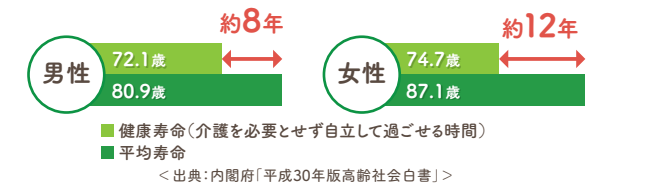
ライフスタイルの多様化や食のパーソナライズ化に対応し、健やかな食生活の実現に貢献します。

目標

- 2025年 減塩・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積極的に拡充
- 2021年 GINZA 鼓 KUKIハラールメニュー提供
- 2025年 味噌の食文化を発信するSNS・HP・広報誌のユーザー25%増(2019年比)



平均寿命と健康寿命



ムスリム人口 ユダヤ教徒人口

22億人(2030年) 1300万人

<参考:(一社)日本フードバリアフリー協会>

訪日ベジタリアンの飲食費市場規模 468億円

<参考:(株)フレンパシー2018年の訪日外国人ベジタリアン~人数と市場規模~>

SDGs 2019年10月以降の活動トピックス

環境配慮型パッケージで プラスチック使用量削減

近年、問題視されているプラスチックごみによる海洋汚染を受け、パッケージに使用しているプラスチックの使用量削減を推進します。今春から、オーガニック味噌5品はバイオマスカップ※に変更し、オーガニック即席みそ汁1品は、プラスチックを80%削減した紙とプラスチックの複合素材に変更しました。

※植物由来成分を15%含む



テレワーク、スーパーフレックスタイムの導入

介護や育児と仕事との両立、ライフスタイル価値観の多様化に対応し、さらなる生産性向上を図るため、働く場所や時間を柔軟に選択できる働き方としてテレワークを導入しました。また、テレワークだけでなく会社での業務が必要な子育て中の社員には、コアタイムを設けないスーパーフレックスタイムを導入し、無理なく働くことができる環境整備を行っています。ダイバーシティ推進の一環として、社員一人ひとりが生産性を高め、働き続けられる職場環境を整えていきます。

FSC認証製品の使用

適切に管理された森林からの資源でつくられた紙製品の使用を推進しています。今春発売した新商品7品とリニューアル商品13品、PB商品など15品の外装段ボールは、FSC認証の資材を採用しました。また、これまでの開発商品については、順次、外装段ボールサイズの縮小も実施し、資材使用量の削減を推進しています。



健康経営優良法人2020に認定

従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に取り組んでいる企業として経済産業省が認定する健康経営優良法人に認定されました。日本人の健やかな食生活を古来支えてきた味噌の製造をコア事業とする当社。働く社員の健康増進は、健やかなライフスタイルの実現と安心安全でおいしい商品を創り上げる原動力につながると考えています。



賞味期限の延長

国内において、まだ食べられるのに廃棄される食品ロスは年間600万トンを超えます。この「もったいない」を減らすため、商品の賞味期限延長に取り組んでいます。これまでの開発商品について、おいしく安心安全にお召し上がりいただける期間を再検討し、リニューアル商品14品について賞味期限の延長を実施しました。



地域コミュニケーションの推進

下諏訪本社と飯島グリーン工場では、地域コミュニケーションを推進しています。義務教育段階の生徒と教職員に、ふるさと飯島の企業や文化を知ってもらうことを目的に開催されるイベントでは、地元名産である味噌のプレゼンテーションを実施しました。また、味噌を特別価格で販売する味噌販売会は、11月に23回目を開催。地域の皆様に味噌を楽しんでいただくだけでなく、社員とのコミュニケーション促進にも役立っています。



フードバンク活動

味や品質に問題がなくとも、販売における賞味期限までの期間が十分になく、店頭に出荷できない商品を、フードバンク活動を行う団体へ寄贈しています。10月から、ラベルや印字のずれなどにより、商品として出荷できない味噌や、生産過程でアイテム切り替え時に発生する味噌を包装し、新たな寄贈を開始しました。

長野県SDGs推進企業登録制度に登録

「SDGs未来都市」として全国で初めて選定された長野県では、SDGsにつながる具体的な取り組みを提示し、提示内容を踏まえて具体的なアクションに取り組む企業等を登録・PRしています。当社は、SDGsの達成に意欲的に取り組む県内企業として登録されました。



環境レポート 2019

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。

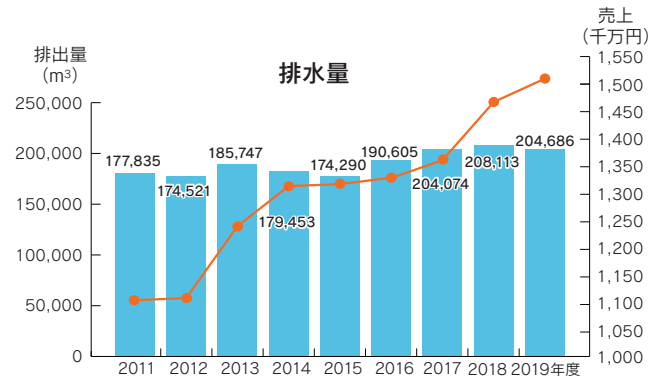
環境目標の達成状況と自己評価

2019年度は、環境目標6項目中、5項目を達成することができました。

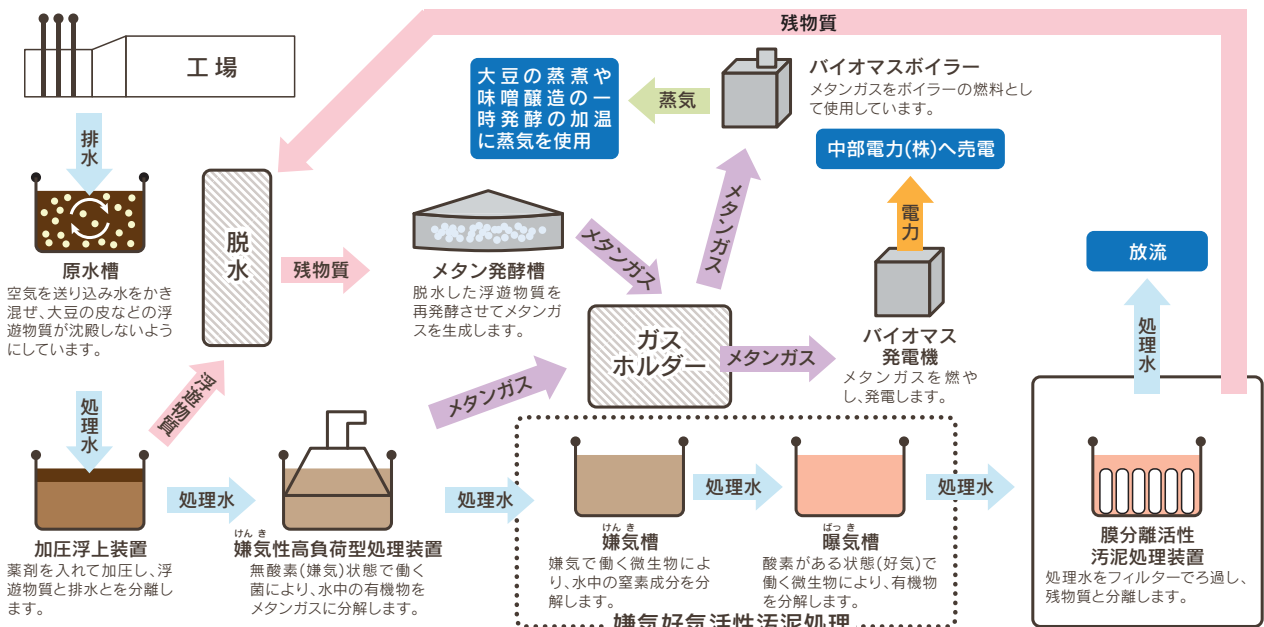
環境目的	2019年度目標	2019年度実績	評価
CO ₂ 排出の削減と省エネルギー化の推進	<ul style="list-style-type: none"> CO₂排出量1%削減(温室効果ガス排出抑制) 使用エネルギー1%削減(省エネ法エネルギー使用に係る原単位)(前期原単位比) 	<ul style="list-style-type: none"> CO₂排出量1.08%削減 使用エネルギー原単位1.17%削減 	○
適正な排水処理	<ul style="list-style-type: none"> 前期比脱水汚泥量(有機性残渣)3%削減(仕込み原単位) 	<ul style="list-style-type: none"> 6.5%削減 	○
廃棄物削減と再資源化	<ul style="list-style-type: none"> 飯島グリーン工場廃棄物処理量3%削減(仕込み原単位比) 	<ul style="list-style-type: none"> 飯島工場全体0.4%増加(仕込み原単位比) 	×
	<ul style="list-style-type: none"> 再資源化率95%以上 	<ul style="list-style-type: none"> 96.9% 	○
環境に配慮した商品の開発	<ul style="list-style-type: none"> 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リストの総合評価点を2.0以下) 	<ul style="list-style-type: none"> 平均点:1.99 	○
環境コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> 環境報告書の発行、ホームページによる情報発信と開示 地域とのコミュニケーション推進(飯島) 	<ul style="list-style-type: none"> 環境報告書を第2四半期に発行 地域住民コミュニケーション実施 	○

適正な排水処理

前期比脱水汚泥量(仕込み原単位比較)3%の削減目標に対し、6.5%削減しました。当社の排水処理は24時間365日稼働し、大量に発生する排水を法定の水質基準まで浄化し放流しています。また、2019年2月から新規で排水処理設備を増設し、生産量は増加しながらも、より安定的な排水処理を可能にしました。増設した膜分離装置の適正稼働により、極めて精度の高いスクリーン除去を実現し、浮遊物質を1mg/L未満に抑えています。また、設備投資により薬剤の使用も削減しています。

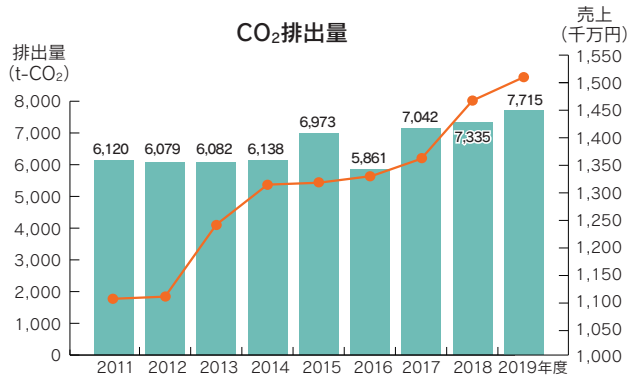
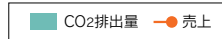


飯島グリーン工場の環境対策設備フロー



CO₂排出の削減と省エネルギー化の推進

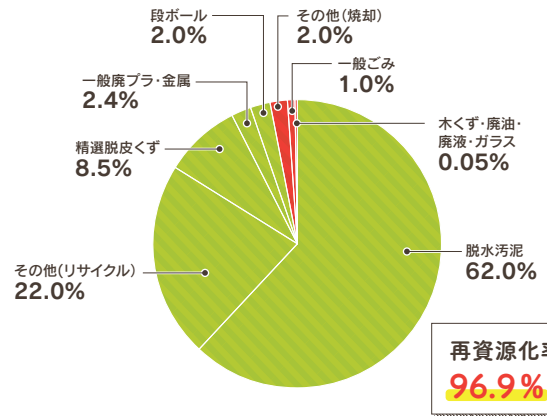
CO₂排出量1%削減、使用エネルギー1%削減の目標に対し、CO₂排出量1.08%削減、使用エネルギー原単位1.17%を削減しました。前期と比較すると、味噌生産部の仕込み量は4.1%増加、加工生産部の生産量は9.4%増加しています。それに伴いエネルギー使用量は、工場全体消費電力は4.5%増加、LNG消費量は3.0%増加、LPG消費量は10.9%増加しています。LPG消費量増加の主な原因は、甘酒生産の本格稼働のためのLPGボイラーの増設です。また、生産量の増加および新設した生産ラインの稼働により、エネルギー使用量は増加しています。しかしながら、連続操業などにより生産効率が向上し、原単位比で削減することができました。



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3%削減(仕込み原単位比)の目標に対し、0.4%増加の結果となりました。生産量と生産アイテムの増加に伴う、汚れビニールの発生や、生産ラインのアイテム切り替え時に発生する包装不良品の増加が主な原因です。

再資源化率は目標95%に対して、96.9%を達成しました。主に廃棄プラスチック、脱水汚泥などを再び資源として活用しています。



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)2019年度実績



* 特定容器の再商品化義務量

■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 151億2300万円(2019年9月決算)
 従業員数 281名(2020年2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6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、2019年度に取り組んだ環境保全活動内容を掲載いたしました。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年度版)」を参考にしています。

◆報告対象期間 2019年度(2018年10月~2019年9月)
 ◆発行年月日 2020年3月

