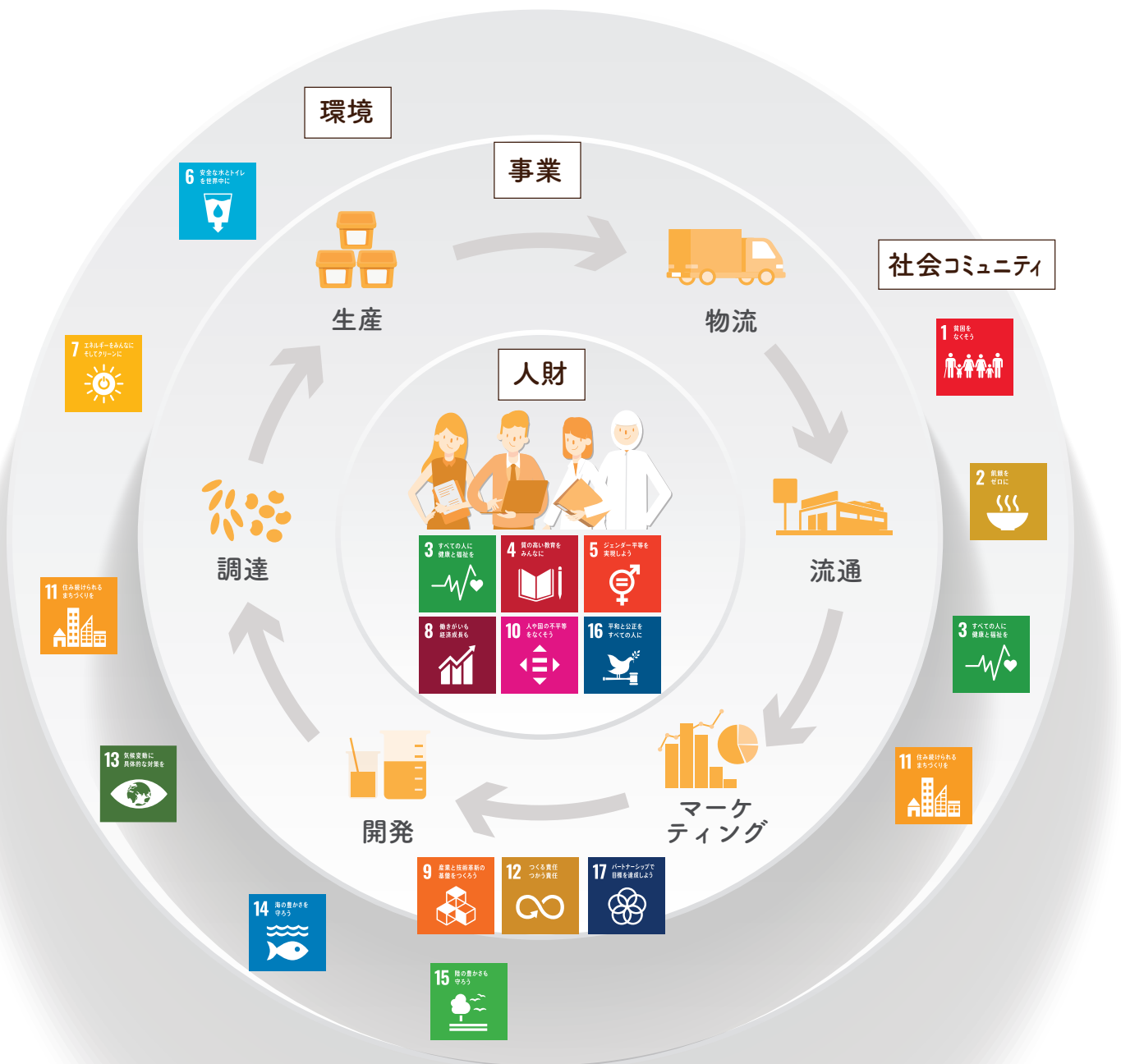


# SDGsレポート 2021

食を通じて、未来を創る



# 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。

## 2020年度の進捗報告と2021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% (15%から更新)</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% (50%から更新)</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10%削減(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)10%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>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</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>製品廃棄量削減率30%(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>GINZA鼓KUKIでのハラールメニュー提供(2022年)</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

**【2020年度の主な成果】**働きやすい職場環境の整備を推進し、女性営業職/管理職比率、有給取得率を向上しました。環境保全に配慮した究極の安心安全な商品の開発として、戦略的に取り組んでいるオーガニック味噌の生産量を前年比120%に増加しました。パッケージの環境配慮と省資源化、持続性の確保では、取り組み初年度として自社ブランド商品のうち石油由来材質軽減製品の件数を32%達成することができました。

**【2021年度の主な活動】**リサイクルPET容器の導入、軟包装材フィルムの薄肉化により、環境配慮型製品の開発を推進します。味噌増産体制に即応した排水処理設備の拡充と進化を推進します。1月から始動したひかり味噌アンバサダープログラムによるファン形成活動により、オーガニック製品認知向上、オーガニック製品の生産量の拡大を図ります。

2020年度の活動と進捗	2021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 21.4% (達成、2020年9月末時点)</li> <li>女性営業職比率 42.0% (2020年9月末時点)               <ul style="list-style-type: none"> <li>リモートワークの導入、フレックスタイム制の活用</li> <li>女性営業職4名入社 (新卒)</li> </ul> </li> <li>社員離職率 13%               <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </li> <li>有休休暇取得率 59.7% (達成)               <ul style="list-style-type: none"> <li>2月 健康経営優良法人 (中小企業部門) 認定取得</li> <li>6月 パワハラ防止法施行により、ハラスメント研修を実施 (全社員)</li> <li>8月 社員からの相談窓口として弁護士を設置</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>年間3名の女性営業職の採用</li> <li>フレックスタイム制の活用を促進し、働きがいのある会社を目指す</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提供</li> <li>健康経営優良法人認定に関しては継続して申請</li> <li>年1回のハラスメント研修の実施</li> <li>ストレスチェックに加えて社員満足度調査を実施し、改善に向けて取り組む</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>包装資材、新規原材料調達先について工場監査を実施 (2020年3月以降は新型コロナウイルス感染防止対策により自粛)</li> <li>新型コロナウイルスの影響により、認証期間延長のための特別審査に対応 (2020年10月~2021年5月) 本審査は2020年11月に実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>クリームの多い委託先を重要管理工場として1社選定し、クリーム削減、品質向上に取り組む</li> <li>委託生産QCD基準を作成</li> <li>製品をサンプリングし包装品質を評価、委託先へフィードバック</li> <li>クリーム状況およびクリーム削減事例を委託先と情報共有</li> <li>新型コロナウイルスの影響により、認証維持が困難となったため、BRC認証よりFSSC22000認証へ移行。12月中に取得</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー使用量 104.4%               <ul style="list-style-type: none"> <li>ボイル生産量の増加に伴いLNG・電気共に使用量増加</li> <li>既設設備の稼働率向上</li> </ul> </li> <li>廃棄物処理量 99.7%               <ul style="list-style-type: none"> <li>堆肥処理から、飼料化へ運用開始。3月より毎月10tを実施。</li> <li>脱水汚泥含水率削減継続取り組み (適合薬品試験・新工場用脱水機の脱水試験計画)</li> <li>廃棄味噌を飼料として販売 (7回実施)</li> <li>豆皮を飼料として販売 前年比88%</li> <li>廃棄味噌、脱水汚泥を肥料として廃棄 前年比96%</li> <li>有機性汚泥 前年比96%</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> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CO<sub>2</sub>、使用エネルギー1%削減 (前期仕込み原単位比)</li> <li>更新予定の高効率コンプレッサー導入4機計画 (電力使用量削減施策)</li> <li>飯島グリーン工場で発生する廃棄物1%削減 (前期仕込み原単位比)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>脱水汚泥量 4.5%削減</li> <li>3月 内部監査実施</li> <li>8月 外部監査実施</li> <li>3月 SDGs環境レポートを発行、HPに掲載</li> <li>直送先の集約</li> <li>受注作業のEDI化を図り、業務効率を改善</li> <li>2020年の製品廃棄量見込み (81.4t) (2019年比 154%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2021年4月に審査を計画</li> <li>SDGs環境レポートの発行</li> <li>直送先の集約、発注ロット増により納品回数を削減し、物流効率5%改善</li> <li>2021年目標25t (2019年比50%)</li> </ul>	
<p>自社ブランド53品目中</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>石油由来包材の使用軽減製品: 17品目 (32%)</li> <li>FSCダンボール採用製品 : 53品目 (100%)</li> <li>ダンボール使用量軽減製品 : 22品目 (41%)</li> <li>輸送効率改善製品 : 22品目 (41%)               <ul style="list-style-type: none"> <li>バイオマスカップへの切り替え (有機味噌5品)</li> <li>キャップシール廃止 (味噌7品)</li> <li>紙・プラスチック複合材質外装への切り替え (有機そだちのおみそ汁6食)</li> <li>ダンボールサイズを縮小 (春雨シリーズ10品)</li> <li>金ふたから無地ふたへの切り替え (味噌11品)</li> <li>カップみそ汁用プラスチック蓋の薄肉化 (26品、内PB18品)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>リサイクルPETを使用した味噌用カップ、ふたの立ち上げ</li> <li>調味みそフィルムの薄肉化</li> <li>紙製外装の探求</li> <li>FSC認証紙器の採用拡大</li> <li>ピロー包装形態のコンパクト包材を採用</li> <li>新たに調味仕様設計を行う、即席みそ汁とスープの新製品について、賞味期限を平均20%延長 (2018年比)</li> <li>依頼に応じ、ベジタリアン・ビーガン・グルテンフリー・ハラールに対応した仕様で、新製品の設計を行う</li> <li>GINZA鼓KUKIハラールメニュースケジュール策定</li> <li>減塩製品ならびに従来品よりも塩分を低減させた仕様で新製品の設計を行う</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 40%増 (2019年比)</li> <li>ひかり味噌アンバサダープログラム運営による味噌の魅力発信 (初年度目標: アンバサダー1000名)</li> <li>依頼に応じ、オーガニック製品の仕様設計を行う</li> <li>日本語HPの有機ページ拡充</li> <li>GINZA鼓KUKI有機レストラン認証スケジュール策定</li> <li>ひかり味噌アンバサダープログラムによる有機味噌の認知向上活動 (サンプリングなど)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限日数を平均で16%延長 (2018年比)</li> <li>ベジタリアン・ビーガン 国内2件、輸出用15件</li> <li>グルテンフリー 国内3件、輸出用9件</li> <li>ハラール 輸出用1件</li> <li>減塩製品12品を上市</li> <li>SNS、HP、広報誌ユーザー数 28%増 (2019年比)</li> <li>オーガニック味噌生産量 2,099t               <ul style="list-style-type: none"> <li>銀座特選500gカップ、輸出用有機みそ400gカップ、輸出用有機白みそ20kgダンボールを上市</li> <li>オーガニックの再定義「オーガニック食品を食べることで生まれる好循環」を作成。カタログなどで発信</li> </ul> </li> <li>10月: 飯島小学校2年生50名工場見学の実施</li> <li>10月: 地元中学校キャリアフェスに参加</li> <li>12月: 特別味噌販売の実施</li> <li>3月: マジイ☆子育てワークスタイル推進企業を宣言</li> <li>4月: 飯島町ふるさと納税の返礼品として採用</li> <li>7月: 地元中学校キャリア学習会に参加</li> <li>7月: 特別味噌販売の実施</li> <li>江東区栄養教諭学校栄養職員向けセミナー実施</li> <li>セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈 7,837ps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>特別味噌販売の実施 (夏・冬)</li> <li>地域イベントへの参加 (キャリアフェスなど)</li> <li>職業体験の受け入れ</li> <li>諏訪湖清掃 (本社ひまわり会の活動)</li> <li>食育セミナーの開催</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

### 職場環境改善によるダイバーシティの推進

当社では、ワークタイムシフト、フレックスタイム、育児休暇、在宅勤務など、働き続けることができる職場環境の整備に取り組んでいます。その結果、2020年度は女性管理職比率が21.4%、営業職比率が42.0%に向上しました。

また、地元飯島町が企業と協力し、子育て世代にとって働きやすい企業であることを内外にアピールする「マジイ☆子育てワークスタイル推進企業」の活動実施企業を宣言しました。

2020年6月に施行されたパワハラ防止法を受け、全社員を対象にハラスメント研修を実施しました。社員一人ひとりがお互いの人権を尊重し、働きやすい職場環境づくりを推進しています。



### フードバンク活動

当社は、2004年よりNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンへの食品の寄贈を行っています。2020年度は、750gカップ、1kgピロー、400gガゼット包装品の全7,837ピースを寄贈しました。寄贈品は、セカンドハーベストジャパンで他社商品等と詰め合わせて、必要としている方へ届けられるほか、炊き出しなどに活用されます。

今回の寄贈品の一部は、沖縄県の頒布会で約900世帯へ配られました。子供の貧困率は全国で13.8%、約7人に1人と言われており、中でも沖縄県は37.5%と深刻な状況です。食品メーカーとして、廃棄ロスの削減はもちろんのこと、SDGsの目標でもある「貧困をなくそう」「すべての人に健康と福祉を」の達成にも継続的に取り組んでいきます。



### 食の安心安全の継続的な確保

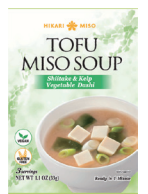
当社は、2013年に英国小売協会 (British Retail Consortium) 策定の食品安全規格であるBRC認証を取得しています。毎年、認証機関より派遣される海外の監査員を受け入れ、認証を更新し続けてきましたが、新型コロナウイルスの影響で、スムーズに実施できないことを懸念し、このたび食品安全認証を継続するため、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格FSSC22000の認証を新たに取得しました。認証取得においては、これまでBRC認証で取り組んできた内容をベースとし、短期間で認証取得を実現しました。



### 食のバリアフリーの実現

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できる商品とサービスの開発に努めています。2020年度は、ベジタリアンやグルテンフリー、ハラールをテーマとする商品を国内用5品、海外用25品開発することができました。また、多様な健康ニーズにお応えするために減塩に対応した商品を12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、健やかにお楽しみいただけるよう、社外広報誌MISOJI、HP、SNSでは味噌のレシピの発信を積極的に行ってい



左)グルテンフリーの『和だしを味わうお米のめん』  
右)ビーガン仕様の輸出品『豆腐の味噌汁』

### 環境配慮型製品の開発

環境配慮型製品の割合(自社ブランド品)

目標 2030年 100%

石油由来包材の使用軽減製品 32%

FSCダンボール採用製品 100%

ダンボール使用量軽減製品 41%

輸送効率改善製品 41%

バイオマスカップへの切り替え  
有機味噌5品



サトウキビ由来の原料

紙とプラスチックの複合素材



約80%削減  
プラスチック

ふたキャップシール廃止  
味噌7品



ダンボールサイズ縮小  
スープ春雨シリーズ10品



プラスチックふたの軽量化  
味噌11品、味噌汁26品





## トップメッセージ

# ひかり味噌サステナビリティー 2020年度実績報告及び 今後の取り組みについて

代表取締役社長 SDGs推進委員長 林 善博

皆様、お待たせ致しました。ここに環境活動を包含するSDGsの2020年度実績報告及び今後の取り組みについての報告をお届けします。2020年はCOVID-19に社会も経済も激しく翻弄された、私達が今までまったく経験したことのない不安と混乱、そしてその出口を必死に探そうとした一年でありました。そのような情勢下においては、健康志向の一層の高まり、更には、生活の中に発酵食品を取り入れることのメリットがより多くのお客様により強くご理解いただくことになった発見もありました。「滋養深い食事を皆と一緒に楽しくいただく」という機運も醸成されてきたように見受けられます。日常生活における「食事」の地位向上により、家庭内消費が国内外市場にて高まってきたことと相まって、弊社では多くの課題に対処しつつも、皆様のご支援ご指導の賜物として大禍なく安定成長の業績を収めさせていただくことが出来ました。

遡りまして1999年に味噌業界初のEMS、ISO14001を取得。その時の決意は、風光明媚な長野県で味噌醸造を生業とする弊社の社会的責任を、第三者認証取得という形で経営レベルにてコミットし、それを積極的に開示するとともに、EMSのスパイラルアップ改善に努めることにありました。そして今、ローカルレベルでの環境保護・管理の側面のみならず、グローバルレベルでの食料資源はもとより様々な地球資源の有限性を認識し、更には脱炭素社会を実現しなければならないという危機感が急激に顕在化、そして、人的資源への配慮を含むすべての分野における「持続可能性」を真剣に配慮し、行動すべき時代が到来したと真摯に認識しています。

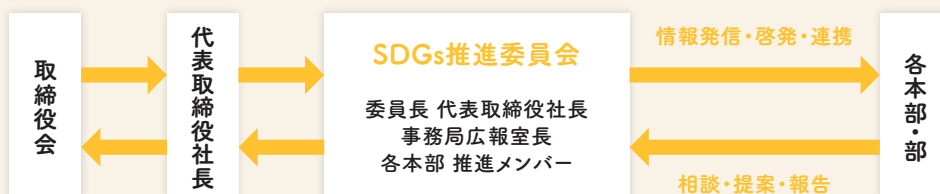
弊社におきましても、EMSとSDGsとの包含関係において「ひかり味噌としての持続可能性とは何か」をいち早く再定義、統合を図り、はや1年が経過致しました。ひかり味噌の持続可能性を具現化するための政策の基本とは、

- ① 先手必勝的な企業スピリットを活かすー「風を読み」いち早く行動に着手し、そして成し遂げること
- ② 継続こそ力なりー 財政的なバランスに慎重に配慮しつつも不断の政策実行を図り、時として積極果敢に「サステナビリティー投資」を行う
- ③ 差別化戦略ー 経営とは差別化戦略そのものであるとの認識のもと、「ひかり味噌サステナビリティー政策」に個性、特徴を盛り込む
- ④ Goodwill をいただけることー 企業とその経営者の「個人的な好み」でなく、すべてのステークホルダー、そして究極的には全世界の顧客に あまねく好感をいただける実行戦略であること

以上の基本的な考え方のもと、弊社は2021年10月からの第六次中期経営計画、と同時に、2036年に迎える弊社創業100周年までの長期ビジョン「HIKARI 100X」も制定し、その初年度の事業活動を圧倒的な熱意とともに全社一丸となって取り組んでいます。

Post-COVID19又はWith-COVID19の時代は長期化することが予想され、社会経済情勢不穏な時代下でもありますが、サステナビリティー政策を積極的に取り込んだ中期経営計画の実行と、長期ビジョン実現のための行動を、高く熱い志を持って遂行してまいります。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



# オーガニック味噌とSDGs

最近では、SDGsを普段の生活の中で見聞きする機会も増えました。プラスチックストローから紙ストローへの切替、エコバッグの利用、フェアトレードのコーヒーやチョコレートなど、普段の生活でSDGsを意識して取り入れているものもあるのではないのでしょうか。当社では、オーガニックの食を選ぶこともSDGsの達成につながると考えています。

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ります。

環境への配慮、食に対する安心安全、健康志向の高まりにより、オーガニック味噌に対する興味も高まっています。当社のオーガニック味噌全体の生産量は、前年比120%伸長し、2020年度は新たに3品を発売することができました。環境保全や生産地域の活動に配慮したオーガニック素材を使った商品開発を進めることは、持続的な地球環境への配慮、地域に根差した生産活動の維持に貢献すると考え、これからも重点課題として取り組んでいきます。

生産者の想いが詰まった美味しいオーガニック味噌を使って、味噌汁をふーっと一杯。日々の暮らしの中でもSDGsの達成に貢献できることが沢山あるように思います。

SDGs推進委員会事務局

広報室 阿部あゆみ



## 農地（地球）

- 水、土、大気が汚染されない
- 生物多様性が育まれる
- 適量の作物が育成・収穫される
- 良い土地が長続きする



## 育てる人

- 農業の有害性がなく、元気に働ける
- 畑の状態が安定する
- 収入が安定することで、就農希望者が増える

## オーガニック食品を食べることで生まれる好循環



## 食品メーカー

- 良質な原材料を安定的に調達できる
- 持続可能な食品づくりができる



## 食べる人

- 安心して食べられる
- 素材本来の美味しさを楽しめる
- 食の持続可能性が広がる

## 2030年SDGs目標

● オーガニック味噌生産量 5,000t



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

2020年度は、環境目標6項目中、4項目を達成することができました。

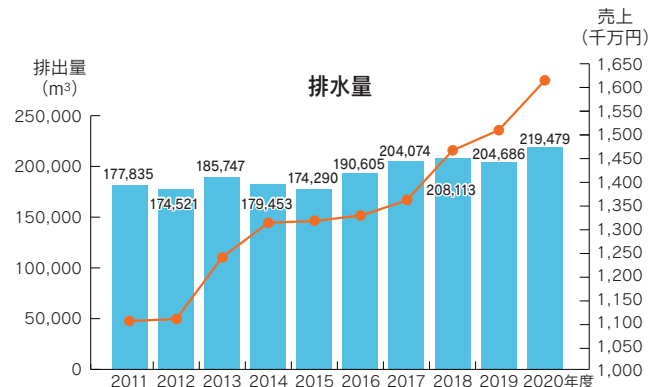
環境目的	2020年度目標	2020年度実績	評価
CO <sub>2</sub> 排出の削減と省エネルギー化の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>CO<sub>2</sub>排出量1%削減(温室効果ガス排出抑制)</li> <li>使用エネルギー1%削減(省エネ法エネルギー使用に係る原単位)(前期原単位比)</li> </ul>	● 4.4%増加	×
適正な排水処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>前期比脱水汚泥量(有機性残渣)3%削減(仕込み原単位比)</li> </ul>	● 4.5%削減	○
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3%削減(仕込み原単位比)</li> </ul>	● 0.3%削減	×
	<ul style="list-style-type: none"> <li>再資源化率95%以上</li> </ul>	● 96.4%	○
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リストの総合評価の平均値が2.0以下)</li> </ul>	● 平均点:1.99	○
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)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境報告書を第2四半期に発行</li> <li>地域住民コミュニケーション実施</li> </ul>	○

### 適正な排水処理

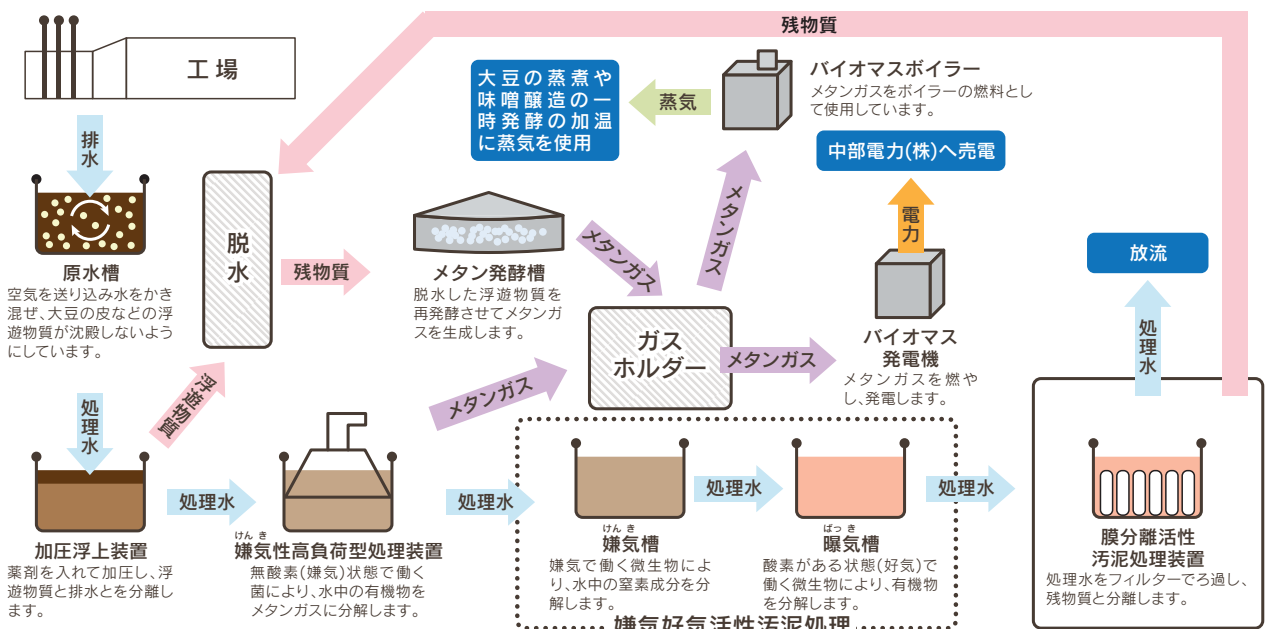
前期比脱水汚泥量(仕込み原単位比較)3%の削減目標に対し、4.5%削減することができました。当社の排水処理は24時間365日稼働し、大量に発生する排水を法定の水質基準まで浄化し放流しています。

味噌を充填した後にタンクに僅かに残った味噌は、工場排水処理場に溶解して処理していましたが、2020年3月から、廃棄味噌を回収するルートを新たに構築して資源物にすることにより、排水処理への負荷を低減することができました。

既存の脱臭装置の臭気回収エリアを拡張することにより、臭気測定数値を減少させ、環境改善を行いました。



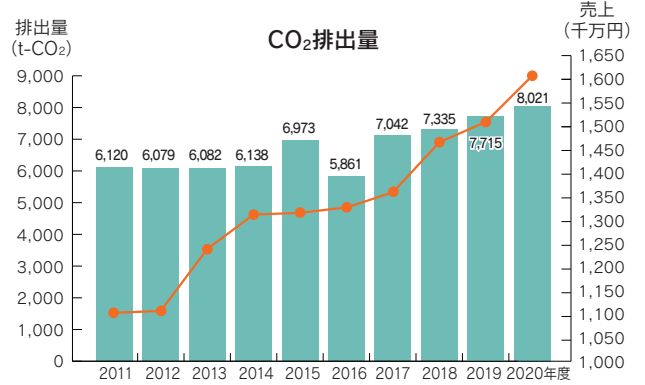
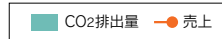
### 飯島グリーン工場の環境対策設備フロー



## 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%削減の目標に対し、CO<sub>2</sub>排出量4.4%増の結果となりました。生味噌製造工場の稼働が増加したことによる、電力使用量5.2%増、LNG使用量8.5%増が主な要因です。比較的長い時間ボイルした大豆を使用する有機素材、国産素材の味噌の生産が増えたことによる蒸気エネルギーの使用増、大豆原料の加工装置の稼働増により、電力、LNGの使用エネルギーが増加しました。

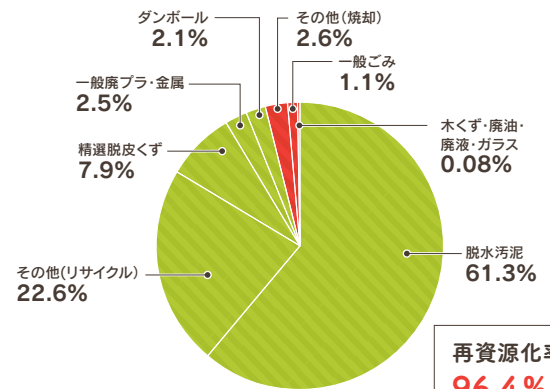
昨年度、甘酒生産の本格稼働に備えて増設したLPGボイラーは、生産量の安定により、エネルギー効率が向上し、LPG使用量を6.5%削減することができました。



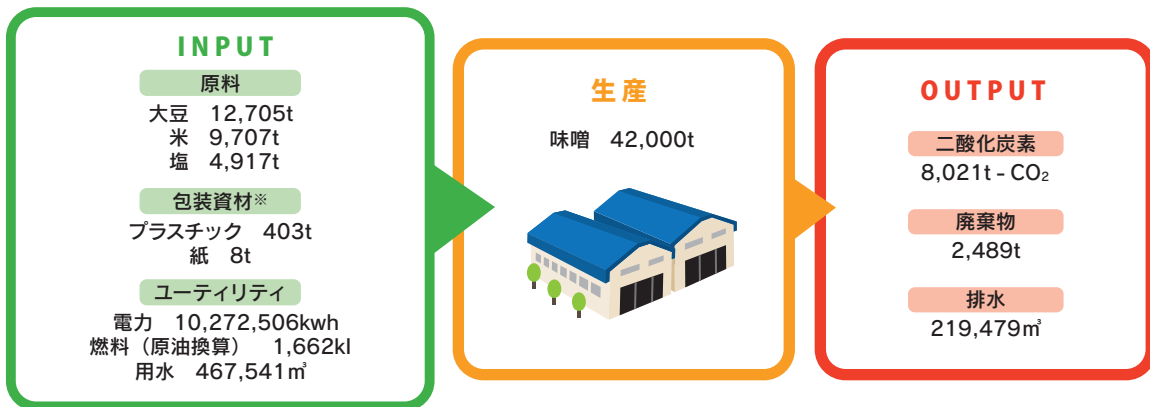
## 廃棄物削減と再資源化

飯島グリーン工場全体で、廃棄物処理量3%削減の目標に対し、0.3%削減の結果となりました。3月から、堆肥処理していた廃棄味噌は、飼料化し資源回収する運用を開始しました。しかしながら、比較的長い時間ボイルした大豆を使用する付加価値型商品の生産量が増えたことにより、生産工程から排出された豆皮が増えたことから目標未達となりました。

再資源化率は95%の目標に対し、96.4%を達成しました。脱水汚泥は、再発酵処理しメタンガスを生成します。生成したメタンガスをバイオマス発電機とボイラーの燃料として活用しています。また、廃棄味噌と脱水汚泥の肥料化の継続的な取り組みにより、廃棄量は前年比96%に削減しました。



## 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)2020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	代表者	代表取締役社長 林善博
創業	1936年(昭和11年)	資本金	1億円
設立	1951年(昭和26年)2月8日	売上高	160億1500万円(2020年9月決算)
本社	〒393-0041 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1 TEL: 0266-27-8848 FAX: 0266-27-7791	従業員数	294名(2021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、2020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 2020年度(2019年10月~2020年9月)
- ◆ 発行年月日 2021年3月

