



お米となかよし

岩塚製菓株式会社

サステナビリティに関する 考え方および取組み

実績報告2024



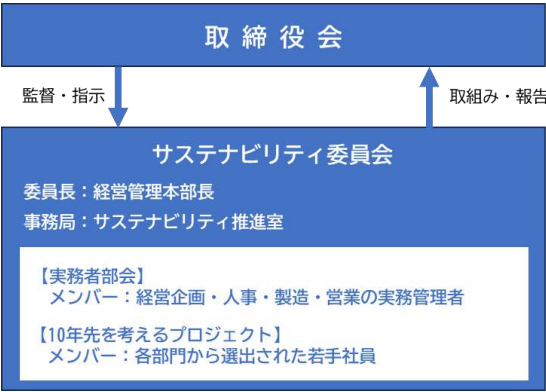
1. ガバナンス

当社においては、2022年3月にサステナビリティ基本方針を策定し、持続的成長と企業価値向上に向け、ガバナンスの向上、人的資本等の経営資源の配分、事業戦略の実行などに取り組むことの重要性を再認識するほか、労働環境の改善、CO₂削減等の気候変動問題、輸入原材料等に伴う人権問題などのサステナビリティを巡る社会的課題に対し経営課題として取り組むこととしております。

このため、2022年度より経営管理本部長を委員長とするサステナビリティ委員会を設置、サステナビリティを巡る取組みに関する個々の方針を策定し、啓蒙周知を含め実効的な活動に努めることとしております。当委員会は、経営企画や人事、製造等の部課長をメンバーとし以上の諸課題について当社の現状を踏まえた施策の推進と関連情報の発信を行う「実務者部会」のほか、若手社員を主体として将来に向けた取組みを議論する「10年先を考えるプロジェクト」の二部構成として活動しております。

また、取締役会は、当委員会において協議した施策の内容や進捗状況について、定期的に報告を受け、確認し、監督することとしております。

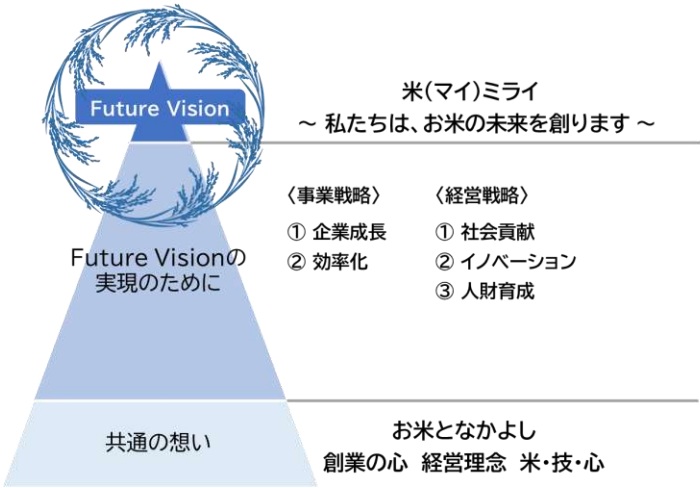
なお、普段の実務面の取組みはサステナビリティ推進室がサステナビリティ委員会の事務局的に行っており、「10年先を考えるプロジェクト」では議論し抽出した課題を2025年スタートの中期経営計画に盛り込むなど、活動は実効性を伴い整備拡大しております。



2. 戦略

当社においては、2025年4月からの中期経営計画「『米(マイ)ミライ』～私たちは、お米の未来を創ります～」において、事業戦略方針として① 企業成長 ② 効率化の項目を掲げ継続的な発展を目指しているほか、経営戦略方針として次の三つの項目を示し、サステナビリティをめぐる取組みを主体として経営基盤の強化を図っていくこととしております。

- ① 社会貢献
環境問題や社会問題に対して積極的に取り組み、企業としての社会的責任を果たす。
- ② イノベーション
DX推進を通じて、社内基盤を整え、競争力を強化する。
- ③ 人財育成
自社の強みを活かせる人材を育成し、企業の持続的な成長を支える基盤を築く。



3. リスク管理

当社においては、「全社的なリスクマネジメント規程」を制定のうえ、リスクの識別・評価・モニタリング・リスク対応等のリスクマネジメント体制を整備・確立することとしております。担当部署において、リスクの識別、評価を行いリスクマップとして一覧化して網羅しており、モニタリングを含むリスク対応について優先順位付けを行い取締役会に報告するとともに、必要に応じて戦略等の見直しを行い、資源配分や業務の効率化等を促進することとしております。また、重要度の高いリスクについては有価証券報告書の事業等のリスクに記載しており、リスクが顕在化した場合等においてはコンプライアンス・リスク管理委員会で協議し対応する体制としております。

このように、リスクマネジメントは、リスク管理だけでなく戦略の実行や業務の効率化にもつながる重要な管理手法であり、サステナビリティを巡る取組みを進め、持続的に成長するために必要不可欠と判断され、その運用強化に努めております。

4. 指標と目標

当社においては、サステナビリティ基本方針のなかで、中期経営計画およびその実施状況等の情報開示に当たり、経営資源の配分、事業ポートフォリオの見直しや人材育成に係る実施状況等の具体的な内容について、丁寧な説明に努めることとしております。

このため、サステナビリティを巡る取組みについては、法令等に従い【環境】と【人的資本】に分け、それぞれの細目ごとに具体的な指標をもって目標設定のうえ進捗管理する方針であります。目標自体は、社会的な動向や当社の個別事情を考慮しながらも、極力中間目標を含む意欲的な目標を定めることとし、都度の変化や進捗状況を分かり易くお知らせしたいと考えております。

環境に関する取組み

当社においては、2003年に以下の環境方針を制定し、環境負荷低減、生態系の保護、環境汚染や地球温暖化の防止、そのためのCO₂削減や廃棄物低減への取組み、環境マネジメントシステムの改善、および従業員等への周知を図ることとしており、当社の環境に関する取組みの基本方針としております。

具体的活動として、環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001の取得を通じて環境に関する取組みを強化し継続したいと考えております。取得状況は、2004年の沢下条工場を皮切りに、現在は本社、飯塚工場、長岡工場、北海道工場、BEIKA Labの全工場に適用範囲を拡大しております。

【環境方針】

1. 常に美味しさを追求し、お客様に安全・安心な製品をお届けするとともに、原材料の調達から生産、物流、容器包装が廃棄されるまでのライフサイクルの過程においても環境負荷低減に取り組めます。
2. 米生産者との連携を強化し、健全な圃場の確保を通じて生態系の保護に努めます。
3. 企業の社会的責任を果たすべく、環境汚染や地球温暖化の防止に取り組めます。限りある資源を有効活用し、持続可能な社会となるよう法令を順守します。
4. 事業活動を行う上での環境影響について、次の項目を重点テーマとして取り組みます。
 - (1)電気、燃料の省エネ活動に努め、CO₂削減に取り組めます。
 - (2)加工技術向上に努め、廃棄物・ゴミの低減に取り組めます。
5. 業務改善や効率化に取り組めながら、環境マネジメントシステムの継続的な改善を図り、企業活動を向上させていきます。
6. この環境方針を、社員教育・ポスターを通じて全従業員及び関係者に周知し、境保全への意識向上に努めます。
7. 環境方針は一般に公開致します。



気候変動に対する取組み

当社においては、地球温暖化によるカーボンニュートラル政策(CO₂の削減)が進展するなか、再生可能エネルギーの活用や環境特性に優れたエネルギーへの転換等を進め、環境に配慮した取組みを行っております。

CO₂の削減については、今後さらなる規制強化が予想され、的確に対応できない場合には、製造や販売活動に制約を受けるほか、排出量取引等によるコストの増大やブランドイメージの毀損など、経営成績や事業運営に影響を及ぼす可能性が否定できません。

当社では、法や規制に関し情報収集し対応等について継続的に検討・共有するとともに、次の取組みを行い、総合的に気候変動問題に取り組んでまいります。

● 再生可能エネルギーの活用

2021年度に飯塚工場、2024年度に沢下条工場及びBEIKA Labにおいて、工場建屋の屋上に太陽光パネル発電設備を設置、同工場で使用する電力の約5%を補っております。また、2025年度中に長岡工場で太陽光発電の稼働を計画しており、再生可能エネルギーの更なる活用に取り組んでまいります。



- 2021年 飯塚工場
2023年 沢下条第四工場
2024年 沢下条第一工場、
BEIKA Lab
の屋上にソーラーパネルを設置し太陽光発電を稼働



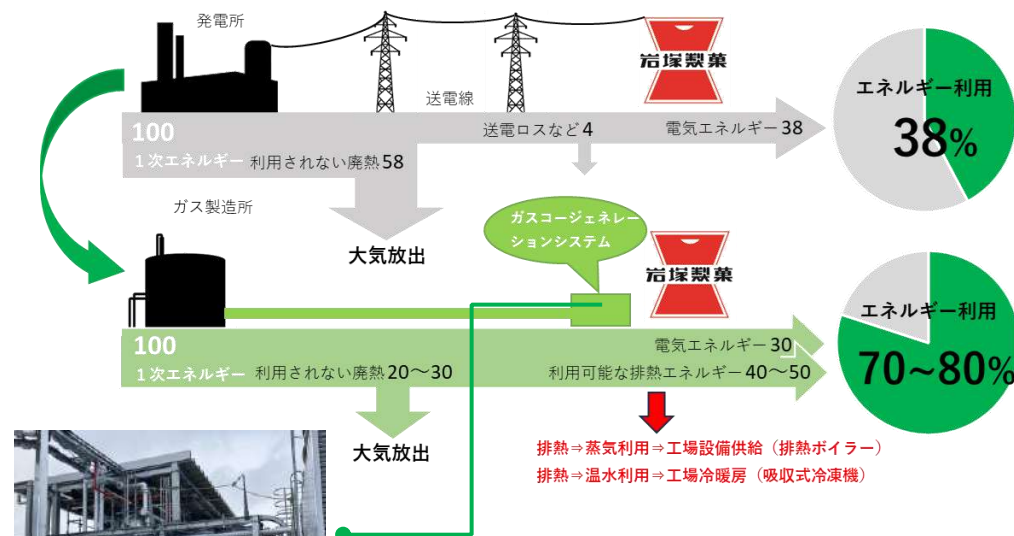
- 2025年1月 長岡市と「災害時における防災活動協力に関する協定」を締結

ガスコージェネレーション設備は、災害が発生または発生が見込まれる場合において、一時的な電力供給手段としての活用が可能と考えております。

● 環境特性に優れたエネルギーへの転換

燃焼時にCO₂の発生量が少ない天然ガス・都市ガスの環境特性に注目し、沢下条工場、飯塚工場において2006年度に重油・LPGから天然ガスへのエネルギー転換を実施、長岡工場では2021年度の中沢工場からの移転に伴い重油から都市ガスへ燃料転換を実施しております。2024年度には沢下条工場に大規模なガスコージェネレーション設備を導入し、使用電力の約4割を供給するとともに廃熱エネルギーの回収を行い、限りあるエネルギー資源の有効活用に取り組んでおります。また、飯塚工場にも同様なガスコージェネレーション設備の設置を検討中であります。

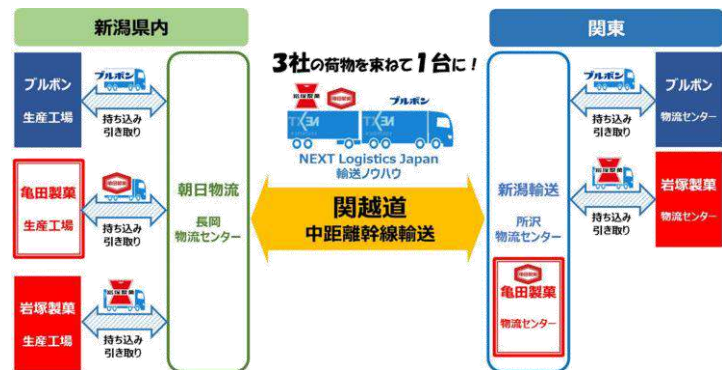
▼ ガスコージェネレーションシステム 概要図



◀ ガスコージェネレーション

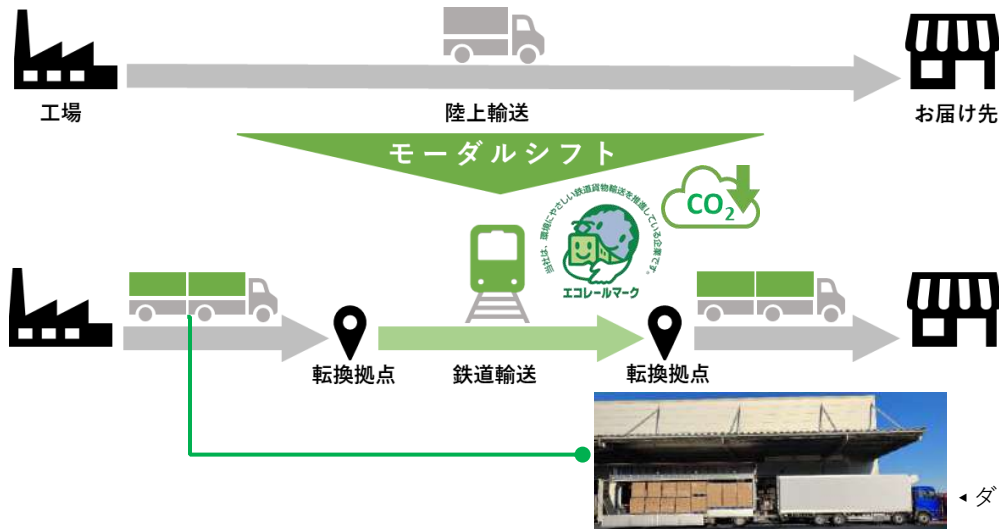
● 物流における省エネルギー対策

2023年度に主力商品である「田舎のおかき」の段ボールサイズを縮小、モジュール化による積載効率の向上に取り組み、2024年度以降はモジュール基準を新商品設計に反映させております。また、トラックから貨物鉄道輸送への転換（モーダルシフト）を進めており、2022年度には「エコレールマーク」認定を取得しております。さらに、関東に物流拠点を設置し関東圏向け商品の一括配送を行うことや、2024年度には企業間の共同配送の実施、連結トラック輸送の試験運用を行うことで物流体制の整備を進めております。これらの取組みはCO₂排出量の削減に繋がるものであり、今後も取組みを強化・拡大してまいります。



- 2024年11月
新潟～関東ルート初 菓子混載25m
ダブル連結トラックのトライ運行
イメージ図

▼ モーダルシフト 概要図



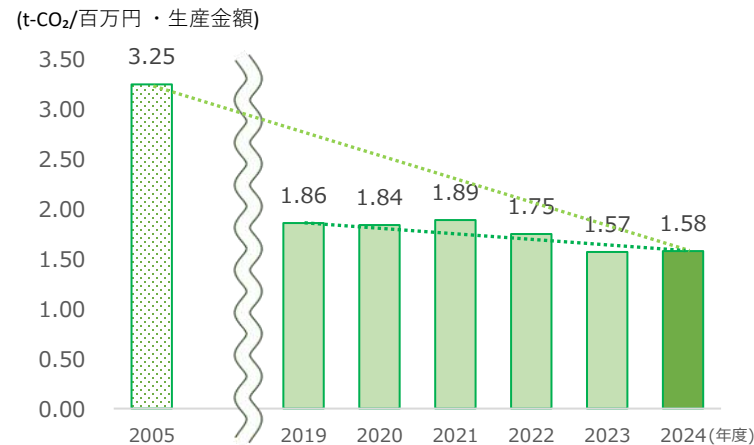
◀ダブル連結トラック

▶ 気候変動における指標および目標

以上の主な取組みを行った結果について、次の指標および目標をもって進捗管理しており、2024年度までの実績は2025年度目標を1年前倒しして達成しております。

目 標		2024年度実績		
CO ₂ 排出量（生産量あたり）				
	2025年度	2030年度	2035年度	
	12.6% 削減	21.4% 削減	38.8% 削減	15.0% 削減
	（Scope1, 2 2019年度比）	（同左）	（同左）	（同左）
	※2005年度比 50% 削減	※同左 55% 削減	※同左 65% 削減	※同左 51.3% 削減

※当社では、2004年のISO14001取得以降、重油から天然ガスへの燃料転換を図るなど、2005年度比でのCO₂排出量の削減を進めてきております。このため、当社における削減目標(2005年度比)を、IPCC報告書にならい2019年比に引き直して削減目標としております。



▲CO₂の排出量推移（生産金額あたり）

プラスチック・廃棄物等の削減への取り組み

当社においては、上記のCO₂の削減など環境に配慮した経営が求められるなか、プラスチック使用量の削減や食品残渣の低減を進め、環境への負荷を軽減する取り組みを行っております。

プラスチックの使用制限については、顧客からの要望も増加傾向にあり、的確に対応できない場合には、製造や販売活動に制約を受けるほか、ブランドイメージの毀損など、経営成績や事業運営に影響を及ぼす可能性が否定できません。

当社では、ISO14001の運用が有効と考え継続して実施するほか、次の取り組みに注力してまいります。

● プラスチック使用量の削減

プラスチックは、焼却による大気汚染や流出による海洋汚染など生態系にも影響を及ぼすものであり、特にワンウェイプラスチックに対する課題認識は世界的に高まっております。

当社においては、プラスチック使用量の削減は優先して取り組むべき経営課題と認識、パッケージのスリム化、パッケージ内のプラスチックトレイの廃止、チャック付リクロズバック（個包装なし）等に積極的に取り組んでおります。



▲チャック付バック



▲スリムパック



▲賞味期限延長

● 食品廃棄物・最終廃棄物の削減

当社においては、製造工程で発生する原材料・半製品等の廃棄物の削減に取り組むとともに、発生した食品残渣を家畜の飼料として再使用するなど、フードロスの削減に努めております。水分含有量が多いため廃棄していた生地等の飼料化にも成功、食品リサイクル率の向上を図っております。

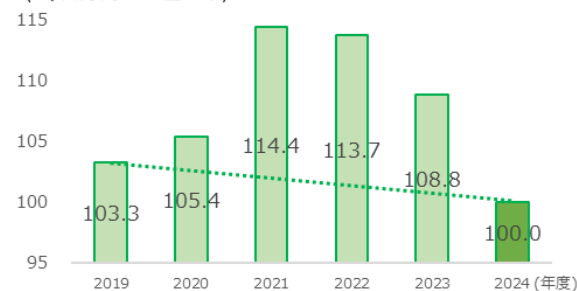
また、これまで製造工程で発生した汚れたプラスチック類は産業廃棄物として廃棄しておりましたが、海外向け原料として有効活用できるルートができております。

▶ プラスチック・廃棄物等の削減における指標および目標

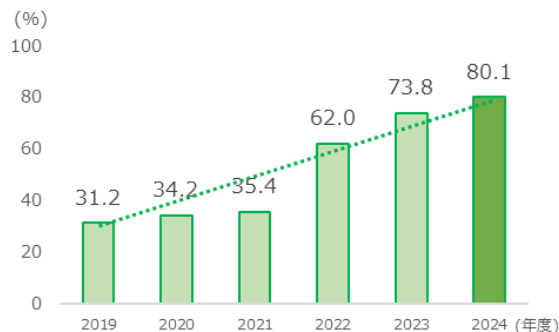
プラスチック使用量の削減については、2024年度までの実績は2030年度削減目標30%に対し3%と振るわず、原因分析と対策が必要と考えております。

食品廃棄物の削減については、2024年度までの実績は2025年度目標に対しあと少しの状況と認識しております。

▼プラスチック使用量推移
(t/百万円・生産金額)



▼食品リサイクル率推移



目 標	2024年度実績
プラスチック使用量 (生産量あたり)  2030年度 30%削減 (2019年度比)	3%削減 (2019年度比)

目 標	2024年度実績
食品リサイクル率  2025年度 85.0%以上	80.1%

その他の環境への取組み

当社においては、米菓製造に欠かせない国産原料米や水資源などが、環境に密接に関連するものと考え、環境負荷に配慮した取組みを進めております。

● 国産原料米への取組み

当社においては、主原料であるうるち米やもち米を全商品で国産米を100%使用しております。国産米を全量使用することで地元を始め国内の圃場保全に寄与するとともに、輸送に係るCO₂の排出量削減にも繋がるものと考えております。



◀2017年に発足した自然栽培米プロジェクト(地元JAと地域の生産者とタッグを組み、無農薬・無肥料でお米を育てる当社の活動です)

● 水資源保全への取組み

当社においては、水は、生地の製造に欠かせないものであり、また原材米の育成に必要な、大切な資源であります。このため、ムダを避け効率的な使用に努めるとともに、工場排水については適切な処理を行って河川放流するなど、環境の保全に配慮した取組みを行っております。また、水の使用量削減について、従来の洗米機から水を使わない無洗の研米機の導入や、米の搬送を水利用から乾式エアー設備に変更する等により、水の使用自体を不要にする取組みも進めております。

2022年 沢下条第四工場、
2023年 飯塚工場に研米機を導入▶

米菓の製造工程で必要な洗米工程において大量の水を使用していましたが、洗米から研米に切り換え、使用水の削減と餅生地
の品質向上を実現しました。



● 資源循環への取組み

当社においては、当社をはじめとする地元企業・JA、長岡技術科学大学、長岡市とのいわゆる産学官連携による、資源循環プロジェクトに積極的に関わっております。具体的には米菓の製造過程で発生する米のとぎ汁と同大学による微生物の力を活用して地元肥料メーカーが堆肥を作り稲作に使用するものであり、「N.CYCLEプロジェクト」と名付けて「田のモノを田に還す」を掲げ、持続可能な農業モデルを目指しております。また、同プロジェクトでは、脱炭素農業の推進にも取り組み、農業分野においてJ-クレジット創出サービスを開始しております。



◀N.CYCLEプロジェクトスキーム図



◀J-クレジット制度 概要図