

大 賞	企業名称	株式会社有馬芳香堂(兵庫県珍味商工協同組合)
	取組名称	地球にやさしい環境づくり、住み続けられるまちづくりへの取組み
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	11(住み続けられるまちづくり)、12(つくる責任、つかう責任)

【取組概要】

製造業として地球・地域の環境に与える影響にも考慮が必要と考え⑪住み続けられるまちづくり、⑫つくる責任、つかう責任のSDGs目標を取り上げました。そこで製造現場からは、人・環境に影響する合成洗剤、廃油の削減を、全社としてはペーパーレス化、紙の削減に取り組めました。また、当社の在籍している地域社会との関りが、事業継続についても重要な課題と捉え、地域行事への参加、協賛を通して、『共創』という認識で自治体、地域社会と一緒に取り組みました。

【実績概要】

環境への負担軽減として①合成洗剤の使用削減、②揚げ油の廃油削減③全社でDX技術を活用した、ペーパーレス化に取り組み、紙の削減を実現しました。また、住み続けられるまちづくりの取組みとして、地元行事・イベント活動への参加と協賛、中学生の職場体験の実施、そして子供たちと保護者の食育の機会を県民局の夏休みKids体験ツアーとして開催し好評を得ました。加えて今後への活動に向けて、ひょうご産業活性化センターのSDGs推進活動に申請、登録証を取得しました。

【評価コメント】

○製造現場における合成洗剤の使用や処理水の削減に関する取り組み、および廃油の削減の取り組みは、普及・汎用性や独自性や将来性の観点で高く評価できる。ペーパーレス化の取り組みも、将来性の観点で評価できる。また、地域社会・コミュニティ活動・社会貢献活動への取り組みも積極的に実施しており、効果や参画性の観点でも評価できる。さらに、「ひょうご産業SDGs推進宣言事業」へ登録をおこなうなど、透明性の観点でも高く評価することができる。また、これらの取り組みは、複合性の観点でも高く評価できる。

○合成洗剤、処理水、廃油の削減、ペーパーレス化等、多岐にわたる取り組みや地域住民を巻き込んだまちづくりは高く評価できる。できれば今後、SDGsを踏まえた新たな本業の商品開発等の取り組みに期待したい。

○昨年も応募をいただいていた取り組みですが、さらにまちづくりへの積極的な参加や発信が入ってきたこと、取り組みの深化を高く評価したいと思います。工場内での取り組みは他の企業にとっても参考になれる内容です。ぜひ広がりを期待します。

優 秀 賞	企業名称	あづまフーズ株式会社(中部珍味食品協同組合)
	取組名称	水産資源の有効活用とサステナブル原料を使用した加工品の開発
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	2(飢餓をゼロに)、8(働きがいも経済成長も)、12(つくる責任 つかう責任)、14(海の豊かさを守ろう)

【取組概要】

2019年、2020年の魚卵原料の禁漁をきっかけに持続可能な水産資源の確保を考えるようになった。今まで多くの水産資源の恩恵を受けてきた会社だからこそ、限りある資源を絶やさないう、持続可能な漁法で獲られた水産原料を使用した商品開発に着目し、取り組みを開始した。

【実績概要】

2021年11月に自然環境の汚染や資源の過剰利用の防止に加え、労働者と地域社会にも配慮した責任ある養殖業で養殖された水産物の認証規格ASC CoC認証を取得。2023年2月に水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の認証規格MSC CoC認証を取得。認証取得後はノルウェー産の養殖アトランティックサーモン(ASC)の未使用部位である中落ち肉を有効活用することや、アイスランド産の漁獲量や漁業期間が管理されたカラフトシヤモ(MSC)を使用した魚卵加工品を商品化し、販売している。

【評価コメント】

○未使用部位の使用や、漁獲量や漁業期間が管理された魚を使用した製品の開発は、特に独自性があり、かつ、持続可能な取り組みである。これらの観点から、効果とともに普及・汎用性、独自性と将来性の点で評価できる。

○持続的な水産資源の確保という観点からASC、MSC等の原料を活用した商品開発に取り組んでいる姿勢は素晴らしい。表面的なPRではなく、SDGsを本業の中に取り組んでいる点は高い評価ポイントである。あとはこれらの商品の価値や考え方をどのように消費者に訴求し、買い続けてもらえるかという取り組みに期待したい。

○昨年度も拝見しましたが、生態系保全やゴール12の責任ある消費、また会社としての植物精油由来の商品開発など、新しい取り組みにチャレンジされていることを高く評価したいと思います。必ずしもあづまフーズ様だけの取り組みではありませんが、こうした取り組みがさらに多くの会社に広がることを期待します。

審査員特別賞	企業名称	味の浜藤株式会社(東京珍味食品協同組合)
	取組名称	「もったいない」を合言葉に。SDGs弁当「銀だら照焼弁当～舞茸とパプリカのソテーを添えて～」の企画から製造、販売までの取り組み。
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	3(すべての人に健康と福祉を)、4(質の高い教育をみんなに)、14(海の豊かさを守ろう)、15(陸の豊かさを守ろう)

【取組概要】

お弁当の切り替え時に余ってしまう食材をうまく有効活用できないか考えたところ、その食材を使用したお弁当を作ったらどうかというアイデアが出たので、それなら他の食材(水産加工の過程で出る銀鱈の切り落としなど)や現在使用していない資材(弁当容器)をフル活用したSDGs弁当「銀だら照焼弁当～舞茸とパプリカのソテーを添えて～」を企画し、製造から販売までを行いました。

【実績概要】

おいしいのに日の目を見ない食材や日頃使用されない資材を活用できたことが良かったと思いますが、一般販売する前に「社食弁当」として提供することで社内へのSDGsの啓蒙に一役買うこともでき、まさに一石二鳥となりました。一般販売は、弊社の築地にある本店にて行い、一般の買い物客はもとより、築地に店を構える同業の方たちへも広くアピールすることができました。

【評価コメント】

○余った食材や加工過程で発生する食材、および現在使用していない資材を活用したSDGs弁当の企画・製造・販売は、効果、普及・汎用性、独自性、将来性の観点で高く評価できる。また、開発した商品を一般販売前に社内で提供することで、当該商品を社内へのSDGsの啓蒙活動に活用するとともに、一般販売でもSDGsの取り組みとわかるようなアピールをしているなど、透明性の観点でも高く評価することができる。

○余ってしまった食材から弁当をつくるだけでなく、その品質や味などもこだわり、高い商品性を目指している点や容器にも配慮していることは評価できる。できれば、今後このような取り組みを他社まで波及させていくような展開を期待したい。

○弁当箱が余っている理由に驚きました。未利用野菜やあまった食材を活用する試みは多く見られますが、あまった弁当資材への視点は目新しく、弁当業界への課題提起になるのでは、と期待しています。

全珍連理事長賞	企業名称	株式会社三豊(東京珍味食品協同組合)
	取組名称	多方面での取組を!
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	3(すべての人に健康と福祉を)、12(つくる責任 つかう責任)

【取組概要】

銀行様の寄付型SDGs私募債を発行し間接的に寄付を行った。
おでんに使用される野菜の余剰部分を有効活用した商品を開発した。

【実績概要】

- ・SDGs私募債「グリーン&フードサポートプラン」を発行し、手数料の一部を利用した寄付を間接的に行った。
- ・割り干し大根を組み合わせた珍味シリーズを新たに開発し、主力商品として販売することで余剰な野菜を有効活用した。

【評価コメント】

○寄付型SDGs私募債の発行にともなう寄付の取り組みは、社会に与える効果が大きく、複合性や参画性の観点において高く評価できる。また、余剰野菜を使用した新商品の開発は、独自性や普及・汎用性や将来性の観点で高く評価できる。さらに、これらの取り組みに関する公表も適切に行われており、透明性の観点でも評価できる。

○余剰野菜を活用した商品づくりをおこない、その売り上げを把握して、次に生かそうとしている点や私募債による寄付活動、その活動を外部に情報発信していること等、多くの取り組みにつなげていることを評価したい。

○寄付そのものは良い取り組みですが、自社で自発的にやっていたとはいうのは難しい気もします。未利用野菜の活用は取り組みはよいのでぜひ広げていただけることを期待します。

全珍連理事長賞	企業名称	株式会社ホクチン(中部珍味食品協同組合)
	取組名称	地物を活用したお魚の代替肉
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	2(飢餓をゼロ)、8(働きがいも経済成長も)

【取組概要】

株式会社ホクチンでは、創業より50年以上培ってきた製造ノウハウを活かしたSDGsの取り組みを考え、代替肉として能登産ぶりのハンバーグを開発しました。ぶりハンバーグの目指すところは、畜産でかかる負荷を天然の水産資源を有効活用することで、貢献したいと考えました。

【実績概要】

この取り組みにより、消費者へは、お肉のハンバーグより脂質が少なく、ヘルシーに召し上がれる商品を提供でき、生産者へは、地物を活用することで地元の漁師と加工場の活性化に貢献できました。

【評価コメント】

○代替肉として地元の魚を利用することで、畜産にかかる負担と天然の水産資源を有効活用している取り組みは、独自性の観点で高く評価できる。特に、地元の魚の活用は、漁師と加工場の活性化に貢献しており、普及・汎用性や、ある一定の効果が期待できる。さらに、当該製品の駅構内直営店やネットショップでの販売など、透明性や将来性も期待ができる取り組みである。

○代替肉として魚を活用する考え方や地域の素材に付加価値をつけて、商品開発していく姿勢は評価できる。ただまだ販売数量も少ないようなので、これから次の展開をどのように広げていくのか、具体的な取り組みに期待したい。

○活動の趣旨は理解しますが、もう少し一歩踏み込んだ取り組みが欲しいなと思いました。日本人の魚食離れは分かれますが、ハンバーグを例えば地元学校給食で使う、料理教室などで展開する、などもあり得るのかと思います。またぶりだけではなく他の魚や未利用魚が使えるのでは、と感じました。