

大 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	循環型社会への貢献～地球環境に配慮した新工場設備～
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	7(エネルギーをみんなにそしてクリーンに)、11(住み続けられるまちづくりを)、12(つくる責任、つかう責任)、14(海の豊かさを守ろう)、15(陸の豊かさを守ろう)

【取組概要】

弊社は2024年4月に新工場(第二工場)の稼働を開始しました。新工場には環境に配慮した新しい設備、仕組みを多数採用しており、その中でも排水処理システムが一番の目玉となっております。これまで排水処理で発生する汚泥は脱水処理し、産業廃棄物として処理しておりましたが、脱水ケーキの水分含有量が80%前後と非常に高く、排出量および重量に問題がありました。そこで過熱蒸気による乾燥機を導入する事により、乾燥後は水分含有量を17%まで減容することが出来ました。尚且つ乾燥した物は肥料として販売しており、低炭素、循環型社会への貢献を実地しております。

【実績概要】

過熱蒸気乾燥機導入前は年間435トンほどの脱水ケーキを産業廃棄物として、処理委託をおこなっていましたが、導入後は全量を乾燥し、肥料化することで廃棄量をゼロにすることができました。乾燥した有機肥料は近隣のゴルフ場やお茶農家さんへ有償で引き取っていただいております。

【評価コメント】

○排水処理システムを新たに導入することで、産業廃棄物の減容化を進めている点は、効果の観点で特に評価でき、普及・汎用性でも評価できる。また、乾燥した有機肥料を近隣のゴルフ場やお茶農家さんに有償で販売している点は、独自性、複合性、参画性、将来性の観点で評価できる。

○排水処理は環境負荷に大きく影響を与えるものであり、この点に着目し、最新の備を導入していること、中でも加熱蒸気乾燥機はCO2削減効果を生みながら、脱水ケーキを乾燥化させ、たい肥として有効利用できる道筋をつくり出していることは評価したい。ただ、せっかくなら新たな第2工場について、その他の環境負荷低減に関わる取り組みや持続可能な商品開発等について、言及があると良かったのではないかとと思われる。

○毎回申請をされており、SDGs達成に関心が高い企業と拝見しています。

優 秀 賞	企業名称	株式会社しいの食品(東京珍味食品協同組合)
	取組名称	楽しくエシカルな取組み
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	8(働きがいも経済成長も)、12(つくる責任 つかう責任)

【取組概要】

規格外(余剰)原料を無駄なく利用し、新たな人気商品作りや、社内イベント(BBQ等)で活用する[仕組み作り]をしました。新商品:タコカレー・白中華・金目鯛わっぱ
 全ての社員に安心安全な労働環境を整え、リスクリング支援をしています。

【実績概要】

【無駄ゼロ】を目標に、規格外原料や製造商品入替えに伴う余剰食材を活用し、地元ならではの新品として人気の『タコカレー』『白中華』『金目鯛わっぱ』を作りました。タコカレーは、規格外の小さなタコを使用し、地元出身イラストレーター書下ろしのパッケージ商品と共にトートバックも展開し、インバウンドにも人気商品となりました。規格外原料を新商品に活用し販売方法も工夫する仕組みを作り上げました。
 また、商品作りだけでなく【社員の働きがい向上】や【社内のスキルアップ】を目標に、全ての社員に安心安全な労働環境を整え、更に社員個々の将来の為にもリスクリング支援をし、働く事の楽しさを感じて貰っています。外国人スタッフには日本語のスキルアップもサポートし長期雇用につなげています。今では外国人スタッフも産休育休に加え、パパ休も取得しながら活躍しています。

【評価コメント】

○規格外原料を無駄なく利用した新たな商品作りや社内イベントでの活用に対する取組は、効果、普及・汎用性、将来性の観点で評価できる。また、タコカレーは、地元イラストレーター書き下ろしのパッケージ商品と共にトートバックを展開するなど販売方法に工夫がなされている点は、独自性の点で特に評価でき、複合性、参画性の観点でも評価できる。さらに、リスクリングに対する取組も、独自性の観点で評価できる。

○以前から規格外品や余剰食材を活用して、新たな商品開発をしている取り組みは大いに評価しているが、従業員の声やアイデアを吸い上げ、モチベーションアップにつなげながら、働きがいを生み出している点が素晴らしい。このような活動を業界や地域に広げていき、影響を与え続ける企業としてまい進していただきたい。

○会社の中でアイデアを出すためのレシピコンテストなどは、社員の意欲にもつながる、良い取り組みだと思います。また、それが社員の意欲だけではなく、地元の方を巻き込みインバウンド効果があるのは良いと思いました。

審査員特別賞	企業名称	若女食品株式会社(広島珍味食品協同組合)
	取組名称	豊かな海を、私たちの次の世代へ。 できることから始める。できることを続けていく。
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	8(働きがいも経済成長も)、9(産業と技術革新の基盤をつくろう)、12(つくる責任 つかう責任)、14(海の豊かさを守ろう)、15(陸の豊かさも守ろう)

【取組概要】

豊かな海を、私たちの次の世代へ

私たちは、次の100年に向けて、次の世代に持続可能な社会を実現できる企業となることを目標としています。

そのために、私たちを育ててくれた豊かな海を守る活動を進めて、持続可能な社会の実現の一助として行動します。具体的には、MSC・ASC認証の取得とその活用により資源を守り、ノントレーやエコトレの活用によりCo2削減、フードロスをも実現する。できることから始める。できることを続けていく。

【実績概要】

23年に国際認証MSC・ASCの認証取得し、24年3月に従来商品の一部を改良しMSC商品として発売。国際的に資源管理された水産物を使用し、パッケージは環境に配慮したバイオマスインキ、トレーを使わず袋にすることでノントレーを実現。トレーを使う商品はCo2を30%削減したエコトレを使用。フードロス対策として、冷凍で賞味期限を延長、ジップ付き袋で小分けしやすくした。また、生産時に発生する生ごみは、特殊装置を用い肥化。近隣の牧場へ。同牧場より和牛肉に替え、社員へ無償配布。循環型の生産へ繋げています。

【評価コメント】

○MSC・ASC認証の取得し販売すること、さらにそれらの商品に対して環境配慮の取組を実施している点は、効果の点で評価できる。また、フードロス対策として、賞味期限を延長することや、ジップ付き袋を用いて小分けしやすくした取組は、普及・汎用性、独自性の点でも評価できる。さらに、生産時に発生する生ゴミを堆肥化し、その堆肥を和牛肉に替え社員へ無償配布している点は、独自性、参画性、将来性の観点で評価できる。

○国際認証を取得し、水産資源の持続可能性を保持しながら、商品開発、訴求につなげている点は大いに評価できる。また、ノントレーやエコトレ等の導入により、CO2削減効果やフードロス対策に寄与できている。さらにこれらの取り組みを従業員が意識していくことでSDGsの啓発やインターンの獲得につなげていることで訴求効果が生まれている。

○独自の取り組みではありませんが、様々な取り組みを導入することで、持続可能性に配慮した取り組みになっています。目標もたてられているので、まずは達成を目指し活動いただきたいと思います。

全珍連理事長賞	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	形は悪いが、味は良い。誰もが喜ぶ、当店自慢のお買得西京漬製品を新たな販路でお届けします。
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	2(飢餓をゼロに)、12(つくる責任、つかう責任)、14(海の豊かさを守ろう)、15(陸の豊かさを守ろう)

【取組概要】

当社では商品製造の際に発生する端材や正規規格外の原料についても西京漬にし、お買い得品と銘打って自社店舗で販売してきました。しかしながら、限られた販路では消化数が追いつかず、不在庫として溜まっていく状態でした。そのような中で以前より活動していたSDGs推進室内での話し合いをきっかけとして、百貨店のオンライン販売への展開を実施しました。新たな販路での販売でお客様からご好評をいただき、以後継続してオンライン販売に取り組んでいます。

【実績概要】

原料を無駄なく消化させるための新しい道筋をつくることが出来ました。端材でも安易に廃棄することなく製品化させることには取り組んできましたが、製造から先の「販売」の部分ではまだまだ課題が山積していました。そのような中でSDGs推進室の存在がきっかけとなり、新しい販路での販売が成功したことで、今後の製品消化のための選択肢を増やせた(消化量の増加に)つなげられたと考えています。さらには結果として今まで当社をご存知無かった方へ当社の製品を提供することが出来たことも本取組みの実績だと考えています。

【評価コメント】

○端材や規格外品の販路として、新たに百貨店のオンライン販売に取り組んでいる点は、効果、普及・汎用性、独自性、複合性、参画性、将来性の観点から評価できる。

○不良在庫となっている食品ロスを削減するために従業員の間で話し合いを行い、解決のための策を実行していく取り組みは評価できるが、ECサイトで販路を拡大していくこと自体は目新しいことではないので、その訳アリ商品の意味や意義を消費者やステークホルダーにもっと訴求していく取り組みに発展させて欲しい。

○端材を用いた取り組みは、これまでも他の企業で見受けられましたが、同社がはじめられたことや、販路を開拓したことは素晴らしいと思います。その上で、ぜひ次はパッケージでの環境配慮など、さらなる環境への配慮をPRされるなど、推進されることを期待します。

全珍連理事長賞	企業名称	株式会社キング食品(広島珍味食品協同組合)
	取組名称	計画生産・製造工程改善による冷凍冷蔵庫の稼働率削減
	本取組が貢献するSDGsの目標番号	13(気候変動に具体的な対策を)

【取組概要】

水産製品(カニカマ、つみれ等)の生産部署である生産2課において、主要設備である冷凍庫、および冷蔵庫の適時運転、また工程改善による急速凍結庫の稼働停止により使用電力量の削減を図りGHG削減に繋げた。

【実績概要】

受注生産に近い状態であった生産を見直し、計画生産に切り替えたことで冷蔵庫・冷凍庫の稼働率を下げた。また、つみれ商材ラインで使用しているトンネルフリーザーを他の製品の凍結工程にも組み込むことで、それまで使用していた急速凍結庫の稼働を停止することができ電力量削減となった。

【評価コメント】

○製造工程の見直しによる使用電力の削減、GHG削減、および受注生産から計画生産に変更することで、冷蔵・冷凍庫の稼働率を下げる取組みは、効果、普及・汎用性、独自性、将来性の点で評価できる。

○消費電力に着目し、そこを詳細に分析、削減していくための道筋をつくり、具体的な数値で成果を上げ、GHG削減効果を示している点は素晴らしい。今後は再生可能エネルギー等に導入も視野に入れていくなら、その具体的な取り組みに期待したい。

○使用電力の削減は非常に素晴らしい取り組みだと思います。またそのために計画生産に切り替えられたことも高く評価します。