



キョクヨーグループ CSR報告書 2019 - 詳細版 -

いつも となりに
おいしいキョクヨー



CONTENTS

トップメッセージ	3
キョクヨーグループのCSR	7
キョクヨーグループとSDGs ～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～	
養殖・漁獲・調達(買付)	11
研究・開発	13
加工・品質管理	15
物流・保管・販売・提案	17
キョクヨーグループのESG(ダイジェスト)	
環境 (Environment)	
生物多様性の保全	19
低炭素社会の実現	21
資源循環型社会の実現	22
社会 (Social)	
健康で心豊かな生活と食文化への貢献	23
働きやすい職場環境づくり	24
活動ダイジェスト	26
キョクヨーグループのESG(詳細版)	
環境 (Environment)	
環境経営の強化	27
気候変動	31
水資源	32
生物多様性/生態系	33
資源の有効活用	35
社会 (Social)	
製品責任	37
CSR活動と責任ある調達/ サプライチェーンマネジメント	39
人権・労働慣行	41
労働安全衛生	44
人材育成	45
コミュニティ	46
ガバナンス(Governance)	
コーポレート・ガバナンス	48
リスクマネジメント	49
コンプライアンス	50
株主・投資家との対話	51
企業情報	52

編集方針

キョクヨーグループでは、水産物を中心とした総合食品企業グループとして、事業活動を通じて社会と食文化へ貢献し、社会課題の解決やSDGs達成への貢献に取り組んでいます。本報告書は、キョクヨーグループのCSR(企業の社会的責任)に関する考え方や取り組みとその成果についてステークホルダーの皆様に分かりやすくご報告するとともに、より良いコミュニケーションを築くことを目指しています。

2019年度版は、中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」(2018～2020年度)のプラットフォームとして位置づけられる「ESG重視の事業活動」およびSDGsの達成に貢献する内容などを簡潔で分かりやすくお伝えすることを目指しました。

対象範囲

原則としてキョクヨーの国内事業所および国内のグループ会社を対象としています。対象範囲が異なる場合は項目ごとに個別の記載をしています。

対象期間

2018年度(2018年4月1日から2019年3月31日まで)の取り組み・成果などを中心に記載しています。

発行年月

2019年12月(前回:2018年9月、次回:2020年9月予定)

参考ガイドライン

GRI「サステナビリティ・レポート・スタンダード」
(GRIスタンダード対照表は、当社ウェブサイトをご覧ください。)

作成部署・お問い合わせ

株式会社 極洋
企画部CSR室
〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
(住友生命山王ビル)
TEL 03-5545-0715 FAX 03-5545-0752

将来の見通しに関する注意事項

本報告書に掲載された見通し、目標、計画など将来に関する記述については、本資料作成時点における判断に基づくもので、将来の事業環境の変化など様々な要因によって記述とは異なる結果となる可能性があります。

キョクヨーグループのCSR活動について知りたい皆様には、適切に情報をご確認いただけるよう、「ダイジェスト版(冊子)」と「詳細版(PDF)」の2つの媒体を用意しています。

ダイジェスト版(冊子)

2018年度の活動を中心に掲載し、キョクヨーグループにおけるCSR活動の考え方や取り組みについて分かりやすくご覧いただけるように努めています。



詳細版(PDF)

ダイジェスト版(冊子)で紹介できなかったCSR活動や、方針、体制、データなどを含んだ詳細版(PDF)は当社ウェブサイト上に掲載しています。

企業理念

人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し
社会とともに成長することを目指します。

キョクヨーグループ 企業行動憲章

キョクヨーグループは、経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、
企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。

- ① 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- ② 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- ③ 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- ④ 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- ⑤ 働きやすい環境の整備に努めます。
- ⑥ 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。

持続可能な開発目標 (SDGs) とは

2015年9月の国連持続可能な開発サミットで採択された持続可能な開発のための2030アジェンダに盛り込まれた「持続可能な開発目標」です。気候変動や資源問題、人権など様々な課題の解決に向けた、すべての国に普遍的に適用される17の目標と169のターゲットで構成されています。SDGsは、各国政府のみならず、企業および市民社会に対しても持続可能な成長のための行動を求めている、国連は企業をSDGs達成における重要なパートナーであると位置づけ、企業にSDGsへの取り組みを要請しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



人間尊重を経営の基本に、 健康で心豊かな生活と食文化に貢献し 社会とともに成長することを目指します

■ キョクヨーグループの使命と責任

持続可能な水産業の実現に向けて、
ステークホルダーの皆様と連携し
課題解決に取り組めます

海の恵みを次世代へと受け継いでいく

1937年に漁撈会社としてスタートした当社は、長年にわたって培ってきた水産のプロとしての総合力を活かし、海外から日本の食卓へ、そして日本から海外の食卓へと海の恵みを安定的に供給し、消費者の皆様の満足と信頼を積み重ねることで、水産物を中心とした総合食品企業グループへと成長してきました。

水産物は世界中の人々の食生活に欠かせないものであり、水産資源を次世代に受け継いでいくことは、水産・食品業界に携わる当社グループにとって重要な社会的責任であるとともに、事業を継続する上での重要な課題です。このことを肝に銘じて、私たちはこれからも、「健康で心豊かな生活と食文化に貢献し、社会とともに成長し続ける」という使命を果たしていきます。

キョクヨーグループを取り巻く社会課題とSDGs

当社グループを取り巻く環境は時代とともに変化し、近年、気候変動や生物多様性の損失をはじめとした環境問題、資源の枯渇や格差の広がり、労働問題などの社会課題が深刻化しています。こうした中、2015年にSDGs(持続可能な開発目標)とパリ協定が採択されたことを受けて、社会課題の解決に向けて国際社会が連携して取り組んでいくことがグローバルレベルでの共通認識となり、企業にも課題解決に向けた取り組みが期待されています。

SDGsの各目標は、当社グループの企業理念や事業活動との関連性が高く、課題の中には当社グループがこれ

までに培った技術やノウハウを活かし、課題の解決に貢献できる分野も含まれています。そのなかでも水産資源を扱う当社グループにとって、SDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」への積極的な対応は重要な責務です。近年、いわゆるIUU漁業(違法: Illegal、無報告: Unreported、無規則: Unregulated)と言われる乱獲や気候変動などの影響により、多くの海域で様々な魚種の個体数が激減しており、水産資源の確保が年々厳しくなり、併せて資源の保護・管理が国際的に強化される傾向にあります。また、プラスチックごみによる海洋汚染も深刻さを増しています。海洋プラスチックごみは水産資源を含む海洋生態系に悪影響を与えると同時に、漁獲物への混入など漁業にも損害を与えるだけでなく、人の健康に重大な影響を与える恐れがあります。

私たちの事業は、持続可能な海洋資源があってこそ成り立っており、これからも海洋から恩恵を享受し、その海の恵みを安心・安全な商品として安定的に供給するためには、水産・食品企業としての責任を果たさなければなりません。しかし、深刻化する社会課題を解決することは容易ではありません。そのため、国際社会や業界団体、ステークホルダーと緊密な連携を図りながら課題解決に取り組むべく、2017年4月に持続可能な水産業の実現へ向けたグローバルイニシアチブ「海洋管理のための水産事業」(SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship)に参加、署名しました。SeaBOSは、SDGsへの貢献、特にゴール14「海の豊かさを守ろう」に貢献することも目的としています。今後はSeaBOSでの活動を通じて持続可能な水産業と健全な海洋の実現に向けて積極的に取り組むとともに、SDGsを事業戦略やバリューチェーンの中に取り込み、社会価値と企業価値の向上を目指します。

中期経営計画 「Change Kyokuyo 2021」の 進捗状況

SDGsの考えを取り入れてESG重視の
事業活動を展開し、社会課題の解決と
持続可能な企業価値向上を目指します

中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」の基本方針

当社グループは、2018～2020年度の3年間を対象とした中期経営計画「Change Kyokuyo 2021」を推進しています。本計画では、「魚を中心とした総合食品会社として、高収益構造への転換をはかり、資源、環境、労働などの社会的要請を踏まえ、事業のウイングの拡大と時間価値の提供により企業価値の向上を目指す」という基本方針のもと、「ESG重視の事業活動」を通じて、「拡大」「強化」「均衡」の各戦略を進めることで高収益構造へ大きく転換していくことを目指しています。

初年度となる2018年度は、法令の順守や労働環境の整備、資源多様性の保全といったESG重視の経営を基盤として、食品事業、海外事業の拡大と商品開発、資源アクセスの強化を図り、資本政策の均衡に取り組んできました。

各セグメントにおける施策

水産商事セグメントでは、グループ内連携の強化による販路の構築、商品の高付加価値化により安定収益体質への転換を図るとともに、安定供給の維持・拡大のため、持続可能な資源に根ざしたサプライヤーとの連携強化により、資源アクセスの強化に努めています。国内では鮭鱒などの付加価値加工品の取扱いは伸びましたが、市況が低迷したエビや北洋魚などの販売は前年を下回りました。また当社商品の輸出をさらに進め、未開拓市場に進出することで、海外販売の拡大を進めています。

冷凍食品セグメントでは、塩釜工場など自社工場製品の販売強化と生産性向上により、売上・利益の拡大を図るとともに、畜肉・冷凍野菜や食卓用商品など、魚以外のカテゴリーの拡販に取り組み、事業規模の拡大に努めています。また、「即食・簡便・健康」などマーケットニーズを的確に捉えた高付加価値商品の開発、投入を図ります。

常温食品セグメントでは、商品開発力・提案力を高めるとともに、サバ缶やイワシ缶など青物製品の海外生産拠点の充実による調達力強化や効率的な生産体制構築に努めています。2018年度、缶詰販売はサバ缶の需要拡大により発生した供給不足に対し、イワシ缶などその他水産缶詰の販売に注力しましたが、補うことができませんでし



株式会社 極洋
代表取締役会長
今井 賢司

株式会社 極洋
代表取締役社長
井上 誠

トップメッセージ

た。一方、珍味製品においては、販売が好調に推移したほか、規格変更などでコストアップ対策に取り組みました。またECサイトの充実によるブランド認知度の向上や販売チャネルの多様化を進め、事業規模の拡大を図ります。

物流サービスセグメントでは、2018年度は連結子会社において会社分割及び株式譲渡を行ったことにより、売上は前期を下回りましたが、在庫貨物の確保を図りました。引き続き、集荷貨物の安定的な確保を図るとともに、配送体制の強化に努めていきます。

鯉・鮪セグメントでは、当社の強みである漁獲・養殖、国内外における買付から加工、販売まで一貫した体制のもと収益安定化を図っています。海外まき網事業は所有船舶の効率的な運航に努め、養殖事業は生産性向上により安定供給体制を構築し、事業収益の安定化を図っています。加工及び販売事業は自社漁撈原料や養殖クロマグロなどの高付加価値化を図り、販売ルートの拡大を進めています。2018年度は加工及び販売事業ではクロマグロなど脂物製品や、マグロタタキ、カツオ加工品の取扱いを伸ばしましたが、養殖事業は台風被害などにより養殖魚の生育に影響が出ました。

また、管理面については、財務体質の強化や自己資本比率の向上、キャッシュ・フローの改善に努め、資本構成の均衡を図っています。事業利益は株主への配当水準の

向上を常に念頭に置いた上で、成長戦略への投資や有利子負債の削減などバランスよく配分していきます。

ESG重視の事業活動の展開

ESG重視の事業活動を展開するにあたり、SDGsについて、「事業活動を通じて貢献できる分野」「事業・製品による価値創出を通じて貢献できる分野」を明確化し、事業戦略やCSR活動に織り込み、計画的に進めていきます。当社グループはこれまでも、養殖・漁獲・調達（買付）から研究・開発、加工・品質管理、物流・保管、販売・提案に至るバリューチェーンの中で、CSR課題に配慮した事業活動を実践してきました。今後もこの事業プロセスを通じて社会やお客様が抱えるさまざまな社会課題の解決に貢献していきます。2018年度の主な活動・成果としては、以下が挙げられます。

環境面については、2006年以来、水産資源の持続的利用と生物多様性保全のためのMSC・ASC CoC認証の取得を進めています。また、先に述べたSeaBOSでの活動の他、2019年4月に海洋プラスチックごみ問題の解決に向け、プラスチック製品の持続可能な使用や代替素材の開発・導入を推進し、イノベーションを加速するために設立された「グリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)」に入会しました。CLOMAの活動を通じ、

当社や水産業界を取り巻く社会課題

- 水産資源の持続的な利用
- 人手不足による労働・物流コストの増加
- 世界的な水産物の需要増大による買付コストの上昇
- 食の安全・安心に対する高い関心
- 少子高齢化による国内マーケットの変化

戦略(中期経営計画)

拡大戦略

- 生産性向上とコスト低減による商品の競争力と収益力の強化
- 食品事業と海外販売の拡大
- 規模拡大に向けた成長投資

強化戦略

- 安定供給を維持・拡大するための資源アクセスの強化
- 人口動態の変化や食のライフスタイルの変化に対応した商品開発のスピード化、アイテムの拡充
- ブランド戦略の強化

均衡戦略

- グループ事業のバランス構造の均衡を図る
- 適切な資本政策による資本構成の均衡を図る

CSR(企業の社会的責任)

社会とキョクヨーグループの持続的な成長を実現する

異業種企業との連携や当社が有する知見を活かし、問題解決に取り組んでまいります。低炭素社会および資源循環型社会の実現に向けては、温室効果ガスの削減および食品廃棄物の削減、水使用量の削減などに取り組むとともに、情報開示の拡充にも努めました。

社会面については、少子高齢化の進展や生産年齢人口の低下などの人口動態の変化および人手不足等の背景を踏まえ、時短や高まる健康志向へのニーズに合致した商品や高齢者食・介護食市場向け商品の開発に注力しました。さらに、競争力の源泉である従業員が働きやすい職場環境づくりを目指し、働き方の多様性の尊重、女性活躍、時間外労働の削減などの労働環境の改善、ワークライフバランスの推進に努めています。2019年4月にはグループ会社である極洋食品(株) 塩釜工場に事業所保育施設「キョクヨーハピネス保育園」を開園しました。

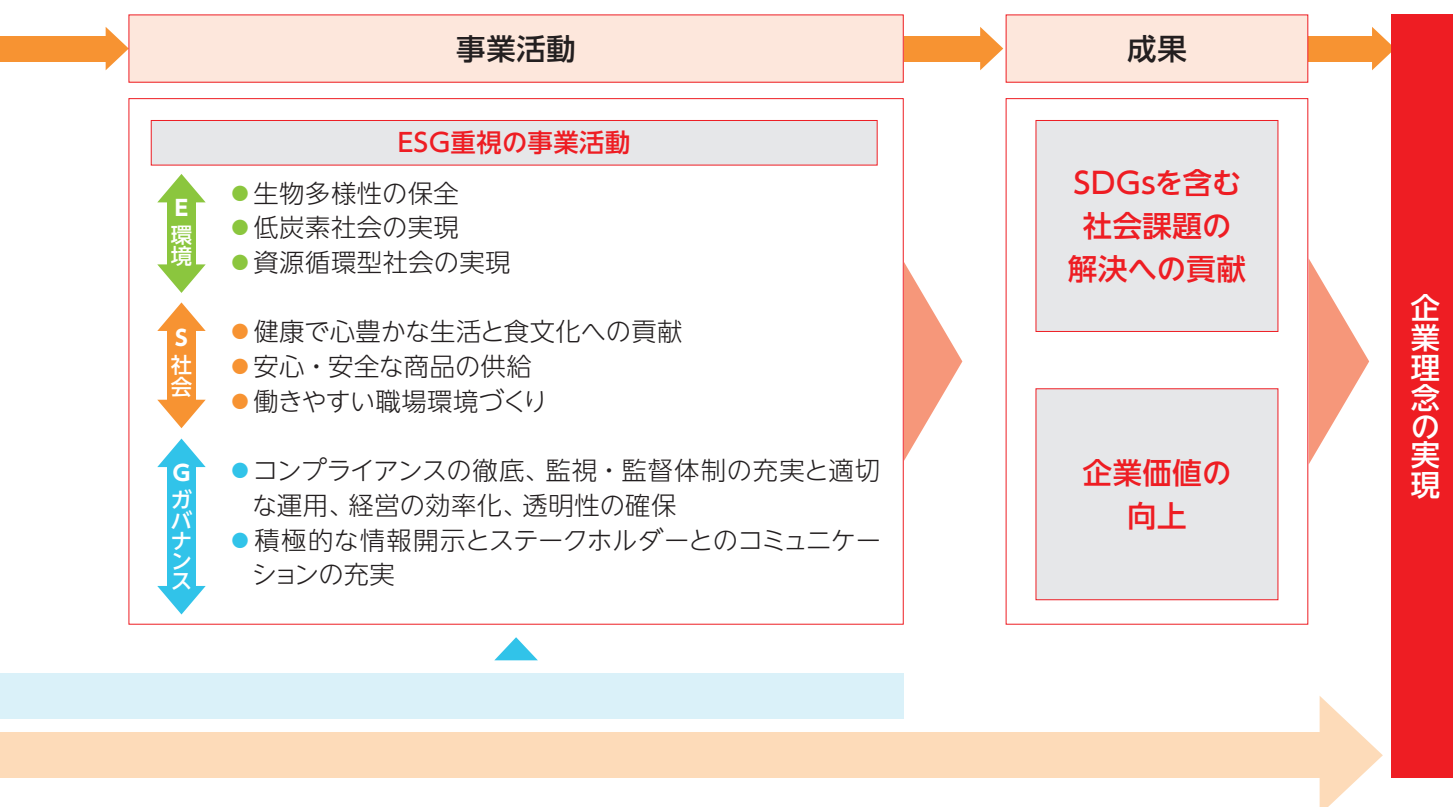
ガバナンス面については、食品に携わる企業として、「食の安心・安全」の重要性、コンプライアンスの重視について、常に確認を怠らず、コーポレート・ガバナンスの実効性向上および適切かつ透明性のある情報開示に努めてまいります。積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実を図ることで、これまで以上に信頼される企業を目指します。

■ 持続的な成長に向けて

社会課題起点のアプローチで社会やお客様から信頼される会社を目指します

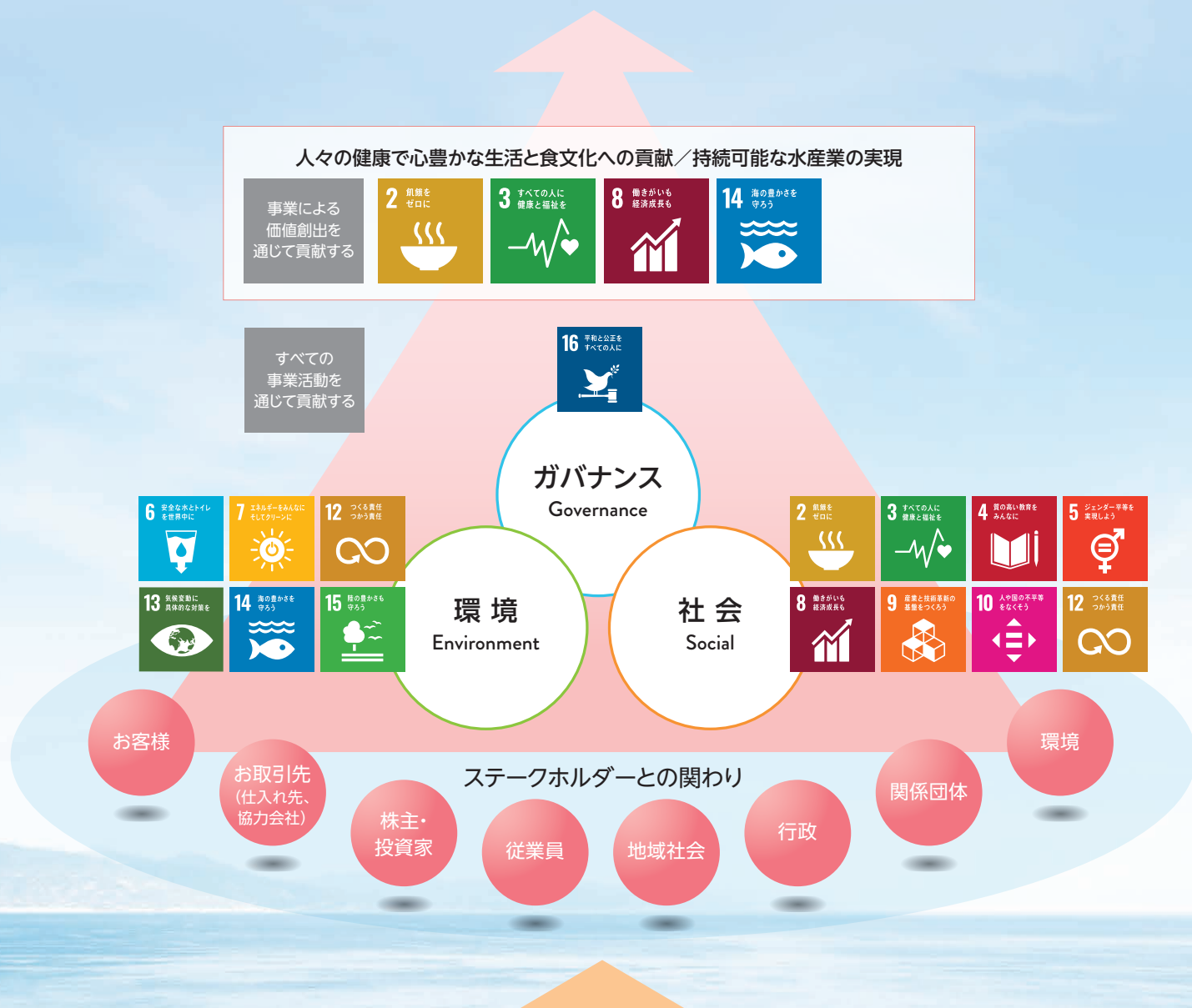
CSR活動を着実に実行し、事業活動を通じて社会に価値を提供するためには、役員・従業員一人ひとりが社会課題に対する認識を一層深める必要があります。当社グループの事業活動にSDGsを取り込み、社会課題起点のアプローチで製品を開発・提供し、お客様から信頼される会社となることを目指します。

私たちはこれからも、水産物を中心とした総合食品会社として、「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長する」ことを企業理念に、原料の調達から加工、販売に至るまでのサプライチェーンを強化し、消費者のライフスタイルそしてニーズにマッチした、安心・安全でおいしい商品の提供により、お取引先と消費者の皆様から満足と信頼を得られるよう、グループの総力を挙げて努力していきます。



キョクヨーグループは、事業活動を通じて、SDGsを含む社会課題の解決に貢献していきます

持続可能な社会



当社グループや水産業界を取り巻く社会課題

- 水産資源の持続的な利用
- 食の安全・安心に対する高い関心
- 人手不足による労働・物流コストの増加
- 少子高齢化による国内マーケットの変化
- 世界的な水産物の需要増大による買付コストの上昇

キョクヨーグループのCSRの考え方とSDGsへの取り組み

当社グループのCSRとは、企業理念に込められた想いを実践し、持続可能な社会の発展に貢献することです。当社グループはESG（環境、社会、ガバナンス）に配慮した経営を推進し、ステークホルダーからの要望に応えつつ持続可能な社会の実現を目指します。

当社グループでは、事業特性や強みを活かしてESG

重視の事業活動を行い、社会に価値を創出することで、SDGsを含む社会課題の解決に貢献していきます。当社グループの事業活動とSDGsの関連性を考慮した際にゴール14「海の豊かさを守ろう」は、最も社会課題の解決に貢献できる領域であり、持続可能な水産業の実現に向けて積極的に取り組みます。

ESGを重視した事業活動の展開

- 環境面における水産資源の持続的な活用と、生物多様性の保全のための規格・認証の取得を進め、水産物を安定供給します。
- 地域社会とのコミュニケーションを通じて、地域の活性化、環境保全などにも積極的に取り組みます。
- 働き方の多様性の尊重、女性活躍、時間外労働の削減などの労働環境の改善と、ワークライフバランスを意識した職場づくりを進めます。
- コンプライアンスの徹底はもとより監視・監督体制の充実と適切な運用、経営の効率性、透明性の確保に努め、積極的な情報開示とステークホルダーとのコミュニケーションの充実に努めます。

キョクヨーグループのCSR重要テーマ

環境 Environment

● 生物多様性の保全 (▶P19)



● 低炭素社会の実現 (▶P21)



● 資源循環型社会の実現 (▶P22)



社会 Social

● 健康で心豊かな生活と食文化への貢献 (▶P23)



● 安心・安全な商品の供給 (▶P16)



● 働きやすい職場環境づくり (▶P24)



ステークホルダーとの関わり

当社グループは、ステークホルダーの皆様の要請や期待を事業戦略・活動に取り入れていくことが、持続可能な企業経営を進めるうえで重要であると考えています。コミュニケーションの充実に努めながら、情報開示・説明責任を果たし、ステークホルダーの皆様の視点を経営に活かすよう努めています。

キョクヨーグループは、すべての事業活動において環境面、社会面に配慮し、食の安定供給を支えるとともに、社会に価値を提供しています

1. INPUT

2. 事業活動



事業活動に必要な自然資源

- 調達する水産資源
- 原材料などの食料資源
- 生産活動で使用する水やエネルギー資源



ステークホルダーとの信頼関係

- お客様との信頼関係、コミュニケーション
- サプライヤーとの連携・協働



人材

- 持続的成長を担う従業員の確保
- 従業員の能力や経験、意欲



技術・ノウハウ

- 創業以来蓄積してきた技術・ノウハウ
- 水産のプロとしての総合力
- 研究開発能力



インフラ・設備

- お客様のニーズに合わせた食品形態に加工する加工工場・関係会社・協力工場
- 永年培われた国内外の販売ネットワーク



資金

- 自己資金や金融機関から調達した事業活動を行うために使用できる資金

P15

加工・品質管理

P13

研究・開発

P11

養殖・漁獲・調達(買付)

▶次ページから各事業活動における取り組みをご紹介します。

3. 製品

4. 事業による価値創出

P17
物流・保管

P17
販売・提案

2 飢餓を
ゼロに



魚食の普及や調理現場の 労力削減に貢献

高齢者食・介護食市場向けの
商品開発を通じ、多くの方に元
気を届けることに加え、魚食の
普及や調理現場の労力削減に
貢献

3 すべての人に
健康と福祉を



健康で心豊かな生活と 食文化に貢献

高まる健康志向ニーズに合致
した商品開発やライフスタイル
および世帯構造の変化に対応
した商品開発を通じ、健康で
心豊かな生活と食文化に貢献

8 働きがいも
経済成長も



生産的かつ多様で 働きがいのある雇用を促進

働き方の多様性の尊重や、女
性活躍、ワークライフバランス
の推進による職場環境の充実

14 海の豊かさを
守ろう



豊かな海の恵みを安定的に 食卓にお届けする

海洋の健全性の維持と持続可
能で効率的な海洋資源の利用
に努め、水産物の安定的な供
給に貢献

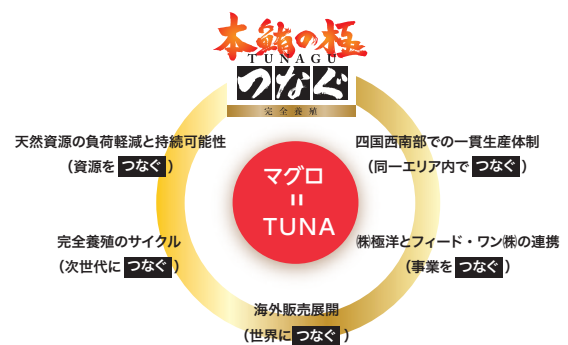


養殖・漁獲・調達(買付)

生態系に配慮した持続的な水産資源の活用に取り組むとともに、資源アクセスの強化により安定供給に貢献します。

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」を通じた取り組み

水産物の持続的活用のためには海洋資源の適切な管理が必要であり、その保護政策が求められています。水産資源を次世代に「つなぐ」ことは、当社グループにとって重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題です。2017年より出荷を開始したこのクロマグロに、キョクヨーグループは様々な思いを込めて「つなぐ」と命名しました。



完全養殖のサイクル(次世代につなぐ)

つくり、育てる漁業「完全養殖」

天然の稚魚(ヨコワ)を、生簀内で成魚に育てる「蓄養養殖」に対し、天然魚から卵を採取して人工孵化した第一世代を育て、そこから再び卵を採取して成長させた第二世代

の成魚を出荷する手法を「完全養殖」と呼びます。天然の稚魚に頼らないため、マグロの資源量にダメージを与えることなく、持続的かつ安定的な供給をかなえる養殖手法です。



(株)極洋とフィード・ワン(株)の連携(事業をつなぐ)

稚魚の生存率の向上

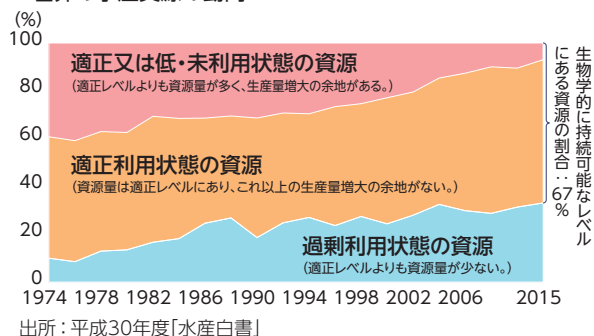
クロマグロは他の養殖魚に比べ、餌を選び好みする傾向が強く、基本的に動いている餌にしか興味を示しません。また、稚魚は消化管が発達しておらず、食べた飼料の吸収力も弱いのです。そして事業化に向けて最大の課題は稚魚の生存率の低さです。従来、餌として与えていた魚のミンチでは栄養成分の偏りなどから多くが途中で死んでしまうことが課題で、受精卵のうち海上生簀に移せ

るほどの大きさの「沖だし稚魚」にまで育つ比率は1%程度でした。

稚魚に適した栄養成分と嗜好性を持つように設計した餌「配合飼料」を与えることで稚魚の生存率が改善できるとの考えのもと、フィード・ワン(株)は極洋フィードワンマリン(株)と協力してマグロ稚魚専用の配合飼料「アンブロシア」を開発しました。今後もマグロの成長を見守りつつ、生存率を向上すべく取り組んでいきます。

乱獲や違法な漁法、操業などにより、世界的に水産資源の確保は年々厳しくなっていることから、水産資源の持続的利用についての関心が世界的に高まっています。生態系への配慮や資源に対する過剰な漁獲の防止など水産資源を適切に保全し、有効利用するための漁業の在り方が求められています。キョクヨーは水産資源を扱う企業として、持続可能かつ効率的な海洋資源の利用に努めます。

●世界の水産資源の動向



天然資源の負担軽減と持続可能性(資源をつなぐ)

各ステージで異なる専用飼料の開発

各段階における、クロマグロの嗜好性や飼料効率、身質への効果などを日々検証し、養殖効率の向上を図っています。摂餌率の向上は、安心・安全、身質、味という品質向上に直結する要因だからです。

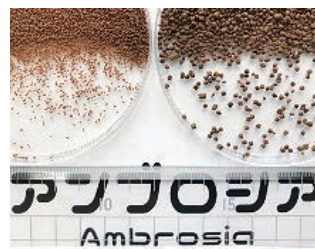
また、お客様に召し上がっていただくクロマグロの摂取する餌であるため、まず「安心・安全」でなければいけません。そして、世界的な食糧問題、資源量の減少および養殖生産量の増加を背景に、生餌はもとより魚粉削減への努力も不可欠です。完全に固形飼料化が進めば管理も楽になりますが、固形飼料のみでは成長度



合いが遅く、その「遅さ」が商業面での採算を含め様々なリスクを引き起こすのも事実です。事業用生簀の横に設置された試験用生簀で、「より早く、より大きく」育てるために様々な取り組みを継続しています。

稚魚用配合飼料「アンブロシア」

プランクトンなどを食べる稚魚用の餌として開発。北海道で廃棄されていた帆立のウロからエキスを抽出・配合しマグロの嗜好性を追求しました。さらに魚粉を適切に配合した結果、生存率が向上しました。



海外販売展開(世界につなぐ)

魚食のグローバル化への対応

完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の米国における販売は順調に拡大しており、現在はシアトル、ロサンゼルス、ニューヨークに加え、サンフランシスコ、サンディエゴ、ダラス、ボストン、マイアミと、その販売エリアは着実に広がっています。

2019年5月には、ロサンゼルスおよびサンフランシスコにおいて開催された「JFC Sake Expo & Food Show 2019」に出展しました。ロサンゼルス会場では米国内外を含む90社、サンフランシスコ会場では70社の食品および酒造メーカーが出展し、それぞれ1,550名、750名を超えるレストランおよびメディア関係者が来場しました。両会場ともにメインイベントには「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の解体ショーが実施され大盛況でした。

米国におけるサステナブルな商材への関心の高さは極めて高く、完全養殖クロマグロ「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」を通じ、キョクヨー独自の品質とこだわりによる差別化が、米国のシェフやバイヤーに伝わり始めていると、確かな手応えを感じています。



「本鮪の極 つなぐ<TUNAGU>」の解体ショー



～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



研究・開発

社会環境、消費者のニーズの変化に対応した商品の開発に努め、新たな価値の創造に努めています。

「健康価値」—お客様の生涯に寄り添う商品開発

当社は食品会社として「お客様の生涯に寄り添っていききたい」、そんな思いから“やわらか食”、“ムース食”を開発しました。

2019年度は、骨なし切身など、調理現場で“だんどり”よく調理していただくことを目的とした業務用冷凍食品「だんどり上手」シリーズに、高齢者など、咀嚼機能や嚥下機能の低下した方にも召し上がっていただけるよう、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の「嚥下調整食学会分類2013^{*1}」に適應した「やわらか食」と「ムース食」の製品群を追加しました。

「やわらか食」は素材のおいしさはそのままに、容易につぶせて、飲み込むことを可能にしました。また、切身の形を残すことで、目でも食事を楽しんでいただけます。

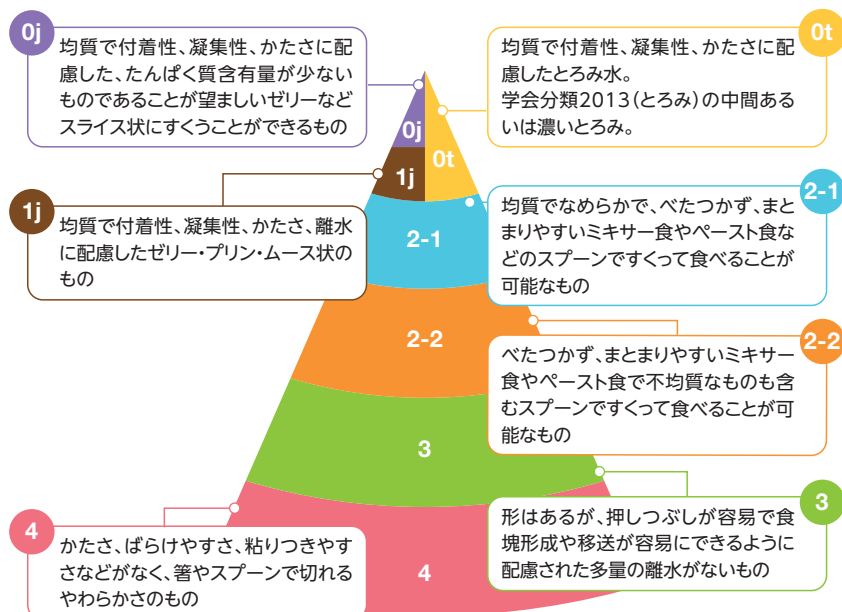
「ムース食」は離水^{*2}による“むせ”や“誤嚥”のリスクに配慮した商品です。また調理済みで自然解凍が可能な商品なので、忙しい調理の現場でも手間が掛かりません。

^{*1} 日本摂食嚥下リハビリテーション学会が2013年に公表。病院・施設・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的に、食事5段階およびとろみ3段階について段階分類をしています。

^{*2} 商品のふたを開ける際に少し水が出たり、食べている途中で水気が出てくるような現象のこと（固形分と水分が分離すること）。離水により気管に水が入ったり、むせる、あるいは誤嚥を引き起こすこともある。

嚥下調整食学会分類2013

『日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267, 2013』または日本摂食嚥下リハ学会 HPホームページ: https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html 「嚥下調整食学会分類2013」を必ずご参照ください。



※上図は日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表された「嚥下調整食学会分類2013」の分類分けに則って弊社で作成しています。詳細は「嚥下調整食学会分類2013」の本文および学会分類2013(食事)早見表をご確認ください。

※本掲載商品は、消費者庁の許可する特別用途食品(えん下困難者食品)ではございません。

ご注意!

召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家にご相談の上、それぞれにあったものをお選びください。

ムース食

- ムースなのにおいしさはそのまま!
- 安全面にこだわり離水に配慮!
- 食物繊維を配合し健康をサポート!
- 調整済だから自然解凍でだんどり良く!



さば味噌煮ムース[嚥下調整食1jに相当]

- 食物繊維: 5.0g(可食部100g当り)
- 規格・荷姿: No.474501:(250g×2本)×20袋

やわらか食

- 素材のおいしさはそのまま!
- 形を残したまま容易につぶせる!
- 飲み込みやすい!
- たれにトロミをもたせた食物繊維を配合!

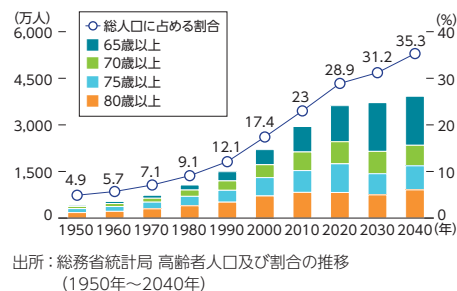


やわらかさば味噌煮[嚥下調整食3に相当]

- 食物繊維: 3.8g(可食部100g当り)
- 規格・荷姿: No.474051:(100g真空×10/パック)×5袋×2合

日本の総人口に占める高齢者人口の割合は、2018年には28.1%となり、2040年には35.3%になると予想されています。魚介類はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素が多く、食事のなかでバランスよく摂取することが大切なことから、一般市場向けに加えて、病院や高齢者施設向けなどで食される「高齢者の健康市場」が拡大していくことが予想されます。キョクヨーは「高齢者」にとっても食べやすく、飲み込みやすく、かつ、調理がしやすい魚商品の開発に努めています。

● 高齢者人口および割合の推移(1950年～2040年)



「時間価値」—自然解凍食品の開発

近年、多くの業界で「人手不足」が深刻になっています。そのなかでも「宿泊業、飲食サービス業」や「卸売業、小売業」での人手不足は深刻です。そして「医療、介護・福祉施設」も上位に名を連ねています。

このような市場背景に対して、当社は時短調理で皆様のお役に立てる自然解凍商品を2019年春に発表しました。解凍してそのまま使用するのももちろん、すでに加熱してあるという点を利用し、さっと煮る、さっと揚げる等の調理の簡便化により、時短につながります。

今後も変化する食のマーケットを的確に捉えて当社の強みを活かした商品を開発・提供することで、社会的な課題の解決に貢献していきます。



カニカマ天ぷら



白身フライ

「おいしさ価値」—熟成白味噌漬魚の開発

キョクヨーは昭和12年の創立以来、昭和、平成、令和と、時代を超え、社会が目まぐるしく変化するなかでも変わらず、魚を中心とした総合食品会社としてお客様の食卓に笑顔をお届けしてまいりました。一方、社会は平均寿命の伸びや高齢者・女性の社会進出等が進むなかで、食の志向も健康や経済性、簡便性が多く支持されてきています。

現在では肉だけではなく、魚の分野でも「熟成魚」が注目を集めており、食の志向の変化の一つと言えます。魚は熟成させることで旨味成分であるイノシン酸が増加したり、しっとりとした食感に変化するため、よりおいしくなります。

「熟成白味噌漬魚」シリーズは、風味豊かでまろやかな白味噌を使用した漬け床に切身を漬け込み、低温の冷蔵庫で48時間寝かせて熟成させ、旨みの強い漬魚に仕上げています。また、原料には自社調達の原料を使用しています。

これからもマーケットの志向を踏まえつつ、魚原料の価値あるおいしさにこだわった新商品の開発に努めます。



ギンダラ



カラスカレイ



ギンヒラス



ナイルパーチ



～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



加工・品質管理

「おいしさ」へのこだわりと「安心・安全」との両立に努めています。

おいしさへのこだわり

(株) エイペックス・キョクヨー (兵庫県姫路市) は前身からの約40年間、「焼き魚」一筋に歩んできたメーカーです。家庭で魚を焼くのが当たり前だった創業当時から、「焼き魚」を購入していただくために、各工程、随所に追求してきたプロのこだわりがあります。



こだわり

1 「旬」の厳選原料

同社は、ギンザケ・サバ・シルバー(沖ぶり)・サワラ・カラスカレイ等の様々な魚種を扱いますが、魚種ごとに異なる「旬」の時期を見極め、それぞれ漁獲時期にこだわった厳選原料を調達しています。



こだわり

2 「解凍」方法と熟練者の「手切り」による加工

使用される原料は、魚種ごとに最適な状態で解凍して生産ラインへ送り出し、熟練者による手切りにて加工されます。この魚に合わせた解凍と手切りによる加工がドリップを逃がさず、旬の原料のおいしさをそのまま伝えるものと自負しています。また、使用する包丁も、重さや長さ等、加工する魚の身質を考えた上で、大阪府堺市の工房に特別注文した青鋼の包丁を使用しています。



こだわり

3 「漬け込み」のこだわり

切身は海水に近い濃度の冷塩水に漬け、旨みを閉じ込めた後、表面についたアクを洗い流し、さらに一晩寝かせて味を浸み込ませます。これも原料の鮮度や身質を維持するための大切なこだわりです。

こだわり

4 「焼き」&「急速凍結」のこだわり

焼成機も複数のユニットに分かれ、それぞれ細かな温度調節が可能となっており、魚種ごとに最適な温度や焼成時間で焼き上げられます。基本は最初に高温で焼いて皮をパリッとさせ、段階的に温度を下げていき、魚本来の旨味を身の中に閉じ込めます。

そして、焼き上げられた切身は、トンネルフリーザーを経て、マイナス45℃の冷気で一気に急速凍結されます。

こだわり

5 「包装」のこだわり

真空パック以外にも、ガス置換を用いたパックでは、(株) 極洋 塩釜研究所と共同して、衛生環境の改善、品質を落とさない製造を目指した結果、食品添加物を使用せずに、賞味期限の延長が可能になりました。



こだわり

6 「安心・安全」と「品質管理」へのこだわり

お客様に、おいしく、健康によいもの(安全なもの)を提供することを企業理念に掲げ、衛生管理と品質管理に力を注いでいます。

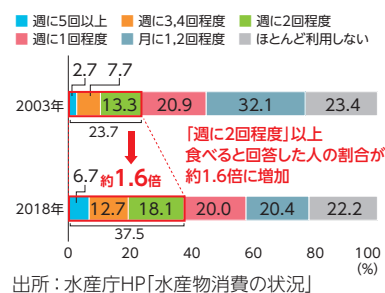
微生物検査や官能検査のほか、製造現場の巡回を強化し、品質と安全性の確保に取り組むため、様々なチェックを行っています。



近年、食の簡便化志向が高まるなかで中食^{*}の需要が伸びています。この背景には、「魚調理の下処理ができない」「後片付けが面倒」などの要因に加え、単身や共働き世帯が増え、「調理に時間をかけられない」ことも後押しになっています。また、食の安全性に対する関心の高まりから、政府主導のもと、「消費者の安全確保」「表示の充実と信頼の確保」への取り組みが強化され、キョクヨーグループも「フードディフェンス」や表示のチェック体制強化に取り組んでいます。

※レストラン等へ出かけて食事をする外食と、家庭内で手作り料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当や惣菜等家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等でそのまま食べること、またはこれら食品(日持ちしない食品)の総称。

●中食の利用頻度



加工現場のフードディフェンスと、食品安全の強化

食品業界では意図的な食品汚染などの犯罪やテロに対するフードディフェンスの重要性が問われるようになって久しいですが、当社グループでは独自のガイドラインを作成、随時更新しています。工場施設やセキュリティ設備の見直しのみならず、昨今は従業員の労務管理に重点をお

いて、コミュニケーションを重視しています。

また、重要な製造工程を継続的に監視、記録する工程管理システム「HACCP」の導入も推進し、2018年度では、ネギトロ生産に関わる極洋水産(株) 惣右衛門工場と極洋フレッシュ(株)の2工場が取得しています。

「信頼」のための正確で分かりやすい商品情報

品質保証部品質保証課は実際に工場を訪問し、安心・安全のための指導のほか、商品パッケージの表示内容の作成やチェックを行います。商品パッケージ作成の際には、

原材料等の商品資料と販売部門の意向や方針も考慮の上作成します。家庭用冷凍食品など市販の製品は、一般のお客様への分かりやすさを心掛けています。

TOPICS

「青魚には体に不可欠な必須脂肪酸であるDHA・EPAが含まれています」

サバ缶は缶を開けたらすぐに食べられるという簡便性に加え、高たんぱく質で普段の食生活ではとりにくい、体に不可欠な必須脂肪酸であるDHA・EPAが豊富に含まれており、2018年にその健康価値がメディアで大きく取り上げられ、健康食材としての高い評価は今も続いています。

魚食が低迷しているといわれる昨今において、キョクヨーは青魚缶詰の健康価値を消費者の方々により分かりやすくお伝えするために、缶詰にDHA・EPAのロゴマークをつけました。まずはさば水煮・さばみそ煮・さば味噌・焼さばごま味噌風味の4品から始め、このロゴマークを積極的に展開していきます。その他にもレシピの提案など、活用シーンの拡大に努めていきます。





～バリューチェーンにおける具体的な貢献事例～



12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



14 海の豊かさを
守ろう

物流・保管、販売・提案

食品の鮮度を守り、環境に配慮しながら商品を確実に効率的にお届けするためのロジスティクスネットワークを構築しています。

また販売活動を通じて消費者の様々なニーズを把握し、商品開発に活かすとともに、お客様満足度の向上に努めています。

物流における環境負荷低減への取り組み

キョクヨーグループは、魚のみならず、原料から製品まで、多岐にわたる商品を取り扱いますが、その物流における環境負荷を低減させるべく、様々な部署が連携し、輸送や保管の効率化に努めています。

業務部物流課では、既存商品群のカートンサイズデータの管理に努め、そのデータは関係部署にフィードバックされ、物流の効率化や改善に役立てられています。商品開発部も新製品の開発段階から、コンテナ積載率や、パレット容積効率を考慮し、使用するカートンサイズを決定しています。

そして、お客様のニーズに合わせ輸送計画を手配・立案する「キョクヨー秋津冷蔵(株)ロジスティクス事業部」も、収集されたカートン情報をもとに独自のシュミレーションソフトを利用し、最も輸送効率の良い配送計画を立案し、きめ細かいサービスと環境負荷低減の両立に努めています。



現場風景
(キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所)

保管時の環境負荷低減への取り組み

キョクヨーグループは保管時のCO₂排出量の削減に向けて、運用管理を徹底しエネルギー効率の向上に取り組んでいます。

2018年度はキョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所の冷凍機のリニューアルを行いました。冷凍機の冷媒に使用している特定フロンは環境への影響から2020年までに先進国で生産が全廃され、他の種類への切り替えが必要であったため、自然冷媒使用の冷凍機へと交換しました。新設備は冷却効率の向上により、使用電力量は対昨年同月比25～30%の削減に成功しています。

また、冷凍機の制御盤と各冷蔵庫内の稼働状況および室温が事務所のパソコンで簡単に確認でき、冷凍機本体に異常があれば通知が届くなど、管理面でも大きく効率化を進めることができました。今後も順次自然冷媒を使用した冷凍機への交換を計画しています。



自然冷媒を使用した冷凍機
(キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所)

販売・提案における取り組み(ロングライフ商品の開発)

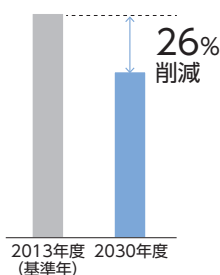
通常、マグロタタキは-50℃以下の超低温流通保管庫で保存し、一般的な家庭用冷凍庫では短期間しか保存できませんでしたが、2019年春、-18℃以下の家庭用冷凍庫でも1年間保存が可能な「NEOまぐろたたきKF」を開発、販売しました。

家庭用冷凍庫で1年間保存しても、味はもちろん、解凍後の色目も鮮やかなままです。従来より保存期間が長くなったことで、食品ロスの削減にもつながります。



NEOまぐろたたきKF

CO₂排出量の増加を主な要因とする地球温暖化は、海面や水温の上昇、不安定な天候を引き起こす要因となっています。また食品廃棄物は、食糧資源の効率性や環境への負担など持続可能な消費と生産を実現する上で課題となっています。キョクヨーは、こうした問題の解決への取り組みとしてエネルギー資源、食糧資源の効率的な活用に努めています。



●日本の温室効果ガス排出削減目標

2015年12月に「パリ協定」が採択され、産業革命前からの気温上昇を2度より低く抑え、1.5度未満を努力目標とすることが決められました。日本政府は、温室効果ガス排出削減目標を2030年度に2013年度比26.0%削減(2005年度比25.4%削減)の水準にすることをしています。

出所：環境省 日本の約束草案(2020年以降の新たな温室効果ガス排出削減目標)

2019年「第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

2019年8月、第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーが東京ビッグサイトで開催されました。

当社は「人気のお魚、素材から惣菜まで」をテーマに、サケ、エビ、サバの3魚種をコーナー化し、約80品を展示しました。

簡便・ヘルシー・魚の付加価値などを訴求し、製品に加えてフードコーディネーターによるいち押し商品のメニュー提案の展示を行いました。昨年好評だった、プロの実演販売士によるコーナー紹介、スペシャルプレゼンを、今年も毎日5回実施しました。このプレゼン時には、オープンキッチンで調理した試食を提供し、ご好評をいただきました。



「第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」
出展ブースの様子

TOPICS

ASC認証「海老の極」の販売

当社が「海老の極」として販売しているマダガスカル産のブラックタイガーエビは2018年2月にASC認証を取得しました。このエビは、インド洋南西部の海に囲まれたマダガスカル共和国のUNIMA社により大切に育てられ、当社によって日本国内に輸入されています。

UNIMA社は、マダガスカルのエビ産業の先駆者であり、事業面積の約1.5倍のマングローブの植林も実施するなど、環境を尊重し保護することを原則とし、世界で最も環境に優しい漁業と養殖事業を展開しています。「海老の極」は、養殖池の環境や餌の製造を含め、安全性と品質管理を徹底し、自然環境への負荷を最小限になるよう配慮して養殖したエビです。

餌はUNIMA社製の水産物・植物由来の成分で製造され、化学物質(抗生物質含む)や陸上動物を使った成分は使用せず、遺伝子組換え品の使用も制限されています。また、トレーサビリティの面でも、最終製品のロット番号から、親エビの情報及び産卵時期からの養殖地での養殖、水揚げ、工場への搬入、生産などの全ての記録や工程がトレース可能です。

当社は、このエビの養殖事業に当初から参画しており、「海老の極」は現地で「KIWAMI」スペックとして製造され、徹底した品質管理のもとで、お刺身でも食べられる新鮮なエビとしての販売を実現しています。



公式オンラインショップ「キョクヨーマルシェ」でも「海老の極」を販売しています。



生物多様性の保全

関連するSDGs



社会課題
(背景)

- 海洋環境の汚染防止
- 持続可能かつ効率的な海洋資源の利用
- 乱獲や違法な漁法、操業による過剰な漁獲

キョクヨーグループのアプローチ

- 海洋環境の保全
- 過剰な漁獲の防止
- 水産資源の適切な保全と有効利用、クロマグロの完全養殖
- 生物多様性の保全のための規格・認証取得製品の取扱い

キョクヨーグループの取り組み①

責任ある水産物供給に向けてMSC・ASC認証のCoC認証取得 [14.2, 14.3, 14.4]

当社グループではMSC・ASCのCoC(加工・流通業者に対する)認証に2006年から取り組み、その認証範囲を広げてきました。現在、国内ではグループ工場4か所(極洋食品(株)塩釜工場、同八戸工場、キョクヨーフーズ(株)、(株)エイペックス・キョクヨー)と、協力工場2か所が当社グループのCoC認証に含まれており、海外現地法

人3か所(キョクヨーアメリカ、青島極洋有限公司、キョクヨーヨーロッパ)、海外協力工場が独自に認証を取得しています。



キョクヨーグループの取り組み②

クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)への参加 [14, 17.17]

クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス(CLOMA)は、海洋プラスチックごみ問題の解決に向け、プラスチック製品の持続可能な使用、並びにプラスチック廃棄物の削減につながる革新的な代替品の開発及び導入普及を図るため、企業間の情報交換、マッチングの場として、産業界が中心となり、経済産業省の支援のもと、2019年1月に設立されました。

CLOMAには様々な産業界から企業が参加し、現在3

つの部会を立ち上げ、情報交換を主に社会的な課題解決に向けた取り組みを開始しています。

キョクヨーグループは、プラスチックによる海洋汚染問題が、当社グループの事業に直結し、大きなリスクをもたらす課題だと認識しています。

同アライアンスで新素材や代替品の最新情報に触れ、その知見を当社グループの事業活動に有用にフィードバックし、問題解決に取り組んでいきます。

- 1 普及促進部会**：プラスチック製品のより持続可能な使用並びに革新的な代替品の開発および導入普及に向けたビジネスマッチングの場の提供と支援、そして情報収集と発信
- 2 技術開発部会**：ワンウェイの製品に使用する素材の最新の技術動向に関する調査、および研究
- 3 国際連携部会**：世界のビジネス界、海外の諸機関等との連携、および協力

キョクヨーグループの取り組み③

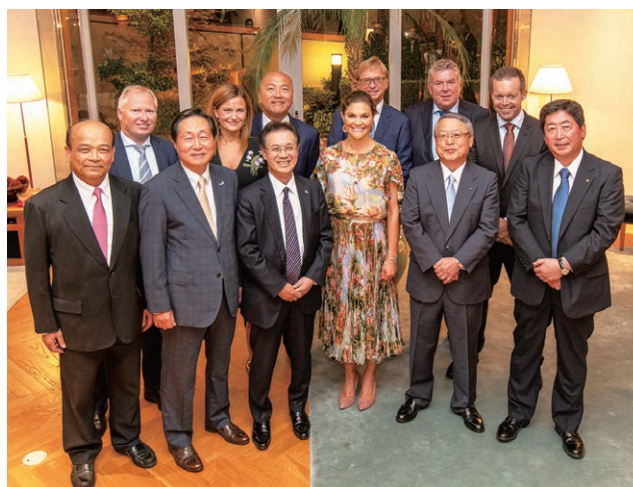
「海洋管理のための水産事業(SeaBOS)」への参加 [14.4, 17.16]

「海洋管理のための水産事業(SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship)」は、世界の海洋漁業、水産養殖業、水産養殖飼料の業界リーダーである大手企業が科学者と協力して、科学に基づいたアプローチで持続可能な水産物を消費者に供給するだけでなく、健全な海洋と地球環境の実現に向けて課題解決に取り組むためのグローバルイニシアチブです。当社は、2017年4月にSeaBOSに参加しました。2019年9月末現在、当社を含め国内外10社が参加しています。

SeaBOSは、IUU漁業や奴隷労働の排除、水産物のトレーサビリティの向上、海洋プラスチック問題や水産養殖における抗生物質使用削減など、参加企業が団結してサプライチェーンやステークホルダーと手を組んで課題解決に取り組んでいます。また、活動を通して国連の「持続可能な開発目標(SDGs: Sustainable Development Goals)」のうち、特に14番目の目標である「海洋と海洋資源の保全と持続的利用」の達成に積極的に貢献するこ

とを目指しています。

当社は、SeaBOSの取り組みを通して持続可能な水産業の実現と健全な海洋という社会課題の解決に貢献するとともに、自社のサステナビリティの向上を図っていきたいと考えています。



写真提供：Said Karlsson

海洋管理のための水産事業(SeaBOS)の取り組み10項目

1. 自社の業務における透明性とトレーサビリティを向上させ、既存の業界パートナーシップと協調の上に、情報およびベストプラクティス(最良事例)の共有に取り組む。
2. IUUの漁業の減少と、IUUによる製品と絶滅危惧種がサプライチェーンに入らないようにするために協力して取り組む。
3. 業界、規制機関および市民社会との協働により、漁業や水産養殖の管理および生産性を改善するための科学的根拠に則った活動に取り組む。
4. サプライチェーンにおける現代の奴隷制ともいえる強制労働や身売り労働、児童労働などはいかなる形であろうと、それを排除するために協力して取り組む。
5. 水産養殖における抗生物質の使用を減らすように努める。
6. 水産業におけるプラスチックの使用を減らし、プラスチック汚染を減らすための世界的な取り組みを推進する。
7. 自社の温室効果ガス排出量を削減する。
8. 規制制度の改善を含む予防的健康管理のベストプラクティス(最良事例)を導入することによって、水産養殖の新たな成長を促す。
9. 持続可能な漁業および水産養殖のための新たなアプローチや技術の開発および導入に協力し、投資を行う。
10. 海洋管理における新しいイニシアチブとイノベーションを支援する。

低炭素社会の実現

関連するSDGs



社会課題
(背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減
- 気候変動による影響の軽減

キョクヨーグループのアプローチ

- エネルギー資源の効率的な活用
- CO₂排出量の削減

キョクヨーグループの取り組み①

省エネルギーへの取り組み [7.3]

省エネタイプの殺菌冷却装置への変更(キョクヨーフーズ(株))

当社グループの主力商材「オーシャンキング」(カニ風味かまぼこ)の製造工場、キョクヨーフーズ(株)では、殺菌冷却装置を省エネ型の機種に変更しました。これにより生産量当たりのA重油使用量(原単位)が改善されました。

また、従来の機材より殺菌後の品温も低くなることから、以後に続く凍結工程への負荷も低減し、凍結機の電力使用量削減への貢献も見込まれます。



省エネ型殺菌冷却装置(キョクヨーフーズ(株))

キョクヨーグループの取り組み②

ノンフロン冷凍機への入替 [13]

ノンフロン冷凍機へのシフトが進む食品工場(キョクヨーフーズ(株))

地球温暖化防止を促進する取り組みとして、日本では2020年に全廃となるHCFC類や、モントリオール議定書の改正を受けて段階的に規制されることとなったHFC類などの代替フロンですが、キョクヨーグループは、この社会的要請を受けて、順次、ノンフロン型冷凍機への入れ替えを着実に進めています。

また、工場系グループだけでなく、グループの全従業員に実施するeラーニングにも出題し、冷凍品を扱う企業の社員として密接な問題であることを共有しています。



ノンフロン冷凍機(キョクヨーフーズ(株))



資源循環型社会の実現

社会課題 (背景)

- 事業活動に伴って発生する環境負荷の低減

キョクヨーグループのアプローチ

- 食品廃棄物の削減
- 食糧資源の効率的な活用
- 水の持続的な利用・管理

キョクヨーグループの取り組み①

食品工場における食品廃棄物の削減 [12.2, 12.5]

肥料や飼料へのリサイクル

事業活動で生じた廃棄品や破砕品の中には、リサイクル価値があるものとして、売却され収益になるものがあります。キョクヨーグループではフードロスの見地からも、グループ工場各社で食品廃棄物のリサイクル率向上に取り組んでいます。

キョクヨーグループの取り組み②

食品工場における適切な排水の処理 [6.3]

ボイラーのスチームを活用(キョクヨーフーズ(株))

四万十川水系の支流である広見川のほとりに立つキョクヨーフーズ(株)は、そのロケーションから排水水質には細心の注意を払い、設備の更新や処理能力の向上のための様々な施策を実施しています。

微生物処理による排水処理は、水温が低下する冬、バクテリアの活性低下により処理能力も低下することが課題となります。そのため、同工場ではボイラーの蒸気を利用し、曝気槽の水温を保ち、バクテリアの活性と処理能力の維持に有効に活用しています。

キョクヨーグループの取り組み③

食品工場における水使用量の削減 [6.3]

生産工程の見直しによる水使用量の削減(指宿食品(株))

主にカツオのたたきを生産している指宿食品(株)は塩釜研究所と連携し、“練り節”生産工程においてカツオ原料を煮沸する「煮釜」の仕様を変更し、月間200m³の水使用量の削減に成功しました。従来、「煮釜」内に漂う“練り節”を、水流にて次工程に向かうコンベアに送り込んでいましたが、これを気流にて送り込む方式に変更したものです。

これにより、使用水のコスト削減に加え、放流水や環境負荷の低減にもつながりました。また、水流を起こすための追加注水が無くなったことで、槽内の水温も安定し、ボイラーの使用も大きく減らすことができ、燃料使用量やCO₂排出量の削減にもつながっています。



指宿食品(株)

健康で心豊かな生活と食文化への貢献

関連するSDGs



社会課題
(背景)

- 食のライフスタイルの変化(時短・簡便化といった時間価値への要求の高まり)
- 日本におけるライフスタイルや世帯構造の変化に伴う魚食離れ
- 食の安全性に対する要求の高まり／健康ニーズに対する高まり

キョクヨーグループのアプローチ

- 消費者のニーズに対応した商品の開発などを通して、魚食の普及、調理現場の労力削減に貢献
- 高まる健康志向へのニーズに合致した商品開発を通じ、健康的な食文化への貢献
- 高齢者食・介護食市場に向け、お客様の声を活かした商品づくりに努め、より多くの方においしさで元気を届ける

キョクヨーグループの取り組み①

“かるしお”と“かるしお認定”について(国立循環器病センター認定) [3.17]

“かるしお”と“かるしお認定”について (国立循環器病センター認定)

脳卒中や心筋梗塞など、循環器病の究明と制圧に挑む国立循環器病研究センターでは、食事も予防や治療の一環と考え、栄養バランスを保ちながら食塩を抑えたおいしい食事を入院患者さんに提供することでも好評を得ていますが、患者さんの退院後も、疾患の予後のため継続的に同様の食事をとれるよう、弁当販売や料理教室、レシピの書籍化など、様々な活動を実施しています。その活動を通じて生まれたのが『塩をかるく使って美味しさを引き出す』＝“かるしお”というコンセプトです。

そして、循環器病の患者さんだけでなく、その家族や患者予備軍の方、健康な方々など、広く社会においしい健康食「かるしお」生活をひろげていくため、持続的な発展が見込める新たな取り組みとして“かるしお認定制度”も開始しました。

同制度では、おいしさと栄養バランスを兼ね備えつつ、食塩を抑えた食品に認定が付与され、食生活改善の社会への波及と、国民が健康で一生を過ごすことを目的とした社会貢献的な活動として参加企業を募っています。

● かるしおの認定基準(抜粋)

弁当・定食等	1食 600kcal 程度	食塩 2g 未満	野菜使用量 150g 以上
	たんぱく質 25~30g	脂肪エネルギー比 25% 以下	
単品・惣菜等	同質の他の食品より 30% 以上食塩カットしたもの		
調味料類	※同質の他の食品とは、最新の日本食品標準成分表に記載されている食品となります。この他の食品の場合はご相談ください。		
加工食品			

出所:「国立循環器病研究センター かるしおプロジェクト」を基に作成

定塩ギンザケ「かるしお銀鮭F昆布エキス配合」/ 定塩アムールサーモン「かるしお白鮭F昆布 エキス配合」の開発

同センターと面談する機会を持った当社の大阪支社は、『食塩を抑えるからこそおいしい』という、かるしおのコンセプトに感銘を受け、当社の塩釜研究所や工場を巻き込み、商品開発を進め、試行錯誤の末、昆布エキスを使用することで塩分を抑え、旨味を引き出すという逆転の発想で商品化にこぎつけ、認定を付与されました。

関西地区で販売を開始後、その後、順調に出荷を伸ばしています。キョクヨーグループは今後も同センターの取り組みを支援し、新たな商品開発に取り組んでいきます。



定塩ギンザケ「かるしお銀鮭F昆布
エキス配合」のかるしお認定ラベル

国立循環器病研究センター

かるしおプロジェクト
<http://www.ncvc.go.jp/karushio/>

かるしお認定商品一覧
<http://www.ncvc.go.jp/karushio/mark/list.html>

キョクヨーグループの取り組み②

マンダイ(アカマンボウ)から「バレニン」の抽出

現代人の抱える疲労に、ストレスや身体活動によって生じる「活性酵素」が密接な関係があると考えられており、この活性酵素は細胞を傷つけ酸化させることが分かっています。そしてそれを守り、生活習慣病の予防や老化抑制、そして疲労を軽減する抗酸化成分として注目を浴びているのがアミノ酸の一種である「イミダゾールペプチド」です。イミダゾールペプチドは、疲労予防以外にも筋持久力の向上や疲労回復機能に有効とされ、つまり、疲れにくい体を作ると同時に、疲れそのものを取り除くと言われています。

「バレニン」はイミダゾールペプチドの一つで、これまで、水生生物の中ではひげクジラ類のみが有するとされていましたが、この度、マンダイ(アカマンボウ)エキスには、クジラエキスの3倍もの含有量があることが分かりました。

キョクヨーグループでは、塩釜研究所と水産冷凍食品部が連携し、健康食品の開発を進めながら、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 中央水産研究所と複数の大学に機能性研究及び評価等の協力をいただいています。



マンダイ(アカマンボウ)

働きやすい職場環境づくり

関連するSDGs



キョクヨーグループのESG

社会課題 (背景)

- 生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用の促進
- 社会の様々な分野での意思決定における女性の参画機会の確保

キョクヨーグループのアプローチ

- 国籍や性別に捉われない公正・公平な雇用
- 働き方の多様性を尊重し、ワークライフバランスを意識した職場づくり
- 女性活躍推進

キョクヨーグループの取り組み①

ワークライフバランスの推進、働き方改革 [8.5]

キョクヨーでは、働きやすい職場づくりを進めることが、仕事に対するモチベーションを高め、社員が能力を発揮し、結果として生産性の向上や効率的な経営の実現、メンタルヘルスの不調の予防などにもつながると考えています。

その推進のために様々な制度を導入、かつ利用率を向上させるべく改廃を進めています。

- 1 看護休暇・介護休暇の有給化と時間単位での取得を可能に
- 2 地域限定総合職制度の導入
- 3 年次有給休暇の計画的付与制度の導入
- 4 積み立て休暇制度の導入

VOICE

「産休・育児休業」「育児短時間勤務制度」を利用して

私は、2013年に長男、2017年に次男を出産し、二回、「産休・育児休業」を取得し、同じ職場に復帰しました。復帰後は、「育児短時間勤務制度」を利用し、17時には保育園にお迎えに行くことができます。次男を出産してからの復職後には「看護休暇」が設立されており、未就学児につき年5日（最大10日）、有給休暇とは別に子供の病気、予防接種等で休暇を取得することができます。次男は数か月に一回発熱や怪我等で保育園から呼び出しがあるため、とても助かっています。

急な休みや短時間勤務で職場の皆様には負担をかけることもありますが、子供との時間を取りながら働くことができ、充実した日々を送らせていただいています。



東京支社 水産加工第1課
開発 音葉

キョクヨーグループの取り組み②

事業所保育施設「キョクヨーハピネス保育園」の開園（極洋食品(株)） [4.2.5]

グループ会社である極洋食品(株)塩釜工場に、事業所内保育施設「キョクヨーハピネス保育園」を2019年4月1日より開園しました。

キョクヨーグループでは、働き方の多様性の尊重、女性活躍のための労働環境の改善と、ワークライフバランスを意識した職場づくりの一環として、従業員の育児と仕事の両立支援および、女性従業員が出産後も安心して働ける職場環境づくりを目的に、事業所内保育施設を開設しました。

同施設はキョクヨーグループの従業員だけでなく、近隣で働く方々にもご利用いただくことも可能です。地域社会とのコミュニケーションを通じ、地域の活性化にもお役に立てればと思っています。

塩釜市の待機児童解消に寄与する地域貢献型の保育施設として、内閣府の「企業主導型保育事業」の認定をいただきました。



TOPICS

外国人技能実習生制度 使用事業者の優良認定取得（海洋フーズ(株)・極洋食品(株)）

グループの各拠点において、技能実習制度を活用し来日した各国からの実習生を受け入れています。今や、彼らはどの職場においても欠かせない一員として活躍しており、大事なグループの従業員です。

受け入れる側のグループ各社も、これまでの取り組みが認められ、順次「優良な監理団体・実習実施者」として優良認定をいただいています。

今後も、「開発途上地域等の経済発展を担う“人づくり”に協力する国際貢献」という、同制度本来の理念を忘れず、実習生たちと着実に歩を進めていきます。

活動ダイジェスト

●グリーンリバー活動

キョクヨーグループは、海洋プラスチック等のごみ削減のため、河川域の清掃活動を実施しています。ごみの主な発生源は陸域であるとの指摘があり、陸域から海洋への流出を防ぐための河川域の清掃活動は有効な手段と認識しています。

当社が協賛している公益社団法人日本カヌー連盟により年7回開催される「カヌースラロームジャパンカップ・キョクヨーシリーズ」の競技後に、観戦のため来場した方々や選手、大会関係者らに参加いただき、競技コース付近の清掃を行う「グリーンリバー活動」を実施しています。2017年4月から合計21回実施し、累計参加者は1,417名になりました。(2019年9月時点)



グリーンリバー活動の様子

●トヨタ自動車東日本(株)様と“相互研鑽”活動での交流

トヨタ自動車東日本(株)様は、東北に“カイゼン”の輪を広げ、製造業全体の底上げを図りたいという想いから、自動車関連企業だけではなく、地域の異業種の企業とも連携して、“相互研鑽”活動を実施されています。

当社グループの極洋食品(株)八戸工場は、その主旨に共感し、2019年度の同活動の受け入れを表明しました。両社のほか、八戸市役所、(株)極洋塩釜研究所とも連携し、職場のムリ、ムダ、ムラを除いた「安全・快適・効率的」な職場づくり、働きやすい環境づくりを目的として、1年間活動していきます。



極洋食品(株)八戸工場でヒレ取り工程を体験するトヨタ自動車東日本(株)の社員さん

キョクヨーグループのESG

●サステナブル・シーフード・ウィークへの協賛

2019年10月8日～31日にかけてMSC日本事務所とASCジャパンが主催する「サステナブル・シーフード・ウィーク2019」が実施され、日本各地、またオンラインで、様々なイベントが開催されました。

このイベントはMSC認証・ASC認証の「サステナブル・シーフード」の認知向上に向けたキャンペーンで、今年で6回目となります。当社はこの趣旨に賛同し、第1回から食材の提供で協力しています。2019年度は、埼玉県「コープデリ商品検査センター」にて行われた「サステナブル・シーフード料理教室 in 埼玉」にMSC認証のボイルホタテを提供しました。



サステナブル・シーフード・ウィーク2019での料理教室の様子