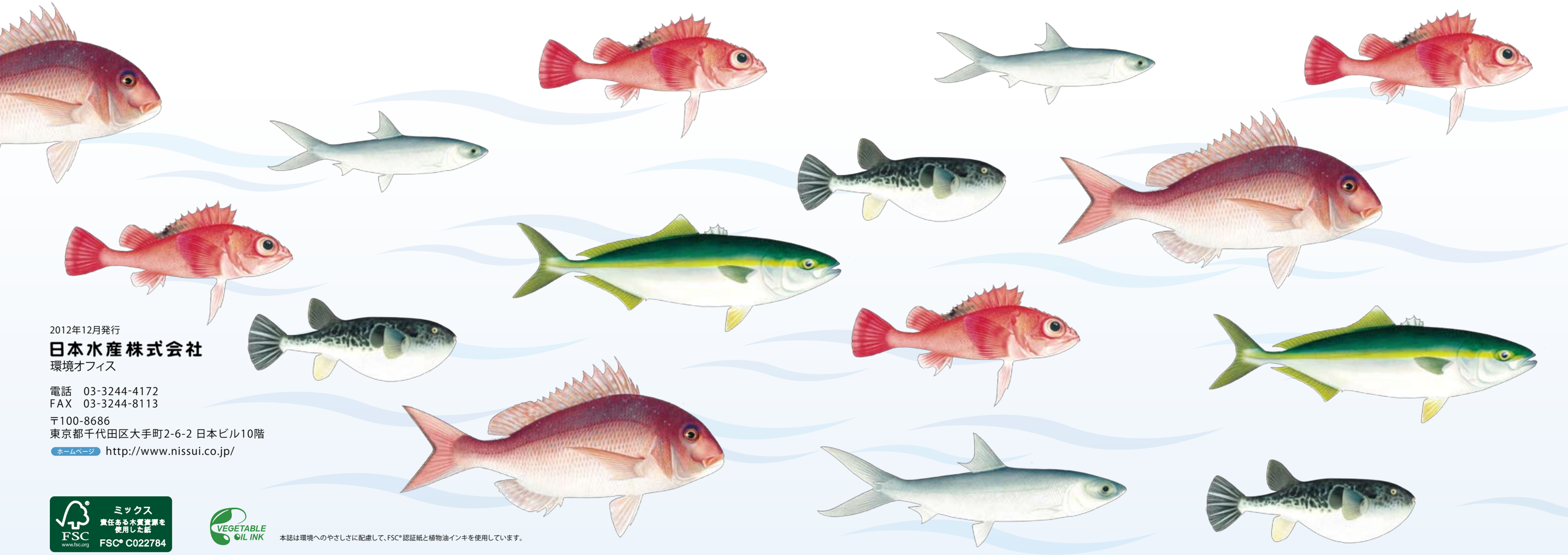
Environmental Report 2012
ニッスイ環境報告書



2012年12月発行

日本水産株式会社
環境オフィス

電話　03-3244-4172
FAX　03-3244-8113

〒100-8686
東京都千代田区大手町2-6-2 日本ビル10階

ホームページ http://www.nissui.co.jp/

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C022784

VEGETABLE OIL INK 本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。

ごあいさつ

弊社は2011年創業100周年を迎えました。この100年は苦難の連続でしたが、連結会社65社、持分法会社39社を擁するグループに成長いたしました。

このグループの事業を遂行するに当たり、地球環境の悪化は大変影響が大きいことから、2003年度より環境に与える負荷低減活動を開始し、グループを挙げて使用水・廃棄物・CO_2の削減に取り組んでまいりました。

特に温暖化防止対策として進めたニッスイグループのCO_2排出量削減に関しては、細かな工夫を重ねた結果、2011年度は前年度比98.6%と1.4%の削減が実現いたしました。

また、グループ事業に直接関わる水産資源の持続的利用に関しては、世界のパートナーとともに漁業・養殖・加工・販売・物流などさまざまな機能を構築したネットワーク「Nissui Global Links」としての基本方針を定めるとともに、その実現に向けてGlobal Links Sustainable Board*の下、Sustainable Officerが中心となって取り組んでおります。

一方、国内においては、「一般社団法人 水産資源・海域環境保全研究会」の研究助成を進め、水産資源の研究にも着手しました。

さて、創業101年を迎えた2012年4月、弊社は2014年度を最終年度とする中期経営計画2014（MVIP）を策定し、新たな経営の基本方針を「水産資源の持続的利用と地球環境の保全に配慮し、水産物をはじめとした資源から、多様な価値を創造し続け、世界の人々のいきいきとした生活と希望ある未来に貢献します」と定めました。

また中期経営計画における主要戦略の一つである「資源保護・環境保全への取組み」は、これまで進めてきた施策を一層前進させるとともに、以下の新たな目標を定め、これを着実に実行してまいります。

1）国内直営工場は2014年度までにすべてゼロエミッション工場とします。
2）容器包装に関しては薄肉化・軽量化を一段と進め、使用後の廃棄物を2014年度までに2011年度比10%（原単位）の削減に取り組みます。
3）水産資源の持続的利用のため、漁業においては資源管理された漁場での事業を展開してまいります。また、養殖についてはR&Dから生み出される人工種苗・育種・低魚粉飼料等独自技術をベースに高度化を進めます。
4）グループでの地球環境保全に向けた教育、環境意識向上活動を強化するとともに海外の主要子会社も環境負荷の集計を進め、国内海外一体となった環境負荷軽減活動に取り組みます。

以上の取り組みを進めるとともに、社会に向け積極的に情報を発信することで、環境分野においてもニッスイらしい存在感を発揮してまいります。

弊社は、本年6月に開催された国連持続可能な開発会議（RIO+20）サイドイベントであるジャパンパビリオンに出展し「水産資源の持続的利用・地球環境保全」に関する情報を発信いたしました。我々の事業は自然と生物に支えられており、また社会との共生がなければ発展することは不可能です。

今後もできる限り地球環境保全への取り組みを進め、多くのステークホルダーの方々とともに成長してまいりたく、皆さまのご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。

＊Global Links Sustainable Boardとは、水産資源の持続的利用に関しニッスイグループが策定した「すべてのグループ会社が共通のコミットメントを持つ」「科学調査に基づき、それを共有する」という原則を具体化するため2011年6月に設置した機能。

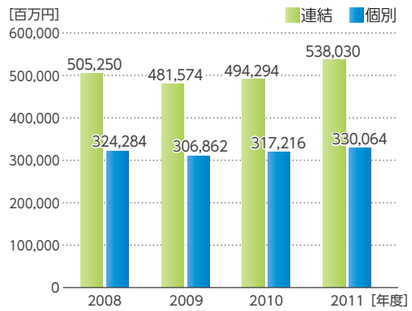
ニッスイグループは、水産資源の持続的利用と環 境保全を通じて、世界の人々のくらしと未来に貢 献します。

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
細見 典男

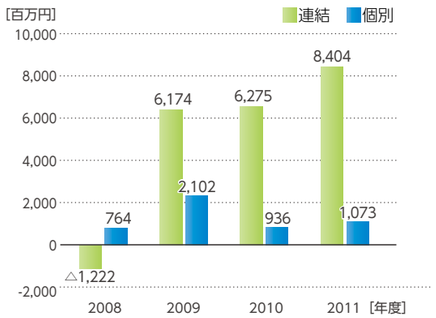
会社概要
（2012年3月末現在）

商　　号	日本水産株式会社
本社所在地	〒100-8686　東京都千代田区大手町 2-6-2　日本ビル 10 階
創　　業	1911（明治 44）年
設　　立	1943（昭和 18）年
資 本 金	23,729 百万円
主な事業	水産事業：水産物（生鮮魚・冷凍魚・油脂（魚油）・ミール（飼料））の漁獲・養殖・買付・加工・販売 食品事業：冷凍食品、缶詰・びん詰、その他の加工品（フィッシュソーセージ・ハム・練り製品・チルド食品・調味料）の開発・製造・販売 ファイン事業：一般医薬品、医薬原料、健康食品の製造・販売 物流事業：冷凍・冷蔵保管、冷凍・冷蔵貨物の運搬

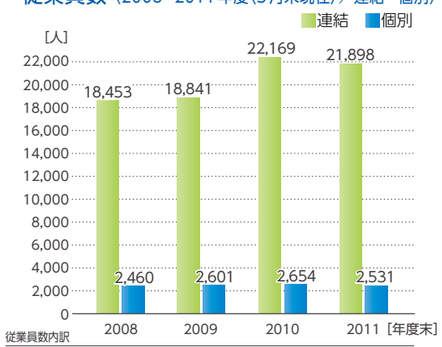
売上高（2008−2011年度／連結・個別）



経常利益（2008−2011年度／連結・個別）



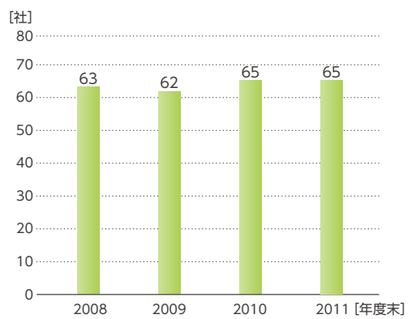
従業員数（2008−2011年度〈3月末現在〉／連結・個別）



従業員数内訳

		2008	2009	2010	2011
連結	職員	8,608	8,801	11,172	10,513
	契約職員	9,845	10,040	10,997	11,385
個別	職員	1,177	1,213	1,230	1,236
	契約職員	1,283	1,388	1,424	1,295

連結子会社数（2008−2011年度〈3月末現在〉）



INDEX

4　中期経営計画2014（MVIP）

6　～特集～持続可能な水産資源へのアクセス

10　環境マネジメント

11　ニッスイのエコバランス

12　環境保全の取り組み

12　CO_2の削減

13　廃棄物の削減とリサイクル

14　水使用量の削減

15　環境意識向上活動

16　社会との関わり

編集方針

編集方針	この報告書は、ステークホルダー（お取引先、従業員、株主、消費者、地域社会）の皆さまに向けて、日本水産（株）の環境への取り組みについて報告するもので、今回で8回目の発行となりました。環境保全活動の数値データについては、日本水産（株）個別に加え、国内の一部のグループ会社も含んで掲載し、内容の充実を図りました。取り組み事例については、数値データ対象会社以外のグループ会社からも紹介しています。
報告対象期間	環境保全活動の数値データについては、2011年度（2011年4月～2012年3月）のデータを掲載しています。環境マネジメントシステムや具体的な取り組み事例などについては、2011年度の活動を中心に2012年9月までの活動を掲載しています。
報告対象組織	日本水産（株）個別と国内の連結子会社・一部のグループ会社を対象としています。環境保全活動の数値データは、日本水産（株）の事業所と国内の連結子会社26社について、事業区分ごとに合算しています。なお、具体的な取り組み事例などについては、数値データ対象外のグループ会社の活動も含んでいます。 【環境保全活動の数値データの対象となる主な事業所・グループ会社】 水産事業：日本水産（株）／伊万里油飼工場・境港工場・船橋水産加工センター 黒瀬水産（株）、中谷水産（株） 食品事業：日本水産（株）／八王子総合工場・安城工場・姫路総合工場・戸畑工場 （株）ハチカン、モガミフーズ（株）、（株）北九州ニッスイ、日豊食品工業（株）、日本クッカリー（株） ファイン事業：日本水産（株）／つくば工場・鹿島工場 日水製薬（株） 物流事業：日水物流（株） そ の 他：ニッスイ・エンジニアリング（株）、ニッスイマリン工業（株）
参考としたガイドライン	環境省「環境報告ガイドライン2012」
作成部署・連絡先	日本水産（株）環境オフィス　〒100-8686　東京都千代田区大手町2-6-2　日本ビル10階 Tel 03-3244-4172　Fax 03-3244-8113

発行年月：2012年12月　次回発行予定：2013年9月

地球から、海から、おいしさと楽しさ、健康と美をお届けするメーカーへ。

2011年に創業100周年を迎えたニッスイは、次の100年を見つめて2012年度より「中期経営計画2014(MVIP)」をスタートしました。「今こそニッスイの原点に帰ろう」という考え方を中心に、水産資源の持続的利用と地球環境の保全を経営の基本方針の一部としています。ニッスイグループは、その多彩な機能を組み合わせ、社会やお客様のお役に立つ新たな価値を創造していきます。

創業の理念

次の100年につなげるために、今こそニッスイの原点に帰ろう

「水の水道におけるは、水産物の生産配給における理想である。」

海洋資源は世界至る処でこれを求め、できるだけ新鮮な状態で貯え、
世界各市場にいわば水道の鉄管を引き、
需要に応じて市価の調節を図りつつこれを配給する。

ニッスイの原点を構成する5つの遺伝子

使命感　グローバル　イノベーション　お客様を大切にする　現場主義

5つの遺伝子を軸に、水産資源を通じて新たな価値を創造します。

中期経営計画2014(MVIP)における経営の基本方針

「私たちは、水産資源の持続的利用と地球環境の保全に配慮し、水産物をはじめとした資源から、多様な価値を創造し続け、世界の人々のいきいきとした生活と希望ある未来に貢献します。」

“サステナビリティへの配慮”　“食から生活、そして人の心へ”
お魚を通じて“未来=人々の健康と美へ貢献する”

中期経営計画2014 MVIP

Make **V**alue through **I**nnovative **P**lan
私たちはイノベーションを通じて価値を作り出します

Most **V**aluable **I**mpressive **P**layer
一人ひとりが社会や会社にとって、価値ある存在、共感を持たれる存在でありたい

社会へ、お客様への「3つのお役立ち」

1. 生活シーンに入り込んだ機能価値を創造しご提案していきます
2. 環境・社会との共生を更に深め、また、さまざまな情報を積極的に発信してまいります
3. 食だけでなく、お客様の心と身体へのやさしさもご提案していきます

3つの提案 ニッスイの機能を3つの価値に変えて

ニッスイグループのあるべき姿

地球から、海から、おいしさと楽しさ、健康と美をお届けするメーカーへ。

中期経営計画2014(MVIP)の主要戦略

水産事業戦略 持続可能な漁業に貢献します。	サステナビリティに配慮しながら、資源へのアクセス力を更に磨き、グローバル市場を対象とした、お客様起点の市場創造力を持つ水産事業に変革する
食品事業戦略 「食」の安心・安全を守り続けます。	おいしさと品質に拘り、お客様にとって新たな、そして多様な価値を創造し続けるメーカーへ変革する
ファインケミカル事業戦略 健康長寿社会に貢献する製品を開発します。	医薬の強みをベースに「機能性脂質のリーディングカンパニー」を目指して、グローバル展開に向けた基盤をつくる
SCM及び物流事業 サプライチェーンの環境負荷を低減します。	物流の効率化と環境配慮を両立させたバリューネットワークを構築する
グローバルマーケティング戦略 「食」の安定供給を支えます。	グローバルリンクスとローカルリンクスを基軸にし、穏やかであるが、強い求心力を持つ独自の仕組みを構築し、グローバル企業に進化する

資源保護への取り組み

- サステナビリティに関する研究機関への助成
- 独自の研究
- グローバルリンクスサステナブルボードの下、サステナブルオフィサーが中心となるグループ共通のポリシーを策定

環境保全への取り組み

- 国内直営工場のゼロエミッション化
- 容器包材廃棄物の10%削減(2011年度比)
- CO_2、水削減の取り組みを更に強化する

～特集～

持続可能な
水産資源へのアクセス

限りある水産資源を、未来にわたって活かし続けるために。地球を舞台に、ニッスイグループの取り組みがひろがっています。

世界人口の増加とともに、重要な食料として水産物の需要も増え続けています。こうした動向をふまえ、ニッスイグループは水産資源の持続的利用と地球環境の保全を図る独自の取り組みを続けており、中期経営計画2014（MVIP）でも重要な柱となっています。限りある水産資源を未来にわたって活かし、守ることは、ニッスイグループの大切な社会的責任の一つです。
地球環境に配慮しながら、水産資源を食卓に安定してお届けするために。ニッスイグループは、適正な資源管理に基づく漁業や養殖事業を通して、サステナビリティに配慮した資源へのアクセス力を磨き込んでいます。グローバルな視点で水産資源の持続的な利用を図る、ニッスイグループの活動を報告します。

01 持続可能な水産資源の利用のために

水産物を適切な資源管理の下に持続的に利用する—
ニッスイグループは、共通の理念のもと、グローバルな活動を続けています。

ニッスイグループは、持続可能な水産資源の利用に努めています。

いま、世界の水産物の需要は増加を続けています。世界の一人あたりの水産物消費量は、2007年には1961年の約2倍に増加しており、世界人口が70億人を突破する中（2011年国連発表）、水産物の需要は更に高まっています。一方、天然漁業資源の枯渇も進んでおり、水産資源の持続的利用は、国際社会にとって重要なテーマとなっているのです。
国連海洋法条約の発効により、沿岸国は自国の排他的経済水域内の水産資源について、資源量を減少させることのない最大限の資源利用量（最大持続生産量）に基づき、漁獲可能量と保存管理のための措置を決めることになりました。これに基づき、各国は資源管理に関するさまざまな方法をとることになりました。
また、ヨーロッパを中心に、持続可能な漁業であることを証明する第三者認証も普及しています。こうした中、ニッスイグループは、地球環境の保全に配慮しながら、持続可能な水産資源を維持するためのグローバルなアプローチを続けています。

世界の海で水産資源の持続的な利用を図るため、多様な取り組みを進めています。

ニッスイグループは、世界各地の生産・加工・販売の拠点を連携させたサプライチェーン「ニッスイグローバルリンクス」を構築しています。第一のアプローチは、このネットワークを活用して、グローバルな水産資源の持続的利用に関する基本方針を策定、更にグループ共通施策の策定を進めています。これはニッスイグループの水産資源の持続的利用に関する方針を決定するグローバルリンクスサステナブルボードと、その指示の下に実務を担当するサステナブルオフィサーが中心となり、海外のグループ会社が一堂に集まる国際会議にて進めています。すでに、アラスカのすけそうだら、ニュージーランドのホキの2つの漁場魚種でMSC*認証を取得しております。
また、ニッスイグループは一般社団法人 水産資源・海域環境保全研究会の研究活動を支援しています。水産資源・海域環境保全研究会は、持続可能な水産資源量などを独自に調査し、その成果を行政機関に提言することで、水産資源の保護政策に活かすなどの活動を続けています。水産資源の大きなトレンドをつかみ、科学的な調査に基づいて資源の持続的利用の流れを作っていくことも、ニッスイグループの取り組みの一つです。

*MSC:海洋管理協議会(Marine Stewardship Council)の略。1997年に設立された、国際的非営利団体（NPO）。認証制度と「海のエコラベル」を通じて、持続可能な漁業の普及を進めている。

〈日本〉
ぶり、まぐろの養殖飼料生産、研究開発

UniSea, Inc.
UniSea
〈米国・アラスカ〉ユニシー社
MSC認証取得したすけそうだらを調達加工

SEALORD
Sealord Group, Ltd.
〈ニュージーランド〉シーロード社
MSC認証取得したホキを調達加工

Salmones Antartica, S.A. (S.A.)
FIVE STAR
〈チリ〉サルモネス・アンタルティカ社
サーモンの大規模養殖事業を展開

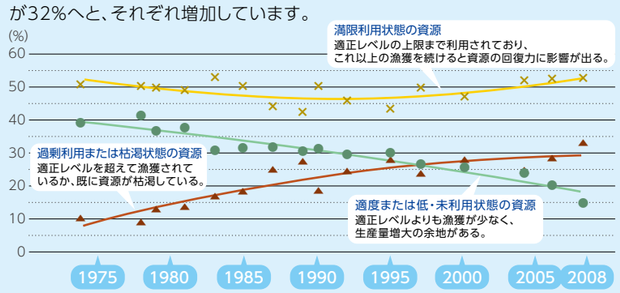
日本、チリ…世界各地にひろがる養殖事業の拠点。

持続可能な漁業生産を維持するためのもう一つのアプローチが、養殖事業です。ニッスイグループは日本、チリなど世界各地の海で、水域環境に配慮しながら養殖事業を展開しています。
日本では、宮崎県・黒瀬漁場のぶり、鹿児島県・奄美大島などのまぐろなど、付加価値の高い魚の養殖に成功しています。海外では、チリにおけるサーモンの大規模養殖事業など、養殖から加工・販売にいたる一貫した工程を手掛けることで、現地をはじめ世界への水産物の安定した供給に貢献しています。

●水産資源の状況

水産資源の推移

2008年の世界の海洋水産資源は「適度または低・未利用状態」の割合が減少して15%となる一方で、「満限利用状態」が53%、「過剰利用または枯渇状態」が32%へと、それぞれ増加しています。

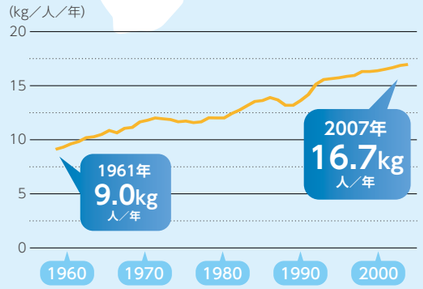


資料：FAO「The State of World Fisheries and Aquaculture（SOFIA）2010」

●1961年から約2倍に増加した水産物消費量

一人あたりの食用魚介類供給量の推移

世界の一人あたりの水産物消費量は増加しており、今後も水産物の総需要量は増加していきます。



資料：FAO「Food balance sheets」および農林水産省「食料需給表」、「漁業・養殖業生産統計年報」

02 養殖事業のイノベーション

自然と共生する、持続可能な養殖事業を目指して。
ニッスイグループのイノベーションは加速します。

人工種苗・育種～水産資源を安定して供給するための研究開発。

持続可能な水産資源の利用の柱の一つである養殖事業を、将来にわたって維持し、成長させていくために。ニッスイグループでは、水域環境や生態系への負荷を軽減しつつ、安定した養殖を支えるための、人工種苗や育種など多様な研究開発を推進しています。
通常、ぶりの養殖は、「もじゃこ」といわれる天然種苗を採捕し、海中に設置したいけすで育て成魚にして出荷しますが、天然種苗は生態系に負荷をかけ資源の枯渇を招く懸念があります。これに対し人工種苗は、飼育した親魚から採卵した卵を孵化して種苗を生産します。ニッスイグループでは現在3代目までの人工種苗が完成し、日本で初めて事業化に成功しました。また、まぐろの親魚からも採卵して人工種苗の実用化試験に取り組んでいます。
天然由来の優秀な魚を交配することで、健康で良質な親魚を生み出す育種も充実し、健康な親魚からの種苗生産と、ワクチン接種による魚病リスクの軽減を進めています。鶏や牛などで行われてきた良質な家系を作る技術が、いま魚の養殖にも使われているのです。

養殖の研究
（大分海洋研究センター）

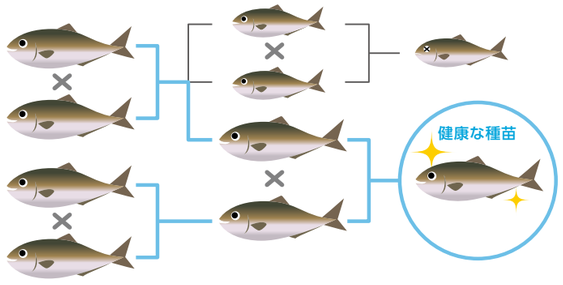
いけすでの飼料評価試験
（大分海洋研究センター）

ぶり養殖
（黒瀬水産（株））

●育種の充実～健康な親魚からの種苗生産～

ニッスイでは育種を充実し、健康な親魚からの種苗生産、健康な種苗の利用とワクチン接種による魚病リスクの軽減を進めています。

人口種苗の家系の管理



いけすでの水揚げ作業
（黒瀬水産（株））

飼料生産
（伊万里油飼工場）

水域環境と資源の有効活用に配慮した低魚粉飼料の開発。

ニッスイグループはまた、水域環境への影響と水産資源の有効活用を考えた養殖用飼料として、低魚粉飼料を開発しています。これは、これまでの飼料に使われていた魚粉・魚油の割合を低下し、大豆やトウモロコシなどの持続可能な植物タンパク質を利用したものです。
ぶりの低魚粉飼料では、魚粉の割合を従来の55％から35％に低下する技術を確立しており、更なる魚粉削減を目指しています。
低魚粉飼料の開発により、生餌など従来の飼料による水域環境の富栄養化や、生物多様性への影響を低減できます。また、魚粉の原料となっていたいわしなどの小魚を食料として活用できるなどのメリットも生まれます。
低魚粉飼料の活用は世界的な養殖のトレンドとなっており、ニッスイグループもより幅広い魚種への適用を進めていきます。

低魚粉飼料

顕微鏡観察による魚の健康管理
（大分海洋研究センター）

TOPICS

RIO+20～国連持続可能な開発会議に出展。

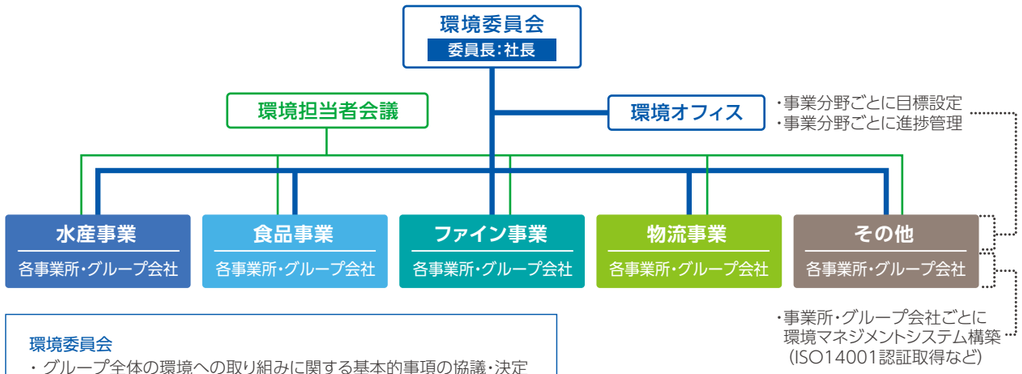
2012年6月、ブラジル・リオデジャネイロで「国連持続可能な開発会議（RIO+20）」が開催されました。ここに出展した「ジャパンパビリオン」に、ニッスイグループも参画。水産資源の持続的利用と地球環境保全の取り組みについての資料の展示や、水産資源の状況などについて農水省や国連のスタッフなどとともにパネルディスカッションに参加しました。展示場において説明した養殖技術に関して、「Good Technology!」と評価をいただきました。

環境を守ることは、ニッスイグループの日々の業務の一つです。

ニッスイは、環境憲章の行動指針に基づき環境マネジメントシステムを構築しています。事業活動のあらゆる局面で発生する環境負荷を最低限に留め、環境保全活動を推進することで、事業そのものを通じて地球環境の保全に貢献していきます。

環境マネジメントの体制

ニッスイは環境委員会を設置して、グループ全体の環境保全への取り組みを統括・推進しています。また、各事業分野の事業所およびグループ会社ごとに環境マネジメントシステムを構築し取り組んでいます。



環境委員会
- グループ全体の環境への取り組みに関する基本的事項の協議・決定
- 環境保全活動の推進、進捗管理　＊2011年度は4回開催

環境オフィス
- グループ全体の環境への取り組みに関する施策の企画・提案
- 各事業分野の環境負荷削減状況の進捗確認、情報発信
- 好事例の横展開

環境担当者会議
- 各事業分野の活動状況の進捗確認、情報交換
- 好事例の横展開　＊2011年度は2回開催

ISO14001の認証取得

ニッスイでは、環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001の認証取得を推進しています。2012年9月末現在、ISO14001の認証を取得している事業所は、直営事業所および国内連結子会社・グループ会社を合わせて61事業所です。

環境リスク管理

2011年度は、ニッスイの事業所において、環境に重大な影響を与える事故・トラブルの発生はありませんでした。また、前年度に引き続いて、大気、水質、臭気、騒音、振動に関わる法令等の基準をクリアしています。食品リサイクル法、省エネ法、地球温暖化対策推進法についても適正に実施しています。

環境教育・啓発

新入社員教育の課程で環境教育を実施しています。2011年度は17人が受講し、事業活動に関わる環境リスクや法律の動向、ニッスイの環境保全活動等について学習しました。また、環境担当者会議において学習会を実施し（2011年度は2回）、特に省エネ法や食品リサイクル法等について学習しました。

原料の調達からお客様の食卓まで。資源・エネルギーの流れを一貫して把握し、環境負荷の低減に努めています。

世界の海から食卓まで。ニッスイは、事業の各プロセスで発生する資源やエネルギーの使用状況、廃棄物などの排出状況を数値で把握し、事業全体を通した環境負荷の低減に努めています。

資源やエネルギーの流れ

原料・素材

世界中で原材料を調達するとともに、水産資源と地球環境を大切にしています。また、資材・包装材・梱包材の使用削減、グリーン調達にも努めています。

調達・加工・物流

水産事業

水産資源の持続的利用に配慮しながら、安全・安心でおいしい水産食材（鮮魚・冷凍魚）を提供します。水産資源をより身近な食材にする技術で、新しい価値の創造を追求します。

食品事業

おいしさと品質にこだわりながら、食生活の変化への対応やシニア向け食材の提案など、お客様にとって新たな、そして多様な価値を創造します。

ファイン事業

「機能性脂質のリーディングカンパニー」を目指して、魚油より抽出した不飽和脂肪酸「EPA」、「DHA」、「アラキドン酸」など、水産資源から健康に貢献する機能性素材を生み出しています。

物流事業

全国に展開する冷蔵倉庫事業、総合的な物流事業を受託する3PL事業、海上国際物流の三つの分野を展開。物流の効率化と環境配慮を両立させたバリューネットワークを構築します。

その他

これまでに培った技術と人材をベースに、船舶の建造・修繕・運航、食品加工分野における設備機器・プラント機材の販売、海洋研究支援業務等を行っています。

2011年度

INPUT

水資源
上水・地下水・工業用水：3,607千m³

エネルギー
購入電力：209,483千kWh
A重油：10,284kL
灯油：957kL
軽油：2,837kL
都市ガス：10,727千m³
LPガス：2,583t

OUTPUT

廃棄物
動植物性残渣、廃油、汚泥など
発生量：33,079t
リサイクル量：30,379t
（リサイクル率約91.8%）
処理・処分量：2,700t

水系・下水への排出
排水・BODなど

大気への排出
CO_2など
CO_2：155,801t-CO_2

注）INPUT、OUTPUTの数値データは、報告対象組織に示した日本水産（株）の事業所と国内の連結子会社26社のデータです。

商品・サービス

おいしさとともに、食べやすさや、安全・安心に徹底的にこだわった商品をお届けします。

〈水産加工品〉

〈練り製品〉

〈フィッシュソーセージ・ハム〉

〈冷凍食品〉

〈缶詰・びん詰〉

〈健康食品〉

お客様

お客様のもとで消費され、廃棄物となる商品の容器包装の削減にも取り組んでいます。

CO_2の削減

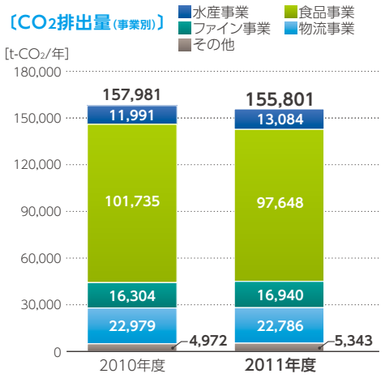
グループが一体となった取り組みで、CO_2排出量の計画的な削減を進めています。

地球温暖化の原因の一つとされるCO_2排出量の削減に向けて、グループが一体となった計画的な取り組みを進めています。省エネルギーやCO_2排出係数の小さいエネルギーへの転換、再生可能エネルギーの利用など通じて、グループのCO_2排出量の削減を推進します。

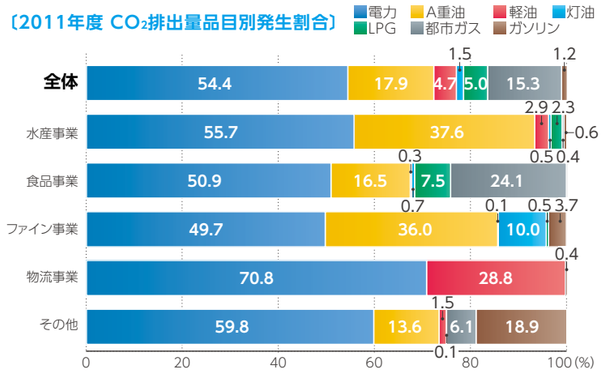
CO_2排出量

2011年度、国内グループ会社のCO_2排出総量は155,801tで、前年度比約1.4%の削減を達成しました。これは、東日本大震災により節電や省エネルギーへの従業員の意識が高まり、各事業所において一層のムダの排除やLED照明の導入促進などの取り組みが行われた結果です。事業別にみると、食品事業が全体の約63%を占めています。
使用しているエネルギー別のCO_2排出内訳は、電力が54.4%（前年度55.0%）と2分の1以上を占め、続いてA重油が17.9%（前年度17.5%）、都市ガスが15.3%（前年度14.9%）などでした。

〔CO_2排出量（事業別）〕



〔2011年度 CO_2排出量品目別発生割合〕



※購入電力量のCO_2排出量は、電気事業者のCO_2排出係数を使用して算出しています。

CO_2排出量削減の取り組み

節電・エネルギー削減でダブル表彰

ニッスイの事業所では、エネルギーの有効活用、省エネルギーの推進などに取り組んでいます。2011年度、安城工場が「エネルギー管理優良事業者中部経済産業局長表彰」、鹿島工場は「いばらきエコチャレンジ2011ピークカット節電部門優秀賞」を受賞しました。それぞれの事業所で生まれたすぐれたノウハウを共有し、グループを挙げた効果的な節電・省エネを続けていきます。

凍結設備（安城工場）

海外グループ企業が「ベスト・グリーン・プラクティス賞」を受賞

アメリカのグループ企業・ゴートンズ社は、長年にわたる環境に配慮したプロジェクトが評価され、2012年5月、ボストン・ビジネス・ジャーナル社が主催する「ベスト・グリーン・プラクティス賞」を受賞しました。ゴートンズ社は、高速道路輸送トラックを貨物列車に替えるモーダルシフトにより年間約1,500tのCO_2排出量を削減。また、工場設備の高効率化による省エネを推進し、年間75,000kWhを節電するなど、大きな成果をあげています。

ベスト・グリーン・プラクティス賞（ゴートンズ社）

廃棄物の削減とリサイクル

廃棄物を減らす。繰り返し使う。再資源化する。事業活動のあらゆる局面で3R*を目指します。

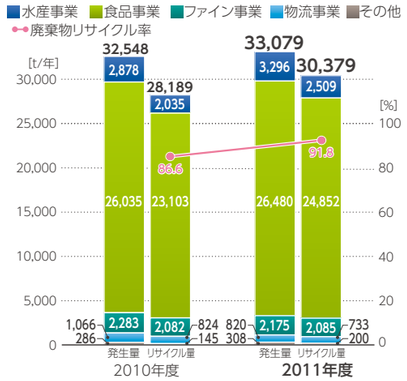
限りある資源を最大限有効に活用するため、事業活動を通じて発生する廃棄物の3R（スリーアール）に努めています。国内の直営工場はすべてゼロエミッションを目指し、容器包装廃棄物は2014年度までに原単位10%削減（2011年度比）を目指すなど、廃棄物の削減とリサイクルを推進します。

*3R:2000年に循環型社会形成推進基本法において導入された、廃棄物やゴミを減らすためのキーワード。Reduce（リデュース）:減らす、Reuse（リユース）:繰り返し使う、Recycle（リサイクル）:再資源化する、の頭文字をとったものです。

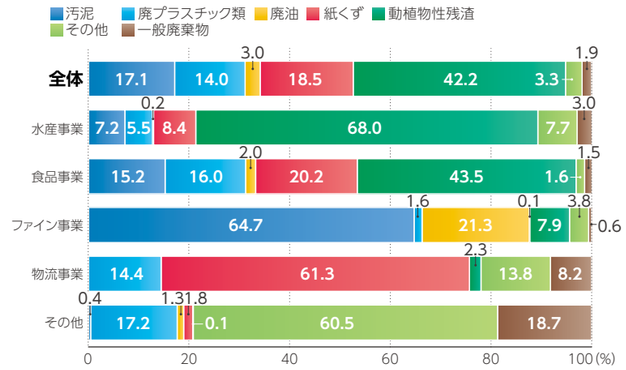
廃棄物発生量・リサイクル量

2011年度の廃棄物発生量は33,079tで、前年度に比べ約1.6%増加しました。これは、生産量が前年比106%と増加したためで、原単位では廃棄物発生量は約4%減少しています。廃棄物の品目別では、動植物性残渣が約42%ともっとも多く、紙くず約18.5%、汚泥約17%、廃プラスチック類約14%です。
また、2011年度のリサイクル量は30,379t（前年度28,189t）でした。リサイクル率は約92%で、2010年度の約87%に比べ増加しました。

〔廃棄物発生量とリサイクル量・リサイクル率（事業別）〕



〔2011年度 廃棄物品目別発生割合〕



廃棄物削減の取り組み

資源循環の仕組み“リサイクルループ”

八王子総合工場と（株）チルディーは、JA庄内みどり様と協力し、食品残渣を再生利用した堆肥で土壌を豊かにし、そこで育てた農作物を原料とするリサイクルループを構築しました。これは、工場から出る野菜くずや惣菜くずなどを堆肥化し、山形県庄内地方の契約農家で水田への堆肥として使用する、資源循環の仕組み。収穫されたコメは、八王子総合工場のピラフ用原料となります。

冷凍食品のプラスチック製容器包装をリデュース

ニッスイは、家庭用冷凍食品として人気の自然解凍品シリーズ（3種の和惣菜など）の包装容器を薄肉化・軽量化するなど、リデュースを推進しています。個分け用のカップの材質をプラスチックから紙に変更し、トレー形状も変更することで、1パックあたり20%軽量化しました。ニッスイグループは、包装の軽量化などを通じて、計画的な容器包装廃棄物の削減を推進します。

改良前　改良後

個分け用のカップをプラスチックから紙に変更。
トレーの形状も変更した。

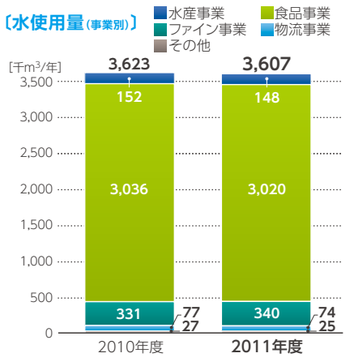
水使用量の削減

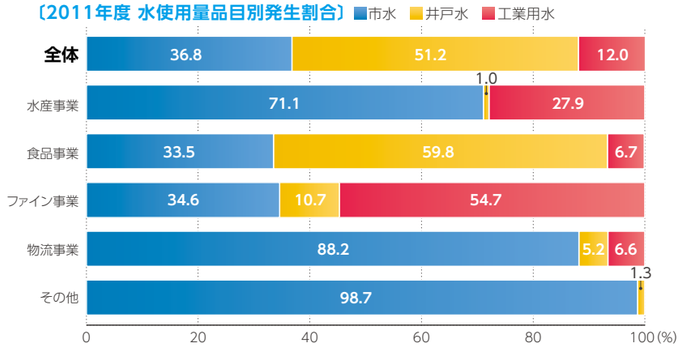
水資源を、大切に守り続けます。

水は、ニッスイグループの事業の基盤となる、欠かすことのできない大切な資源です。水資源を守るため、工場での節水や水の再利用などを積極的に実践しています。

水使用量

2011年度の水使用量は約3,607千㎥で、前年度比で約0.5%減少しました。これは、清掃時のマニュアル化、使用量の見える化など、節水に向けた工夫に継続して取り組んだ結果です。事業別にみると、食品事業が全使用量のうち約84%を占めています。
なお水の供給源の内訳は、井戸水が約51%、上水が約37%、工業用水が12%でした。





生物多様性を守る取り組み

ビオトープは、生物モニターと生きた環境学習の場

ニッスイの安城工場では、排水路を再整備する際にビオトープ*を設置しました。新たに設けた池に、魚や水棲昆虫、水草などの生態系を再現しました。水の清浄さを示す生物モニターとしての役割の他、地域の環境学習の場としても利用しています。きれいな水を守りながら、生物多様性*の保全と地域社会に貢献する、ニッスイグループの新しい取り組みです。

ビオトープ(安城工場)

＊ビオトープ

その土地に昔からいた魚や昆虫、植物などの多様な生物が、自然の生態系をつくっている空間のことです。最近では企業の敷地内などにビオトープを設ける活動が盛んであり、子どもの環境学習の場として大きな役割を果たしています。

＊生物多様性

地球には、動物、植物、水棲生物、微生物まで多様な生物が存在し、複雑な生態系をつくることで生命のバランスを保っています。これを生物多様性といいます。人間を含めた多くの生物が地球上で生き続けるためには、生物多様性の保全が不可欠です。

環境意識向上活動

一人ひとりの環境意識を高め、従業員が主体となった取り組みを推進しています。

ニッスイグループの従業員全員が、自分の意思で参加できる取り組み。それが環境意識向上活動です。毎年、グループ全体の方針を定めた上で、地域社会や生活に密着した身近な活動に取り組んでいます。

環境意識向上活動

「ニッスイグループの従業員一人ひとりが環境に配慮した行動が取れるよう、環境意識向上の取り組みを推進する」をミッションに、2009年度より環境意識向上活動をスタート。2010年度には環境委員会の中に環境意識向上部会を立ち上げ、2011年度は環境講演会やecoレターによる啓発活動を行いました。2012年度は、地球温暖化・生物多様性などについての環境基礎教育や、自然観察会などのフィールド体験を計画するなど、従業員の環境意識を高める施策を継続的に検討・実行しています。

コンセプトと行動指針

海と大地との共生(海への貢献)
「知ろう、考えよう、行動しよう」

環境意識向上の取り組み

環境講演会の実施

環境意識の向上を目指す環境講演会を実施しています。2012年4月には、資源の持続的利用と関係の深い生物多様性に焦点をあて、「経営課題としての生物多様性」について、(株)レスポンスアビリティの足立直樹博士に講演していただきました。

植樹で育む「未来へつながるニッスイふれあいのみち」

東京イノベーションセンターでは、従業員有志による募金活動と植樹により、「未来へつながるニッスイふれあいのみち」を育んでいます。自然の森とふれあう、緑の遊歩道です。

ふれあいのみち

環境への取り組みをうながす「ecoレター」

環境オフィスでは、環境に関する情報を電子メールで定期的に発信する「ecoレター」を通じて、環境課題への取り組みをうながしています。2011年度は、具体的なノウハウの提供により、従業員のくらしの中での節電や省エネに結びつきました。

ecoレター

各工場・事業所での活動

工場や事業所での自発的な活動も推進しています。ニッスイ鹿島工場では、工場の周辺を緑でおおうグリーンカーテンを実施。暑さを抑えて節電にも役立ちました。また、ニッスイ姫路工場で環境川柳、モガミフーズ(株)で環境標語を募集。身近な活動により、環境意識を高めています。

グリーンカーテン(鹿島工場)

環境川柳(姫路工場)

環境標語(モガミフーズ(株))

社会や地域の一員として、ニッスイグループだからこそ実現できる活動を続けます。

ニッスイグループは、水産資源から多様な価値を創造する企業として、「海」や「さかな」に関わる活動を通じて社会や地域との関わりを深めていきます。

31周年を迎えた「海とさかな」自由研究・作品コンクール

将来を担う小学生に、海やさかなへの興味や関心を深めてもらいます。

ニッスイは朝日新聞社、朝日学生新聞社主催の「海とさかな」自由研究・作品コンクール（以下コンクール）に協賛し、今年で31周年を迎えました。

日本人のさかな離れが進んでいる中、将来を担う小学生に海やさかなへの興味や関心を深めてもらうことがコンクールの目的です。主に夏休み期間に体験したことや学んだことを、「海とさかなとわたしたち」というテーマで、「自由研究」「観察図」「絵画」「絵本」「作文」「工作」などの作品にしてご応募いただきます。

2010年第29回「海とさかな」自由研究・作品コンクール
創作部門　工作
農林水産大臣賞「三原のタコ」
三原市立田野浦小学校4年・齋尾 幸佑さんの作品

2011年第30回「海とさかな」自由研究・作品コンクール
創作部門　絵画
日本水産株式会社賞「にじ色くらげの海」
兵庫県 神戸市立名谷小学校2年・遠渡 相心さんの作品

水産業やさかなについて学ぶ、体験学習ツアーや出張授業を開催。

コンクールへの協賛の一環として、夏休み期間にニッスイおよびグループ企業の養殖場や研究所、工場、卸売市場などを訪問する「体験学習ツアー」を開催しています。子どもたちは現場の業務を体験したり、さかな調理を習って試食したり、幅広く水産業や魚食について学び、楽しみ、その体験を通じて応募する作品のヒントやテーマを見つけます。また、今年から日本水産学会のご協力を得て、大学や研究所の先生に小学校へ出向いていただき、漁業やさかなの生態などについてわかりやすく説明する出張授業を開催しています。
このような活動の結果、第30回までにコンクールへ寄せられた作品数は56万7,352点に達しました。

ニッスイはこれからも「海とさかな」自由研究・作品コンクールを通じて、子どもたちの発見や体験を応援し、海のすばらしさ、魚食の大切さを知っていただく活動を続けていきます。

ニッスイ大分海洋研究センターを訪問し、解剖実習を体験しました。

広島水産を訪問し、模擬セリに自ら挑戦しました。

ニッスイ100年の歴史を発信するニッスイパイオニア館

昨年8月に開館したニッスイパイオニア館は、ニッスイが100年にわたり収集した水産業に関する資料を提供し、情報発信を続けています。初年度8ヵ月間で1,105人の方に、2年目の今年度上期は6,584人の方にご来館いただきました。ニッスイ戸畑工場と連携した地域の小学校の社会科見学の支援や、地元生涯学習センターなど市民サークルの団体見学受入れ、若戸大橋開通50周年記念イベントへの参画など、地域社会と積極的に交流しています。

ニッスイパイオニア館が入る
ニッスイ戸畑ビル

横須賀マイ・タウン・ティーチャーに社員を派遣

横須賀市では、2年前より中学生を対象に「よこすかキャリア教育推進事業」を実施しています。その一つとして、地元企業が社員を横須賀マイ・タウン・ティーチャーとして派遣し、グループディスカッションを行っています。ニッスイグループの日本海洋事業（株）は、船長、航海士、海中ロボット操縦士などさまざまな職種の従業員8名を派遣し、生きた海洋教育に貢献しています。

生徒とのディスカッション風景
（写真提供:よこすかキャリア教育推進事業事務局）

フードバンクへの参加

2008年11月より、支援の必要な人々に食料を提供するNPO法人セカンドハーベストジャパンの活動に参加しています。セカンドハーベストジャパンは、安全でありながら市場の流れから外れてしまった食品と、食べ物を十分に手に入れることのできない人々を結ぶフードバンクの役割を担っています。2011年度は約36.7tの冷凍食品を寄贈しました。今後も継続して活動を行っていきます。

葛西臨海水族園へ南極海の魚を生きたまま提供

葛西臨海水族園では、世界の海エリア「南極海」の水槽で「ジャノメコオリウオ」を展示しています。血液が無色透明という珍しい特徴を持つ魚です。ニッスイは、葛西臨海水族園より依頼を受け、2011年5月に当社の事業船が南極海で捕獲に成功。2ヵ月近い操業期間中に船上で飼育を続け、8月に葛西臨海水族園に到着しました。わずかな水温の上昇で生命に影響するほど水温調整が難しく、生きた状態での展示は世界初です。

© 2012 葛西臨海水族園

海外でも行われたニッスイグループクリーンアップ作戦

ニッスイグループは、工場・事業所周辺の清掃を一斉に行う「クリーンアップ作戦」を2010年度から実施しています。この作戦を海外のグループ企業にも展開。アメリカのゴートンズ社やユニシー社でも実施しました。ユニシー社は、ウナラスカ市の清掃週間の活動に参画。2011年と2012年の5月には、ユニシー社の従業員がアマクナク島の約半分のエリアを清掃しました。クリーンアップ作戦は、地域社会とのより良い関係づくりに加え、従業員の環境意識向上につながっています。

清掃風景（ユニシー社）

「ニッスイ環境報告書2011」へのご意見、ありがとうございました。

「ニッスイ環境報告書2011」（2011年10月発行）について、さまざまなご意見や感想をお寄せいただきました。誠にありがとうございます。今後もさまざまなステークホルダーの皆さまの声に耳を傾け、事業活動やより良い報告書の作成に活かしてまいります。

編集後記

多くの方々のご協力をいただき、8回目の環境報告書を発行することができました。今回はニッスイの新中期経営計画と水産資源へのアクセスをご紹介させていただきました。環境への取り組みは従業員一人ひとりが重要な役割を担います。今後も一歩ずつ着実に歩みを進めてまいります。同封のアンケート用紙などで、皆さまのご意見・ご感想をお聞かせ願えれば幸いです。