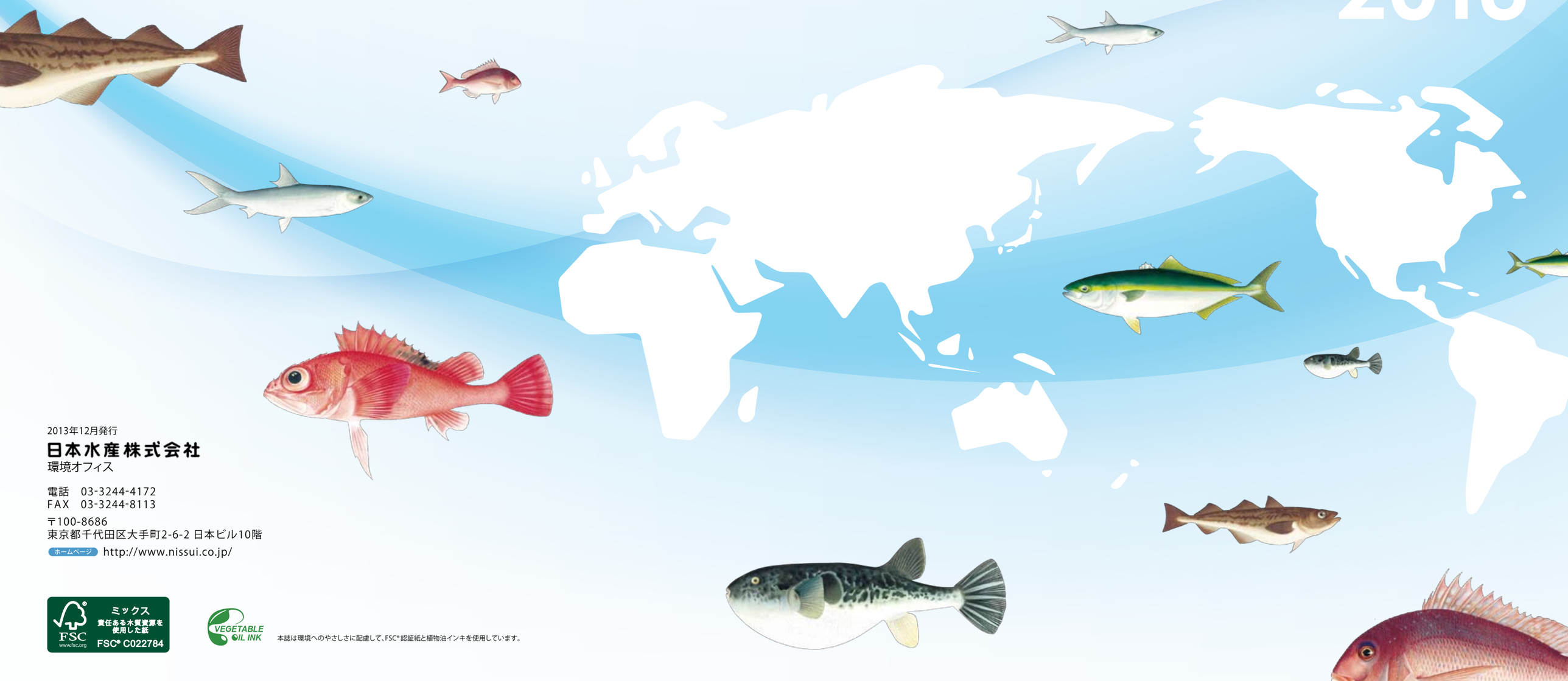
ニッスイ環境報告書
Environmental Report
2013



2013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/

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

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。

TOP MESSAGE

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。

ごあいさつ

ニッスイは、2014年度をゴールとする中期経営計画MVIPにおいて、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」としております。

このことは、創業の頃より水産物は海からの恵みであり、海を守り資源管理を適切に行えば持続的に利用が可能であることを旨としてきたニッスイの環境への思いであります。

ニッスイが2003年度より始めた環境負荷軽減活動は、地球温暖化の進行を抑えるための温室効果ガス削減、水資源の有効活用のための使用水削減、循環型社会構築のための廃棄物削減に注力し、それぞれ改善を重ねてまいりました。特に廃棄物削減につきましては、食品ロスの削減が注目されている中、食品部門の工場を中心に重点的に取り組み、前年比2.4%の削減となりました。また、2014年度までに直営8工場はすべてゼロエミッションを達成することを目標に取り組み、2012年度は3工場で達成いたしました。

水産資源を扱う企業としての社会的責任である生物多様性に関しましては、「生物多様性の保全」を環境憲章の行動方針に盛り込み、このことについてグループでの環境教育を座学とフィールド活動の両面にて行い、生物多様性の大切さについて浸透を図っております。

一方、食品を扱う企業として基本的な責任である「安全・安心」につきましては、品質保証憲章に基づく、品質保証体制を構築するとともに、お客様からいただいたご意見を商品の改善や新たな商品の開発に活かすなど、お客様満足推進活動に取り組んでおります。

ニッスイグループは、漁業、養殖、水産加工、ファインケミカル、物流など多岐にわたる事業を展開しており、エリアにおいては日本、北米、南米、欧州、アジアでのグローバルサプライチェーンを構築しております。

このような事業を通じた環境保全への取り組みは、第9回エコプロダクツ大賞（節電優秀賞）を受賞した自然解凍の冷凍食品や、環境に配慮したぶりの完全養殖、まぐろ養殖における人工種苗開発やまぐろの配合飼料の生産など、独自の知見を結集し作り上げるとともに、価値ある製品としてお客様にご提供させていただいております。

また、持続可能な水産資源の取り扱いを増やしております。

ニッスイグループはこれからも持続可能な社会の構築に向け、事業を通じた環境への配慮と環境保全に向けた社会貢献活動を進化させ、着実に歩みを進めてまいります。

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
細見 典男

CONTENTS

会社概要

2 会社概要と業績
3 企業姿勢と環境保全の考え方

特集

ニッスイグループのいちばんホットな活動を報告します。

Bio-Diversity ～ニッスイと生物多様性～
4 完全養殖の推進
6 生態系を守る漁業

地球環境とともに

地球と海を守るために、ニッスイグループがしていること。

8 環境マネジメント
9 サプライチェーンを通じた環境負荷の低減
10 CO_2の削減
11 廃棄物の削減とリサイクル
12 水使用量の削減
13 環境意識向上活動

お客様とともに

おいしさと「安全・安心」を追求します。

14 食の安全・安心への取り組み
15 お客様の声を活かした商品開発

社会とともに

良き企業市民として、地域と社会に貢献します。

16 海とさかなに関わる活動
17 「食」に関わる活動／地域貢献に関わる活動
17 編集後記

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9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、2012年度（2012年4月～2013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、2012年度の活動を中心に2013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）、西南水産（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）
ファインケミカル事業：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」

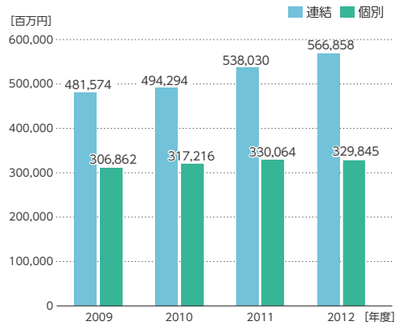
作成部署・連絡先 日本水産（株）環境オフィス　〒100-8686　東京都千代田区大手町2-6-2　日本ビル10階
Tel 03-3244-4172　Fax 03-3244-8113

発行年月：2013年12月　次回発行予定：2014年10月

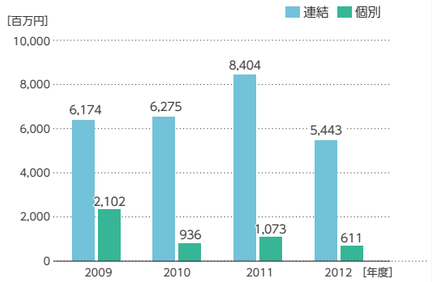
会社概要
（2013年3月末現在）

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 ファインケミカル事業：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

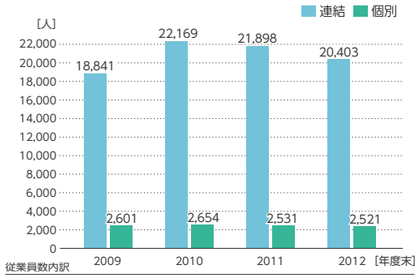
売上高（2009–2012年度／連結・個別）



経常利益（2009–2012年度／連結・個別）



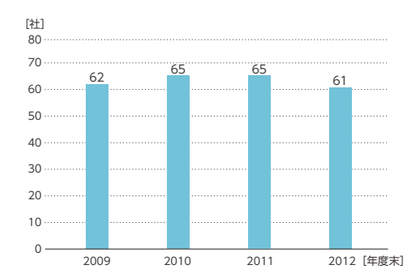
従業員数（2009–2012年度〈3月末現在〉／連結・個別）



従業員数内訳

		2009	2010	2011	2012
連結	職員	8,801	11,172	10,513	10,715
	契約職員	10,040	10,997	11,385	9,688
個別	職員	1,213	1,230	1,236	1,194
	契約職員	1,388	1,424	1,295	1,327

連結子会社数（2009–2012年度〈3月末現在〉）



企業姿勢と環境保全の考え方

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を目指します。

ニッスイは、100年以上にわたって受け継がれた創業の理念、および経営の基本方針のもと、世界の人々に貢献する多様な価値を創造し、お届けします。環境憲章で掲げた考え方を基本に、地球や海に感謝の心で接しながら、環境保全活動に取り組みます。

創業の理念

水道水のように、新鮮な水産物を安定して供給すること。ニッスイの原点です。

「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。

経営の基本方針（中期経営計画2014MVIPより）

地球環境の保全と水産資源を通じた価値創造を定めた、ニッスイの経営の支柱となる考え方です。

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。

環境憲章（2013年5月10日改訂）

ニッスイは、日々の業務を通じて環境憲章の実践を目指します。環境マネジメントの指針となる行動方針の第一項には、生物多様性の保全を加えました。

環境理念

自然の恵みを受けて仕事をする当社においては、資源を大切にし、地球や海に感謝の心を持って接することを企業姿勢の基本としています。
私たちは、地球環境と調和・共生できるような、グローバルな事業活動を展開し、持続可能な社会の構築に、継続的に取組みます。

行動方針

1. 自然環境及び生物多様性の保全と、資源の持続的利用に配慮した活動を推進します。
2. 省エネ、省資源、廃棄物の削減、容器包装の減量化、グリーン購入等による環境負荷低減活動を通じ、循環型社会形成に向け、継続的に努力します。
3. 環境マネジメントの仕組みを構築し、その効果的な運用を目指します。また、環境監査を実施し、環境関連の法規制等の遵守を徹底します。
4. 環境教育を通じて、社員一人一人の環境意識の向上を図ります。
5. 社会に対して、環境コミュニケーション活動を行うとともに、地域社会との環境に配慮した共生を重視して行きます。
6. この環境憲章は、グループ各社においても共有化するように努めます。

特集

Bio-Diversity ～ニッスイと生物多様性～

生物多様性を守るために、ニッスイだからできること。

生物多様性の保全は、ニッスイグループの使命の一つです。

地球には、3,000万種ともいわれる多様な生物が息づき、それぞれが支えあって生きています。多様な生物が関わりあう生態系は、食料や水、気候の安定など、私たちのくらしと社会に欠かせない恵みを生み出しているのです。
生態系をかたちづくる生物多様性を守り、持続可能な社会を実現するため、COP10*による世界目標の採択、日本政府による生物多様性国家戦略、経団連の生物多様性宣言などの取り組みが始まっています。ニッスイグループでは、環境憲章の行動方針に生物多様性についての指針を追加し、グループをあげて生物多様性の保全に貢献しようとしています。
水産物という地球と海からの恵みを事業基盤とするニッスイグループにとって、生物多様性の保全は重要な使命の一つです。水産資源を持続的に活用しながら、生物多様性を守る、水産会社ならではの取り組みをご報告します。

＊COP10：生物多様性条約第10回締約国会議のこと。

COP10　生物多様性国家戦略　経団連生物多様性宣言

〈ニッスイグループ環境憲章・行動方針〉

「自然環境及び生物多様性の保全と、
資源の持続的利用に配慮した活動を推進します。」

完全養殖　生態系の維持　社会との関わり

完全養殖の推進

海の生態系への影響を抑える、養殖技術の高度化を図ります。

ぶりの「完全養殖」の取り組み。

「完全養殖」とは、飼育した親魚から採取した卵から生まれた稚魚（人工種苗）を育て、成魚としてから再び卵を採取する技術です。天然の稚魚を採捕する従来の養殖法と異なり、生態系とは独立した魚の育成が可能になります。
ニッスイグループの黒瀬水産（株）では、ぶりの人工種苗の育成を進め、日本で初めて「完全養殖」を事業化しました。
注目したいのは、生け簀に金網を使用するなど、養殖した魚を逃がさない努力を続けていること。養殖したぶりが逃げ出すと、天然ぶりと交配し、自然の遺伝子構成に影響を及ぼす可能性があります。生態系への負荷を抑えることで、生物多様性の保全を図っているのです。
ニッスイグループでは、鹿児島県の南九州市に新たにぶりの人工種苗センターを開設し、「完全養殖」を進めています。
「完全養殖」により成長したぶりは、通常の養殖ぶりの端境期に「若ぶり」として出荷されます。「若ぶり」の成功により、生態系に負荷をかけない「完全養殖」がさらに推進できます。

人工種苗の育成

ニッスイでは育種を充実し、健康な親魚からの種苗生産、健康な種苗の育成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。

ぶりの養殖生け簀

多様な魚種で、養殖技術の進化を加速しています。

ニッスイグループによる養殖技術の高度化は、ぶり以外の魚種でも進んでいます。和歌山県串本ではまぐろの人工種苗の開発を推進し、「完全養殖」の実現を目指しています。また、佐賀県の唐津ではまぐろの配合飼料工場が稼動しており、天然の丸のままの魚を使用せず、水域環境への影響を抑えた養殖が可能になります。
ニッスイグループではさらに、銀ざけやとらふぐなどの魚種で養殖技術の高度化を推進。魚が食べたい時に適量の餌を与え水質の汚染をふせぐ「自発摂餌」、タンクを利用した「陸上養殖」の研究など、海の生態系への影響を抑える養殖のイノベーションに取り組んでいます。

まぐろの配合飼料

持続可能な養殖業を証明する、ASC認証への取り組み。

ASC認証*とは、WWF（世界自然保護基金）などが2010年に立ち上げた、持続可能な養殖業を証明する第三者認証です。養殖による環境への影響を測定する基準づくりなどを進める円卓会議を実施しており、ぶりのセッションでは黒瀬水産（株）やニッスイが参画。厳しい認証基準をクリアし、日本で初めてのASC認証の取得を目指しています。
養殖業にとって海の環境保全は継続的な事業に不可欠であり、生物多様性の保全はそのための大きなテーマです。食の安定供給に貢献するためにも、ニッスイグループは生物多様性に配慮した養殖に取り組んでいきます。

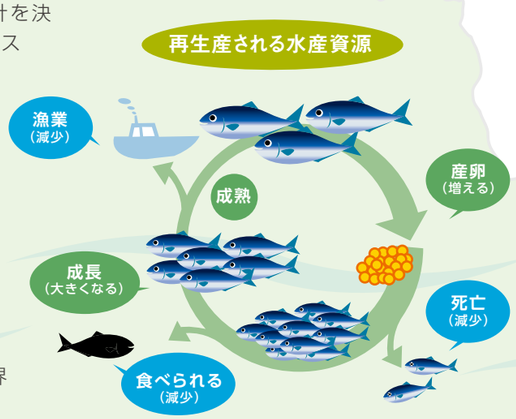
＊ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）認証

生態系を守る漁業

生態系の維持・管理と、水産資源の持続的な利用を目指して。

世界の海で、“責任ある漁業”を推進します。

生物多様性を守るニッスイグループならではの取り組みの一つが、生態系に配慮した漁獲管理です。水産資源とは、鉱物や石油のように使うだけ減っていく資源ではありません。資源量を把握し、繰り返し再生産されるサイクルを考えた漁獲量を維持することで、持続的な利用が可能になるのです。
ニッスイグループでは、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、その指示のもとに実務を担当するサステナブルオフィサーを設け、海外のグループ会社が一堂に集まる会議で水産資源について議論しています。生態系を維持・管理しながら水産資源を持続的に利用することを、世界の海で実践しています。



SEALORD
Sealord Group, Ltd.
《ニュージーランド》シーロード社
MSC認証取得したほきを調達加工

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

持続可能な水産物の調達。

持続可能な漁業認証の取得には生態系の維持を考慮した魚種ごとの漁獲管理が求められます。ニッスイグループはアラスカのすけそうだらとニュージーランドのほきの2つの漁場・魚種でMSC*認証を取得しています。またアメリカやヨーロッパにおいて、持続可能な水産物の調達を継続的に増やすことに努めています。

*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)。

地域とともに生きる企業として、生物多様性の保全に貢献します。

水産資源に関わる取り組みの他にも、ニッスイグループは多彩な活動で生物多様性の保全に貢献しています。
たとえばニッスイの安城工場では、敷地内にビオトープを整備し、魚や水棲昆虫、水草などの生態系を再現。水質モニターや地域の環境学習にも利用されています。また、東京都八王子市にある東京イノベーションセンターに隣接する宇津貫緑地の保全活動に参画して里山保全に協力しています。その他にも各事業所による海の汚染を防ぐ海岸清掃活動など、それぞれの活動が、生物多様性の保全につながっています。

ビオトープ（安城工場）

宇津貫緑地里山保全体験講座

植樹活動（東京イノベーションセンター）

海岸清掃活動（（株）金子食品）

海洋生物と漁業の未来をみつめる、研究活動を支援しています。

ニッスイグループはまた、水産資源の持続的な利用を目指し、一般社団法人 水産資源・海域環境保全研究会（CoFRaME）の研究活動を支援しています。CoFRaMEでは、持続可能な水産資源の利用を可能にするための幅広い研究活動が行われています。得られた成果は、学会や学術論文などを通じて発信されており、水産資源の保全政策にも影響を及ぼすことが期待されています。
CoFRaMEの2012年度の活動として、「完全養殖」を後押しする「エコロジカル・フットプリントによるマグロの養殖技術の評価」、生態系に配慮した漁獲管理につながる「海洋生物資源量の時間的変動傾向の解析手法の開発」「スケトウダラなど資源利用最適化の生物経済分析」など、数理学的な手法により水産資源を調査・解析する研究が成果をあげています。
ニッスイグループは、最先端の手法や科学的な調査に基づきながら、グローバルな視点で生物多様性を守り、水産資源の持続的な利用を実現していきます。

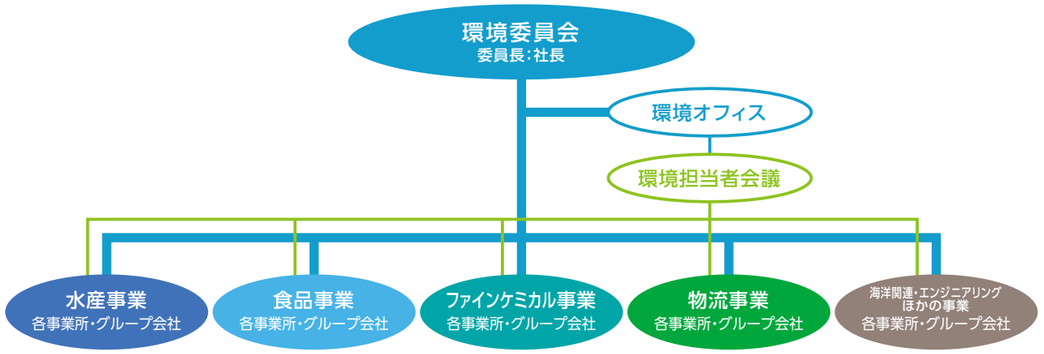
CoFRaME助成研究報告会

日々の業務を通して環境保全活動を推進し、持続可能な社会の構築に貢献します。

ニッスイは、環境憲章の行動方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とどめ、自然環境および生物多様性の保全と資源の持続的利用に配慮した活動を推進することで、事業そのものを通して持続可能な社会の構築に取り組みます。

環境マネジメントの体制

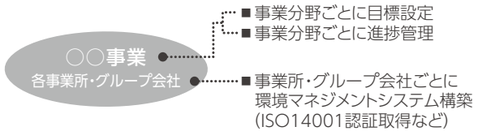
ニッスイは環境委員会を設置して、グループ全体の環境保全への取り組みを統括・推進しています。また、各事業分野の事業所およびグループ会社ごとに環境マネジメントシステムを構築し取り組んでいます。



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　＊2012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　＊2012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。2013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

2012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遵守しています。

環境教育・啓発

環境教育では、2012年度、従来からの新入社員教育や環境担当者会議での教育に加え、地球環境の現状と持続可能な社会の構築へのニッスイのステップを知る生物多様性に関する環境教育を開始しました。2012年度は、5事業所76人が受講しました。

原料の調達からお客様の食卓まで。事業のあらゆる局面で、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、サプライチェーン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。

2012年度の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

水産資源の持続的利用に配慮しながら、おいしさと品質にこだわった水産食材や食品、健康に貢献する機能性素材など、多様な価値を創造しています。

水産事業
安全・安心でおいしい水産食材（鮮魚・冷凍魚）を提供します。

食品事業
食生活の変化への対応やシニア向け食材の提案など新たな価値を創造します。

ファインケミカル事業
水産資源を活かし、「EPA」や「DHA」などの機能性素材を生み出しています。

物流・その他

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。さらに、これまで培った技術と人材をベースに海や食に関わる幅広い事業を展開します。

物流事業
冷蔵倉庫事業、総合的な物流事業を受託する3PL事業、海上国際物流を展開。

海洋関連・エンジニアリング ほかの事業
船舶の建造や運航、食品加工分野の設備・機材の販売、海洋研究支援業務など。

2012年度

INPUT

水資源
市水・井戸水・工業用水：3,580千m³

エネルギー
購入電力：205,570千kWh
A重油：7,302kL
灯油：527kL
軽油：2,608kL
都市ガス：12,114千m³
LPガス：3,078t

OUTPUT

廃棄物
動植物性残渣、廃油、汚泥など
発生量：32,303t
リサイクル量：30,196t
（リサイクル率約93.5%）
処理・処分量：2,107t

水系・下水への排出
排水・BODなど

大気への排出
CO_2など
CO_2：168,337t-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）個別の事業所と国内の連結子会社・一部のグループ会社のデータです。

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〉

物流・その他

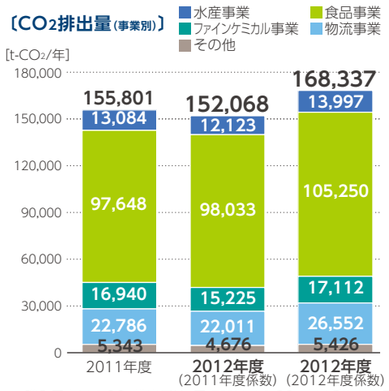
お客様のもとで消費され、廃棄物となる商品の容器包装の削減にも取り組んでいます。

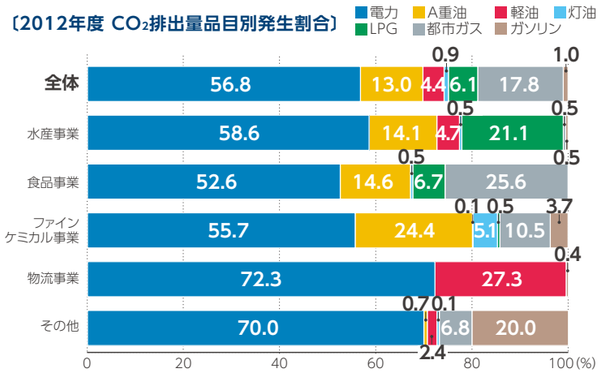
グループを挙げた省エネ・節電の取り組みで、CO_2排出量の計画的な削減を進めています。

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。省エネルギーや節電、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を通じて、グループのCO_2排出量の削減を推進します。

CO_2排出量

2012年度、国内グループ会社のCO_2排出総量は、前年度比約8.0%増加となりました。これは原子力発電所の停止により、電気事業者の電力使用1kWhあたりのCO_2排出係数が増加したためです。2011年度係数で算出すると前年度比約2.4%の削減となりました。これは、各事業所における節電や省エネルギーの努力、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。
使用しているエネルギー別のCO_2排出内訳は、電力が56.8%（前年度54.4%）と2分の1以上を占め、続いて都市ガスが17.8%（前年度15.3%）、A重油が13.0%（前年度17.9%）などでした。





※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

昼の電力使用量を下げるピークカットの取り組み

ニッスイグループの各事業所では、エネルギーの有効活用、省エネルギーに取り組んでいます。特に、電力需要の大きい昼の電力使用量を減らすピークカットの取り組みを推進しており、CO_2排出量の削減にもつながっています。それぞれの事業所で取り組んだすぐれたノウハウを共有し、さらに効果的な節電・省エネを続けていきます。

デマンド装置

デマンドコントロールモニター

「エネルギー管理優良事業者表彰」を受賞〈（株）ハチカン〉

（株）ハチカンでは、再生油ボイラーの導入や製造工程のオーブン断熱強化によるエネルギーの有効活用、組織的な省エネルギーの推進によるエネルギー原単位の改善などに取り組み「平成24年度エネルギー管理優良事業者 東北経済産業局長表彰」を受賞しました。会社全体でのエネルギー管理業務への不断の努力が評価されました。ニッスイグループでの「エネルギー管理優良事業者表彰」の受賞は、平成23年度のニッスイ安城工場に続き、2年連続となりました。

断熱を強化したオーブン（（株）ハチカン）

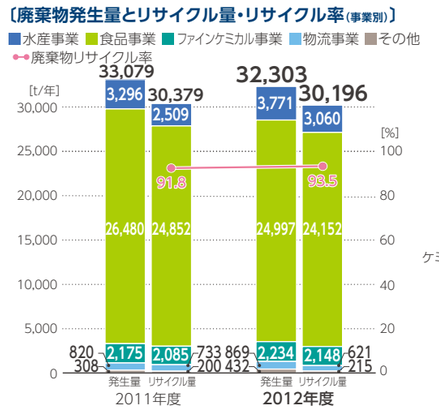
廃棄物の削減と再資源化を目指し、事業活動のあらゆる局面で3R*を推進します。

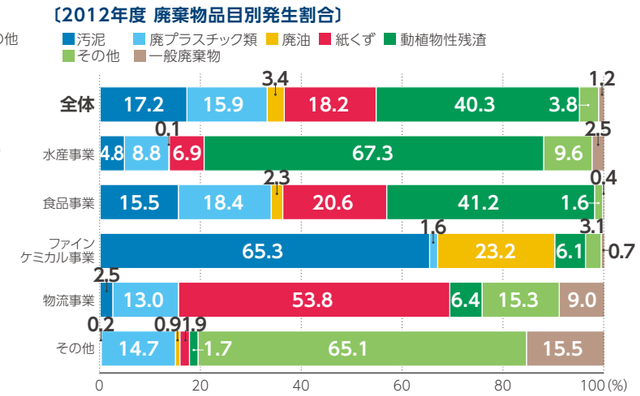
限りある資源を最大限有効に活用するため、事業活動を通じて発生する廃棄物の3R（スリーアール）に努めています。国内の直営工場はすべてゼロエミッションを目指し、容器包装廃棄物は2014年度までに原単位10%削減（2011年度比）を目標に、廃棄物の削減とリサイクルを推進します。

＊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。

廃棄物発生量とリサイクル量

2012年度の廃棄物発生量は、前年度に比べ約2.4%削減しました。これは、不良品発生率の“見える化”など、廃棄物の削減と再資源化に取り組んだ成果です。
また、2012年度のリサイクル量は30,196t（前年度30,379t）でした。リサイクル率は93.5%で、2011年度の91.8%に比べ改善することができました。国内直営工場のゼロエミッション化は、2012年度は八王子総合工場の他3工場で達成しました。





廃棄物削減の取り組み

不良品発生の“見える化”で廃棄物を削減

ニッスイグループでは、廃棄物の発生抑制を図るため、廃棄物を製造工程別、種類別に分別計量しています。どの工程でどのような種類の廃棄物が多く発生するかを把握することで、改善につなげています。
八王子総合工場では、おにぎりの製造工程で発生する不良品の廃棄物分類について従業員で話し合い、従来のものより不良品発生要因が分かりやすい分類に変更しました。これにより改善スピードが上がり、2012年度には前年度に比べ不良品発生率を約11%削減することができました。日々の作業を全員で見直し、課題を見つけて改善していく活動をこれからも推進していきます。

ミーティング風景（八王子総合工場）

容器包装廃棄物の削減の取り組み

2012年度は、家庭用冷凍食品などのプラスチックトレーの薄肉化などに取り組み、約20tの削減ができましたが、原単位では前年度に比べ4.3%の増加となりました。今後も容器包装の小型化・軽量化、分別しやすい形状の追求など、減量化の取り組みを継続していきます。

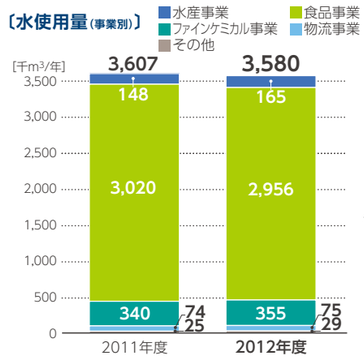
事例：1枚あたり16.7%減量化したトレー

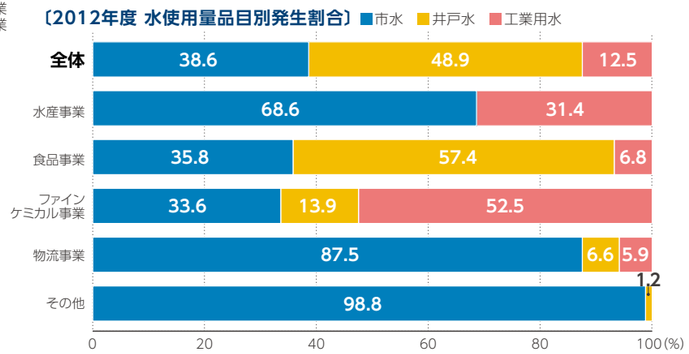
事業の基盤となる水資源を、大切に守り続けます。

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

2012年度の水使用量は、前年度比で約1.0%削減しました。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83%を占めています。
なお水の供給源の内訳は、井戸水が48.9%、市水が38.6%、工業用水が12.5%でした。





水使用量削減の取り組み

水の無駄をなくすさまざまな工夫

ニッスイグループでは、節水に向け従業員参加の小集団活動などを通じて、さまざまな取り組みを繰り広げています。量水器を設置してどのくらいの水が使用されているのかを見える化し、工程での使用量やバラツキを見つけ掃除マニュアル等の改訂につなげたり、節水ガンや節水ノズルを取り付けて流量を調節するなど、水の無駄をなくす活動を継続しています。

量水器

節水ガンの使用風景

くらしに利用できる水は、地球の水のわずか0.8%

“水の惑星”といわれるほど地球には水が豊富ですが、その約97.5%は海水であり、淡水は2.5%しかありません。淡水のほとんどは南極や北極の氷として存在しており、川や湖、地下水など、くらしに利用できる淡水は地球の水のわずか0.8%にすぎないのです。近年注目されている水源林や里山の保全は、貴重な水資源を大切にすることにつながっています。身近なくらしの中で、水を無駄なく使う意識を高めていきましょう。(資料:国土交通省　日本の水)

従業員一人ひとりの環境意識を高める、身近な取り組みを推進しています。

ニッスイグループの従業員一人ひとりが、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

ニッスイグループクリーンアップ作戦を実施

ニッスイグループは、「クリーンアップ作戦」を続けています。2012年度は6月と11月の2回実施しました。6月は86の事業所から1,077名、11月は74の事業所から1,216名の従業員が参加し、事業所のまわりなどを清掃しました。こうした活動を通じて環境意識の向上を図るとともに、地域社会との良い関係づくりを続けていきます。

クリーンアップ作戦(長崎造船(株))

谷津干潟をフィールドに自然観察会を開催

環境意識向上活動の一環として、2012年11月10日、千葉県習志野市の谷津干潟をフィールドに自然観察会を開催しました。ニッスイとグループ企業の従業員と小学生のお子様32名が谷津干潟自然観察センターに集まり、野鳥をはじめ干潟に生息するさまざまな生き物や、動植物の生命を守る大切さについて学びました。

自然観察会

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。2012年度は、生物多様性の保全や食品ロスの問題などを提起。さらに従業員が参加できるニッスイグループのさまざまな活動を紹介しています。

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、今年も工場の周辺を緑でおおうグリーンカーテンを実施。神栖市の緑のカーテンコンテストに応募し、見事に奨励賞に輝きました。また、モガミフーズ(株)での環境標語も継続。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)

お客様とともに

食の安全・安心への取り組み

独自の基準を設け、商品をお届けするまでの全工程で「安全・安心」を追求します。

「安全・安心」な商品をお届けすることは、「食」のメーカーとしての責務です。
ニッスイグループは、独自の品質保証基準を設け、各工程でさまざまな取り組みを行っています。

商品をお届けするまで～安全・安心のバリューチェーン

原料調達	製造	検査	輸送	お客様
由来・履歴の確かな原材料を使用しています。	認定工場だけがニッスイブランドの製品を作ることができます。	細菌検査や理化学検査により、安定した品質保証に努めています。	物流時の品質基準を設けています。	お客様の声をサービスの改善に役立てています。

品質保証基準、品質保証体制のしくみ構築・維持、社員教育

品質保証憲章

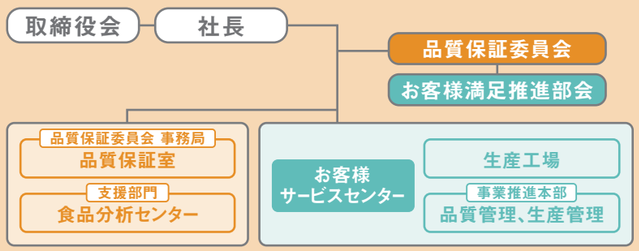
品質保証体制

独自の品質保証憲章に基づく、品質保証体制を構築しています。

「安全・安心」の3つの柱

品質保証に関する厳しい基準を遵守し、品質管理や検査による安全性を確保しています。

品質保証体制図



食の安全・安心を実現する多様な取り組み

- **厳しい基準に合格した工場だけが商品を作っています。**
  生産工場の認定制度を設け、HACCP管理方式に基づいた独自の監査基準により、定期的に管理状況を評価しています。
- **認定工場に対する定期的な研修を実施。**
  工場長、品質管理担当者に対して、会議や研修を通じた品質保証に関する情報の共有化、レベルアップを図っています。
- **グループ全体で検査品質を維持する「エクセレントラボ」活動。**
  生産工場の検査室の信頼性を維持・向上させるために、検査室に対しても認証制度を設け、定期的な会議の場でも検査法や技術、設備基準などを共有化しています。
- **第三者の悪意から食品を守るフードディフェンスを推進。**
  フードディフェンスの基準を設け、意図的な危害に対してハード、ソフトの両面で食の安全を守っていきます。

お客様とともに

お客様の声を活かした商品開発

「安全・安心」を基盤にお客様満足を創りだす、独自のCS*活動を推進しています。

ニッスイグループでは、食の「安全・安心」を守る活動の一環として、
お客様の声を商品の改善や新たな商品開発に活かす、お客様満足推進活動に取り組んでいます。

*CS:お客様満足(Customer Satisfaction)の略。

お客様のご不満への対応も、品質保証活動の一つです。

ニッスイでは、商品の「安全・安心」を確保する品質保証活動の司令塔として、社長を委員長とする「品質保証委員会」を設置。生産から流通にいたる全社的な品質保証体制を運営し、重要な苦情については速やかな対策をとります。この「品質保証委員会」直轄の組織が、「お客様満足推進部会」です。

お客様の“苦情”を商品開発へフィードバック。

「お客様満足推進部会」は、お客様サービスセンターに寄せられた声を活かした、商品の改善活動や新たな商品開発に取り組んでいます。ニッスイグループでは、お客様の声を“クレーム”ではなく“苦情”と呼びます。“こちらに非がある”という前提に立った対応が、お客様満足の基本と考えるからです。

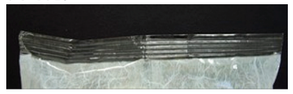
取り組み事例

お客様の声が商品の改善につながった事例をご紹介します。お客様のご不満の解消にとどまらず、ご満足を増やすことが、商品改善・開発活動の目標です。

「活きちくわ」のパッケージの改善 ▶▶▶ **袋に開けやすいギザギザをつけて、お客様のイライラをなくしました。**

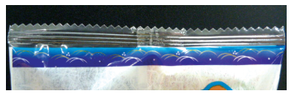
〈お客様からの声〉
「袋に切り口がないから開けにくい!」
「調理中に手がぬれていると、すべって開かない!」
などの声が寄せられていました。

パッケージのカット部分がストレートで、台所でぬれた手では開けにくいことがありました。



〈改善前〉

パッケージのカット部分をギザギザに変更し、開けやすくしました。



〈改善後〉

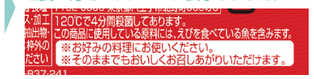
「おさかなのソーセージ」の召しあがり方の表示 ▶▶▶ **商品のおいしい召しあがり方を、パッケージでお知らせしました。**

〈お客様からの声〉
「そのまま生でも食べられますか?」
「おさかなのソーセージ」に対し、上記のような声が寄せられていました。

「殺菌方法 120℃で4分間加熱」と記載。食べ方の表示はありませんでした。

〈改善前〉

「120℃で4分間殺菌してあります*」「そのままでもおいしくお召しあがりいただけます。」と食べ方をパッケージに表示しました。



〈改善後〉

*殺菌方法は、食品衛生法で記載が必須の項目です。

「社外の声も取り入れて、お客様の視点に立った商品づくりを進めます。」 〈お客様サービスセンター 所長　長崎 純〉

お客様から寄せられる声の多くは、商品に対する問い合わせです。こちらからよりわかりやすい情報発信をすることで、お客様からお電話をいただかなくとも済む体制を作りたいと考えています。パッケージでの情報提供でも、年齢を重ねた方にも見やすく、わかりやすい表示を心がけたいですね。
よりよい商品づくりに大切なのは、お客様の視点であり、会社の外からの意見です。社外の方も招いた意見交換会なども開催し、お客様のご不満の解消にとどまらず、お客様満足を生み出すしくみをさらに充実させていきます。

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、「海とさかな」や「食」「地域貢献」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。

海とさかなに関わる活動

32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32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。

2012年第31回「海とさかな」自由研究・作品コンクール創作部門　工作
海洋研究開発機構理事長賞
大阪府　四天王寺学園小学校3年・**中橋花菜**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。

コンクールへの応募促進の一環として、夏休み期間に豊海おさかなミュージアム、葛西臨海水族園、海洋研究開発機構（JAMSTEC）を訪問する「体験学習ツアー」を開催しました。子どもたちには体験学習を通じて学んださかなの生態や深海の秘密などをテーマにした作品を応募してもらいます。また、水産総合研究センター、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に出向いていただき、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ました。2012年度は、体験学習、出張授業で1,106名の小学生に参加いただきました。
このような活動を続けてきた結果、第31回までにコンクールへ寄せられた作品数は59万7,189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。

高知県田野小学校での出張授業「カツオとアユのひみつ」

海洋研究開発機構を訪問し、海底のジオラマを作りました。

「食」に関わる活動

「自然解凍でおいしい!」シリーズがエコプロダクツ大賞節電優秀賞を受賞

2012年11月、環境省などが後援する「第9回エコプロダクツ大賞」において、ニッスイの冷凍食品「自然解凍でおいしい!」シリーズが節電優秀賞を受賞しました。「自然解凍でおいしい!」シリーズは、冷凍庫から取り出して弁当箱に入れるだけという画期的な冷凍食品で、自然解凍の冷凍食品としてはニッスイが日本で初めて発売したもの。電子レンジを使用しないため省エネルギーにつながり、再加熱しないことで素材本来の食感や風味をお届けできます。ニッスイは、引き続き環境負荷を軽減する商品の開発に取り組んでいきます。

おいしさ&省エネの「自然解凍でおいしい!」シリーズ

食の資源循環のしくみ“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の活動を継続しています。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コメ生産の堆肥として使用する、資源循環のしくみ。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。

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。2012年度は約25tの冷凍食品を寄贈しました。今後も活動を継続していきます。

地域貢献に関わる活動

鳥取県で開催された全国植樹祭に協賛

ニッスイグループは鳥取県境港市で、漁業や銀ざけの養殖を行っています。2012年5月26日に鳥取県で開催された全国植樹祭にニッスイと共和水産（株）が協賛しました。「森は海の恋人」運動で知られるように、森は河川を通じて海と密接につながっています。ニッスイグループは、森と海をともにみつめ、自然環境に配慮した活動を続けます。

全国植樹祭に協賛

ニッスイ100年の歴史を発信するニッスイパイオニア館

2011年8月、北九州市戸畑区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。今年度上期は3,989名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、JR九州や地域の教育委員会が企画した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。

「ニッスイ環境報告書2012」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2012」（2012年12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、9回目の環境報告書を発行することができました。今回はニッスイと生物多様性について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。