



2018年11月発行

日本水産株式会社
CSR部

電話 03-6206-7079
FAX 03-6206-7080

〒105-8676
東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

ホームページ <http://www.nissui.co.jp/>

SUSTAINABILITY REPORT 2018

ニッスイ サステナビリティレポート



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



ニスイグループは、
水産資源の持続的な利用を通して、
世界の人々の健康な生活に貢献します。

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者(CEO)

的楚明世

私たちニスイグループは、2016年にCSR行動宣言を
発表し、ステークホルダーからの意見を基に3つの重要課
題(マテリアリティ)を特定。その解決を目指し個別に会議
体を設置の上、取り組みを進めています。

企業が事業活動を進める上では、環境や人権等、様々な
社会課題に直面しますが、それらを解決に導きつつ、持続
的に発展していくことが重要だと考えています。また、一つ
一つの課題に真摯に向き合うとともに、ダイアログなどを通
じ、ステークホルダーとのコミュニケーションを重ね、当社
のひとりよがりな取り組みとならないよう留意し活動して
います。

2018年4月にスタートした新中期経営計画「MVIP+(プラ
ス)2020」においては、「独自の技術を活かし、持続可能な水産
資源から世界の人々に健康をお届けしていく」を掲げています。

この実現に向け、重要課題への取り組みを充実させること
は、2015年に国連が採択した持続可能な開発目標(SDGs)の
達成に向けた活動につながるものと考えています。

社会課題の解決は、当社グループが取り組むだけで達成
できるものではなく、国内外の様々な企業、NGO・NPO、
各国の政府各機関などとの連携が重要であり、SeaBOS(持続
可能な水産ビジネスを目指すイニシアティブ)への参画など、
関連する様々な団体とのコミュニケーションも始めました。

ニスイグループは、事業活動が生み出すCO₂、廃棄物、
使用水等による環境負荷削減を今後もより一層進めま
す。また、水産資源が持続的に利用され、世界の人々が健康
な生活を営めるよう、企業としての責務を果たし、国際社会
の一員として、水産資源利用におけるルール構築とその
遵守など積極的に取り組んでまいります。

Contents

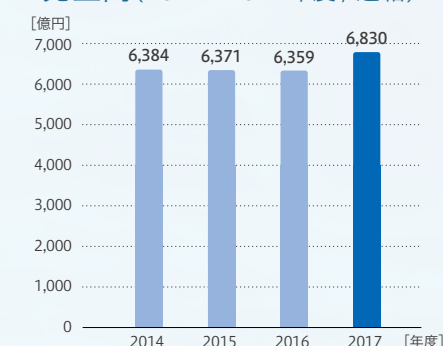
会社概要／編集方針	1
ニスイグループのCSRへの取り組み	
ニスイグループの事業とCSR	2
新中期経営計画 MVIP+2020と ニスイグループの重要課題	3
CSR重要課題と活動報告	
【重要課題】豊かな海を守り、 持続可能な水産資源の利用と調達を推進する	4
■ CSR調達	5
■ 水産資源の持続可能性／海洋環境	6
■ 活動フォーカス：水産エコラベル	8
活動報告：地球環境の保全	10

【重要課題】安全・安心で 健康的な生活に貢献する	12
■ フードロス	13
■ 品質／健康、R&D・イノベーション	14
【重要課題】社会課題に取り組む 多様な人材が活躍できる企業を目指す	15
■ ダイバーシティ、人材育成	16
■ 健康経営	17
活動報告：地域・社会への貢献	18
ステークホルダーとの意見交換	
ステークホルダーダイアログ	20

会社概要(2018年3月末現在)

社名	日本水産株式会社
本社所在地	〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア
創業	1911(明治44)年
設立	1943(昭和18)年
資本金	30,685百万円
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
従業員	1,158名(個別) 9,003名(連結)

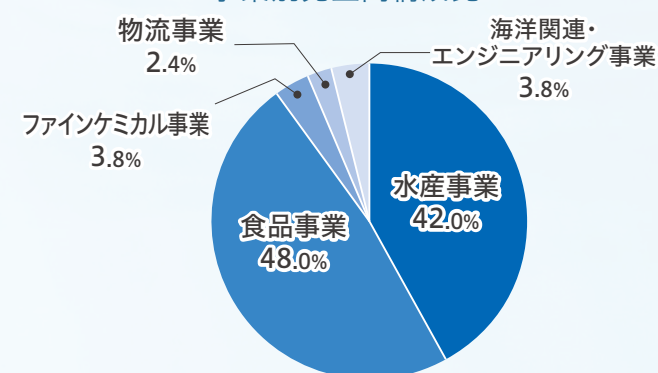
売上高(2014~2017年度/連結)



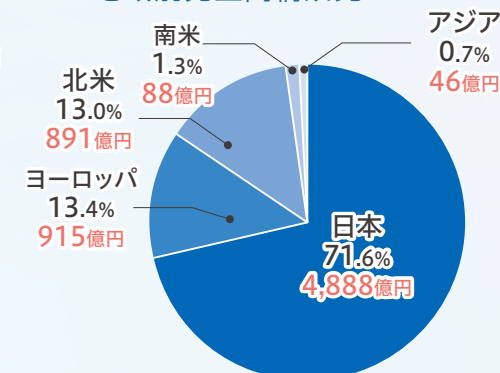
営業利益(2014~2017年度/連結)



事業別売上高構成比



地域別売上高構成比



編集方針

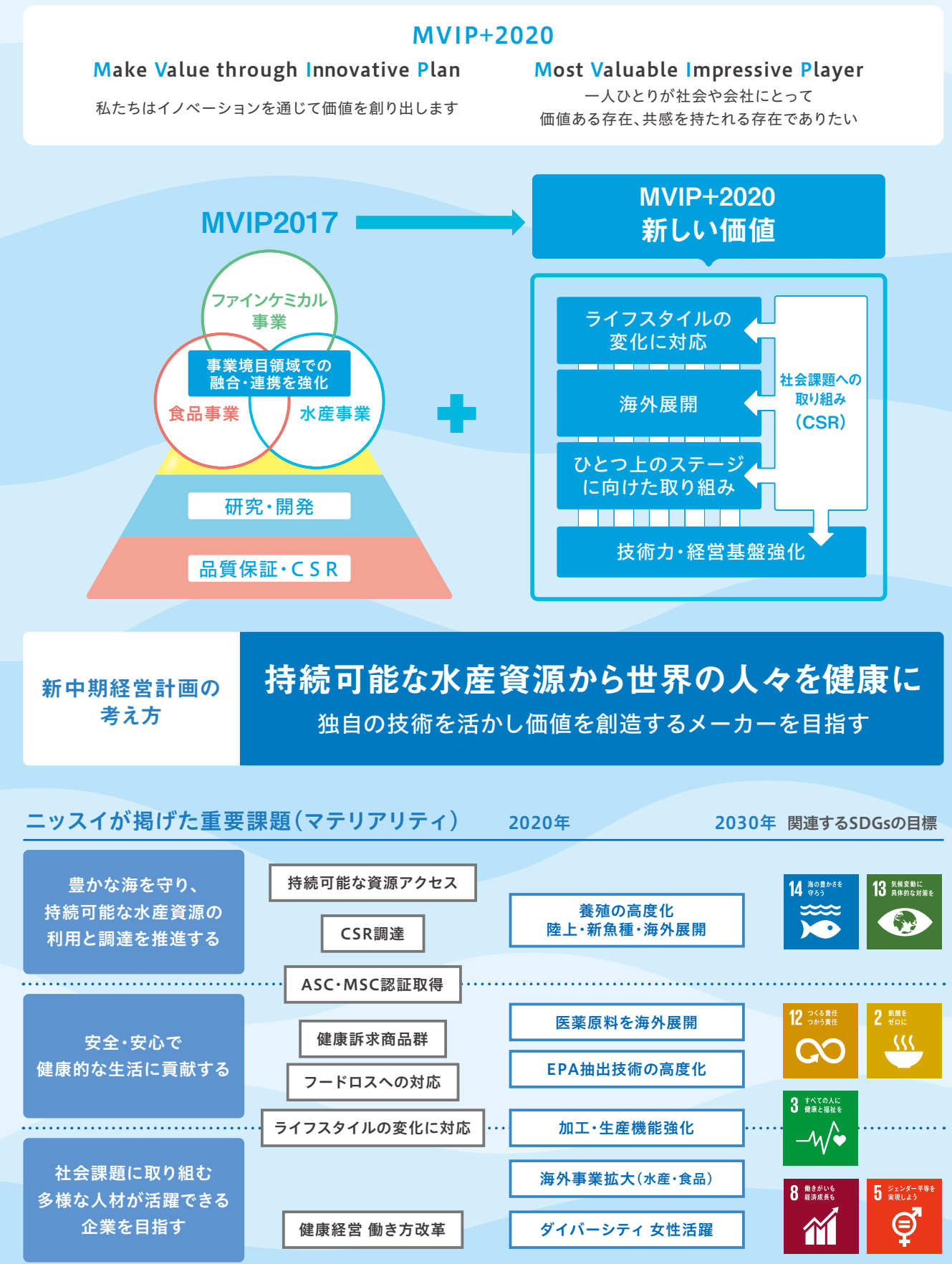
編集方針	この報告書は、日本水産(株)のCSRに関する取り組みについて、ステークホルダーの皆様に向けてお伝えすることを目的として編集しています。
報告対象期間	2017年4月1日~2018年3月31日の活動実績を中心に掲載しています。報告の内容により、一部2018年4月以降の内容を含みます。
報告対象組織	日本水産(株)個別と国内外の連結子会社・一部のグループ会社を対象としています。 環境負荷データは、日本水産(株)の事業所と国内の連結子会社24社のデータを合算しています。
参考としたガイドライン	環境省「環境報告ガイドライン2012」
作成部署・連絡先	日本水産(株)CSR部CSR課 〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1西新橋スクエア 電話:03-6206-7079 FAX:03-6206-7080 E-mail:csr@nissui.co.jp ニスイ サステナビリティレポート2018は 当社WEBサイトにも掲載しています URL: https://nissui.disclosure.site/ja/themes/121 英語版URL: https://nissui.disclosure.site/en/themes/121

創業以来受け継がれた5つの遺伝子を基に、持続可能な開発目標(SDGs)に取り組めます。

ニッスイグループは、2016年3月にCSR行動宣言を発表しました。
創業時より受け継ぐ5つの遺伝子から多様な価値を創造し、事業そのものを通して社会に貢献する、CSRに根ざした経営を進めます。

創業の理念	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。
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。
CSR行動宣言	私たちニッスイグループは、地球や海に感謝し、創業時より受け継ぐ5つの遺伝子(使命感、イノベーション、現場主義、グローバル、お客様を大切に)から多様な価値を創造し、事業を通じて社会の課題解決に取り組めます。
お客様	● 私たちは、安全・安心で、お客様にとって価値ある品質の商品をお届けします。 ● 私たちは、海の恵みを活かし、イノベーションにより、食の美味しさや楽しさと健やかな生活をお届けします。
従業員	● 私たちは、高い倫理観を持ち、社会規範に則って行動し、より信頼される企業を目指します。 ● 私たちは、多様な価値観や個性を尊重し、互いを磨き合う中でチームワークの発揮により成長し続けます。
ビジネスパートナー	● 私たちは、ビジネスパートナーとの公正で公平な関係を維持します。 ● 私たちは、ビジネスパートナーと相互の信頼関係を築き、共に持続可能な社会を目指します。
環境	● 私たちは、環境負荷の低減および自然環境と生物多様性の保全に努めます。 ● 私たちは、地球や海の恵みを受けて事業を営んでいることを心にとめ、資源の持続的な利用に努めます。
株主	● 私たちは、株主への情報開示に努め、健全で透明な経営を行います。 ● 私たちは、安定期に成長し続けることで企業価値を高め株主への適正な還元を行います。
社会	● 私たちは、ニッスイグループの知見や技術を通じ、地域社会の発展と次の世代の育成に努めます。 ● 私たちは、世界各地の文化や習慣を尊重し、事業の発展とともに地域社会の活性化に貢献します。

ニッスイグループは、2020年度を達成年度とする新中期経営計画MVIP+2020を策定し、CSR経営をさらに進化させていきます。
特定した3つの重要課題(マテリアリティ)について、事業活動を通じてその解決を図ります。



重要課題

豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する

水産資源の利用と調達では、

資源の維持と労働における人権課題の解決が求められています。

ニッスイグループは、海の恵みに感謝し、これからも漁業・養殖他において

資源を持続的に利用する技術開発に取り組み、

環境や資源を次の世代につなぎます。

また、サプライヤーとの協働により人権を尊重した

持続可能な調達を推進します。

社会課題

■ CSR調達

■ 水産資源の持続可能性

■ 海洋環境

14

海の豊かさを
守ろう

13

気候変動に
具体的な対策を

重要課題

豊かな海を守り、持続可能な水産資源の
利用と調達を推進する

社会課題

CSR調達

人権や地球環境に配慮した、
持続可能な原材料・製品調達の仕組みを、
お取引先と協働して構築します。

CSR調達への取り組み

人権や環境保全などに配慮した原材料・製品（ニッスイブランド品）調達の仕組みをつくるため、次の3つのSTEPで取り組んでいます。

STEP 1

調達方針・
サプライヤー行動指針の策定

「調達」する上での基本的な考え方を整理し、ニッスイグループ調達基本方針としてまとめました。また、お取引先と協働して持続可能な「調達」を行うため、2017年度はサプライヤー行動指針を策定しました。

STEP 2

仕組みの構築と目標・ルール設定

調達金額とリスクの高さからサプライヤー32社を選定し、2018年2月にニッスイグループ CSR調達説明会を実施。調達基本方針とその行動指針に基づくセルフチェックシートへの記入をお願いしました。



ニッスイグループ CSR調達説明会

STEP 3

具体的な目標を
設定した運用

セルフチェックの結果に基づくお取引先へのヒヤリングや、改善要請の実施など、具体的な目標を設定した取り組みを進めます。

ニッスイグループ調達基本方針

私たちニッスイグループは、創業の理念に基づき、「地球や海の恵みに感謝し、5つの遺伝子から多様な価値を創造し、事業を通じて社会の課題解決に取り組む」ことを宣言しています。

そこで、原料等の調達においてもステークホルダーの期待に応え、社会貢献に寄与できるよう、CSR行動宣言を踏まえて「ニッスイグループ調達基本方針」を策定しました。

私たちニッスイグループは、本方針に従って、お取引先のご理解とご協力、ご支援を仰ぎながら、信頼関係に基づく調道を推進してまいります。

①調達原則

1. お取引先は、品質、コスト、デリバリー、サービスを総合的に勘案し選定します。
2. 新たなお取引先に対しては、等しく門戸を開放します。
3. 規格保証書の入手と相見積もりにより、適正な品質、価格で取引を行います。
4. 安全性の担保と品質の向上を前提としたコストダウンを積極的に推進します。

②遵法・調達倫理

1. 日本や関係各国の法令・ルールや社内規則を遵守します。
2. お取引先と交わした契約を誠実に履行します。
3. お取引先から知り得た情報の重要性を理解し、機密を保持します。
4. 公正・公平な対応、透明性の高い手順によってお取引先との信頼関係を築きます。
5. 不適切な利益供与や受領等の不正行為を排除します。

③環境配慮

1. 地球や地域の環境保全に配慮されている原料等の調達を推進します。
2. 原料等の調達では、持続可能性、生物多様性、生態系の維持に配慮されていることの確認に努めます。
3. 資源、エネルギー等の循環利用に配慮されている原料等の調達に努めます。

④人権配慮

1. 強制労働、児童労働、従業員の非人道的扱いに関わる原料等でないことを要請します。
2. 従業員の連携の自由を尊重し、差別のない職場から供給される原料等の調達に努めます。
3. 労働安全、衛生管理が適切な職場から供給される原料等の調達に努めます。

⑤お取引先との協働

1. 重要なビジネスパートナーとしてお取引先と密接に協働します。
2. お取引先に本調達方針をご理解いただき、ご支援とご協力を仰ぎます。
3. お取引先からの様々なご提案については、真摯に検証、検討します。

社会課題

水産資源の
持続可能性

海洋環境

事業活動による海洋環境と水産資源への影響を
最小限に抑え、資源の持続的利用を推進します。

事業活動のあらゆるシーンで、
海洋環境や地球環境への負荷低減に取り組みます。

海洋資源持続への取り組み

世界の水産資源は枯渇化が進んでおり、水産資源の持続性の確保は重要な課題です。ニッスイグループは、2016年の取引実績を対象に調査を行い、グループ会社（国内28社、海外16社）が調達した主な魚（天然魚）の資源状況について、魚種、漁獲海域、原産国、重量（原魚換算）を手掛かりに資源の持続性についてまとめました。

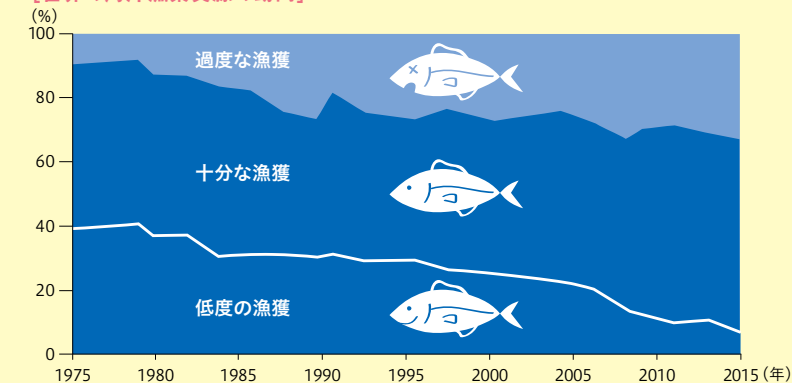
次の4つのSTEPで、調達した天然水産物の資源状況を分析しました。



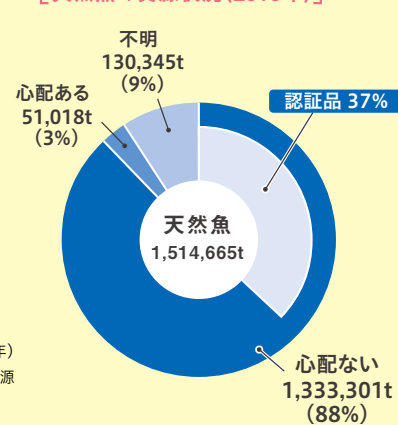
*1FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations(国連食糧農業機関)

*2FISHSOURCE: 水産資源を評価する国際的なデータベース

【世界の海洋漁業資源の動向】



【ニッスイグループが調達した
天然魚の資源状況(2016年)】



調査の結果、ニッスイグループの調達量は世界の漁獲量の1.6%に相当し、取り扱い魚種のうち88%は「心配ない」、37%は水産エコラベル認証品でした。絶滅危惧種を含め「心配ある」に分類された魚種については、資源回復計画の有無、網目規制や操業期間の制限の有無、漁業管理の有無を確認し、取り扱いを判断しています。管理されていないことが明らかな資源や不明な状態が継続する資源、さらにIUU（違法・無報告・無規制）漁業や強制労働が疑われる場合には、取り扱いません。ニッスイは調達した水産物の資源状況の実態調査を定期的に行い、「2030年までにニッスイグループの調達品についての持続性が確認されている」状態を目指します。

※当社WEBサイト「サステナビリティ」ページに調査の詳細を掲載しています。 <https://nissui.disclosure.site/ja/themes/87>

NGO／NPOとの協働

SeaBOSでの活動実績

ニッスイは、世界の水産業界のリーダー企業が参画するSeaBOS*（持続可能な水産ビジネスを目指すイニシアティブ）の一員として、持続可能な水産事業のための課題解決に取り組んでいます。2017年10月に開催された「東京サステナブルシーフードシンポジウム2017」では、ニッスイは海洋環境および水産資源の保全と持続可能な資源利用を進めるSeaBOSの考え方を示すとともに、SeaBOSの取り組みをCSR活動の一環として進めていくことを表明しました。

*SeaBOS: Seafood Business for Ocean Stewardship



Photo by Embassy of Sweden

日本企業として初のGSSIファundingパートナーに

GSSI*は、持続可能な水産物認証プログラムを検証する国際パートナーシップです。この活動を支援するファundingパートナーに、2017年4月、日本企業として初めてニッスイが参画。2018年9月現在、ニッスイグループ7社がファundingパートナーとして加入しています。ニッスイグループは、グローバルな資源持続性を推進する企業として、GSSIの活動を積極的に支援していきます。

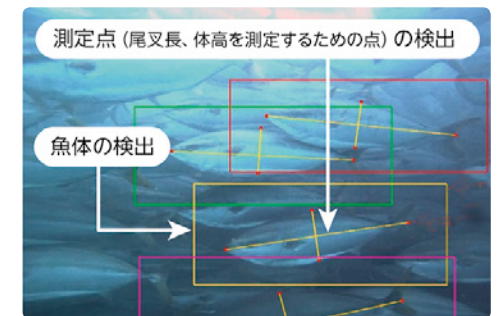
*GSSI: Global Sustainable Seafood Initiative (世界水産物持続可能イニシアチブ)



養殖の推進

AI・IoT技術を活用して養殖魚の体長測定を自動化

ニッスイは、日本電気（株）と、同社が持つ先進のAI・IoT技術を活用して、養殖魚の体長などの測定を自動化するソリューションを共同開発しました。生け簀内の養殖魚を水中で撮影した映像をアップロードするだけで、魚の大きさや体重を算出してレポートします。養殖では、魚の成長状態を常に管理することが求められます。このソリューションは魚に人が触れないため、魚のストレスや病気のリスクを回避できます。また、これまで費やしていた手間や時間を軽減し、測定精度も向上するなど、生産性向上が実現します。



AIによるブリの魚体検知画面

養殖技術のイノベーションを推進

ニッスイグループは、水産資源の持続的利用のために、養殖技術の高度化を進めています。独自技術を投入したブリやギンザケの養殖、完全養殖マグロの生産、パナメイエビの国内陸上養殖の調査研究、困難とされてきたマダコの完全養殖の技術構築など、国内で次々と新たな領域を開拓しています。また、給餌の際に海中に散逸しない固形配合飼料「EPペレット」、魚が食べたい時にのみ適量の餌を与える自動給餌制御システム「アクアリンガル®」など、水質の汚染を防ぎ、海の生態系への影響を抑える養殖技術の開発も推進しています。



大規模沖合養殖システム



人工的に生産したマダコの稚魚 EPペレット

魚のミンチや粉末飼料に比べて
EPペレットのメリットは

- 水を汚しにくい。
- 栄養分がバランスよく摂取できる。
- 消化しやすい。
- 自動給餌しやすい。

活動フォーカス

水産エコラベル

重要課題の一つとして、豊かな海を守り、
水産資源の持続可能性向上を目指すニッスイグループ。
その主な施策の一つとして、
ASC認証やMSC認証などの取得と、
水産エコラベルを表示した水産物の活用に取り組んでいます。

適切な資源管理や違法な漁業に対応する、
認証制度と水産エコラベル。

人類共通の資産である水産資源を守り、未来へ引き継いでいくためには、いくつもの課題があります。世界の水産資源状況に基づく計画的な漁業、海洋環境や生態系の維持、乱獲、乗組員の人權問題、IUU漁業*への対策など、実効的な資源管理による水産資源の持続可能性の向上に寄与するのが、認証の取得と水産エコラベルの活用です。

*IUU漁業：違法・無報告・無規制 (Illegal, Unreported and Unregulated) に行われている漁業。

水産資源の持続可能性向上を図る、
認証取得と普及に取り組んでいます。

ブリの養殖で世界初のASC認証を取得。
マグロでも取得を目指します。

代表的な認証団体の一つであるMSC*¹では、海の自然や資源を守って獲られた持続可能な漁業を認証しています。MSC認証を取得した漁業で獲られた水産物は国際的なトレーサビリティが可能であり、適切な水産資源管理につながります。MSC認証は、その信頼性と厳格性が認められ、認証プログラムを検証する第三者機関GSSIの承認を受けており、ニッスイはアラスカのスケソウダラの他、複数の漁場魚種でMSC認証を取得しています。また、ASC*²による環境に配慮した責任ある養殖の認証プログラムで、2017年12月に養殖のブリで世界初の認証を取得しました。ニッスイは2014年にマグロの完全養殖にも成功しており、ブリに続くASC認証の取得を目指します。

*¹MSC: Marine Stewardship Council (海洋管理協議会)

*²ASC: Aquaculture Stewardship Council (水産養殖管理協議会)



ASC-C-01759



MSC-C-51733

培ってきたすりみ製造・養殖技術により
水産エコラベルの普及を見据えた商品供給へ。

2017年に行った資源状況調査では、ニッスイグループが取り扱う天然魚の37%がMSC認証などを取得した漁業で獲られたものでした。

MSC、ASCなどの認証品を広く社会に普及するため、スケソウダラ、ホタテ、ブリなどの認証魚種に、これまで培ってきたすりみ製造・養殖技術を活用し、高品質な水産品として提供しています。これからも、「持続可能性に配慮した水産物の調達方針」への適合など、マーケットから必要とされる水産物、およびその加工品の生産販売に取り組んでいきます。



水産エコラベル商品は、
ニッスイグループの食品事業全体へ広がります。

食品事業においてもニッスイグループが取り扱う認証魚種の活用を進め、冷凍食品や缶詰、ちくわなどの様々な食品に加工することで、水産エコラベルの普及に努めています。スーパーや食料品店で、エコラベルを貼った商品を見かけたら、それは水産資源の持続可能性を高める認証活動の成果です。

国産完全養殖本マグロの事業化への取り組み



2018年3月、「喜鰯* (きつな) 金ラベル」として初出荷しました。水揚げする産地 (鹿児島県薩摩川内市) での加工により、品質と鮮度、おいしさを重視した、第一級の本マグロを実現しています。国産完全養殖本マグロは、水産資源の持続可能性向上を図る、ニッスイの養殖事業の柱の一つです。

活動報告 地球環境の保全

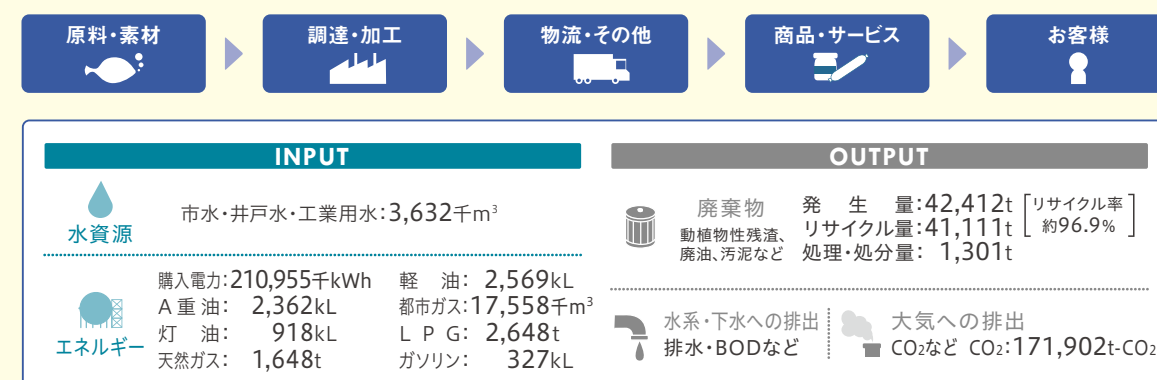
グループをあげた環境負荷の削減を、
3カ年計画で推進しています。

環境負荷削減3カ年計画への取り組み

2016～2018年度の3カ年で、2015年度比CO₂総量2%削減、水総量1%削減、廃棄物総量3%削減の目標を立て取り組んでいます。

事業活動を通じた環境負荷削減

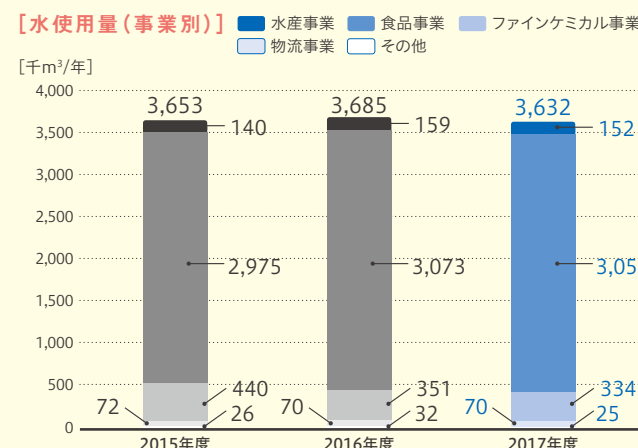
2017年度の資源やエネルギーの流れ



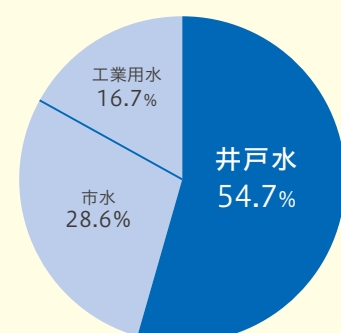
水使用量の削減

目標 2015年度比1%削減(～2018年度) 進捗 0.6%削減

持続可能な水産資源の源である水を守るため、工場での節水や水の再利用などによる水使用量の削減を継続的に推進しています。2017年度の水使用量は3,632千m³、2015年度比0.6%削減となりました。今後も節水に向けて取り組みます。

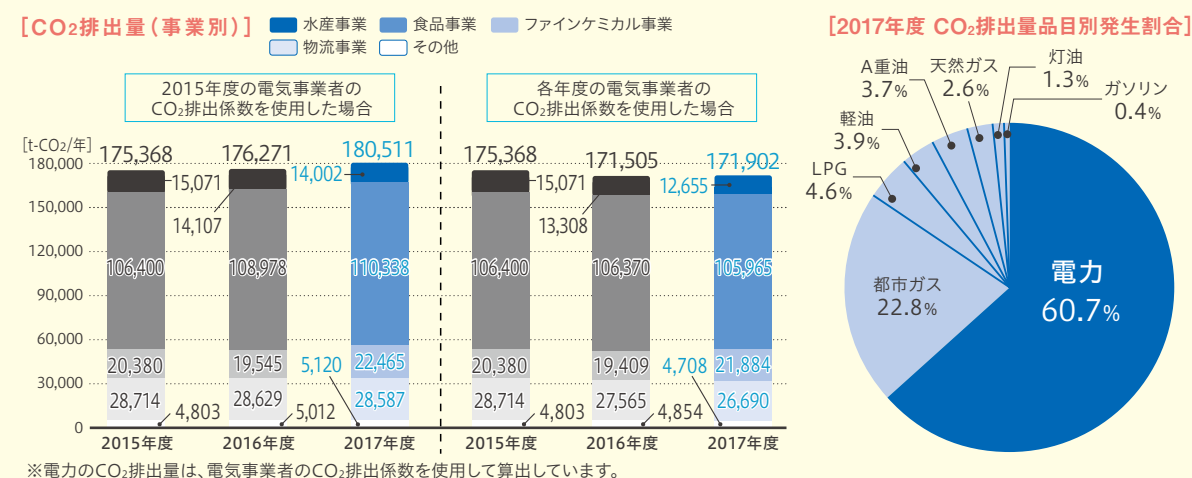


【2017年度 水使用量品目別割合】

CO₂の削減

目標 2015年度比2%削減(～2018年度) 進捗 2%削減

地球規模の気候変動の原因の一つとされるCO₂排出量の削減に向け、数値目標を定め、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。各年度の電気事業者のCO₂排出係数を使用した場合は、2017年度のCO₂排出量は171,902t-CO₂、2015年度比では2%削減となりました。



2017年度関西エコオフィス大賞奨励賞受賞(姫路総合工場)

関西エコオフィス大賞とは、身近な省エネルギー等の取り組みを実施する「関西エコオフィス宣言事業所」の中から、特に優れた取り組みを行っている事業所を表彰するものです。姫路総合工場は、従業員参加型のエコ推進活動を企画する「エコ推進委員会」を発足し、取り組みを推進。エレベーターを使用せずに階段利用を促進するエコサイズや、従業員からアート・ポスターを募集するエコアートなどの活動、社内外への積極的な発信が評価され、奨励賞を受賞しました。



温室効果ガス削減への取り組み

バイオマス発電の実施で
メタンガス排出量を削減(八王子総合工場)

八王子総合工場では、2018年度、廃水処理の過程で発生するメタンを利用したバイオマス発電を開始します。メタンを発電機で燃焼させることで、CO₂を2,380 t-CO₂/年削減する予定です。

製造工程で発生する油を活用し、
CO₂排出量を削減(鹿島医薬品工場)

2018年1月より稼働した鹿島医薬品工場では、製品の製造過程で発生する不要な油を工場内のボイラー燃料として使用。都市ガスと比べ、CO₂排出量の削減が見込めます。



生物多様性の保全活動

森・川・海のつながりを知り、生物多様性の大切さを従業員が自ら体感できる活動を行っています。2017年6月17日、東京・八王子の東京イノベーションセンターの隣地にある宇津貫緑地をフィールドに、5回目となる「里山保全体験学習」を実施。2017年9月24日には「荒川生物多様性学習」として、荒川の多様な生物の観察や、生態系保全のための清掃活動を行いました。



重要課題

安全・安心で
健康的な生活に
貢献する

グローバル社会には、紛争や貧困により飢餓に苦しむ人々がいる反面、

先進国では高齢化や過剰栄養、フードロスが課題となっています。

水産物は貴重な食糧資源であるとともに、

健康的な食として世界中に受け入れられ、

魚に含まれる機能性成分にも注目が集まっています。

ニッスイグループは107年にわたり、

海の恵みを活かす技術とイノベーションを培ってきました。

限りある資源を無駄なく有効活用するとともに、

食の美味しさや楽しさと健やかな生活に貢献します。



社会課題

■ フードロス ■ 品質 ■ 健康 ■ R&D・イノベーション

12



3



2



社会課題

フードロス

生産、流通、消費のあらゆるプロセスで、
食品廃棄物の削減を推進します。

フードロスへの取り組み

様々な業種を抱えるニッスイグループとして、社会課題である食品ロス解決に取り組んでいきます。2017年度は独自のフードロス定義を決め、発生状況を見える化し、削減目標の設定を行いました。

フードロスの定義

自助努力において削減可能な動植物性残渣
(生産過程で発生する魚の非可食部や、
野菜の芯や外葉などを除く)および製品廃棄

目標

2018年度は、2017年度比
2%削減(原単位)を目指す。

2017年度フードロス削減活動

2017年4月から2018年3月までに発生したニッスイグループのフードロスの実績は11,075tになりました。2018年度は前年度比2%削減の目標達成を目指します。

フードロス削減「宴会料理を食べ切ろう」活動

2017年7月から2018年1月にかけて、宴会などでの食事を残さず食べ切る企画を実施し、のべ1,133名が参加しました。フードロス削減につながった効果を一人当たり100円とし、効果総額113,300円を国連WFP*協会へ寄付。世界の飢餓に苦しむ子供たちを助ける「学校給食プログラム」に向けられます。

*国連WFP: World Food Programme (世界食糧計画)



フードロス問題啓発映画『0円キッチン』を上映

世界の食材の3分の1が廃棄されていることを知った監督が、期限切れの食材などを調達しながら、ヨーロッパ5カ国を旅するロードムービー『0円キッチン』の上映会を本社で開催しました。



©Mischief Films

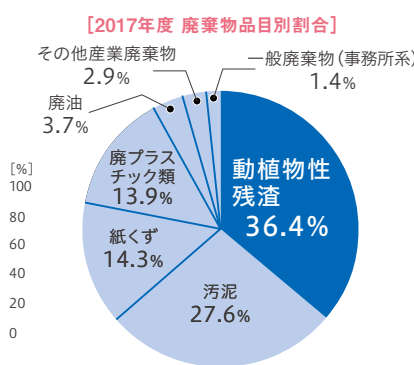
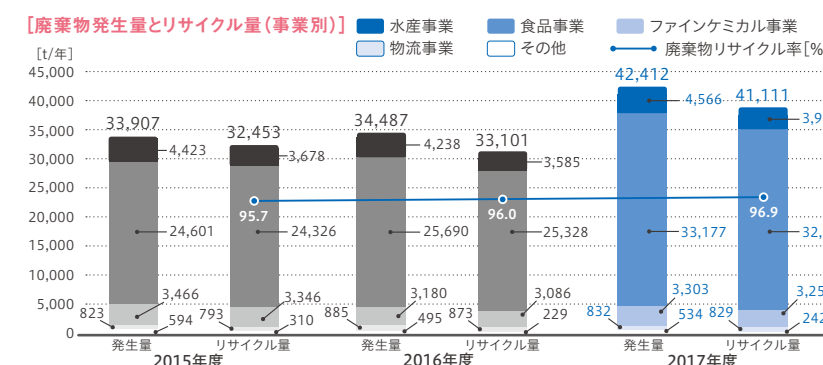
賞味期限延長への取り組み

フードロス削減のため賞味期限表示を見直す取り組みを進めています。常温製品では、賞味期限表示の「年月日」から「年月」への変更を検討しています。冷凍調理品などの主要製品においても、賞味期限延長に取り組み始めています。

廃棄物削減とリサイクル

目標 2015年度比3%削減(～2018年度) 進捗 25.1%増加

2017年度の廃棄物量は、突発的な汚泥の発生増などにより42,412t、2015年度比では25.1%増加しました。なお増加した汚泥については全量リサイクルしています。



社会課題

品質

国際規格マネジメントシステム取得を通じ、
食の安全・安心に取り組めます。

品質管理への取り組み

国内の水産・食品・ファインケミカル事業の直営工場およびグループ企業17事業所において、食品安全マネジメントシステムFSSC22000の認証を取得しました。

FSSC22000は、国際的な食品安全を確保するための手法である「HACCP」を核に、食品安全における要求事項が広く網羅されています。今後も生産拠点においてFSSC22000等のマネジメントシステム取得を推進し、品質保証力を強化していきます。

「エクセレントラボ」の活動

各工場での品質検査の信頼性を向上させるために、食品分析部が中心となり、共通マニュアルの作成、設備基準の設定、検査員の技術認定、精度管理試験、レベル別講習会などを行う「エクセレントラボ」活動を展開しています。2017年度は41工場が加盟、認定検査員数は108名にのぼり、各工場の検査室が連携した活動となっています。今後も、推進会議や講習会を定期的に実施し、活動を拡大していきます。



社会課題

健康、R&D・イノベーション

海の恵みを活かす技術とイノベーションを通じて、
健康的な生活に貢献します。

健康、R&D・イノベーションへの取り組み

魚に含まれるEPA*1・DHA*2などの機能性脂質に着目し、1978年からEPAの健康効果の研究を開始。1980年に魚油から高純度のEPAを抽出する技術を確認し、医薬品化を実現しました。医薬用EPAに加えて、EPAやDHAを含む健康食品を開発し提供するとは、ニッスイグループならではの暮らしへの貢献です。

*1EPA: エイコサペンタエン酸 *2DHA: ドコサヘキサエン酸

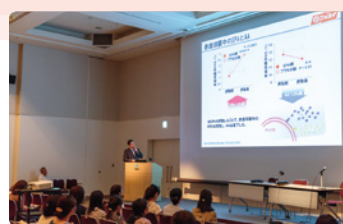
白身魚タンパク質の筋肉増加効果を研究

食品機能科学研究所では、内閣府の戦略的イノベーション創造プログラムに参画し、白身魚の機能性を研究してきました。最近の成果として、白身魚が瞬発力をつかさどる筋肉（速筋）を増加させることや、食べるだけで運動と同様の作用が発揮されること、さらには高齢者に協力いただいたヒトへの試験においても、筋肉量*を増加させる可能性が示されました。今後は、実生活での応用を目指し、病院施設等と連携を取りながら健康寿命延長への可能性を検討していきます。

*筋肉量は、除脂肪量（全身の骨と脂肪を除いた重量）にて評価。

SPORTS EPA

持久力向上など、EPAのスポーツへの効果に注目し、研究と普及・啓発を進めています。2017年8月の「全国栄養士大会」（日本栄養士会主催）では、EPAによって体への酸素供給効率が高まる仕組みを解説。また、2013年の日本マスターズ水泳協会への協賛をきっかけに、スポーツ選手をサポートする「SPORTS EPA」ブランドとして展開しています。



重要課題

社会課題に取り組む 多様な人材が活躍できる 企業を目指す

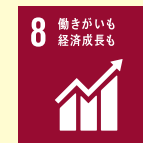
ニッスイグループは働く人の多様性を積極的に取り入れることが
組織の活性を促し、事業の発展にもつながると考えています。

事業活動を通じ、グローバルやローカルでの
社会課題に積極的に取り組む人材の育成を進めます。

さらに、その取り組みを通して多様な人材が
互いに磨き合い活躍できる企業を目指します。

社会課題

ダイバーシティ 人材育成



社会課題

ダイバーシティ
人材育成

中・長期的な視点で、グローバル人材の育成と
多様な人材の活躍、健康経営に取り組みます。

ダイバーシティ・人材育成への取り組み

2017年6月に女性活躍推進プロジェクトチームを発足しました。メンバーは、人事、営業、研究、工場と幅広い組織の女性従業員で構成。WEBなどを活用して月2回会議を実施し、各部門・分野における課題を抽出し、その解決策を検討しています。また、ジェンダーダイバーシティに関する意識調査を役員、管理職、組合員全てに実施。アンケート結果をフィードバックし、意識改革を進めています。

現在掲げている目標値

計画期間：2016年4月～2019年3月末

- 採用者に占める女性の割合を30%以上とする
- マーケティング部門および生産部門で働く女性の人数を15%以上アップする
- 女性の管理職（組織責任者）の人数を現在の1.5倍以上とする



多様な人材が活躍できる
グッド・カンパニーを目指します。

代表取締役 社長執行役員

的塾明世

ダイバーシティを
推進する理由。

日本は人口減に向かっており、この先、人手不足がより深刻になることは避けられません。また、人口の半分が女性であるにもかかわらず、当社の女性従業員割合は半数に遠く及ばない状況であり、ここに取り組むべき課題があると考えています。かつて私が勤務していた北米では、グループ会社の役員に女性が当たり前で、当時、大変驚いた記憶があります。比較すると、当社で管理職として活躍する女性は、まだ僅かです。

多くの優秀な人材が活躍する企業には、女性が働きやすい環境や施策が整っていますが、当社は、まだ、女性に十分な活躍の場を提供できていません。言い換えると、人材の活用・活躍が進まない企業

に留まっているということです。現状に問題意識を持ち、変わっていけば、ニッスイは多様性を受け入れる企業、女性が活躍できる風土の企業だという認識が広がると思います。すると、さらに優秀な人材が男女を問わず集まることになるでしょう。

企業にとって多様性は重要な経営課題です。ダイバーシティには様々な要素がありますが、ニッスイでは、まず、女性活躍を優先的に進めつつ、「多様な人材が活躍できるグッド・カンパニー」を目指していきます。

全体で共有したい
価値観。

教育もまた重要な課題です。入社した従業員は、性別に関係なく育てていきます。性別で仕事内容を制限することは、差別につな

がると考えています。配属先や出張先、業務の内容によって、性別の考慮が必要な場合もあると思いますが、これが機会を奪うことになってはいけません。

企業人として、最前線の現場を知り、様々な職種を経験することで、会話の幅も広がります。学歴や専攻が何であったとしても、入社後にどう育てられたか、揉まれたかで、その後に発揮する能力は大きく変わってきます。これに男女の違いはないはずです。

企業は世の中に認められる商品やサービスを提供し、その利益を得ることで、人を育てる原資が得られます。それによって、多様な人材が活躍できる風土をつくっていく。そして、優秀な人材が集まり、さらに利益を得るという好循環をつくっていききたいと考えています。

健康経営への取り組み

従業員の健康の維持・増進を経営上の最重要課題と位置づけ、2017年2月に「健康経営宣言」を発表。「個人の健康促進」「私生活との両立支援」「働きやすくやりがいのある職場づくり」の3つの観点から施策に取り組んでいます。

2017年度は、● EPA/AA比計測と「イマークS100日チャレンジ」 ● 本社喫煙所の廃止 ● カフェテリアプランの導入 ● テレワーク勤務制度のトライアル を実施しました。

健康経営宣言

私たちニッスイグループは、従業員が最も大切な財産であると考え、「一人ひとりが、能力を十分に発揮できる姿」と「従業員とその家族のQOL(生活の質)の向上」を目指して、働く環境を整え、「こころと身体の健康」を積極的にサポートします。海の恵みを扱う企業として、健康的な食の提案とともに水産物由来の機能性成分を最大限に活用し、従業員と家族、さらに広くお客様にお届けすることで人々の健康に貢献します。

従業員のために

EPA/AA比健康番付と「イマークS100日チャレンジ」

従業員の生活習慣病を予防するために、2016年度の定期健康診断から、検査項目として「EPA/AA比*」を取り入れました。部署単位で所属従業員のEPA/AA比の平均値による健康番付を発表し、トップ5を表彰しました。

また、EPA/AA比の数値上昇のため「イマークS100日チャレンジ」を実施。定期健康診断前の100日間、EPA含有のニッスイの特定保健用食品「イマークS」を試飲してもらった結果、チャレンジ参加者のEPA/AA比が前年比で0.2ポイント上昇しました。

*EPA/AA比：EPA(エイコサペンタエン酸)とAA(アラキドン酸)の体内バランスを示す比率。循環器系疾患の発症との関連が示唆される。

一人ひとりの働き方を支援するカフェテリアプランの導入

2018年2月より、新しい福利厚生制度・カフェテリアプラン「Nカフェ」を導入しました。従業員の健康増進および疾病予防の取り組みを強化、および育児・介護の両立を支援するための制度です。従業員は、付与されポイントを使用してそれぞれに合った福利厚生メニューを利用できます。本制度の名称は、社内公募で決定しました。

テレワーク勤務制度のトライアルを実施

2017年10～11月に、テレワーク勤務のトライアルを実施。テレワーク勤務制度とは、ITや通信技術を活用して時間や場所に制限されないワークスタイルを実現するものです。通常勤務と在宅勤務やモバイル勤務を組み合わせながら、それぞれの働き方に柔軟に合わせた利用を試行しました。その成果を活かして、テレワーク勤務の本格実施を検討しています。

社会的な評価

水産業界初のDBJ健康経営格付最高ランクを獲得

2018年3月29日、ニッスイは水産業界初の日本政策投資銀行(DBJ)の「DBJ健康経営(ヘルスマネジメント)格付」で最高ランクを獲得し、これに基づく融資を受けました。「DBJ健康経営格付」は、従業員への健康配慮の取り組みが優れた企業を評価・選定して融資条件を設定する、世界初の融資メニューです。ニッスイは、「健康経営宣言」の公表や全従業員を対象とするストレスチェックの実施とその結果の分析などが評価されました。

「ホワイト500」に選定

2018年2月20日、ニッスイは「健康経営優良法人2018」(大規模法人部門)、いわゆる「ホワイト500」に認定されました。この制度は、経済産業省と日本健康会議が特に優良な健康経営を実践している企業を顕彰することで、健康経営に取り組む優良な法人を「見える化」し、従業員や求職者、関係企業や金融機関などから社会的な評価を受けやすくすることを目標としています。



活動報告 地域・社会への貢献

地域・社会と共に生き、次世代を育成する
ニッスイグループならではの活動を推進しています。

「海とさかな」自由研究・作品コンクール（ニッスイ協賛 主催：朝日新聞社、朝日学生新聞社）

「海とさかな」自由研究・作品コンクールは、より多くの子供たちに海や魚に興味を持っていただくため、小学生の皆さんを対象に、「海とさかなとわたしたち」をテーマとした研究・創作作品を募集しています。1982年にスタートし、ニッスイは第1回から協賛を続けています。

第36回となる2017年は、全都道府県から作品の応募があり、応募数は過去最高となった第33回コンクールに次ぐ31,622点となりました。その中から16作品が各賞に選ばれるとともに、海外作品特別賞1作品、学校・団体協力賞として51校が選出されました。



「創作部門」日本水産株式会社賞
絵画「大間の巨大マグロ漁」



「研究部門」日本水産株式会社賞
自由研究「ぼくとナキオカヤドリ2017」

「体験学習」や「出張授業」を開催

同コンクールの活動の一環として「体験学習」や「出張授業」を開催しています。「体験学習」では、2017年7月にニッスイ主催で葉山の一色海岸で磯の観察やシュノーケリングを行い、8月には海洋研究開発機構の協力を得て深海の世界や生物について学びました。「出張授業」では、従業員や日本水産学会などから研究者や大学の先生を小学校に派遣し、海や水産業に関する講義を行いました。こうした活動は、子供たちの海に関する知識を深める機会になり、コンクールの応募にもつながっています。



地域や社会への取り組み

クリーンアップ作戦

ニッスイグループ各事業所の従業員が中心となった地域清掃活動「クリーンアップ作戦」を実施しています。2017年6月に行われた第14回には97事業所から1,497名、同年10月の第15回には100事業所から1,425名が参加し、2回の合計で約4,800kgのゴミを拾い集めました。



広島平和記念公園の一斉清掃

2017年7月27日、中四国支社から11名のボランティアが集まり、広島市公衆衛生推進協議会主催の平和記念公園の一斉清掃に参加しました。集まったボランティアは、原爆の犠牲者に黙祷した後、約1時間にわたり小さなゴミを拾ったり、雑草を抜くなどの清掃活動を実施。中四国支社では、毎年の恒例行事とすることを検討しています。



セカンドハーベスト・ジャパンへの寄贈

2008年度より、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、外箱の破損などで販売できなくなった食品と、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。2017年度は約12.6t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ます。



食育（魚食普及）への取り組み

おさかなマイスターの「イートフィッシュプロジェクト」

ニッスイグループの山津水産（株）では、2013年5月より魚食普及活動「イートフィッシュプロジェクト」を展開しています。「おさかなマイスター」の資格を持つ従業員が地元の小学校を中心に訪問し、出張授業を行っています。子供たちは説明を聞きながら、どこに骨があるのかを確認しつつ焼き魚を一人一匹食べ、おいしく楽しく学んでいます。



新潟市立笹口小学校での出張授業

子供が楽しめる工場見学

子供の頃から食の生産現場にふれ、ものづくりへの興味を育んでほしい。食の大切さを知り、魚食に親しんでほしい。そんな思いから、八王子総合工場、姫路総合工場、安城工場、戸畑工場の4つの食品生産工場で、地元の小学生の食育のため、工場見学を受け入れています。2017年度は4工場合わせて約3,100名が見学に訪れました。また、八王子総合工場では地元の親子を対象とした食品づくり体験も開催しています。



安城工場の見学



八王子総合工場での食品づくり体験

食の大切さを次世代へ語りつぐ活動

2018年2～3月に3校の小学校を訪問しました。テーマはそれぞれ「食べ物の大切さを知ろう。～お魚と健康～」 「活きた魚や解剖を通して、大阪の食文化や地元の魚介類について学ぶ」 「おさかな学習会＆解剖したブリを材料に使った鍋料理」。栄養バランスのよい食事の大切さや、魚に含まれるEPAやDHAの効果を学び、講師の説明に子供たちは興味深く耳を傾けていました。



日立市立宮田小学校での様子

その他の社会貢献活動

「WFPウォーク・ザ・ワールド」に協賛

「WFPウォーク・ザ・ワールド」は、途上国の子供たちの飢餓をなくすために、国連WFPが開催するチャリティーウォークです。2017年は横浜と大阪の2会場で開催されました。ニッスイは初めてこのイベントに協賛し、横浜に74名、大阪に20名が参加しました。参加者は、横浜の海岸や大阪城周辺などをウォーキングしながら、世界の飢餓問題の解決に思いをめぐらせていました。このイベントの参加費の一部は、国連WFPの学校給食プログラムに役立てられます。



八王子総合工場でのTable For Two活動

八王子総合工場では、2018年3月からTable For Two活動を実施しています。Table For Twoは、二人の食卓という意味。対象となる定食や食品を購入すると、1食につき20円の寄付金が、NPO法人を通じて開発途上国の子供の学校給食になります。

八王子総合工場ではTable For Twoメニューを週1回提供しており、健康によりEPA・DHAがしっかり摂れる魚料理をメニューに指定しています。2018年3～5月に計1,027食が提供され、開発途上国の子供たちへ給食が贈られました。



ステークホルダーダイアログ

ニッスイグループは、重要課題の解決を目指し、ステークホルダーの皆様のご意見を反映した活動を進めます。

ニッスイグループでは、CSR重要課題の解決を目指して、ステークホルダーの皆様からご意見・ご提言をいただいています。第4回となる今回のステークホルダーダイアログでは、2名の有識者をお招きし、調達した水産資源の資源状況の調査やCSR調達の進化などについての意見交換を行いました。有識者の皆様からのご意見・評価を抜粋してご報告します。



調達した水産資源の資源状況調査について

2017年度にニッスイグループが実施した水産資源調達調査（P6参照）について、ご意見と評価をいただきました。

調査手法：調達した天然水産物の資源状況を分析

水産エコラベル認証を取得している水産物は「心配ない」に、絶滅危惧種を「心配ある」に分類 → FAO資源データで1次把握 → 「枯渇」もしくは「評価なし」・「対象外」の魚種について FISHSOURCEで2次把握 → 「不明」もしくは「心配ある」に分類された魚種に関し再調査・国や地域の漁業管理機関で判断。

水産資源調査結果

- ニッスイグループが調達している天然魚は世界の漁獲量の1.6%相当。
- ニッスイグループの取り扱い魚種の約9割は、資源状況が「心配ない」、また約4割が水産エコラベル認証品。

「すごいデータを作られた。

これだけの調査は世界でもまれだろう。」

山内 愛子様

すごいデータを作られた。恐らくここまで落とし込む企業は世界でもまれだろう。取り扱い魚種の約4割が水産エコラベル認証品であることはステークホルダーも驚くだろう。

サプライヤーにアンケートを含めて働きかけたこの調査プロセスは、サプライヤーとのコミュニケーションを継続していく中で重要となる。今後ガイドラインをしっかり整えたいとのことだが、多方向に向けた情報収集だけでなく、サプライヤーの教育という観点からも画期的な取り組みだと思う。

ニッスイは調達品からIUU品を排除することに気を配りながら調達しているとのことだが、数字で見られるのがよい。

「心配ない」に分類された魚種についても、5年後、10年後を見据えると、もう一つ深掘りした情報も次の調査では必要ではないか。

持続可能な水産資源の調達方針の公表は、持続可能な水産物調達への転換が海の生物多様性保全の起点となり、調達がサプライチェーン・生産・消費全てに影響を与えるために必要だ。持続可能な責任あるサプライチェーンを広げる重要な存在に、ニッスイにはなってほしい。



「調達した水産物の約4割が水産エコラベル認証品だった。

この結果は、率直に消費者に伝えていい。」

大関 芳沖様

2016年にニッスイが調達した水産物の約4割がすでに水産エコラベル認証品であるという結果は率直に消費者に伝えていい。水産物認証の情報を有効に活用することで、事業者自らの活動評価にとっても意味あるものになると改めて認識した。

今回は天然魚の調査だが、今後はグループ外のメーカーから調達している飼料の原材料となっている魚種や海域の特定も求められる。難しい調査だが先駆的な取り組みは重要。サプライヤーと連携した調査が大事だ。

水産エコラベル認証は拡大している。この動きに研究側から応えるため、評価魚種を選定し、科学的な情報を発信

するSH“U”Nプロジェクト*を進めている。評価結果はステークホルダーコメント、パブリックコメントなど外部の意見を最大限に取り入れ、評価結果公表を進めている。

*国立研究開発法人水産研究・教育機構が推進する、「サステナブルでヘルシーなうまい日本の魚」(Sustainable, Healthy and “Umai” Nippon seafood)をテーマにした国内水産物の利用ガイドを作成するプロジェクト。



出席者

ファシリテーター		有識者	
	株式会社クレイグ・コンサルティング 代表取締役 小河 光生様		公益財団法人 世界自然保護基金ジャパン (WWFジャパン) 自然保護室 海洋水産グループ長 山内 愛子様
	国立研究開発法人水産研究・ 教育機構 顧問 大関 芳沖様		
ニッスイ			
	代表取締役会長 細見 典男		代表取締役社長 執行役員 最高経営責任者 (CEO) 的埜 明世
			取締役常務執行役員 最高財務責任者 (CFO)、 CSR、 経営管理部門担当 山本 晋也
			取締役常務執行役員 食品事業執行委員、 生産部門管理、 商品開発部担当 浜田 晋吾
			取締役執行役員 水産事業執行委員、 南米事業執行委員、 Nippon Suisan America Latina S.A. (N.A.L.) 社長 高橋 誠治
			執行役員 養殖事業推進部担当 前橋 知之
			執行役員 品質保証部長兼、 青島日水食品研究開発 有限公司専任、 技術開発部、 お客様サービスセンター、 CSR部担当 伊勢 宗弘

CSR調達とIUU漁業*への対応について

2017年度にニッスイグループが実施したCSR調達（P5参照）と、IUU漁業への対応について、ご意見と評価をいただきました。

CSR調達の推進

サプライヤー行動指針を策定し、セルフチェック対象サプライヤー32社を選定。CSR調達説明会を実施し、セルフチェックシートへの記入を依頼した。調査結果に基づき、具体的な目標を設定した取り組みを進めていく。

IUU漁業への対応

違法・無報告・無規制に行われるIUU漁業は、持続可能な水産資源の管理に反するだけでなく、奴隷的労働の温床でもあり、その製品の取り扱いには企業にとって大きなリスクとなる。ニッスイグループは、サプライヤーの調査による調達品のトレーサビリティを確保する一方、加工品を生産する海外の工場にIUU製品が入っていないか、検証する仕組みを今後の課題として考えている。

「サプライチェーンの中でIUUリスクを低減する

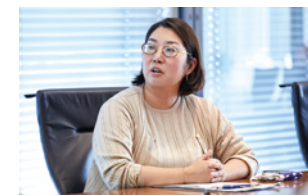
対応ができているか?」

山内 愛子様

サプライヤーを巻き込んだCSR調達の仕組み作りは、IUU漁業対策としても心強い限りである。今後、どういう形で第三者の目を入れるかを検討する段階になる。

IUU漁業のリスクをゼロにできるかという議論ではなく、IUUが見つかった時に対処できるか、サプライチェーン

の中でIUUリスクを低減する対応ができているかの2点が取り組みとしては重要だ。サプライチェーンとのコミュニケーションが、企業のリスク回避につながる。



「IUU漁業への対策が広がっていけば、企業にとっての自己防衛にもつながる。」

大関 芳沖様

現在では、気象衛星を使った夜間光の観測システムや、自動船舶識別装置 (AIS) の情報により、日本周辺のIUU漁業の実態は把握されつつある。こうした情報に基づくトレーサビリティにより、あらかじめリスクを避ける仕組みが重要。

サプライヤーと協働するニッスイグループのIUU漁業対

策は、世界的にも先導的な取り組みである。これが広がっていくと、現在問題になりつつある奴隷的労働問題に対する自己防衛にもつながる。国際社会の認識変化により、これまでのCSR活動は企業そのものの存続に関わる問題に変わってきている。



*IUU漁業：違法・無報告・無規制 (Illegal, Unreported and Unregulated) に行われている漁業。水産資源の乱獲や奴隷的労働の温床として国際的な問題となっている。

ニッスイグループから

ご意見ありがとうございました。今回の調査を通じて、ニッスイグループでは、これまでも環境や人権に配慮した水産物調達を行ってきたことが改めて確認されたと捉えています。資源状況調査は、ステークホルダーの皆様からご評価いただきましたが、まだ、資源状況が不明な水産物が残されており、今後の課題はこれらの解明と継続的な調査の実施であり、今回いただいたアドバイスを踏まえて

進めてまいります。さらに水産エコラベル認証では、認証の取得、認証品の取り扱い、商品化を通じた展開など、持続可能な水産資源を消費者の皆様へお届け致します。そして「2030年までにニッスイグループの調達品についての持続性が確認されている」状態を目指します。今後もステークホルダーの皆様とのコミュニケーションを重ねて、持続的な水産資源への取り組みを進めてまいります。