

Social&Environmental Report

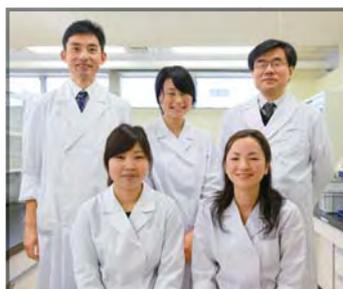
社会・環境報告書

2011



工場での環境への
取り組みは・・・

フジッコの
安心・安全のための
取り組みは・・・



食育活動への
取り組みは・・・

環境に配慮した
製品の事例は・・・



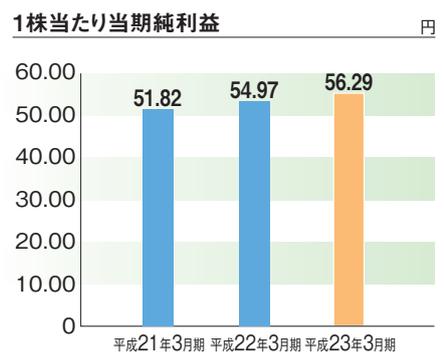
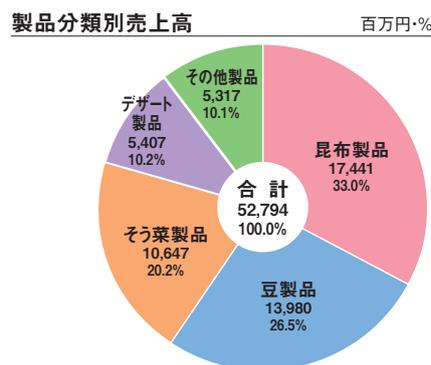
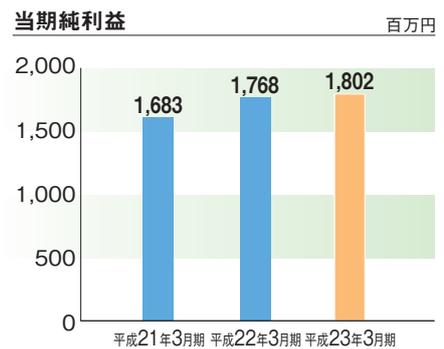
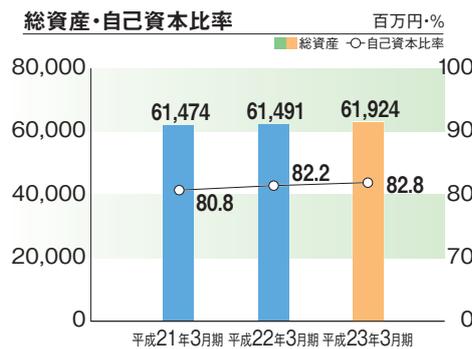
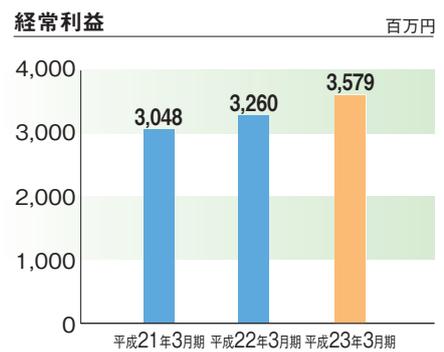
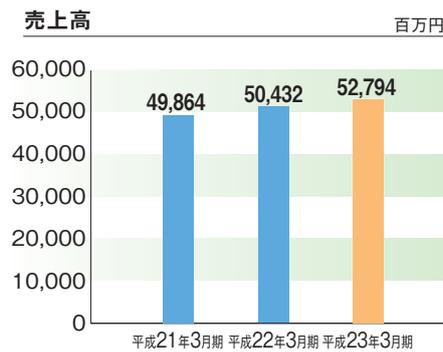
安心のための
製造現場での
取り組みは・・・

地域環境への
取り組みは・・・



会社名	フジッコ株式会社
代表取締役社長	福井 正一
本社所在地	神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
事業内容	昆布製品、豆製品、そう菜製品およびデザート製品等を主体とした食品加工業
創業	昭和35年11月7日
資本金	65億6,653万円
従業員	2,293名(フジッコグループ全従業員)
工場	兵庫3、埼玉1、千葉1、神奈川1
物流センター	兵庫1、埼玉1
営業所	全国25拠点
連結子会社	フジコン食品株式会社、フジッコワイナリー株式会社、味富士株式会社、フジッコフーズ株式会社

業績の推移(連結)



目次

ごあいさつ ●	[01]
フジッコの心 ●	[02]
コンプライアンスの徹底 ●	[03]
コーポレートガバナンスの確立 ●	[04]

社会性報告

■「ふじっ子だから安心」と言われ続けるために… ●	[05]
・ふじっ子あんしんシステム	
・「あんしん」のための製造現場の取り組み	
■おいしさと安心に関する取り組みの歴史 ●	[08]
■社会貢献活動 ●	[09]
・食育活動	
・昆布ミネラル国際支援	
・献血運動への協力	
・山岸八郎奨学基金	
・ベルマーク運動への参加	
・障害者の雇用率について	
■ステークホルダーとのコミュニケーション ●	[13]
・お客様とのコミュニケーション	
・株主の皆様とのコミュニケーション	
・投資家向けIR活動の充実	
・従業員に対する取り組み	

環境報告

■環境基本方針 ●	[15]
・環境基本理念	
■環境管理活動の状況 ●	[16]
・環境マネジメント組織	
・環境への負荷	
・環境目的・目標	
■事業所による環境管理活動 ●	[20]
■環境保全に関する取り組みの歴史 ●	[31]
■環境に関するご指摘 ●	[32]

対象範囲 【対象期間】2010年4月1日～2011年3月31日
 なお、一部の報告は、2011年4月以降の内容も含まれます
 【対象組織】フジッコ株式会社および国内関係会社

ごあいさつ

フジッコグループは、社是「創造一路」の精神のもと、お客様に喜ばれる商品の提供だけでなく、食育活動の推進や昆布ミネラルの国際支援といった多様な面での社会貢献活動と環境負荷低減活動にも取り組み、企業としての社会的責任(CSR)を果たせるよう努めております。

環境負荷低減活動では、当グループの定める「環境基本方針」に沿って、5か年の中期目標と1年間の短期目標を立て、水の使用量の削減、廃棄物の削減、CO₂の排出削減などに取り組んでおります。

2011年3月11日には、かつてない大震災が東日本を襲いました。被災を受けられた皆様には、心よりお見舞いを申し上げます。

震災から半年が経ち、食品業界においてはサプライチェーンの復旧がだいぶ進んだものの、震災直後はサプライチェーンの断絶により、商品を必要とする方々に十分な量を満足にお届けすることができない事態が生じ、食品企業として使命を果たすことの難しさを強く実感いたしました。

また、東日本大震災に起因する原発事故の問題で、夏場の電力不足が大きく懸念されました。東日本においては経済産業省から使用最大電力の15%削減目標が打ち出され、大口需要家に対する電力使用制限令も発動されたことで、当グループも対応を迫られました。

今回の大震災や原発事故による電力不足の事態を経験し、その対応に追われる中において、改めて社会との調和を図っていくことが大切であり、企業としての社会的責任を果たしていくことの重要性を強く意識しました。

毎年当社は、フジッコグループの社会貢献面と環境面の活動をまとめた「社会・環境報告書」を発行し、今回は2010年度のCSR活動をまとめた「社会・環境報告書2011」を発行いたします。当グループでは、本報告書を皆様との重要なコミュニケーションの場として捉えており、今後もさらなるCSRのレベルアップを図っていきたくと考えております。どうぞ忌憚のないご意見、ご指導をいただけますようお願いいたします。



2011年9月
フジッコ株式会社
代表取締役社長

福井 正一

フジッコの心

－共生と感謝の喜びを込めて－

社是

創造ひと－すじ路

Always Be Creative

私たちの合言葉「すこやかフジッコ」

私たちは、食品企業の従業者として、温故知新の精神と医食同源の原点を見つめ、次の通り宣言します。

【三つのお約束】（一を「ひとつ」と読みます）

- 一、私たちは、安心の品質と価値を誠実に提供します。
- 一、私たちは、自然の恵みの尊さを誠実に演出します。
- 一、私たちは、本当のおいしい味を誠実に追求します。

【三つのアタック】

- 一、技術向上、基礎力の習得に努めます。
- 一、挑戦意欲、高いレベルを目指します。
- 一、迅速正確、進んで物事にあたります。

【七つの実行】

- 一、全社目標と部門目標の一致を常に心がけます。
- 一、部門目標と個人目標の一致を常に心がけます。
- 一、報告・連絡・相談を徹底します。
- 一、相互の協力と連携を徹底します。
- 一、正確な処理と確認を徹底します。
- 一、社内・社外の情報を正確に把握し、積極的に行動します。
- 一、世界の環境と資源の問題に注目し、積極的に行動します。

私たちは、この「すこやかフジッコ」を心の支えとして、法とルールを守り、力強く革新と成長の道を歩んでまいります。

用語の解説

【フジッコの心】とは

社は「創造一路」と私たちの合言葉「すこやかフジッコ」の総称です。

【Always Be Creative】とは

社は「創造一路」の英文表記で、常に創造的であれということの意味します。

【すこやか】とは

「健やか」とも書きます。健康イメージそのものです。それを社業展開の柱に据えたのが、私たちの合言葉「すこやかフジッコ」です。

【温故知新(おんこちしん)】とは

「ふるきをたずねて新しきを知る」意味で論語の教えです。古い物事や生活を調べ、そこから新しい知識や見解を引き出そうという意味です。

【医食同源(いしょくどうげん)】とは

病気の治療も普段の食事も、ともに人間の生命を養い健康を維持するため、その源は同じという考え方です。

【安心の品質と価値】とは

安心は提供する側の私たちの自信、愛用して頂くお客様の満足感、中間の流通関係の方々への信頼感が一つになって得られます。品質と価値の果実が安心です。

【自然の恵みの尊さ】とは

自然は天然の全てを表します。空気・水・土などの風土と産物に敬意をもって接します。産物の種の健全な保持に貢献し、長所を最大限に引き出すことが私たちの務めです。

コンプライアンスの徹底

フジッコグループの倫理基準

フジッコグループは、お客様の信頼にお応えしていくため、コンプライアンスを重要な経営課題と捉えています。そして、コンプライアンスへの対応をより明確にするため、「倫理基準」を定めております。グループの役員および職員は、本基準を誠実に遵守し社会的責任を果たすことに努めてまいります。

倫理基準

01 法令の遵守

- 国内外の法令および規則、社内規則を遵守し、公序・良俗を大切にして、高い倫理観のもとで行動します。

02 人権の尊重

- 人権を尊重し、人種、信条、宗教、国籍、年齢、性別、門地、心身などに基づく差別をしません。
- 性的嫌がらせおよび嫌がらせと誤解される発言、行動を認めません。
- 権力、地位を不当に利用した嫌がらせを認めません。

03 安全、安心な製品への取り組み

- 食品製造業に携わる者として、常に安全で安心な製品づくりに取り組みます。

04 顧客取引先との関係

- 信義、誠実、公正、透明な対応を心がけ良好な関係の構築に努めます。
- 公正かつ自由な競争を維持、促進することに努めます。
- 取引先等の役職員に対し贈賄行為、不正な利益の供与を行いません。また、受けることはありません。

05 職場環境の確保

- 労働関係法令を遵守し、安全・衛生で健康に十分配慮した、働きやすい職場環境の確保に取り組みます。

06 守秘義務、知的財産権の尊重

- 会社の機密情報を許可なく第三者に漏洩したり、不正に使用しません。
- 顧客、取引先など第三者の機密情報も会社の機密情報と同様に扱います。
- ソフトの不正コピーなど第三者の知的財産権を侵害しません。

07 公私の厳密な区別

- 会社の利益に反する行為は行いません。
- 会社の資産や経費を会社の利益に反して使用することはありません。

08 反社会的勢力への姿勢

- 反社会的勢力および団体に対しては、毅然とした態度で臨み、反社会的行為には一切加担しません。

09 地球環境保全への配慮

- 地球環境の保全に役立つことを考え、有害な行動をとりません。

10 社会的責任の遂行

- 良き企業市民として、よりよい社会の実現にむけ積極的に社会貢献に努めます。
- 様々な関係者の理解および支持を得られるよう積極的に企業情報を開示し、透明性の高い経営を行います。

社会性報告

「ふじっ子だから安心」と言われ続けるために…

ふじっ子あんしんシステム

作り手の努力だけではカバーしきれないものだけに、原材料の安全性確認は厳密に行います。フジッコ(株)の本社内に専門部署「食品安全検査室」を設置し、国内産・海外産を問わず、残留農薬検査をはじめ様々な安全検査を実施しています。



01 残留農薬検査

フジッコが使う原材料農産物は、国内産・海外産を問わず、すべて「残留農薬検査」を実施しています。現在の対象は豆をはじめ野菜などの主要原材料164種。有機リン系などの危険度の高いものから一般薬まで300種類の農薬をカバー。残留の有無とその量を検出する最新鋭のGC/MSシステムを用いて検査しています。

豆類・根菜・野菜等など使用する全ての農作物について300種類の残留農薬を測定



02 動物用医薬品検査

フジッコ製品で使用している魚介類・畜産物などの動物性食材は約30種類。国内産・海外産を問わず、私たちはこれらの動物性食材に対して、抗生物質や抗菌性物質の残留がないかを、同一サンプルを取り寄せ「動物用医薬品検査」を実施して安全性を確認しています。



03 遺伝子組換え検査

フジッコがお届けしている製品の原料には「遺伝子組換え作物」は一切使用していません。国内産大豆を中心に、栽培方法を確認できる原産地のものを厳選し、検査機関の証明に加えて社内でもロットごとの遺伝子組換え検査を行い、万全を期しています。



04 アレルギー物質検査

生産ラインではいろいろな食品を製造します。そこで、もし万が一、表示をしていない製品にアレルギー物質が混入することがないように、工場では「7大アレルゲン」を含む食材の使用後は、その生産ラインの拭き取り検査を行い、アレルゲンが残留していないかを確認。さらに、「食品安全検査室」でも製品を検査し、安全を確認しています。



05 フジッコトレースシステム

製品のひとつひとつの詳細な履歴を掌握・管理するトレースシステムを採用。残留農薬・遺伝子組換え検査などの結果に加え、材料情報・工程情報を把握し、その製品の生産履歴が直ちに分かる仕組みになっています。その一部の情報はお客様が自由に調べることができるように公開しています。

おかず畑、つけもの百選、水煮、ソフトデリの各シリーズで実施



フジッコトレースシステムの概念図

06 原産地自主表示の推進

JAS法が定める加工食品の表示義務には、原材料名、賞味期限、製造者などがありますが、「原料原産地」については、22品群と4品目(個別表示基準による)の食品についてのみ表示義務が定められています。

しかし、フジッコでは、「お客様に正しい情報を提供し、正しく理解して選んでいただきたい」という思いから、それら以外の食品の原材料原産地についても自主表示を進めています。



07 放射性物質検査

東日本大震災による福島第一原子力発電所の事故に関する放射能汚染への対応につきましては、当社では産地の確認を行い、出荷制限対象原料を使用しないことで安全性確保に努めております。2011年5月には、放射性物質測定装置を導入し、原材料および生産使用水の放射性物質の測定を自社で行い、更なる安全性確保を図っております。



「あんしん」のための製造現場の取り組み

「あんしん」のためのフジッコシステムは製造の現場でも日々進化し続けています

すでにご覧いただいたように、科学的な安全性を調べつくした上で、フジッコの「あんしん」は製造の現場に引き継がれますが、製造の現場も日々進化を続けながらフジッコの「あんしん」を支えています。

例えば…

ソフトX線検査

いくつもの検査を経た上でパック詰めした製品は、もちろん金属探知機でも検査しますが、それでも捉えきれない異物混入がないか、最終的にソフトX線でも確認しています。



例えば…

無菌充填

デザートの充填室は、過酸化水素により、どんな菌も入りこめません。過酸化水素は熱で安全な水と酸素に分解されます。

例えば…

画像チェックやバーコード管理

小さなエラーも見過ごさないための画像管理やバーコード管理などを導入し、現場での安全性の確認や作業の確実性を支えます。



慎重の上に慎重を重ねて作られた商品は、最後の出口でも5℃の二重扉に守られ(チルド室)、バーコードから商品情報や動きをリアルタイムで把握できるWMS(倉庫管理システム)により管理されています。

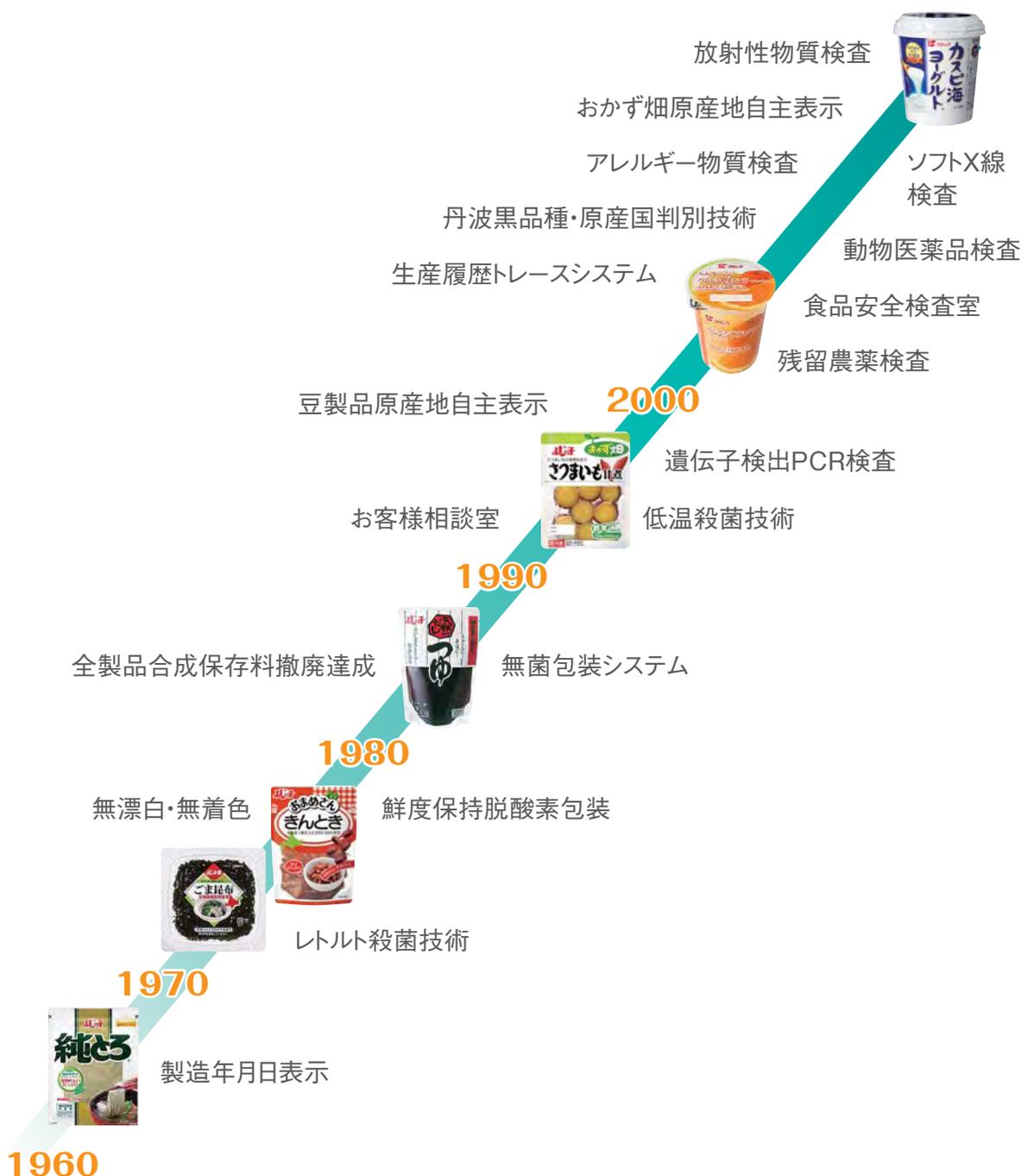
例えば…

定温定室+バーコード管理

おいしさと安心に関する取り組みの歴史

よりおいしく、より安心に…。「母の心」で作る現場をサポートするために私達が挑戦し、実現してきた技術はほとんどが日本初、業界初への挑戦でした。製造日表示、無漂白・無着色、合成保存料撤廃も、もちろん初めて。安心とおいしさに関する取り組みの一部を書き出して見ても、こんな歴史になります。

昆布製品、豆製品、そう菜製品、デザート製品、漬物製品と、いろいろな製品分野に商品を拡大させてきましたが、これらに共通して言えるのは、いずれもフジッコが培ってきた安心・安全の技術を応用して製品分野を広げてきたということ。フジッコは、これからも安心・安全を大切に、製品の提供に努めてまいります。



社会貢献活動

食育活動

フォーラムの開催

カスピ海ヨーグルトの素晴らしさを世間一般に広く知っていただくために、2010年10月8日に東京、2010年11月18日には大阪で「カスピ海ヨーグルトフォーラム」を開催しました。今回のフォーラムでは、「カスピ海ヨーグルトの健康効果」「免疫力をあげる生活と食べ方」についての講演があり、免疫力アップのためのカスピ海ヨーグルトを使ったメニュー紹介もありました。



料理教室等の開催

東京FFセンターや本社のパーティキッチンにて、佃煮を活用したレシピを広く知っていただくための「夏のジンジャー生薑こんぶ佃煮料理教室」や“おせち料理に欠かせない黒豆”をテーマとした「親子で黒豆おせち料理教室」、プロの講師がフジッコ商品の簡単アレンジメニューを考案して紹介する「フジッコホームクッキング倶楽部」等を開催しました。



フジッコ食育ミュージアム

昆布、豆、食育について楽しみながら学んでいただき、フジッコが推進する「食事バランス改善計画」による健全な食生活への理解を深めていただくために、フジッコ食育ミュージアムを設けております。昆布ゾーン、豆ゾーン、食育ゾーンの、3つのゾーンを用意し、昆布の収穫体験等のゲームを通じて楽しく学習することができます。



小学生豆つかみゲーム大会

正しいお箸の持ち方を、ゲーム感覚で楽しみながら身につけるフジッコオリジナル食育ツール「まめっ子くん」。弊社では、この「まめっ子くん」を使った「小学生豆つかみゲーム大会」を全国各地で開催しております。2011年7月20日(水)には、池袋サンシャインシティにて「第4回小学生豆つかみゲーム大会」を開催しました。楽しみながら実践することで確かに身につくものがある。これからもフジッコは、「まめっ子くん」で正しい食事作法を学んでいただけるよう、全国各地で食育イベントを続けて参ります。



丹波篠山の黒豆作付け体験

自然の恵みの尊さを学ぶことや素材に興味を持つこと、そして農業にかかわる人をはじめ、調理をしてくれる人への感謝の気持ちを養うことを目的に、2011年7月2日(土)に第3回目となる「丹波篠山黒豆作付け体験」を開催しました。今回、作付けた黒豆は、10月下旬頃に収穫の時期を迎えることになり、その際には「丹波篠山黒枝豆収穫体験」の開催を予定しております。



食育に関する情報提供活動

フジッコでは、食育に関する情報をホームページで発信しているほか、食卓の情報満載の健康情報誌「ビーンズライフ」の定期発行、食育についての知識を深める「食育ガイドブック」の作成といった各種の情報提供活動に取り組んでおり、より多くの方の食生活のお役に立ちたいと考えております。



店頭啓蒙活動

食育とは、決して難しいものではなく、ご家庭の食卓から始めるもの。お客様がフジッコ商品に触れる機会の多いスーパーなどで「おかずステーション」等を設置し、バランスの良い食事モデルや、商品を上手に使った健康的なアイデアレシピを提案しております。



昆布ミネラル国際支援

ネパールで国家的健康問題となっている「ヨード欠乏症」の根絶に努力する熱田先生を“昆布ミネラルカプセル”の無償提供で応援しています。



あつた ちかよし
熱田 親憲 先生

三洋電機退社後、関西国際大学教授を経て現在、同大学及び関西学院大学非常勤講師。講演・執筆など多方面で活躍中。長女がネパール人男性と結婚したことでネパールが抱える社会問題を知り、支援ボランティア活動へ精力的に参画する。また、画家としての一面も持ち、情感あふれる水彩画を次々と発表。作品はインターネットでも購入でき、売上はネパール支援活動資金にあてられている。

詳しくは<http://www.atsuta-garo.com/>まで。

「ヨード欠乏症」とは？

慢性的なヨード摂取不足により甲状腺が機能不全を起こす病気です。のどのあたりにこぶのような腫れ物ができる「甲状腺腫」と甲状腺ホルモンの分泌不全で心身の障害をきたす「クレチン症」の2種類の症状が主に見られ、これらを総称してヨード欠乏症といいます。

ヨードは海藻類に多く含まれます。海藻を日常的に食べる日本ではこの病気はほとんど見られませんが、内陸地帯や山岳地帯では、ユニセフがその対策に乗り出すほど重大な健康問題となっています。自給自足の農村地帯が多く、険しい山々に囲まれた集落の多いネパールでは、特に重症患者が多いことで知られています。

なぜ「昆布ミネラル」？

ネパールでは、国が主導してヨードを添加した塩の摂取を勧めています。輸送手段の乏しさ・保管状態の悪さ・現地の嗜好に合わない味・病気への認知不足などが要因となって、あまり成果が見られていないとのこと。そこで熱田先生が目つけたのが、ヨードが豊富で成分が劣化しにくい日本の「昆布」でした。しかし、もともと海藻になじみの薄いネパールの人々には、その食感と風味はなかなか親しんでもらえません。さて、どうやって食べてもらおうか…熱田先生からの相談を受けたフジッコは、独自技術で昆布エキスを抽出し粉末にした業務用製品「昆布ミネラル」をおすすめしました。これをカプセルに詰め、お薬のように飲んでもらえばどうか、と提案したのです。ヨードの薬というのは以前から存在しましたが、ヨードチンキのような化学的なものがほとんどで、効きすぎや副作用が懸念されていました。しかし、「昆布ミネラル」は天然成分そのものなので、体にやさしく自然に吸収されやすいのです。

献血運動への協力

日本赤十字社より、永年にわたる献血運動への協力に対し、銀色有功章をいただきました。また、厚生労働省が掲げる献血構造改革の中で、企業・団体に対する献血の推進対策として、献血に積極的に協力する企業・団体が行う献血活動を広く一般社会に認知していただくよう、社会貢献活動の象徴として、ロゴマークを発行することが決定され、「献血サポーター」と名づけられました。この「献血サポーター」活動に参加登録し、社会貢献活動である献血活動を一般の方々にわかりやすくPRする「献血サポーターマーク」の使用許可をいただきました。



私たちは
献血推進キャンペーンを
応援しています。

山岸八郎奨学基金

2007年6月、神戸大学より山岸会長あてに、神戸大学基金をもとにした奨学金制度の紹介がありました。この主旨に賛同し、山岸八郎奨学基金として2008年4月1日より奨学金制度をスタート。2010年度は3名の方が奨学生に選ばれました。この奨学金には「奨学金を糧にして未来に羽ばたいてほしい」との思いが込められています。



ベルマーク運動への参加

当社は、1974年4月よりベルマーク運動に参加しており、証票点数も累計で3億点を突破しております。



ベルマーク

ベルマーク運動とは？

ベルマーク運動は、PTA、企業、ベルマーク財団が進めているボランティア活動です。この活動によって、PTAは自分の学校の設備を整えるのと同時に、へき地にある学校や特別支援学校（特殊教育諸学校）、災害被災校、さらには発展途上国の子供たちへの援助も行えます。

障害者の雇用率について

現在、障害者の法定雇用率は、従業員数の1.8%と決められておりますが、弊社はそれを上回る1.84%（2011年6月1日時点）の雇用率となっており、過去には障害者雇用優良事業所として兵庫県知事表彰を受賞しました。

ステークホルダーとのコミュニケーション

お客様とのコミュニケーション

お客様相談室

どんな小さな苦情やご意見もナマのお声で何うのは、創業以来の当社の習わしであります。商品の数も多くなり、大規模な調査をしても、お客様のお宅をお訪ねしてもまだまだ伺いきれないご意見や、商品・製法についてのご質問をお受けできるよう、「お客様相談室」として専用ダイヤルを1993年から設けています。



株主の皆様とのコミュニケーション

株主総会の開催

フジッコ(株)の2011年度の株主総会は2011年6月24日に開催し、173名の株主様にご出席いただきました。決議事項の説明の後には、質疑応答の時間を設けて株主の皆様からのご質問にお答えし、その後の採決では決議事項のすべてが承認可決されました。



株主優待制度

フジッコ(株)は、株主の皆様へ感謝の意を表すとともに、フジッコ製品をより身近に感じていただくために、1991年度より1,000株以上株式を保有する株主様に対してフジッコ製品の詰め合わせセットを毎年6月にお届けしております。



2011年度送付の当社製品 ▶

投資家向けIR活動の充実

決算説明会の開催

本決算および第2四半期(中間)決算発表後にアナリスト・機関投資家の皆様とのコミュニケーションを深めるため、経営トップ自身が経営戦略やその進捗状況等を説明し、質問に答える機会を設けるため、決算説明会を定期的に開催しております。

アナリスト・機関投資家訪問の実施

本決算および第2四半期(中間)決算発表後には、決算説明会を開催しアナリスト・機関投資家の皆様とのコミュニケーションを図っておりますが、IR活動をより充実させるため、四半期ごとの決算発表後には、アナリスト・機関投資家の皆様を対象としたスモールミーティング(個別訪問)も積極的に実施しております。

ホームページによる情報開示

フジッコ(株)は、さまざまなステークホルダーの皆様に適時・適切な情報を開示するため、ホームページにおいて情報開示を行っております。



「フジッコ」ホームページ

URL <http://www.fujicco.co.jp>

従業員に対する取り組み

教育研修制度等の充実

お客様の満足する商品を開発・お届けするには、お客様の視点に立ち新しいアイデアを創造していくことが必要ですが、そのためには従業員1人ひとりが働きがいを持って働けるよう取り組む必要があります。フジッコ(株)では、教育研修制度を充実させキャリアアップを支援する、育児・介護休業といった福利厚生制度を整える、助成金を設けて自己啓発(通信教育)を支援する等のことに取り組んでおります。



環境報告

環境基本方針

環境基本理念

フジッコグループは、「すこやかフジッコ」を合言葉に日本の伝統食・伝統食材に基づいた、健康という付加価値を持った商品をつくり出しております。

健康という付加価値をもつには、まず、素材と従業者が健康でなくてはなりません。そのためには、地球環境が健康であることが必要不可欠であります。近年、私たちの住む地球は、科学技術の発達と生活環境の変化によって汚染が進み、食品の安全性を含め生活環境の破滅を招く事態となっております。

ここに、食を通じて社会に役立ちたいと願うフジッコは、各工場において環境に配慮した生産活動を行い、地球環境の改善ならびに地球環境への負荷軽減に資するよう、たえず努力することを誓います。

環境行動指針

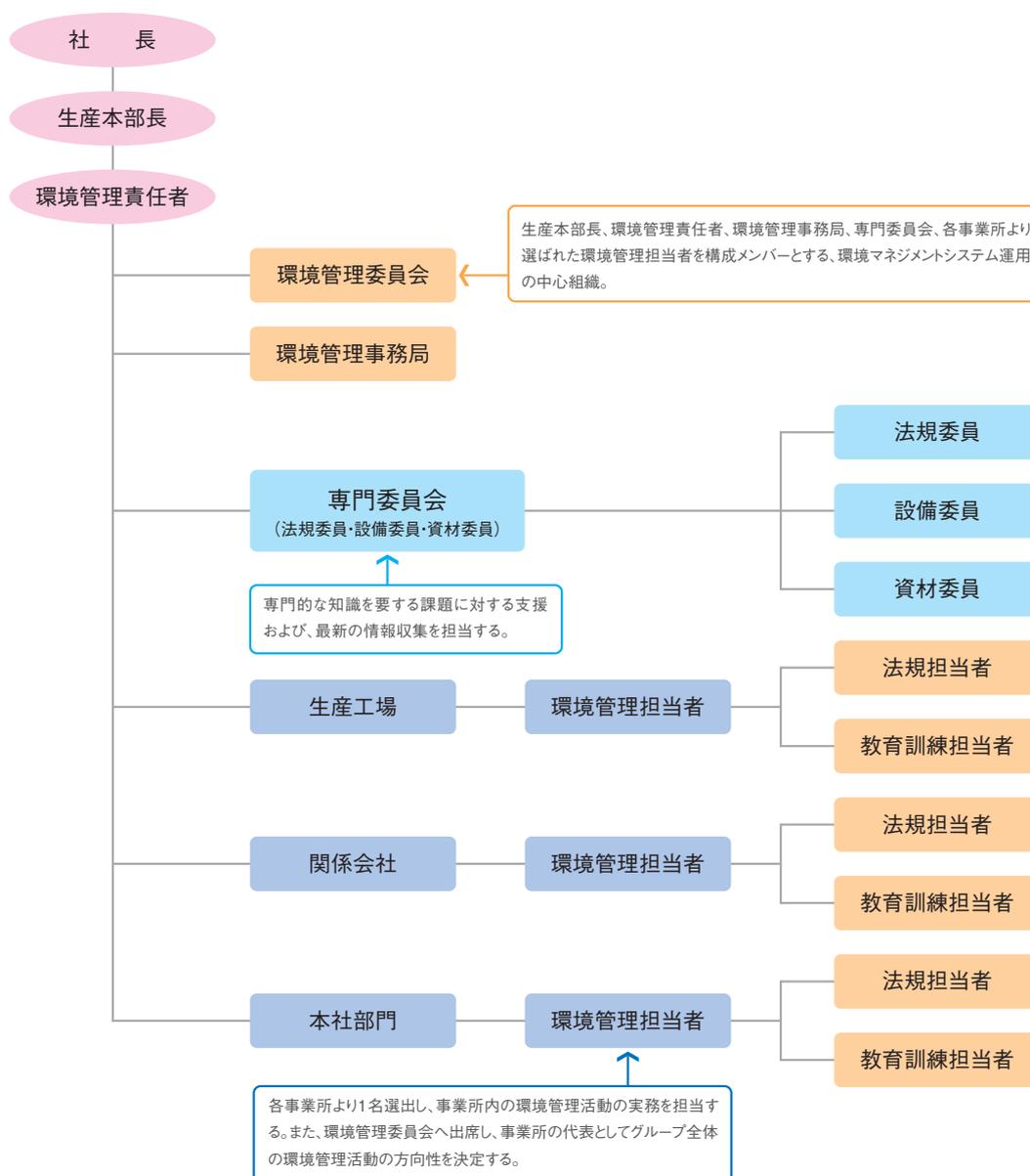
- 1 事業活動にかかわる環境側面を常に配慮し、環境マネジメントシステムを構築することにより環境保全活動の継続的な向上を図ります。
- 2 食品工場の宿命として水の使用量が多いこともあり、水質汚濁防止のため工場排水を重点的に管理し、地域社会との共生を図ります。
- 3 主な消費エネルギーである電力や重油の節減に取り組むとともに、廃棄物の低減化、リサイクル、リユースにも努力します。
- 4 環境基本法を中心とした環境関連の法律・規制・協定を遵守するとともに国際環境規格を守ります。
- 5 環境目的、環境目標を設定し、毎年見直しを行って改善に努めます。

環境管理活動の状況

環境マネジメント組織

環境に与える影響が最も大きい生産部門を中心とする環境マネジメント組織で環境負荷低減のための活動に取り組んでおります。

■フジッコグループ 環境マネジメント組織

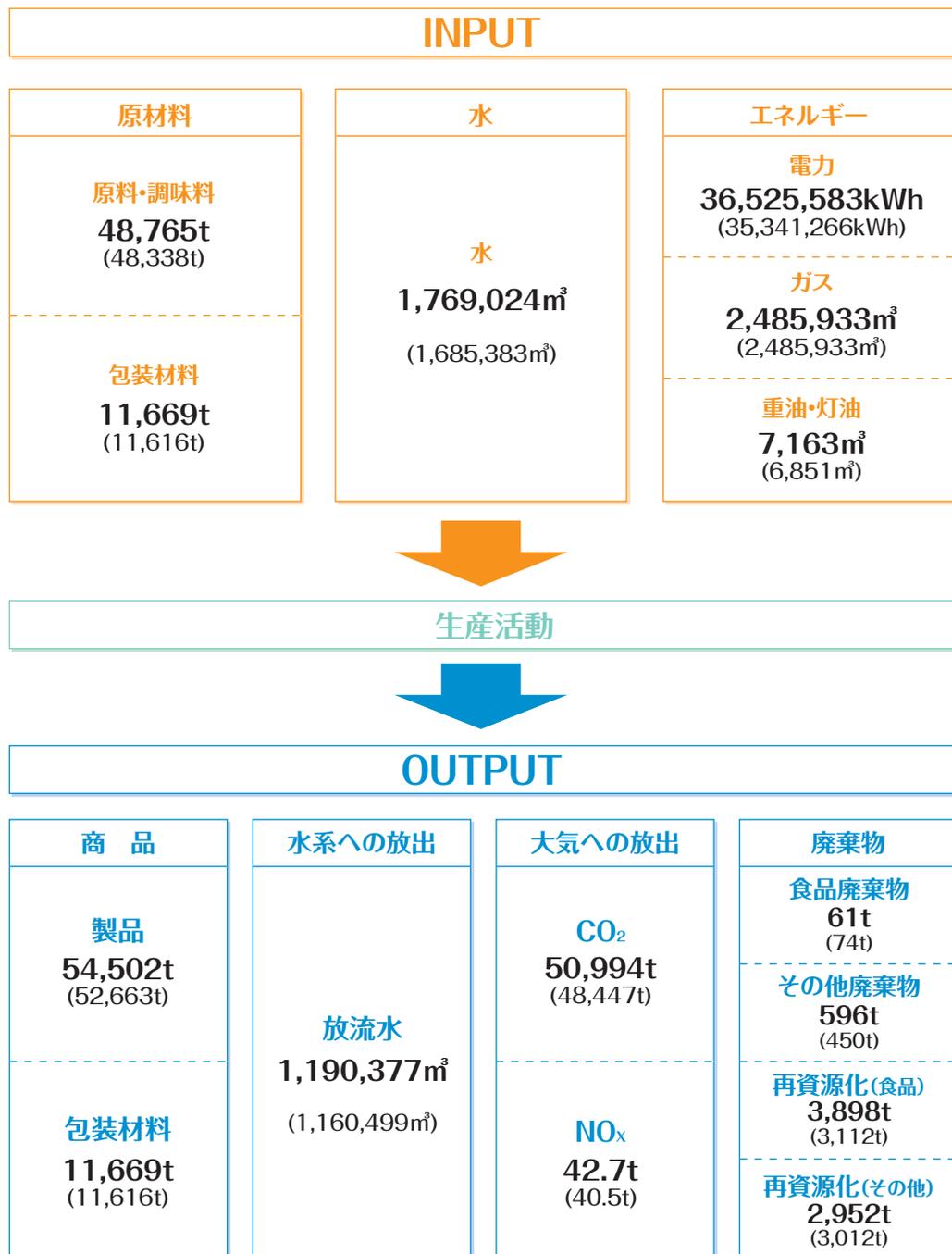


環境への負荷

下図は、2010年度のフジッコグループの生産工場における、環境への負荷をフローの形で表したものです。なお、()内は、2009年度の数値を示しています。

原材料と水、エネルギーがインプットされ、佃煮、煮豆等の製品が生産されます。そして生産活動の結果、アウトプットとして、水系に排水が、大気系にCO₂、NO_xが放出され、また廃棄物が排出されます。

このような生産活動による環境負荷のうち、「水の使用」「食品廃棄物の排出」「電力の消費」「重油・灯油の使用」「CO₂の放出」を著しい環境側面と特定し、これらの環境負荷低減のための活動に取り組んでいます。



過去5年間(2006年度～2010年度)の実績について

過去5年間の水の使用量、食品廃棄物の再生利用等の実施率、電力消費量、石油系燃料(重油・灯油)の消費量、CO₂排出量、製造量の推移は下記のとおりです。

■水の使用量の推移



■食品廃棄物の再生利用等の実施率の推移



■電力消費量の推移



■石油系燃料使用量の推移



■CO₂排出量の推移(2007年度より)



■製造量の推移



環境目的・目標

生産部門における環境側面の調査結果より、フジッコグループ全体で取り組むべき環境管理活動を環境目的および環境目標として定めました。

■環境目的(中期目標)

5か年の中期目標を環境目的として定め、数値目標達成に向けグループ全体で取り組んでおります。

□ 取り組み ■ 目標

1	<p>水の使用量を削減する</p> <p>▶ 2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で3%削減する</p>
2	<p>食品廃棄物の再生利用等を促進する</p> <p>▶ 2011年度までに、食品廃棄物の再生利用等の実施率を95%にする</p>
3	<p>電力消費量を増加させない</p> <p>▶ 2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で100%を超えないようにする</p>
4	<p>石油系燃料(灯油・重油)の使用量を削減する。</p> <p>▶ 2006年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で3%削減する</p>
5	<p>CO₂排出量を削減する</p> <p>▶ 2007年度を基準として、2011年度までに出荷重量対比で2%削減する</p>

■環境目標(短期目標)

1年間の数値目標を環境目標として定め、その達成に向けグループ全体で取り組んでおります。

2010年度の環境目標

2010年度の数値目標を環境目標として定め、その達成に向けグループ全体で取り組みました。

	環境目標		実績	評価
1	水の使用量を2006年度より出荷重量対比で7%削減する	▶	2006年対比 11.8%削減	○
2	食品廃棄物の再生利用等の実施率を2008年度に対して維持・向上する(98%以上)	▶	実施率 98.5%	○
3	電力消費量を2006年度より出荷重量対比で8%削減する	▶	2006年対比 10.5%削減	○
4	石油系燃料(灯油・重油)の使用量を2008年度より出荷重量対比で5%削減する	▶	2008年対比 4.5%増加	×
5	CO ₂ 排出量を2007年度より出荷重量対比で8%削減する	▶	2007年対比 5.1%削減	×

2011年度の環境目標

2011年度の環境目標は、以下の通りであります。

	環境目標
1	水の使用量を2006年度より出荷重量対比で12%削減する
2	食品廃棄物の再生利用等の実施率を2008年度に対して維持・向上する(98%以上)
3	電力消費量を2006年度より出荷重量対比で11%削減する
4	石油系燃料(灯油・重油)の使用量を2008年度より出荷重量対比で5%増加以内に抑える
5	CO ₂ 排出量を2007年度より出荷重量対比で6%削減する

事業所による環境管理活動

関東工場(生産品目:佃煮、煮豆、デザートなど)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比0.5%削減
食品廃棄物の再生利用等の実施率を98.3%以上にする	実施率100%
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比2.8%増加
ボイラーで使用する重油の使用量を出荷重量対比で2008年度を超えないようにする	2008年対比8.5%削減
CO ₂ 排出量を前年より出荷重量対比で1.5%削減する	前年対比3.9%削減
地域の環境保全活動へ参加する 工場周辺を定期的に清掃する	実施

環境負荷低減への取り組み

- クーリングタワーのボールタップの交換と調整を行い、適正な給水量にして、節水を行いました。
- 食品廃棄物の飼料化および肥料化に取り組み、100%再利用できました。
- 電力使用量削減のために高効率型の蛍光灯器具へ更新を進めました。しかしながら、一部の生産品目の増産により稼働日数が増え、その分の電力消費量が増加してしまいました。
- 廃水処理場の嫌気処理設備におけるリアクターの設定温度を1.5℃下げることにより、温度を維持するための蒸気使用量を削減しました。また、蒸気配管のバルブに保温カバーを設置することにより、放熱によるエネルギーのロスを減少させました。これらの結果、ボイラーで使用する重油の使用量を出荷重量対比で2008年度より8.5%削減することが出来ました。



所在地 埼玉県加須市麦倉1501番地

地域環境への貢献活動

- 渡良瀬遊水地クリーン作戦に参加しました。
- 工場外周の側溝清掃と除草を定期的に行いました。

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	372,158	392,808	371,399	405,915	410,921
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	100.00	98.70	98.71	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	7,731,660	7,620,140	7,658,240	7,517,420	7,871,140
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	1,947	2,040	2,167	2,256	2,069
CO ₂ 排出量	t	—	10,143	10,500	10,656	10,420
出荷重量	t	8,985	8,376	7,678	7,880	8,018

東京工場（生產品目：佃煮・調味食品・包装惣菜・日配惣菜など）

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比9.2%増加
食品廃棄物の排出量を生産パック数対比で前年を維持する	前年対比34.6%増加
電力消費量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比3.8%増加
CO ₂ 排出量を前年より生産パック数対比3%削減する	前年対比1.8%増加
環境保全・改善活動を実施する	実施

環境負荷低減への取り組みと評価

- 包装惣菜のレトルト冷却水再利用設備を導入することにより、レトルト使用水の85%をリサイクルして工業用水使用量を25%削減しましたが、日配惣菜の原料をカット済野菜から自社加工としたため、工程内で使用する水の量が増加してしまいました。
- 野菜をカット済野菜から自社加工とすることで、非可食部分の食品廃棄物量が増加してしまいました。
- 省エネ設備として2棟3F（日配惣菜煮熟場）と3棟2F（包装惣菜包装場）の給排気装置をインバータ制御に変更しました。しかしながら、夏場の電力ピーク時の電力不足を回避するため、一部夜勤対応したことにより、トータルでは電力消費量が増加してしまいました。



従業員への教育と啓蒙

- 各グループの管理責任者を対象に教育訓練を実施しました。

地域環境への貢献活動

- 船橋市主催の清掃活動に積極的に参加しました。また、定期的な工場周辺の清掃活動を行いました。



所在地 千葉県船橋市高瀬町5番

過去5年間（2006～2010年度）の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	267,935	321,595	303,794	288,998	313,596
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	89.55	88.00	94.00	87.4	95.8
電力の消費量	kwh	5,912,596	6,398,995	6,348,971	5,929,436	6,115,302
CO ₂ 排出量	t	—	9,100	8,939	8,477	8,577
出荷重量	t	9,615	10,480	10,039	11,771	11,259
生産パック数	千パック	—	64,208	60,229	59,877	59,490

※生産パック数は、2007年度より調査しております。

横浜工場(生産品目:日配惣菜・ヨーグルト)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を出荷重量対比で前年以下にする	▶ 前年対比21.3%削減
廃棄物の再利用を前年より向上させる	▶ 前年対比2.5%向上
電力消費量を出荷重量対比で前年以下にする	▶ 前年対比2.4%削減
都市ガスの使用量を出荷重量対比で前年以下にする	▶ 前年対比5.7%削減
工場周辺の清掃と美化を実施する	▶ 実施

環境負荷低減への取り組み

- 野菜洗浄機の洗浄水量削減、野菜ボイル槽の補充水量適正化を行いました。また現場洗浄用ホースの口径の縮小、井戸水処理設備の逆洗浄回数と時間の見直しを行いました。
- 冷蔵庫やエアコンの設定温度の見直し、コンプレッサーの設定圧力の見直し、夜間のコンプレッサー運転停止とタイマー運転の実施を行い、電力消費量の削減に取り組みました。
- ヨーグルト関係の蒸気系統バルブを生産終了後すぐに停止させる体制にし、蒸気使用量の削減に取り組んだ結果、都市ガスの使用量を削減できました。
- 廃棄ビニール類を全てサーマルリサイクル化した結果、廃棄物の再利用を2.5%向上できました。

従業員への教育と啓蒙

- 掲示板に動植物性残渣の毎日の量と月別集計結果を掲示し、朝礼で広報しました。

地域環境への貢献活動

- 植木剪定、工場裏の遊歩道の清掃を行いました。



所在地 横浜市緑区上山1丁目8番2号

過去5年間(2006～2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	46,395	39,205	47,509	52,815	45,666
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	1,514,400	1,412,580	1,593,024	1,784,419	1,917,119
CO ₂ 排出量	t	—	1,657	1,682	1,926	2,047
出荷重量	t	1,741	1,799	2,120	2,965	3,265

Column

環境に配慮した包装の事例

容器包装においても環境に配慮することが重要と考え、一般的にアルミ包材が使用されるレトルト食品で、フジッコは脱アルミ包材を採用しました。「鍋つゆ」シリーズの全品、「カレーうどんの素」、「麻婆豆腐の素」でアルミ不使用の包材を使用しております。



和田山工場(生産品目:煮豆・塩吹昆布など)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より出荷重量対比で0.5%削減する	前年対比6.2%増加
食品廃棄物の排出量を出荷重量対比で前年以下にする	前年対比19.2%増加
電力消費量を前年より出荷重量対比で3.5%削減する	前年対比1.8%増加
石油系燃料の使用量を前年より出荷重量対比で6.5%削減する	前年対比12.7%増加
CO ₂ 排出量を前年より出荷重量対比で5.0%削減する	前年対比9.1%増加

環境負荷低減への取り組み

- レトルトで使用した水の再利用や機械装置を洗浄する際に加温式のジェットウォッシャーを使用することで水の使用量削減に努めましたが、「濃縮だし」製品などの水を大量に使用する品目が増加したため、水の使用量が増加しました。
- 煮豆の製法の改善による廃液量の削減と機械装置の使用時間の減少、省エネタイプの動力・部品・エアコンへの更新、機械装置の稼働率アップによる生産時間の短縮などに取り組み、電力・蒸気消費量の削減を試みましたが、「濃縮だし」製品の生産開始により、電力消費量・化石燃料の使用量が増加してしまいました。
- 商品廃棄物については、「濃縮だし」の生産により、「出しがら」が廃棄物として増加しましたが、メタン発酵等による再生利用を図り、再生利用等の実施率は100%を維持しました。
- 輸送方法を貨物列車・船舶等へ移行するモーダルシフトへ挑戦しました。

従業員への教育と啓蒙

- 2010年度の環境目的・目標を掲示し、毎月の環境実績の報告(グラフ化)を掲示しました。
- 家庭・企業が身近にできる省エネ資料を展示しました。
- 外部教育等に積極的に参加し、外部コミュニケーションを図りました。

地域環境への貢献活動

- クリーン作戦として、工場周辺と右岸道路、円山川河川敷の清掃活動を行いました。



所在地 兵庫県朝来市和田山町柳原68

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	330,291	355,012	293,394	249,234	276,129
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	5,873,251	6,010,712	5,977,837	5,982,925	6,352,150
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	2,032	2,247	2,232	2,265	2,663
CO ₂ 排出量	t	—	10,406	10,069	9,495	10,806
出荷重量	t	8,356	8,821	8,462	7,726	8,059
生産パック	千パック	—	—	73,446	73,115	75,242

※生産パック数は、2008年度より調査しております。

加古川分工場(生産品目:煎り豆など)

環境目標の達成状況

目標	実績
電力消費量を前年より出荷重量対比で3.5%削減する	前年対比28.2%削減
工場周辺の清掃・草引きを定期的に行う	実施

環境負荷低減への取り組み

- 冷蔵庫・原穀倉庫の冷房・暖房機の運転方法の見直しや動力機器の小まめな電源切断、現場内温度維持のためのこまめなドアの開閉を行い、電力消費量の削減に努めました。

地域環境への貢献活動

- 工場周辺道路・加古川河川敷の清掃活動に参加しました。
- 定期的に工場敷地内・周辺の清掃・草引きを実施しました。



所在地 兵庫県加古川市上荘町見土呂字カチドキ38番

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	814	643	702	551	974
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
電力の消費量	kwh	165,180	142,160	144,720	142,001	154,292
CO ₂ 排出量	t	—	103	109	131	168
出荷重量	t	84.3	66.2	87.6	100.6	152.4

Column

豊岡の棚田で里いもを栽培

兵庫県豊岡市日高町の「八千代集落中山地を守る会」より、当社に対して、高齢化で耕作放棄された棚田を守るために支援をお願いしたいという手紙がありました。同会の活動は当社の想いと合致するところがあり、それならばということで、同会に対して棚田での里いもの栽培を提案し、そこで獲れた里いもを全量買い取ることにしました。棚田で栽培され収穫された里芋は、加工して惣菜商品などに利用しています。



鳴尾生産事業部(生産品目:佃煮・包装惣菜など)

※鳴尾生産事業部は2011年4月1日付で西宮工場と統合し、鳴尾工場(生産品目:佃煮・包装惣菜・ヨーグルトなど)となりました。

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を出荷重量対比で前年を維持する	前年対比6.7%削減
食品廃棄物の再生利用等の実施率100%を維持する	実施率100%
飼料化率を15%にする	飼料化率14%
電力消費量を出荷重量対比で前年を維持する	前年対比9.9%削減
都市ガスの使用量を出荷重量対比で1%削減する	前年対比11.3%削減
地域保全活動を実施する	実施

環境負荷低減への取り組み

- 真空冷却装置の更新時にタワー直接冷却から水の使用量が少ない間接プレート熱交に変更しました。また、配管バルブの修理を行い、水の使用量削減に取り組みました。
- 食品廃棄物の再生利用は、2007年度から100%を維持しておりますが、肥料よりも飼料としての再利用が推奨されております。そこで、2010年度は飼料化に取り組み、廃棄物全体の14%を飼料として再利用することができました。
- 惣菜出荷冷凍機にスカイエネカットを取り付け、室外機への水散布による冷却効率の向上に取り組みました。また、包装惣菜の排気ファンのインバーター化、コンプレッサー室の空調ファンの温度制御、一部照明のLED化を行いました。
- 煮熟釜のドレン回収を進め、レトルト殺菌機、蒸気配管、ドレン配管およびドレンタンクの保温施工を行い、熱エネルギーのロス低減に努めた結果、都市ガスの使用量を11.3%削減できました。



地域環境への貢献活動

- コンビナート協議会主催の年2回の清掃活動に参加しました。
- 工場外周の清掃活動を行いました。



所在地 兵庫県西宮市鳴尾浜1丁目22番5

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	221,538	267,525	261,271	256,418	268,787
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	25.10	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	6,665,399	6,485,959	6,082,412	6,037,155	6,116,510
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	1,574	—	—	—	—
都市ガスの消費量	m ³	—	1,880,289	1,798,843	1,751,003	1,745,509
CO ₂ 排出量	t	—	7,539	7,137	7,266	7,331
出荷重量	t	6,572	6,834	8,033	8,177	9,190

西宮工場(生産品目:納豆、佃煮、ヨーグルトなど)

※西宮工場は2011年4月1日付けで鳴尾生産事業部(現、鳴尾工場)と統合して閉鎖しました。

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比2.2%削減
電力消費量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比2.7%増加
灯油使用量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比2.6%削減
CO ₂ 排出量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比1.1%増加 (絶対量では3%削減)
工場周辺の定期清掃活動の継続と周辺美化を実施する	実施

環境負荷低減への取り組み

- 機器洗浄水を大量に使用する工程のコンベアを洗浄し易いものに入替え、洗浄水の使用量削減に取り組みました。
- コンプレッサー使用時間帯の最適機種の見直しや総運転時間の短縮、冷蔵庫の効率的な使用による運転休止を行い、電力消費量の削減に取り組みました。トータルでの電力消費量は削減できましたが、照明等の固定的に使用される電力の削減が進まなかったことや生産数量が減少した事により、製品当りでは電力消費量が増加してしまいました。
- 蒸気漏れ頻発箇所の配管部材を変更し漏れを防止しました。
- ボイラーの運転時間の削減や蒸気設定圧力見直しによる蒸気使用量の削減に取り組んだ結果、灯油の使用量を削減できました。

従業員への教育と啓蒙

- 全員朝礼時に節水・省エネに関する依頼を広報して現場単位での節水・省エネ対策を講じ、省エネを推進しました。

- 毎日、各現場より排出される廃棄物の量を現場ごとに計測・記録することにより、廃棄物への関心を持たせ、従業員の環境意識の維持に努めています。

地域環境への貢献活動

- 地域環境の向上のため、工場周辺の道路清掃を毎週実施しました。また、工場外周の不要物を整理・廃棄し、地域の美化に努めました。



所在地 兵庫県西宮市津門川町3番6号

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	21,070	19,659	17,561	16,101	15,103
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	19.70	86.33	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	1,103,816	1,031,100	1,068,970	1,015,040	1,000,510
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	127	133	146	136	127
CO ₂ 排出量	t	—	907	960	905	878
出荷重量	t	2,517	1,666	1,722	1,065	1,022
生産パック数	千パック	—	—	8,057	8,800	8,443

※生産パック数は2008年度より調査しております。

フジコン食品(株) (生産品目:佃煮・とろろ・漬物・調味食品など)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を出荷重量対比で前年を維持する	前年対比1.5%増加
食品廃棄物の排出量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比15.4%増加
電力消費量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比9.0%削減
石油系燃料の使用量を前年より出荷重量対比で1%削減する	前年対比8.1%増加
CO ₂ 排出量を出荷重量対比で前年を維持する	前年対比0.5%削減
施設周辺の環境保全活動の実施	実施

環境負荷低減への取り組み

- クーラーの水冷冷却を空冷式に更新するなど、水の使用量削減に取り組みましたが、佃煮の生産量の増加や品目構成の変化により、水の使用量は1.5%増加してしまいました。
- 切断不良の昆布の再利用、佃煮・漬物工程での食品廃棄物を脱水することによる減量、漬物包装機のシューターへのガイドの取り付けや佃煮の煮熟槽への蓋設置によるこぼれ防止に取り組み、廃棄物量の削減に努めました。しかしながら、佃煮の生産量が増加したため、食品廃棄物の量が増加してしまいました。
- 食品廃棄物の再利用化として昆布くずの飼料化に着手しました。
- 井戸のポンプのインバーター制御への変更、冷房の温度管理の徹底を行い、電力消費量の削減に努めました。また、試験的にLED照明の設置を開始しました。
- 佃煮煮熟場のドレン回収配管の設置や蒸気漏れ・ドレン漏れ箇所の補修によるエネルギーロスの低減に努めましたが、佃煮の生産量が増加したために蒸気の使用量が増加し、石油系燃料の使用量が増加してしまいました。
- 積載効率の向上による製品配送定期便の減便に取り組みました。

従業員への教育と啓蒙

- 朝礼で、環境目標とこれに対する取り組みについて全社員への周知を図りました。
- グループ毎に環境負荷削減目標を立て、実行計画書を作成して計画的に改善に取り組みました。また、月々の達成度を実行計画書に記載し、環境掲示板に掲示し広報しました。

地域環境への貢献活動

定期的に会社周辺の清掃活動を行いました。



所在地 兵庫県美方郡新温泉町福富字定利178番地

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	239,639	234,676	192,214	173,468	197,379
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	14.44	21.88	34.67	44.69	36.18
電力の消費量	kwh	2,524,970	2,370,640	2,355,536	2,325,410	2,373,483
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	421	446	405	415	503
CO ₂ 排出量	t	—	2,525	2,403	2,417	2,696
出荷重量	t	1,771	1,719	1,940	2,494	2,797

フジッコフーズ(株) (生産品目:デザート・煮豆・調味食品など)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より生産パック数対比で2%削減する	前年対比3.5%削減
電力消費量を前年より生産パック数対比で1%削減する	前年対比2.7%削減
石油系燃料(重油・灯油)の使用量を前年より生産パック数対比で2%削減する	前年対比8.3%削減
CO ₂ 排出量を前年より生産パック数対比で1.7%削減する	前年対比6.9%削減
年1回の工場周辺幹線道路のクリーン作戦と定期的な工場周辺の美化活動を行う	実施

環境負荷低減への取り組み

- レトルト温水槽の温水の入替え頻度を削減する等、水の使用量削減に取り組みました。
- 包装機の真空ポンプ停止スイッチを作業場内に設置し作業終了時に直ちに停止する等の対策を講じ、電力消費量の削減に努めました。
- ボイラー給水タンクに循環ポンプを取り付けボイラーの効率を上げることや蒸気配管のバルブ・減圧弁に断熱カバーを設置してエネルギーロスを減らすこと、レトルト温水槽の温水入れ換え頻度を減らすことにより、石油系燃料の使用量を削減することができました。

従業員への教育と啓蒙

- 朝礼で、省エネ活動の実施を要請しました。

地域環境への貢献活動

- 境港市の一斉清掃に合わせて、工場周辺と国道の清掃活動を行いました。
- 毎日、工場周囲の車道・歩道の落ち葉、ゴミ拾いを実施しました。



所在地 鳥取県境港市竹内団地271番地

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	176,835	172,460	173,032	191,302	195,048
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
電力の消費量	kwh	3,525,336	3,360,720	3,128,640	3,272,472	3,369,216
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	1,211	1,272	1,117	1,130	1,095
CO ₂ 排出量	t	5,047	5,333	4,771	4,888	4,655
出荷重量	t	6,797	6,569	5,606	6,304	6,428
生産パック数	千パック	—	33,703	29,198	33,528	33,090

※生産パック数は、2007年度より調査しております。

Column

地球環境を守る「緑の募金」自動販売機

フジッコ(株)の本社には、ダイドードリンコ(株)の「緑の募金」自動販売機が設置されており、この自動販売機を利用した場合、売上の約2%が緑の募金として、社団法人国土緑化推進機構に寄付される(フジッコ(株)、ダイドードリンコ(株)がそれぞれ約1%ずつ寄付する)仕組みになっております。集まった募金は、植林や地域の緑化推進のために使われ、また、森林ボランティア団体の支援などに役立てられています。



フジッコワイナリー(株)(生産品目:デザート・ワインなど)

環境目標の達成状況

目標	実績
水の使用量を前年より出荷重量対比で5%削減する	前年対比15.5%削減
食品廃棄物の再利用等の実施率を98.0%以上にする	実施率97.8%
電力消費量を2006年度より出荷重量対比で8%削減する	2006年対比11.8%削減
重油の使用量を2008年度より出荷重量対比で5%削減する	2008年対比8.2%削減
CO ₂ 排出量を2007年度より出荷重量対比で8%削減する。	2007年対比10.1%削減
地域環境保全に貢献し、工場内及び工場周辺をきれいにする活動を行う	実施

環境負荷低減への取り組み

- デザートニーダー釜の洗浄水の削減、デザートカップシール機洗浄へのタイマー取り付け等により、水使用量の削減に取り組みました。
- エアコンの更新時に省エネ型を採用し、トイレ、添乗員室および売り場等の普段使用していない場所の照明やエアコンを消す活動を行い、電力消費量の削減に取り組みました。また、LED照明の導入を開始しました。
- 廃水処理場の冬場の蒸気保温に関し、温調器の取り付けにより無駄な蒸気の使用削減に取り組みました。また、廃水処理場への蒸気配管の保温など、エネルギーロスの低減に取り組みました。



地域環境への貢献活動

- 7月～9月の間、当社周辺道路の清掃・除草活動を毎週行いました。
- 甲州市主催の中央道周囲の清掃活動に参加しました。

従業員への教育と啓蒙

- 従業員に対して2010年度環境報告書を使用して、環境に関する勉強会を実施しました。



所在地 山梨県甲州市勝沼町下岩崎2770番地1

過去5年間(2006～2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
水の使用量	m ³	23,624	26,695	37,017	40,252	35,071
食品廃棄物の再生利用等の実施率	%	100.00	97.90	99.49	99.58	97.89
電力の消費量	kwh	1,102,482	1,204,524	1,245,408	1,297,962	1,336,908
石油系燃料(重油・灯油)の使用量	m ³	184	200	220	222	278
CO ₂ 排出量	t	—	1,212	1,288	1,323	1,381
出荷重量	t	3,137	3,402	3,752	4,179	4,311

オフィス部門

本社オフィス部門

環境負荷低減への取り組み

- 缶やペットボトル、不要となった紙類の分別回収を行い、ごみの再資源化に努めました。
- できるだけエレベーターを使用せずに階段を利用するよう、2アップ3ダウン運動を実施し、電力消費量の削減に取り組みました。
- 6月から9月にかけてクールビズを実施しましたが、猛暑によりエアコンの使用頻度が増え、電力消費量は2009年度より増加してしまいました。



従業員への教育と啓蒙

- 従業員に対する環境への意識付けのため、毎月の電力・水・ガスの使用量について回覧を行いました。

地域環境への貢献活動

- ポートアイランド(本社所在地)のクリーンアップ作戦に参加しました。



2011年度の目標

- 2011年度は、電力消費量を前年より15%削減できるよう取り組みを進めております。

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
電力の消費量	kwh	1,339,456	1,529,414	1,459,853	1,415,976	1,466,193

営業部門

環境負荷低減への取り組み

- 紙の使用量を削減するため、一度印刷した紙でも裏面が使えるものは再度利用するようにしました。
- 電力消費量を削減するため、パソコン・照明の電源はこまめに切るようにしました。
- 夏場はエアコンの設定温度を上げて節電に努めましたが、猛暑によりエアコンの使用頻度が増え、電力消費量は2009年度より増加してしまいました。
- エコドライブを呼びかけ、燃料の節約と排出ガスの削減に取り組みました。

地域環境への貢献活動

- 営業所周辺の清掃・草取りを定期的に行いました。

2011年度の目標

- 2011年度は、電力消費量を前年より削減できるよう取り組みを進めております。

従業員への教育と啓蒙

- 従業員に対する環境への意識付けのため、毎月の電力・燃料の使用量について回覧を行いました。

エネルギー消費量(50期・51期・N)
【東京FF】

項目	単位	単位	50期(2009年4月~2010年3月)		51期(2010年4月~2011年3月)		N
			前年	前年比	前年	前年比	
営業所電力消費量	kwh	50期	1,415,976	-	1,415,976	-	1,415,976
営業所燃料消費量	kg	50期	1,415,976	-	1,415,976	-	1,415,976
合計電力消費量	kwh	50期	1,415,976	-	1,415,976	-	1,415,976
合計燃料消費量	kg	50期	1,415,976	-	1,415,976	-	1,415,976
50期(2009年4月~2010年3月)							
51期(2010年4月~2011年3月)							

毎月回覧している電力・燃料の使用量

過去5年間(2006~2010年度)の環境負荷データ

	単位	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度
電力の消費量	kwh	—	—	—	743,005	756,665

※電力の消費量は、2009年度より調査しており、それぞれの営業所(出張所・研修所を含む)の数値を合算した値になります。

環境保全に関する取り組みの歴史

1960	神戸市東灘区にて(株)富士昆布創業
1985	(株)富士昆布から現社名フジッコ株式会社へ社名変更 創業25周年を記念、全国に緑の松を植樹「フジッコ松」寄贈活動を開始
1994	フジッコワイナリー(株) 排水処理の汚泥を肥料として出荷開始 関東工場 食品廃棄物の一部を外部にて肥料化
1996	関東工場 嫌気性排水処理施設導入
1997	鳴尾生産事業部 嫌気性排水処理施設導入
1998	和田山工場 嫌気性排水処理施設導入 フジッコワイナリー(株) 焼却炉廃止
1999	和田山工場 焼却炉廃止
2001	和田山工場 ISO14001認証取得 東京工場 ISO14001認証取得 嫌気性排水処理施設導入 関東工場 焼却炉廃止 フジッコワイナリー(株) 糖廃液を肥料の発酵促進剤として出荷開始 フジコン食品(株) 焼却炉廃止(全工場で小型焼却炉廃止)
2002	フジコン食品(株) ISO14001認証取得 フジッコフーズ(株) 嫌気性排水処理施設導入 生産本部 環境管理委員会設置
2003	フジコン食品(株) 嫌気性排水処理施設導入
2004	関東工場 コージェネレーションシステム導入
2005	フジッコフーズ(株) ナタデココ脱水機導入
2006	鳴尾生産事業部 灯油およびLPGを燃料とする設備を天然ガスに転換
2007	横浜工場 LPGを燃料とする設備を天然ガスに転換
2008	西宮工場 外装のシュリンク包装をPPバンド包装に転換
2009	東京工場他 レトルト商品の包装を脱アルミ包装に転換 フジッコフーズ(株)他 デザートの内装ボール箱の軽量化
2010	鳴尾工場他 LED照明の導入に着手 東京工場他 商品包装の厚みを薄くし軽量化

排水処理施設の導入

工場からの排水は、全工場排水処理施設により処理しております。また、より省エネルギーで運転でき、余剰汚泥の減少ができる嫌気性排水処理施設を鳴尾生産事業部、和田山工場、関東工場、東京工場、フジコン食品(株)、フジッコフーズ(株)に導入いたしました。

焼却炉の廃止

小型焼却炉を使用してゴミを焼却した場合、健康に悪影響を及ぼすダイオキシンが発生する恐れがありますので、2001年度に全ての工場の小型焼却炉を廃止いたしました。

ISO14001認証取得

2001年9月に、煮豆・佃煮業界では初めて和田山工場、東京工場がISO14001の認証を取得しました。また、2002年には、フジコン食品(株)がISO14001の認証を取得いたしました。

環境に関するご指摘

各事業所では、環境に配慮した生産を行うように努めておりますが、事業所近隣の方より、事業所内で気がつかないような環境影響について、ご指摘を受けることがございます。

このような近隣の方からのご指摘について、ひとつひとつ改善していくことで、より精度の高い環境管理を行っていきたいと考えております。

過去3年間(2008～2010年度)の、近隣の方からの環境に関するご指摘は、以下の通りです。

ご指摘内容	年度	事業所	対 策
エア－漏れの音	2008	和田山工場	エア－バルブの交換を行いました。異音について、機械の監視を継続しました。
ヨーグルト排水処理場の臭気	2008	西宮工場	発生源の汚水槽上部に「蓋」を取り付け、臭気の拡散防止を図りました。臭気発生状況の把握のため、1日あたりの巡回点検頻度を上げました。
夜間の構内放送の音	2008	関東工場	屋外に設置されていたスピーカーを撤去しました。
汚泥乾燥機からの臭気	2009	和田山工場	乾燥機の故障が原因でしたので、修理しました。また、臭気について監視を行いました。
年末にレンタルした冷凍機からの音	2009	和田山工場	すぐに冷凍機部分を断熱材で囲って応急処置を行い、業者に依頼して音が漏れないようにしました。
休日の工作機械の音	2009	西宮工場	休日の工作機械の使用を中止しました。やむを得ず工作機械を使用する場合は室内で使用し、防音に配慮しました。

※2010年度は、特にご指摘がありませんでした。

食よく、バランスよく。

「新・日本型食生活」をめざして

問い合わせ先

〒650-8558 神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
フジッコ株式会社 経営企画室 Tel 078-303-5921