

(株)ニッスイ

本社所在地	東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア
創業 / 設立	1911年 / 1943年
売上高	7,681億81百万円 (2023年3月・連結)
会社URL	https://www.nissui.co.jp/
環境保全関連URL	<p>会社HP ~ サステナビリティ ~ https://nissui.disclosure.site/ja/themes/126</p> <p>会社HP ~ 総合報告書2022 ~ https://www.nissui.co.jp/ir/download/integrated_report/2022_integrated_report_a3all.pdf</p>

持続的成長に向けた環境方針・目標

■ サステナビリティ行動宣言

「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、お客様を大切にする）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みます。」

■ 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、安定的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。

■ マテリアリティ (重要課題)

ニッスイグループの事業およびステークホルダーの双方の観点からさまざまな社会課題の重要度を調査・検討し、2016年に3つの重要課題(マテリアリティ)を特定しました。今後さらにステークホルダーとの対話を重ね、グループ全体での活動を推進し、サステナビリティ経営の深化を目指します。

・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

対応するイシュー(社会課題):「森・川・海」の保全、海洋プラスチック、水産資源の持続可能性、持続可能な調達



・安全・安心で健康的な生活に貢献する

対応するイシュー(社会課題):健康、R&D・イノベーション、品質、フードロス



・社会課題に取り組む多様な人財が活躍できる企業を目指す

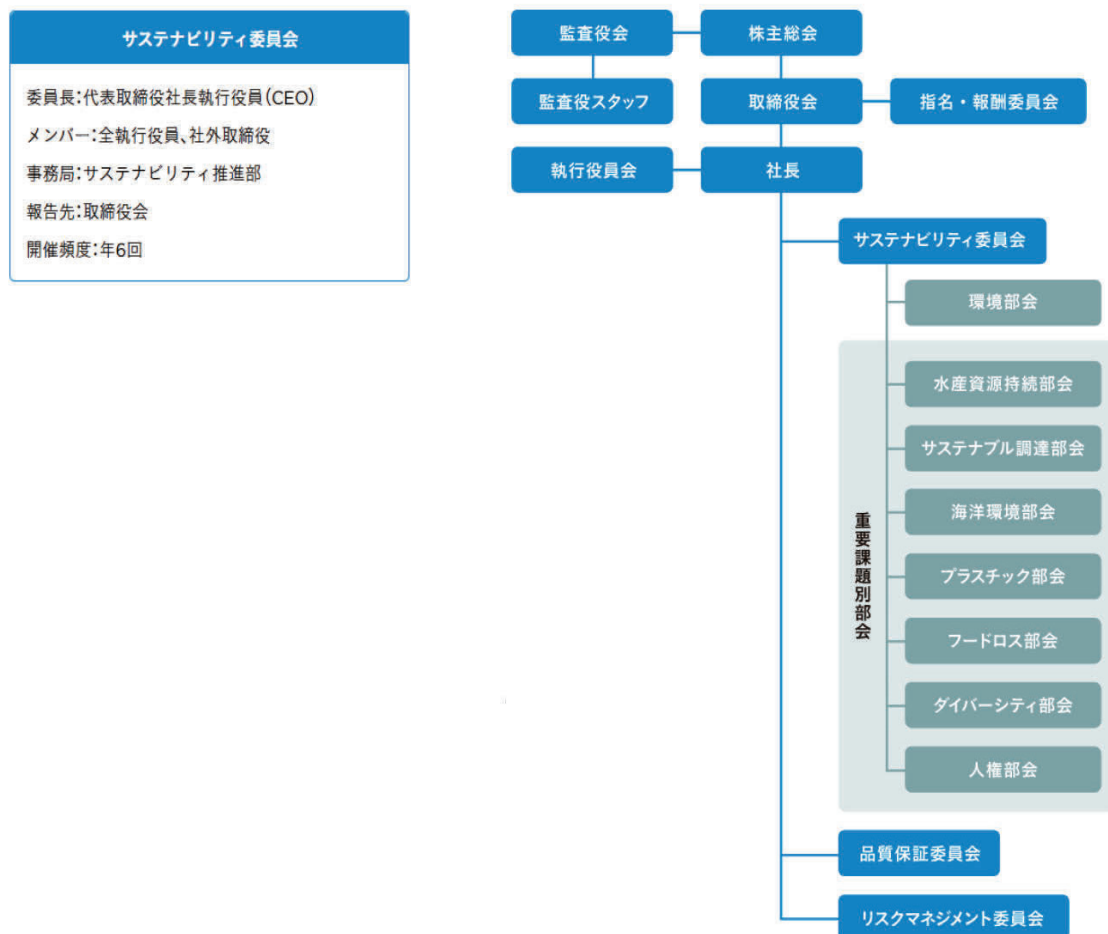
対応するイシュー(社会課題):ダイバーシティ & インクルージョン、人財育成



推進体制

■ サステナビリティ推進体制

社長直轄のサステナビリティ委員会を設置し、グループ全体のサステナビリティ活動を推進している。



〔 サステナビリティ委員会と各部会 〕

サステナビリティ委員会は社長を委員長とし、執行役員と社外取締役をメンバーとして年6回開催。

重要課題を推進する7部会（水産資源持続部会、サステナブル調達部会、海洋環境部会、プラスチック部会、フードロス部会、ダイバーシティ部会、人権部会）と環境部会で構成され、各部会は委員長が指名した執行役員を部会長とし、部会長によりメンバーが任命されている。

■ 原材料調達における取り組み

国内水産業支援・食料自給率向上①

取組背景（目標）

世界規模で水産物の消費量は拡大しており、今後も需要増加が見込まれている。当社は、安全・安心でおいしい魚を提供するため、国内外で養殖事業に力を注いでおり、海外ではサケ・マス、国内では、ブリ、カンパチ、マグロ、ギンザケ、サバなどの養殖事業を展開している。

取組事例

■ 【 持続可能な養殖事業への取り組み① 】 ～ 国内外に養殖事業を展開 ～

食品メーカーとして「食べ物のおいしさ」にもこだわり、それを起点として、養殖魚を生み出す、種苗、飼料、養殖、加工、流通の全ての段階でさまざまな研究、技術開発を当社は進めている。また、量販店や中食・外食など顧客別の担当が把握した顧客ニーズを関連部署にフィードバックすることで、様々なニーズに対応した技術を開発している。

中央研究所大分海洋研究センターでは、水産資源の持続可能性につながる養殖に特化した研究開発を推進している。

〔 当社グループの養殖関連事業所・養殖マップ 〕



〔完全養殖クロマグロで国内初のMEL認証を取得〕～米国・欧州への販売も視野に入れた生産～

当社連結子会社の金子産業(株)は、長崎県内の養殖場について、クロマグロ(人工種苗、4漁場)およびマダイ(3漁場)のマリン・エコラベル・ジャパン/MEL^(注1)の養殖認証規格Ver.1.0を取得した。

金子産業(株)は、2019年度より完全養殖クロマグロの出荷を開始しており、**国内でのクロマグロ養殖では初の取得**となった。また、当社グループの養殖企業のMEL認証取得として弓ヶ浜水産(株)に続く2番目の取得となる。

(注1) MEL (Marine Eco-Label Japan)

水産資源の持続的利用や生態系保全に資する活動を積極的に行っている生産者や、そのような生産者からの水産物を積極的に取扱う加工・流通業者の取組みを促進させること、ならびに漁業や養殖、加工・流通段階での水産物の取扱いについての透明性を担保し、関係事業者や消費者の選択や信頼に寄与することを目的とした、認証スキーム。

国内水産業支援・食料自給率向上②

取組事例

■【持続可能な養殖事業に関する取組み】～陸上養殖～

●具体的な取組み①／バナメイエビ陸上養殖事業を開始

当社は、2016年より中央研究所大分海洋研究センターが行っていたバナメイエビの陸上養殖のフィジビリティ・スタディーについて、環境負荷を抑えながら高品質な製品の安定出荷にめどがついたことから、2023年4月1日より水産事業第二部の事業として運営を開始。引き続き同センターが技術面をサポートする。

2023年度に年間110トン、2027年度までに既存の施設で年間140トンの生産を計画している。また数年間で事業性を再評価し、増産を検討する。



顕娃陸上養殖施設全景(下部の複数の白い屋根)



同施設の出荷槽内を泳ぐバナメイエビ

〔当社バナメイエビ陸上養殖の特徴〕

- 閉鎖的な養殖池内で飼育水をほとんど換水せずに、微生物集合体(バイオフィロック)によりバナメイエビの育成に適した水質を維持する「閉鎖式バイオフィロック養殖システム」を採用。飼育水中でバナメイエビと共存させたバイオフィロックが残餌や排泄物から発生する窒素源を硝化し、水質を維持する。
- 一般的なバナメイエビの養殖方法に比較して、飼育に使用する海水の取水量と排水量が大幅に少なく、環境負荷を抑制できる。

- 屋内型の陸上養殖施設のため、外部からの病原体の侵入リスクを抑えられ、抗生物質などの投薬の必要がなく、バナメイエビを健康な状態で飼育できる。
- 飼育に海水を使用するなどバナメイエビに適した環境を実現しているため、甘み・旨みが強いことが特徴。

国内水産業支援・食料自給率向上③

取組事例

・具体的な取り組み②／マサバの陸上養殖

当社の連結子会社である弓ヶ浜水産(株)の米子陸上養殖センターでは、2021年11月25日、陸上養殖によるマサバを初水揚げした。

同センターでは2020年5月の竣工以降、当社および弓ヶ浜水産(株)と日立造船(株)の三者が、国内初となる大規模なマサバ循環式陸上養殖の共同開発に取り組んできた。

初回水揚げロットのマサバは1尾あたり250～350gとなり、量販店水産売場や地元の水産卸売事業者向けに販売した。

〔共同開発の概要〕

この共同開発では、当社および弓ヶ浜水産(株)が保有するマサバ養殖の知見と、日立造船(株)が保有する水処理技術を組み合わせ、外海の海水を使用しないことによりアニサキスなどの寄生虫や魚病などのリスクを低減させ、自然環境に左右されないマサバの安定供給(年間約250t)を目指している。

本共同開発が採る循環式陸上養殖システムでは、地下海水(地下から汲み上げた海水に近似する塩分を含む地下水)の利用と、日立造船(株)の水処理技術を活用した循環水処理システムにより、水温・水質をコントロールし、マサバの生育に最適な環境を保つことが可能である。なお、この共同開発は2023年3月末までを開発期間とし、同年4月に事業化する見通しとなっている。



弓ヶ浜水産株式会社米子陸上養殖センター外観

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ／養殖の推進 ~

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/144>

<< 会社HP >> NR ~ バナメイエビ陸上養殖事業を開始 ~

<https://www.nissui.co.jp/news/20230310.html>

<< 会社HP >> NR ~ 弓ヶ浜水産(株)米子陸上養殖センター、陸上養殖マサバ初水揚げ ~

https://www.nissui.co.jp/news/20211126_A.html

成果（見込含）

持続可能な食料安定供給・国内水産業支援・食料自給率向上

- ・バナメイエビ陸上養殖／2023年度に年間110t、2027年度までに既存施設で年間140tの生産（目標）
- ・マサバ陸上養殖／年間約250tの出荷（目標）

持続可能な食料安定供給①

事例概要

〔中央研究所 大分海洋研究センターの取り組みテーマ〕

- ・養殖魚の健康管理
- ・抗菌剤に頼らない養殖方法の研究開発

〔当社グループ独自の養殖魚健康管理 -N-AHMS〕

当社グループでは、日本国内の養殖魚の健康を管理する体制「N-AHMS (NISSUI Aquaculture health management system)」を構築している。N-AHMSでは、養殖魚の健康診断の精度と信頼性向上のため、養殖魚の健康診断を担うA級検査員や指導者などの社内認定制度を設け、検査の質の標準化を進めている。



持続可能な食料安定供給②

事例概要

〔海洋環境への負荷低減〕

・逃亡魚防止

養殖場からの逃亡魚が生態系に与える可能性のあるリスクを理解するとともに、**逃亡魚の発生ゼロ**を目指している。そのための取り組みとして、設備の点検・逃亡魚の把握・原因分析と再発防止・従業員への教育などを実施している。

・飼料・給餌における海洋環境への負荷低減

一般的な養殖の給餌方法では、食べ残された餌が養殖場やその周辺の水質を悪化させてしまうことがある。そのため給餌の際に海中に散逸しにくく、消化性の優れた配合飼料「EP飼料」や、魚の食欲に応じて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、海洋環境への負荷を低減し、生態系への影響を抑える養殖技術の開発を推進している。



EP飼料



岩手県大槌町の「アクアリンガル[®]」
給餌システム

〔養殖魚の健康とウェルフェア向上〕

・魚病の管理

ブリ類などの海面養殖で問題となる疾病のひとつに魚の体表に寄生するハダムシが挙げられる。大分海洋研究センターではハダムシの駆虫方法として、養殖魚への安全性と環境に配慮した低濃度過酸化水素水薬浴法（常用濃度の1/3）を動物用医薬品会社と共同で開発し、実用化。その他、養殖場を媒介としたSea lice（カリグス、海シラミ）の感染拡大を防止するため、国立水産養殖局により全国的な監視および管理プログラムを実施している。

・養殖魚のウェルフェアとしての締めと事前の気絶

当社グループの養殖では、全魚種の総水揚げ量（t）の100%で、魚へのストレスが少ない短時間での締めを行っている。サーモン養殖では、水揚げ量（t）の100%で締め前の気絶を実施。気絶の手法は主に通電となっている。

・AI・IoT技術を活用したウェルフェア

当社グループは、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た。

今回共同開発したソリューションは、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することができる。このソリューションを活用することで、人が魚に触れずに済むため、魚のストレスや病気のリスクを回避することができ、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、生産性向上が実現する。今後も当社グループでは、AI・IoTの活用範囲を拡げていくことで、安全で安心、おいしい養殖魚の提供を実現していく。

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ／養殖の推進 ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/144>

成果（見込含）

持続可能な食料安定供給・環境／生物多様性保全・環境負荷低減・海洋保全

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・海洋保全①

取組背景（目標）

現在、海洋プラスチックごみの一部は紛失・遺棄された漁具であることが明らかになっている。

当社はSeaBOS^(注1)を通してGGGI^(注2)に加盟するとともに、国内グループ養殖・漁業会社で使用する漁具の海洋流出防止に取り組んでいる。さらには万が一漁具の紛失・遺棄が発生した場合にはその情報をグループで共有し再発防止に努める。

(注1)：Seafood Business for Ocean Stewardship.

(注2)：Global Ghost Gear Initiative、漁具の海洋流出防止に取り組む国際団体。

事例概要

■【海洋プラスチック問題への取り組み】～漁具の管理ルールの強化～

当社では、漁具の管理を徹底することにより、漁具の海洋流出を防止するだけでなく、漁具の破損事故（操業ロス、養殖魚の逃亡など生態系への影響）と労働災害の削減につなげている。

また、国内グループ養殖・漁業会社の全社で、漁具の管理ルールの強化を推進。自社の既存の漁具の管理ルールを、GGGI「Best Practice Framework for the Management of Fishing Gear」（漁業関係者を対象とした漁具管理のガイドライン。Prevention（防止）、Mitigation（緩和）、Remediation（回復）から構成されている）を参考にし、漁具の海洋流出防止という観点で改めて見直した。

この漁具の管理ルールは、設備状態のチェック、従業員への教育、使用済み漁具の適切な廃棄、万が一漁具の紛失・遺棄があった際の報告フロー等を含む。

・具体的な取り組み①／漁具の流出防止策の徹底

- 漁具の設備状態のチェック項目と交換基準の整理：自社の各漁具を対象とし、点検のチェック項目と交換基準を再確認（i 目視点検、ii 耐用期間、iii 数値基準）
 - メンテナンス記録を導入：漁具のメンテナンス記録を漁具の管理に活用
 - 使用済み漁具の適切な処分：法律にのっとり、使用済み漁具を産業廃棄物として適切に処分をしていることを確認 など
- ※ 国内グループ養殖・漁業会社では漁具の紛失・遺棄があった際の報告フローおよび報告内容を統一を行っており、流出が発生した場合には、これらの報告の徹底と再発防止に取り組んでいる。また、台風などの自然災害で、漁具の流出が発生した場合、可能な限りその回収に努めている。

・具体的な取り組み②／海洋へのプラスチック流出リスクの低いフロートへの切り替え

当社は、2024年度末までに養殖用のナイロンカバー発泡スチロール製フロート^(注1)の使用を止め、より海洋へのプラスチック流出リスクの低いフロートへの切り替えを完了させる目標を掲げている。



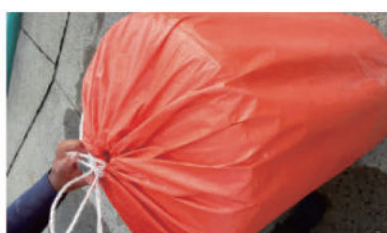
海面養殖場のフロート

海面養殖では、ナイロンカバーで包まれた発泡スチロール製フロートを多く使用してきた^(注2)が、ナイロンカバーが他のフロート類と比べて強度の面で劣り、万が一カバーが破れてしまった場合、中の発泡スチロール（ポリスチレン）が砕け、海洋へ流出してしまうリスクがある。

これを当社は問題視した。そこで、当社グループ全体で、2024年度末までに、それらの使用をすべて止め、より海洋への流出リスクの低いフロートへの切り替えを完了させることを決定した。

(注1) PEコーティング発泡スチロール製フロートや中空樹脂フロート。

(注2) 海外グループ会社の海面養殖場では、ナイロンカバー発泡スチロール製フロートを使用していないことが確認できている。



【切り替え前】ナイロンカバー発泡スチロール製フロート



【切り替え後の例】PEコーティングされた発泡スチロール製フロート

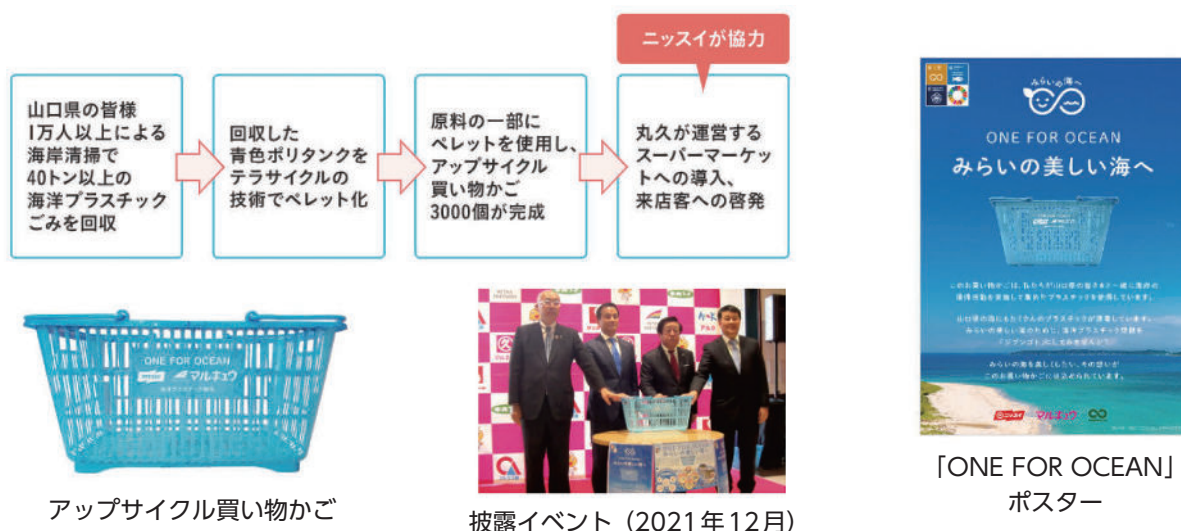
・具体的な取り組み③／海洋プラスチックごみのアップサイクル事業へ参加

2021年度、当社は山口県と株式会社丸久およびテラサイクルジャパン合同会社とともに、海洋プラスチックごみを活用した官民連携のアップサイクル事業「ONE FOR OCEAN」への取り組みを開始した。^(注1)

2022年度、この事業への協賛企業は、当社を含め8社に増え、海岸清掃活動では県民、民間団体、企業などから14,402人が参加、65tの清掃ごみと411個の海洋ごみを回収し、当事業に貢献した。

(注1) 本事業は環境省「令和3年度ローカル・ブルー・オーシャン・ビジョン推進事業」のモデル事業に採択されている

〔「ONE FOR OCEAN」の流れ (2021年度の例)〕



・具体的な取り組み④／プラスチックの海洋流出問題に取り組むベンチャー企業 (株ピリカ) への協賛

プラスチックなど海洋ごみの発生源は都市を中心とした陸域とされているが、それらの流出ルートは解明されていない。

2018年度より、当社はプラスチックの海洋流出問題の実態解明を目指す「アルバトロス」プロジェクトに取り組む、(株)ピリカ^(注1)への協賛を行い、自社の事業に直結する海の環境問題・プラスチック海洋流出問題への具体的なアプローチをスタートさせている。

(注1) (株)ピリカの事業内容：ごみ拾いSNSピリカの開発・運営、ごみ分布調査サービスの提供、環境問題解決のための調査・研究

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ／海洋プラスチック ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/199>

成果 (見込含)

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・海洋保全

環境／生物多様性保全（国内外）①

取組背景（目標）

当社は生物多様性を守ることの重要性を考え、2014年に環境憲章を改訂し、行動方針に「生物多様性の保全」の推進を謳っている。

海のみぐみを受けて事業を行う当社グループにとってその保全は重要である。水産資源の持続可能な利用のためには、今ある資源を管理することはもちろん、海そのものの力を維持・回復させる努力が必要となる。そのために当社が行っているのが「森・川・海」を一体と考えた活動である。

事例概要

■【環境／生物多様性保全活動①】～森林保全～

当社は、2011年2月に本社で行った講演会「牡蠣が教えてくれたこと」（講師：宮城県気仙沼で牡蠣養殖を営む畠山重厚氏）をきっかけとして、「魚つき林」という昔ながらの漁村の人々の知恵とともに、豊かな森こそが豊かな海をはぐくむのだということを学んだ。

以降、当社は「森・川・海」の連携保全をコンセプトにした活動を各地で行っている。

・具体的な取り組み①／「とっとり共生の森」への参画 ～おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森～

鳥取県では、当社グループ会社である弓ヶ浜水産株式会社が養殖・加工事業を、共和水産株式会社が漁業を営んでいる。弓ヶ浜水産の船上山採卵センターは、同県琴浦町内の大山隠岐国立公園内船上山のふもとに立地しているが、付近の広葉樹林は一部樹木の枯死もあり整備が必要な状態となっていた。そこで、2018年10月30日、鳥取県、琴浦町および当社の3者は、森林保全・管理協定を締結し、付近の森林5.933ヘクタールを「おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森」と名付けて保全していくこととした。

また、2020年4月7日、当社グループは、この森林保全活動に対して、国連生物多様性の10年日本委員会（UNDB-J）から連携事業者として認定を受けた。



「おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森」の活動の様子

・具体的な取り組み②／宇津貫緑地の保全活動

宇津貫緑地は、2011年に建設された東京イノベーションセンターに隣接する里山で、ホテルが生息するなど、自然の宝庫である。

2013年から当社は、「宇津貫みどりの会」の指導のもと、事業所周辺の自然環境保全および地域社会

との共生を目的とした活動を行っている。活動内容はその年によって異なるが、敷地内にあるログハウスで行う「森・川・海」のつながりや里山に生息する植物や動物に関する座学や、里山での下草刈りなどといった野外作業を実施している。

2022年11月12日、第9回の活動を実施。新型コロナウイルス感染症対策のため開催規模を抑え、当社の従業員12名の参加となった。

当日は、3つのグループに分かれて里山を散策。宇津貫みどりの会の方から、森の木々や生息している野鳥の話聞き、約1時間歩いた後、緑地内の階段修理と下草刈りを行った。

※当社は、2015年度より「宇津貫みどりの会」の賛助会員となっている



「宇津貫みどりの会」の活動の様子

環境／生物多様性保全（国内外）②

事例概要

■【環境／生物多様性保全活動②】～海洋保全～

・具体的な取り組み①／天然水産資源状態調査の実施

世界の水産資源は枯渇化が進んでおり、2022年の国連食糧農業機関（FAO）の報告書によると、世界の海洋水産資源は資源安定状態が7%、満限利用の状態が57%、過剰漁獲状態が36%とされている。水産資源の状態は、海の恵みを受けて事業を営む当社グループにとって、中長期的な事業のリスクやチャンスに関わる非常に重要なものと考えている。

そのため、調達品の資源状況の把握と、対応すべき課題の特定を目的に、当社グループ全体で調達した水産資源状態について調査を行っているほか、グループ全体で持続的な水産資源の利用のための取り組みを推進している。

【資源管理状態の評価結果】

今回の調査結果は第三者である外部機関（Sustainable Fisheries Partnership）に送り資源状態の評価を行った。

同機関が管理する国際的な資源評価データベース「FishSource」^{（注1）}では資源状態、漁業管理体制など下記5項目をおのこの10点満点でスコア化しており、この評点をもとにODP（Ocean Disclosure Project）が定める方法により4段階で資源管理状態を判定しました。

（注1）FishSource:各国行政機関の水産資源情報等をもとに開発された国際的な資源評価データベース。

当社およびグループ会社（国内20社、海外20社）が2019年に取引した天然魚の実績をもとに、資源調査を実施。水産物は原魚換算で約271万トンとなり、世界の天然水産物漁獲量の約2.7%に相当した。

前回調査（2017年）からさらに調査方法を深化させ、魚種、漁獲海域、原産国、重量（原魚換算）に

加えて漁法や漁具も調査。また、第1回調査では対象としなかった魚油・配合飼料原料を今回の調査対象に加え、調査データの分析はSFP^(注2)へ委託し、第三者性を確保した。

(注2) SFP (Sustainable Fisheries Partnership)：持続可能な漁業のためのパートナーシップ、サプライチェーンで漁業改善を推進する米国NGO。

2019年調達品の資源管理状態



ODPによる評価手法 (FishSourceスコア1-5による判定)

- **Well Managed (優れた管理):**
すべてのスコアが8以上
- **Managed (管理):**
すべてのスコアが6以上
- **Needs improvement (要改善):**
0以上6未満のスコアが1つ以上ある
- **Not Scored (スコア欠損):**
スコアに1つ以上の欠損がある

●FishSource 5つのスコア

- スコア1:管理戦略の予防原則に対する準拠性
- スコア2:管理者の科学的根拠に対する準拠性
- スコア3:漁業者のコンプライアンス
- スコア4:現在における資源の健全性
- スコア5:将来における資源の健全性

・具体的な取り組み②／SeaBOS^(注1)への参画

当社は2016年12月に、SeaBOSに署名・参画し、2017年に開催された「東京サステナブル・シーフード・シンポジウム2017」で、SeaBOSの考え方に賛意を表明するとともに、サステナビリティ推進活動の一環として取り組みを進めていくことを宣言した。

以降、世界各国の水産業界のリーダー企業や科学者とともに、持続的な水産事業のための課題解決に取り組んでいる。

2022年10月、第7回SeaBOS会議が開催され、IUU (違法・無報告・無規制) 漁業および強制労働・児童労働の撲滅、養殖における抗菌剤使用削減、海洋プラスチック問題、気候変動問題など、各タスクフォースの主要テーマについて議論を行い、それぞれにおける目標と計画について合意した。

(注1) SeaBOS (Seafood Business for Ocean Stewardship)

2016年に設立された、世界水産大手企業9社と海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者が持続可能な水産物の生産と健全な海洋環境を確保するために、科学的根拠にもとづく戦略と活動を協力しながら主導するグローバルなイニシアチブ。国連の持続可能な開発目標 (SDGs)、特に「目標14海の豊かさを守ろう」に積極的に貢献するとしている。



第7回SeaBOS 会議の様子

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／天然水産資源の持続的な利用 ～

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/212>

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／生物多様性の保全 ～

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/89>

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／水産資源の持続可能性／SeaBOSへの賛同 ～

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/211>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全

■ 製造・廃棄における取り組み

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減①

取組背景（目標）

当社グループはCO₂、水、廃棄物を環境に関する重要3指標としている。2021年度、長期ビジョン「Good Foods 2030」および中期経営計画「Good Foods Recipe1」を策定し、環境負荷低減に関しても、より意欲的な目標を設定し、取り組みを行っている。

事例概要

■ 環境負荷低減への取り組み

・具体的な取り組み①／冷蔵倉庫におけるCO₂の排出量削減 - 冷媒の脱フロン化

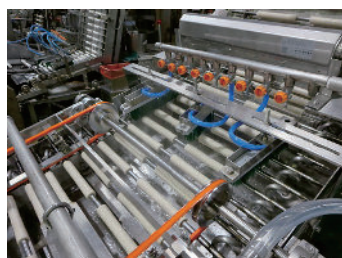
当社グループ全体で、冷媒の使用の見直しを進めます。2030年度、特定フロンについては使用ゼロを目標とするとともに、代替フロンだけでなく、自然冷媒（CO₂、NH₃など）の比率を高めていく。

取り組みの一例となる、政府補助金事業を利用した自然冷媒への変更や、自然冷媒の新規導入の実績は下記の通り。

	導入件数	導入事業所の例	補助金の名称の例	自然冷媒の種類 の例	CO ₂ 排出削減量 (t-CO ₂)
2020年度	6件	ニッスイ姫路総合工場ほか	令和2年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」	CO ₂ /NH ₃	1,401
2021年度	3件	日水物流ほか	令和3年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」	CO ₂ /NH ₃	1,910
2022年度	3件	日水物流ほか	令和4年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業」	CO ₂ /NH ₃	344

・具体的な取り組み②／生産工場におけるCO₂排出量削減

姫路総合工場 加工食品工場では、水産練り製品の製造を行っている。2022年度、姫路総合工場 加工食品工場では、設備投資を行い、ちくわ製造ラインのオートメーション機器を更新。この設備投資により、当ラインの都市ガス使用量を、前年度比で14%削減（総量）することができた。



ちくわ製造ライン（焼き前）



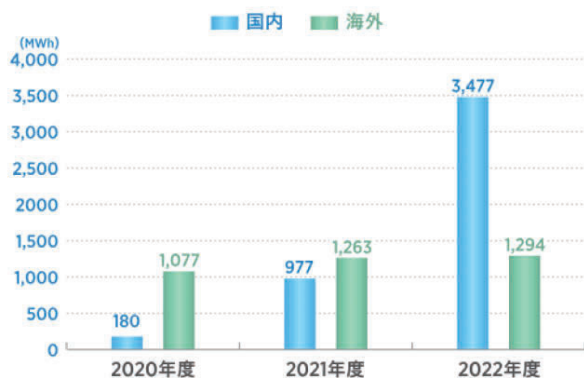
ちくわ製造ライン（焼き後）

・具体的な取り組み③／再生可能エネルギーの利用

当社グループ全体を対象とし、再生可能エネルギーの利用拡大を進めている。太陽光発電設備の設置を可能な限り検討し、PPA^(注1)の導入と合わせて取り組みを進めていく。

(注1) PPA：Power Purchase Agreement。自社で自社で設備投資を行うのではなく、電力販売会社と再生可能エネルギーで発電された電力の購入契約を結ぶ。

〔太陽光発電量〕



太陽光発電設備 (タイデルマール社)

・具体的な取り組み④／水の使用量削減

当社のグループ会社であるモガミフーズでは、冷凍調理製品の製造を行っている。2022年度、モガミフーズでは、具材ラインの真空冷却機を更新。その際、屋外機についてもクーリングタワー方式からチラー (冷却水循環装置) 方式に切り替えし、不要となったクーリングタワー 1台を撤去した。それまでクーリングタワーでは蒸発による水の損失が発生して



チラー (冷却水循環装置)

いたが、この切り替えによりその問題が解消され、水の使用量を削減することができた。またその他、製造ラインで使われている部品変更なども行い、それらの取り組みも合わせると、合計約2,200m³/年の使用水削減につながった。

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ／環境負荷低減 ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/88>

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ／サステナビリティの目標 と実績 ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/150#432>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・温室効果ガス排出量削減

価値／テーマ	指標	対象範囲	2024年度目標 中期経営計画 「Good Foods Recipe」 (2022-2024年 度)	2030年度目標 長期ビジョン 「Good Foods 2030」 (-2030年度)	2022年度
			KPIs	KPIs	実績
環境 価値	CO ₂ 排出量 (Scope 1, 2) (基準年度:2018年度、 単位:総量)	ニッスイグループ	10%削減	30%削減	12.1%削減
	2050年カーボンニュートラル		-	-	-
	冷媒の特定フロン		-	使用ゼロ	国内:特定フロン冷媒の保有 39.5% 海外:特定フロン冷媒を保有する 会社 4/15社(注)
水の使用 量削減	水の使用量 (基準年度:2015年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	10%削減	20%削減	5%削減

資源循環・食品廃棄物削減①

取組背景（目標）

当社は食品を取り扱う企業の責任としてマテリアリティ（重要課題）のひとつにフードロス削減を掲げている。フードロス部会を中心に、国内事業所の生産・流通・消費段階におけるフードロス削減、従業員の意識向上、一般消費者を対象とした活動など、サプライチェーン全体を通じた取り組みを行っている。

事例概要

■ 食品廃棄物削減の推進体制

フードロス部会では、国内グループ全体で事業におけるフードロス削減と従業員の意識向上のための取り組みを進めている。

〔フードロス部会〕

部会長：常務執行役員（サステナビリティ推進部管掌）

メンバー：品質保証部、SCM部、食品生産推進部

事務局：サステナビリティ推進部

開催頻度：年4回

・具体的な取り組み①／賞味期限の延長と年月表示化への取り組み

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る。2019年7月1日製造分より、プライベートブランド品を除く**すべての缶詰製品で賞味期限の年月表示化を開始**した。その際には、品質が保たれているかどうかをチェックする保存試験を行い、賞味期限の延長が可能なことを確認している。これらの効果として、サプライチェーン全体でのフードロス削減に加え、物流における効率化が期待できる。

また、「おさかなのソーセージ」や、ねり製品の香味焼シリーズ、常温食品について、官能評価および科学的分析により品質への影響がないことが確認できた商品について、賞味期限を延長。家庭用・業務用の冷凍食品などでも賞味期限の大幅延長に取り組んでいる。

・具体的な取り組み②／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・ジャパンへ冷凍食品を寄贈している。セカンドハーベスト・ジャパンとは、品質に問題はないものの販売に適さなくなった食品と、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である。児童養護施設や母子支援施設など福祉施設への支援とともに、本来なら食べられる食品の廃棄削減につながるこの活動を、今後も継続的に行っていく。

・具体的な取り組み③／イニシアティブへの参加

〔 WRI 「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」日本プロジェクトに参加 〕

当社は2019年12月にWRI (World Resources Institute、世界資源研究所) が呼び掛ける「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」へのイオン(株)の参画に伴い、同社のサプライヤーであることから、同社主導の「日本プロジェクト」にパートナーの1社として参加。

2022年度より新たに、2030年までに製品廃棄を50%削減(2020年度比、当社ブランド商品対象)する目標を掲げ、この取り組みを通じて、サプライチェーン全体でのフードロス削減をさらに推進していく。

〔 WRAPへの参加(フラットフィッシュ社) 〕

当社の海外グループ会社であるフラットフィッシュ社(英国)は2021年にWRAP (the Waste and Resources Action Programme、廃棄物および資源行動プログラム)への支援を表明。WRAPは2000年に英国で設立されたイニシアティブで、取り組みの一つとしてフードロス削減のためのツールやガイダンスを提供している。フラットフィッシュ社では、2021年よりフードロス量の測定を開始し、2030年までにフードロスを50%削減する目標を掲げ、取り組んでいる。

・具体的な取り組み④／商品開発を通じたフードロス削減の取り組み

2022年10月、グループ会社の黒瀬水産株式会社が生産する「黒瀬ぶり」の加工時に発生する尾肉を有効活用した缶詰を開発し、地域限定で販売をスタート。

これまで、水揚げ後のブリが加工場でフィレーやロインに加工される際には、年間約30トンの尾肉が発生しており、従来、尾肉は飼料として活用していた。この缶詰はそれらを原材料とすることで、フードロス削減に貢献してる。



「ぶり大根 黒瀬ぶり尾肉使用」

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ/環境/フードロス ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/140>

成果 (見込含)

資源循環・食品廃棄物削減

テーマ	指標	対象範囲	2024年度目標 中期経営計画 「Good Foods Recipe」 (2022-2024年 度)	2030年度目標 長期ビジョン 「Good Foods 2030」 (-2030年度)	2022年度	
			KPI	KPI	実績	
環境価値	フードロス削減	動植物性残渣 (基半年度:2017年度、単 位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	20%削減	30%削減	21%削減
		製品廃棄量 (基半年度:2020年度、 単位:総量)	ニッスイ個別	—	50%削減	18%増加

資源循環・廃プラ削減

取組背景 (目標)

プラスチックによる地球規模での深刻な海洋汚染の進行、海洋生態系やヒトへの影響が懸念されている。また、廃プラスチックの有効利用率が低迷し、資源循環が機能しないなどの社会的な課題もある。当社は事業を通して、プラスチック問題の解決に取り組んでいる。

事例概要

■ 容器包装改善への取り組み

・具体的な取り組み①/当社独自のエコマーク「みらいの海へ」

2021年3月より、エコマーク「みらいの海へ」の商品パッケージへの表示を開始。環境配慮に対する当社の取り組みへの理解を広めるとともに、顧客が環境に配慮した商品を選択できるようにパッケージ上で伝えることを目的としている。「みらいの海へ」は2021年3月1日発売の新商品・リニューアル品より表示を開始している。

〔デザインに込めた思い〕



森・川・海の水の循環の意味を込めて、「∞」(infinity、無限)をモチーフとした。マークの左側はエコへの取り組み、右側は豊かな海を示している。環境への配慮が海の豊かさと結びつき、ひいては人々のいきいきした生活と希望ある未来につながっていくことを表現している。

・具体的な取り組み①／プラスチック製容器包装を削減した商品

容器包装選定ガイドラインに沿って、商品の品質は確保しながら、プラスチック製容器包装の減容化や薄肉化を行っている。薄肉化などといった既存の商品形態での削減だけでなく、トレーを使用しないことでプラスチックの使用量を削減するなど、さらなる取り組みを進めている。

「おばんざいコロコロっと」シリーズ

和惣菜をコロっと小さなブロック状にして凍結することで、トレーレスでも小分けになっている商品。好きな分だけ取り出して、小鉢やお弁当に使用できる。



・具体的な取り組み②／リサイクル可能なプラスチック製容器包装の採用

食品のプラスチック製容器包装は、多くの場合、複数の素材を張り合わせて作られている。また、大きさや薄さ、使用後の汚れの程度もさまざまである。これらのことが食品容器包装のリサイクルを難しくしているという実状がある。そのため、設計段階からリサイクル可能なデザインとすること、また、リサイクル可能な場合にはそのことを消費者に分かりやすく伝え、使用後の回収・再資源化に結び付けることが重要である。

〔ゴートンズ社／米国〕※当社グループ

2019年より自社の製品における二つの主要な容器包装形態（SURPs立型再密封可能パウチと直接充填型容器包装）に関して、サプライヤーと協働し、既存の素材の見直しとリサイクル可能な新しい素材のテストを開始。

〔フラットフィッシュ社／英国〕※当社グループ

2020年、自社の大部分の製品において、消費者がリサイクルすることのできるプラスチック容器の導入を進めた。

・具体的な取り組み③／生産段階におけるプラスチック排出量の削減

国内の食品生産工場におけるプラスチック排出物を対象に、プラスチックごみの種類とそれぞれが占める重量の割合を洗い出した。その結果、原材料に由来する包材が、プラスチック排出物の重量の大部分を占めていることを特定し、削減ターゲットのひとつとして設定。当社グループでは、国内グループのすべての生産工場で、原材料の容器（袋）に関し、リユース可能な素材・形態への変更を検討する。また、通い箱への置き換えを行い、リユースの推進を図る。（例：原材料であるタマネギ・牛乳・米の容器）。



改善前：原材料のタマネギ（ビニール袋）

改善後：原材料のタマネギ（通いコンテナ）

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ/プラスチック問題/容器包装と廃棄物 ~

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/197>

<< 会社HP >> ~ サステナビリティの目標 (長期ビジョン「Good Foods 2030」 / 中期経営計画「Good Foods Recipe1」) と実績 ~

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/150>

成果 (見込含)

資源循環・廃プラ削減

価値/テーマ	指標	対象範囲	2024年度目標 中期経営計画 「Good Foods Recipe」 (2022-2024年 度)	2030年度目標 長期ビジョン 「Good Foods 2030」 (-2030年度)	2022年度
			KPIs	KPIs	実績
環境価値 プラスチック削減	容器包装におけるプラスチック使用量 (基準年度:2015年度、 単位:原単位)	ニッスイ個別	10%削減	30%削減	算定中
	生産段階におけるプラスチック排出量 (基準年度:2017年度、 単位:原単位)	ニッスイ 国内グループ	15%削減	30%削減	19%削減
	海洋へのプラスチック流出リスクの低い養殖用フロートへの切り替え	ニッスイグループ	100%	-	52%切り替え済み

■ 物流における取り組み

環境／生物多様性保全・環境負荷低減

事例概要

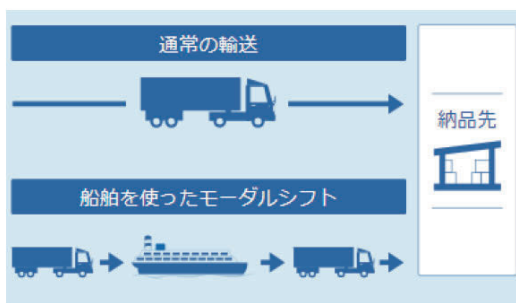
■ 物流におけるCO₂排出量削減への取り組み

当社の国内グループ会社であるキャリーネット(株)は、日本全国に11営業所(本社オフィス除く)を抱える運送会社であり、日々当社製品を取引先に届ける役割を担っている。冷凍を中心とし、冷蔵・常温といった全温度帯に合わせた輸送が可能であり、各営業所でのエリア配送から、自社車輛および協業会社とのパートナーシップ・ネットワークを活用した全国広域輸送までを行っている。

・具体的な取り組み①／モーダルシフト(フェリー等内航船の活用)

キャリーネットでは、通常のトラックによる輸送から、フェリー等の内航船を活用し環境負荷を低減するモーダルシフトへの転換を進めている。2021年度、川崎～福岡間におけるモーダルシフトが、国土交通省より流通業務の総合化および効率化の促進に関する法律「物流総合効率化法」に基づき、総合効率化計画として認定された。トラックによる輸送の一部を、パートナーである商船三井フェリー(株)の主に貨物を輸送するRORO船^(注1)を利用した海上輸送に転換することにより、陸送区間距離が約1,100kmから約120kmに短縮され、CO₂排出量は71%削減となる。また、ドライバーの運転時間については87.4%の短縮となった。

(注1) RORO船(Roll-on/roll-off ship)：車両を収納する車両甲板を持ち、貨物を積んだトラックやトレーラーの車両をそのまま運搬できる貨物用船舶



モーダルシフト概略図



商船三井フェリーのRORO船に乗り込む、キャリーネットの専用車両

・具体的な取り組み②／トレーラー輸送

冷凍食品の工場デポ間で、トレーラー輸送^(注1)を行い、大量輸送を実施しています。またスイッチ運行^(注2)を行うことで、運転手の労働環境改善にも役立っている。

(注1) トレーラー輸送：大型車の約1.3倍積載することが可能。シートパレットは40枚の積載が可能。

(注2) スイッチ運行：ヘッドとトレーラーを切り替えて運行すること。

・具体的な取り組み③／二層式トラックの活用

二層式トラックでは、仕切りにより前室が冷凍、後室は冷蔵や常温など多様な輸送を実現、顧客ニー

ズに合わせて車両内部を最適化することが可能である。また、異なる温度帯を一度に輸送することにより、従来であれば温度帯別に複数台用意していた車両を削減できる。

・具体的な取り組み④／エコカーによるCO₂の排出量削減－営業車にエコカーを導入

当社では営業車におけるハイブリッド車およびPHV車／EV車^(注1)の導入を進め、CO₂削減に取り組んでおり、導入割合の目標および実績は下記の通り。

指標	対象範囲	2024年度 目標	2030年度 目標	実績		
				2020年度	2021年度	2022年度
ハイブリッド車の導入	ニッスイ個別	100.0%	100.0%	89.7%	89.7%	93.0%
PHV車／EV車の導入		-	10.0%	-	-	-

(注1) PHV車：Plug-in Hybrid Vehicleの略。外部電源で充電できるハイブリッド車で、バッテリー容量が大きい。電気による充電だけでも従来のハイブリッド車より長い距離を走ることができる。EV車：Electric Vehicleの略。電気自動車。

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／環境負荷低減 ～
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/88>

成果 (見込含)

環境／生物多様性保全・環境負荷低減

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・廃プラ削減

事例概要

■ 物流におけるプラスチック排出量削減への取り組み

物流の現場においても、プラスチック排出物に関してターゲットの検討を実施。水産品の流通では、生鮮マグロの輸送に使用する発泡スチロール梱包に関して、リユース可能な通い箱への転換を進めている。

また、物流の多くの場面で荷崩れ防止などに使用されているストレッチフィルムに関しては、プラスチックリサイクル企業と協働し、国内グループ内でのクローズドループ^(注1)の仕組みの構築を推進している。今後、そのクローズドループの仕組みを活用し、国内グループ内で2025年までに再生ストレッチフィルムの使用100%を目指す。

(注1) クローズドループ：従来であればごみとして廃棄されていたものを再生し、新たに資源として利用すること。



鮮魚用の通い箱

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ/容器包装と廃棄物 ~
<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/197>

成果（見込含）

環境/生物多様性保全・環境負荷低減・廃プラ削減