

岩塚製菓(株)

本社所在地	新潟県長岡市飯塚 2958 番地
創業 / 設立	1947年7月29日 / 1954年4月27日
売上高	203億86百万円 (2023年3月期・連結)
会社URL	https://www.iwatsukaseika.co.jp/
環境保全関連情報源・URL	会社HP ～ サステナビリティ ～ https://www.iwatsukaseika.co.jp/sustainability/ 岩塚製菓クオリティサイト ～ 原料米・製造まるごとにつぼん米 岩塚クオリティ ～ https://www.iwatsuka.jp/quality/

持続的成長に向けた環境方針・目標

■ 環境方針

- 常に美味しさを追求し、お客様に安全・安心な製品をお届けするとともに、原材料の調達から生産、物流、容器包装が廃棄されるまでのライフサイクルの過程においても環境負荷低減に取り組みます。
- 米生産者との連携を強化し、健全な圃場の確保を通じて生態系の保護に努めます。
- 企業の社会的責任を果たすべく、環境汚染や地球温暖化の防止に取り組みます。限りある資源を有効活用し、持続可能な社会となるよう法令を順守します。
- 事業活動を行う上での環境影響について、次の項目を重点テーマとして取り組みます。
 - 電気、燃料の省エネ活動に努め、CO₂削減に取り組みます。
 - 加工技術向上に努め、廃棄物・ゴミの低減に取り組みます。
- 業務改善や効率化に取り組みながら、環境マネジメントシステムの継続的な改善を図り、企業活動を向上させていきます。
- この環境方針を、社員教育・ポスターを通じて全従業員及び関係者に周知し、環境保全への意識向上に努めます。
- 環境方針は一般に公開致します。

推進体制

■ サステナビリティ推進体制

当社は、2022年3月にサステナビリティ基本方針を策定し、持続的成長と企業価値向上に向け、ガバナンスの向上、人的資本等の経営資源の配分、事業戦略の実行などに取り組むことの重要性を再認識するほか、労働環境の改善、CO₂削減等の気候変動問題、輸入原材料等に伴う人権問題などのサステナビリティを巡る社会的課題に対し経営課題として取り組むこととしている。

このため、2022年度より専務取締役(当時)を委員長とする「サステナビリティ委員会」を設置、サステナビリティを巡る取組みに関する個々の方針を策定し、啓蒙周知を含め実効的な活動に努めることとしている。当委員会は、経営企画や人事、製造等の部課長をメンバーとし、以上の諸課題について当社の現状を踏まえた施策の推進と関連情報の発信を行う「実務者部会」のほか、若手社員を主体として将来に向けた取組みを議論する「10年先を考えるプロジェクト」の二部構成として活動している。

また、取締役会は、当委員会において協議した施策の内容や進捗状況について、定期的に報告を受け、監督・指示することとなっている。

■ 原材料調達における取り組み

国内農業支援・食料自給率向上①

取組背景（目標）

当社は、主原料であるうるち米やもち米について全商品で日本のお米を100%使用している。当社が日本のお米100%にこだわる理由として、当社が目指すクオリティの米菓に適する米を慎重に選定してきた結果ということもあるが、日本のお米を全量使用することで地元を始め国内の圃場保全に寄与するとともに、輸送に係るCO₂の排出量削減にも繋がると考えている。

事例概要

■ 国産米100%にこだわった米菓製造

当社は創業75年以上、原材料にこだわり、お米と対話しながら米菓を作り、日本の伝統的な食文化である米菓の美味しさを、消費者に提供している。また、日本のお米の需要と消費拡大を目指し、国産米・国産米粉100%を使用した米菓づくりに取り組みを推進しており、その一環として、「NIPPON FOOD SHIFT」^(注1)の推進パートナーに登録している。

(注1) 消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動の事である。

・当社が国産米100%にこだわる理由

1. 海外産の米は現地で精米されていたり米粉調整品としてすでに加工されているケースが多く、日本に到着した時点で米の香りが失われていることが多い。
2. 農産物である米は気候や土壌の違いにより品質が異なる。当社が目指すクオリティの米菓を生産するためには、当社の基準に適合する米を慎重に選定するが必要があり、選定するためには海外ではなく国内で生産されるお米が適している。
3. 当社は、最高の状態のお米で作った米菓を提供するために、収穫されたばかりの新米（古米に比べ水分量が多く、風味豊かで粘りが強い）を米粉にして原材料としている。輸入米では収穫直後に米粉にすることは不可能である。
4. 産地を重視する顧客ニーズに応えるため、当社独自の基準で選定した日本お米を100%使用して生産した米菓であることを明確に表示している。

〔すべての製品に「日本のお米100%使用」を明記〕



情報源

<< 会社HP >> ～ 商品紹介 ～

<https://www.iwatsukaseika.co.jp/products/>

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ ～

<https://www.iwatsukaseika.co.jp/sustainability/>

<< 岩塚製菓クオリティサイト >> ～ 原料米・製造まるごとにつぼん米 岩塚クオリティ ～

<https://www.iwatsuka.jp/quality/>

NIPPON FOOD SHIFT ホームページ

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>

成果（見込含）

国内農業業支援・食料自給率向上

国内農業業支援・食料自給率向上②

取組背景（目標）

当社は元々、新潟県長岡市（旧岩塚村）の農家の人達が出稼ぎをせずに暮らせる産業を興すべく始まった。今も、地元の農業を大切にする企業として、地域の住民や農業関係事業者と協働で、地域創生・地域活性化に貢献する取り組みを推進している。

事例概要

■ 米作を中心とした農業支援

・具体的な取り組み①／「米文化フォーラム構想」を発表（2008年）

2008年、バイオエタノール転用や気候変動による不作、投機マネーの流入などにより食料危機が叫ばれる状況を鑑み、当社は、持続可能性を持つ水田稲作および米食文化の優位性を国内で再認識させると同時に、世界に向け情報を発信する取り組み「米文化フォーラム構想」を発表した。

米菓における子どもを含む若年層を取り込む商品や健康志向商品の開発、さらには外食産業など新たな接点づくりにも取り組みを展開。また、新しい“お米”のおいしさの提供のための研究・開発や“お米”との新しい接点づくりの研究開発を推進している。当社代表である榎春夫は、東京・東京會館で行った発表会で「最近の食料需給のひっ迫、穀物価格の上昇など地球規模の環境変化により根本的な食料構造の大転換が必要」との見方を示したうえで、「世界に向けて、コメのおいしさを発信していく重大な使命があると考える」として、世界全体の均衡のとれた発展のためにコメの食文化を広げ、新しい価値の創造に取り組む考えを明らかにした。

・具体的な取り組み②／里山元気ファーム（100%子会社）設立 ～ 長岡の農産物を販売（EC販売含）～（2009年）

当社は、前年2008年に展開を始めた「米文化フォーラム構想」の事業の一環として、「里山元気ファーム」を設立した。「里山元気ファーム」は新潟県長岡市の農産物および農産加工品の販売を行う当社の100%子会社である。

「里山元気ファーム」設立の背景には、食べ物の本質的価値や農業の意味が新たに問い直されている中で、日本屈指の米の生産現場である“越後・長岡”を創業の地とする当社の「長岡の豊かな自然環境とそこで生まれる農産物、さらには、生産者という“食べ物のうしろにあるもの”を伝えながら、“作る人と食べる人”が行き交う市場を作りたい」という思いがある。生産者と消費者双方の満足を目指し、売り手の理論を押しつけのではなく、消費者の意見に基づいたサービスの提供を目指す。



〔里山元気ファームHP〕



〔岩塚直売店〕



〔ECサイト〕

国内農業支援・食料自給率向上③

・具体的な取り組み③／自然栽培米プロジェクトを発足

当社は、“原材料へのこだわり”という創業理念に基づき、農地所有適格法人ファームリンクルとJA越後さんとう(当時：現JAえちご中越)との連携による、「自然栽培米プロジェクト」を2017年に発足。当社の本社から近い天神谷地域25アールで試験栽培を開始した。

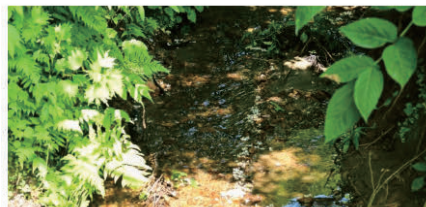
「自然栽培米」は、肥料や農薬を一切使わず、圃場（ほじょう）が本来持っている土壌の力と作物の生命力だけで栽培する米。中山間地で急速に耕作放棄が進んでいることを受け、付加価値の高い米作りを目指して地元の3団体が協力して取り組んできた。

除草剤も一切使用しないため、小さな雑草はチェーン除草機を使用。稲の生育に伴い雑草を手で抜く作業が続いた。イノシシ被害の対策として、2020年には電柵を設置。通常の栽培と比べると半分の収穫量となるが、今後も、安全安心・健康・環境保全の価値を負荷する米作りに取り組みを継続する。

Challenge



新たな農業の可能性を自然栽培米と共に考える



田植えの日には、当社社員はもとより、地域の農業を支えているJAえちご中越、実際の栽培において主力となっている(有)ファームリンクルの社員も参加する。(写真は、当社『岩塚クオリティサイト』より)

情報源

記事見出し『岩塚製菓、「米文化フォーラム構想」発表 コメのおいしさ発信、新価値創造へ』日本食糧新聞 2008年7月25日

記事見出し『岩塚製菓、100%子会社「里山元気ファーム」設立 長岡の農産物を販売』日本食糧新聞 2009年7月3日

記事見出し『「自然栽培米」手応え 収量確保、鳥獣害ゼロ JA越後さんとう岩塚製菓など連携』日本農業新聞 2021年6月19日

記事見出し『付加価値で棚田を守る 強い稲へポット苗田植え JAえちご中越など 自然栽培米プロジェクト7年目』日本農業新聞 2023年6月18日

<< 里山元気ファームHP >> ~ 「つくる人」「たべる人」をつなぎます ~

<https://www.satoyama-genki.jp/index.html>

<< 里山元気ファーム 会社概要 >>

<https://www.satoyama-genki.jp/company.html>

<< 岩塚製菓クオリティサイト >> ~ 原料米・製造まるごとにつぼん米 岩塚クオリティ ~

<https://www.iwatsuka.jp/quality/>

成果 (見込含)

国内農業業支援・食料自給率向上

■ 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・廃プラ削減・食品廃棄粒削減・廃棄物削減①

取組背景（目標）

当社は、環境方針を制定し、環境負荷低減、生態系の保護、環境汚染や地球温暖化の防止、そのためのCO₂削減や廃棄物低減への取組み、環境マネジメントシステムの改善、および従業員等への周知を図るなどを、環境に関する取組みの基本方針としている。

また、プラスチックの使用制限については、顧客からの要望も増加傾向にあり、的確に対応できない場合には、製造や販売活動に制約を受けるほか、ブランドイメージの毀損など、経営成績や事業運営に影響を及ぼす可能性がある。そのため、当社では、ISO14001の運用が有効と考え、これを継続して実施するほか様々な対応策を講じている。

事例概要

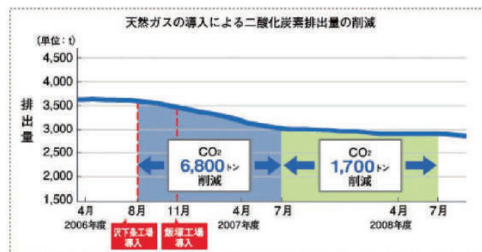
■ 気候変動に対する取り組み

・具体的な取り組み①／再生可能エネルギーの活用

飯塚工場において、2021年4月より工場建屋の屋上に**太陽光パネルと発電設備を設置**、太陽光発電による発電量は同工場で使用する電気量の約5%を賄っている。また、沢下条第四工場においても2023年3月から稼働しており、今後もBEIKA Lab、沢下条第一工場と対象を広げ、**再生エネルギーの一層の活用への取組みを拡大していく**。

・具体的な取り組み②／環境特性に優れたエネルギーへの転換

沢下条工場、飯塚工場において、2006年に重油・LPGから天然ガスへのエネルギー転換を実施、燃焼時にCO₂の発生量が少ない天然ガスの環境特性に注目し、2024年度には沢下条工場にガスコージェネレーション設備を導入を計画している。また、長岡工場において、2021年度の中沢工場からの移転に伴い、重油から都市ガスへの燃料転換を実施している。2023年度からは、2022年度実績を基準として、毎年度1%のCO₂削減に取り組んでいる。



〔沢下条工場〕



〔飯塚工場〕

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・廃プラ削減・食品廃棄粒削減・廃棄物削減②

事例概要

■ プラスチック・廃棄物等削減への取り組み

・具体的な取り組み①／プラスチック使用量の削減

プラスチックは、焼却による大気汚染や流出による海洋汚染など生態系にも影響を及ぼすものであり、特にワンウェイプラスチックに対する課題認識は世界的に高まっている、そこで当社は、プラスチック使用量の削減は優先して取り組むべき経営課題と認識し、パッケージのスリム化、パッケージ内のプラスチックトレイの廃止、チャック付リクローズパック(個包装なし)等に積極的に取り組んでいる。

・具体的な取り組み②／食品廃棄物・最終廃棄物の削減

当社は、製造工程で発生する原材料・半製品等の廃棄物の削減に取り組むとともに、発生した食品残渣を家畜の飼料として再使用するなど、フードロスの削減に努めている。昨年度には、水分含有量が多いため廃棄していた生地等の飼料化に成功。食品リサイクル率は大きく向上した。

また、これまで製造工程で発生した汚れたプラスチック類は産業廃棄物として廃棄していたが、海外向けパレットの原料として有効活用できるルートを開拓している。

■ その他、環境への取り組み

・具体的な取り組み／水資源保全への取り組み

当社にとって、水は生地の製造に欠かせないものであり、また原材米の育成に必要な大切な資源である。このため、ムダを避け効率的な使用に努めるとともに、工場排水については適切な処理を行って河川放流するなど、環境の保全に配慮した取り組みを行っている。

また、水の使用量削減について、従来は洗米機から水を使わない無洗の研米機の導入や、米の搬送を水利用から乾式エアー設備に変更する等により、水の使用自体を不要にする取り組みも進めている。

情報源

<< 有価証券報告書 2023年3月 >> ～ サステナビリティに関する考え方及び取り組み ～ P10・11・12
https://www.iwatsukaseika.co.jp/wordpress/wp/wp-content/uploads/2023/06/70_securities-report.pdf

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／環境への取り組み／天然ガスの導入 ～
<https://www.iwatsukaseika.co.jp/sustainability/gas/>

成果(見込含)

環境／生物多様性保全・環境負荷低減・廃棄物削減・廃プラ削減・水資源保全

- ・CO₂排出量(生産量あたり) 実績：2022年度5.9%削減(2019年度比)
- ・プラスチック使用量(生産量あたり) 実績：2022年度10%増加(2019年度比)
- ・食品リサイクル率 実績：2022年度62.0%

■ 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・温室効果ガス排出量削減

事例概要

■ 物流における省エネルギー対策

2023年度、主力商品である「田舎のおかき」の段ボールサイズを縮小、使用段ボール量を削減するとともに、積込方法のパレット化により配送効率を高めている。また、トラックから貨物鉄道輸送への転換（モーダルシフト）を進めており、2022年度には「エコレールマーク」認定を取得している。これらの取り組みはCO₂排出量の削減に繋がるものであり、今後も取り組みを強化・拡大していく。

情報源

<< 有価証券報告書 2023年3月 >> ～ サステナビリティに関する考え方及び取り組み ～ P11
https://www.iwatsukaseika.co.jp/wordpress/wp/wp-content/uploads/2023/06/70_securities-report.pdf

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