

本社所在地	東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号
創業 / 設立	1899年 / 1949年
売上高	2,247億円 (2023年12月期・連結)
会社URL	https://www.kagome.co.jp/
環境保全関連URL	会社HP ~ サステナビリティ ~ 会社HP ~ 統合報告書2024 ~ https://www.kagome.co.jp/library/company/ir/data/integratedreport/2024/pdf/report_1.pdf
サステナビリティデータ	会社HP ~ ESGデータブック ~ https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/data/

持続的成長に向けた環境方針・目標

■ サステナビリティ基本方針

カゴメグループは創業以来、「畑は第一の工場」というものづくりの思想のもと、自然の恵みを活かした新しい食やサービスを提案してまいりました。この営みを未来につなぐために、企業理念である『感謝・自然・開かれた企業』の実践と、ステークホルダーの皆さまとの協働により社会課題の解決に取り組み、持続的なグループの成長と持続可能な社会の実現を図ります。

■ 品質・環境方針

当社は、自然の恵みを享受し、顧客に新しい食やサービスをお届けする企業の責任として、「**地球温暖化防止**」「**資源の有効活用**」「**水の保全**」「**持続可能な農業**」等、持続可能な地球環境への取り組みを進めている。

1. 野菜による美味しさと健康価値で、大切な人の健康長寿に貢献します。
2. 国内外のパートナーと種子・畑から一貫した安全な農産原料づくりに取り組みます。
3. 野菜を育む水・土・大気を守り、豊かな自然をつくる農業を未来につなげ、得られた恵みを有効に活用します。
4. 法令や自主基準を順守し、しくみや行動をレベルアップし続けることで、安全で環境に配慮した商品をお客様にお届けします。
5. お客様へ商品やサービスの確かさをお届けしつつ、お客様の声を企業活動へ反映します。

〔品質・環境方針と全社環境マネジメントの運用〕

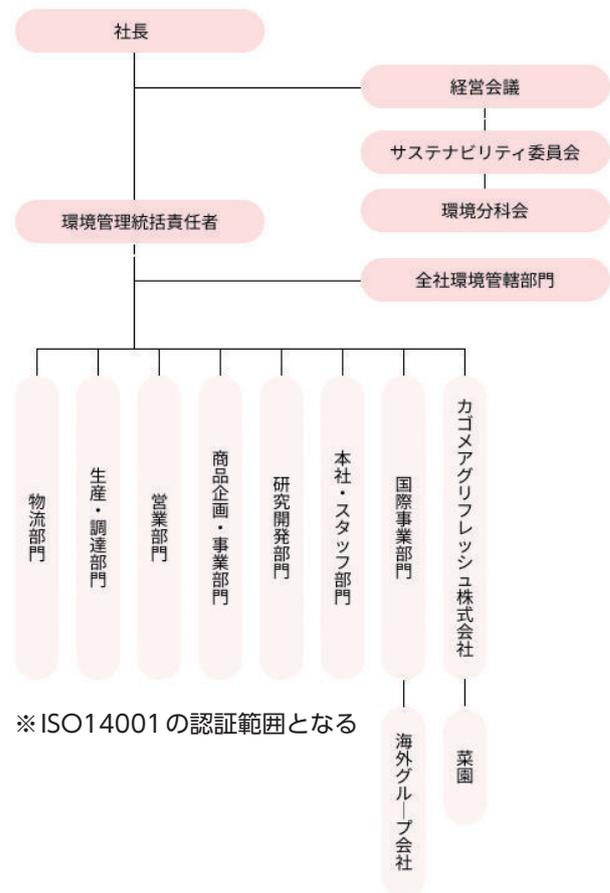
当社は2017年に制定した品質・環境方針に基づき、社長以下全部門・全事業所の役割を明確化したカゴメ環境マネジメントシステムを構築し運用している。

具体的には、品質・環境方針、及び、中期経営計画に沿って中長期の環境マネジメント計画を定め、その目標の達成に向け年度ごとの目標を設定している。

各部門・事業所は、それらの目標に沿って環境保全活動を推進し、経営層、各部門長・事業所長が活動実績について定期的にチェック・アンド・レビューすることで、中長期の取り組み方針・目標の更新、及び、次年度の目標設定をしている。

ISO14001 認証取得状況

当社は、ISO14001に基づく環境マネジメントシステムを運用しており、外部審査員によるISO14001認証維持のための審査と、社内監査員による内部環境監査を実施し、環境マネジメントシステムの適正な運用と高度化に努めている。2023年7月現在、工場、支社・支店・営業所、本社スタッフ部門等、国内の全部門を統合してISO14001の認証を取得している。

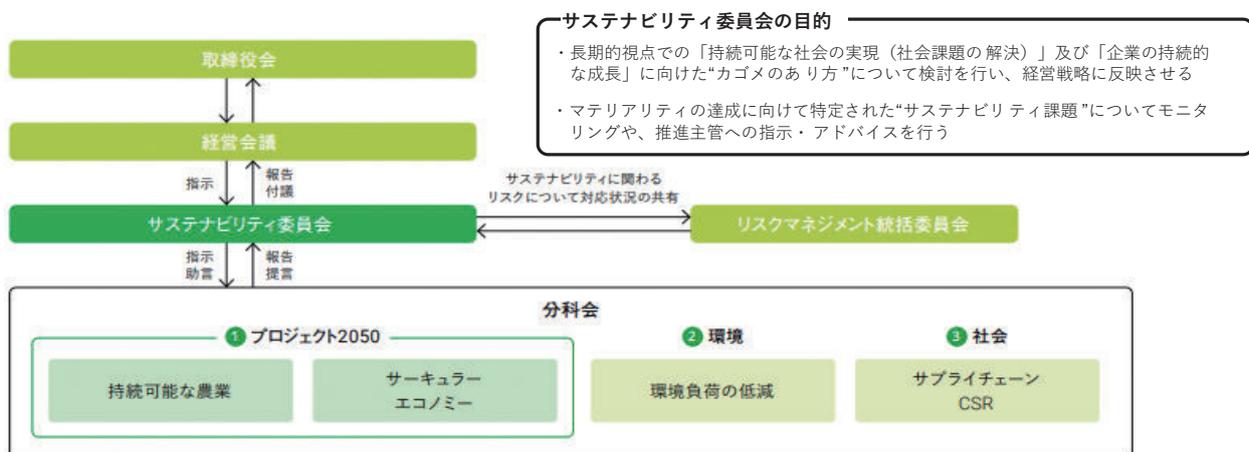


■ 7つのマテリアリティと主な取り組み

	マテリアリティ	目指す姿 (KPIなど)	主な取り組み	貢献できるSDGs
3つの社会課題	健康寿命の延伸	様々な商品や情報により野菜摂取を促進し、人々の健康的な食生活や生活習慣に貢献する。	野菜をとる食生活への行動変容につながる価値開発・情報発信	 
			野菜摂取に貢献できる商品の開発・普及	
			貢献できる健康期待領域の拡張	
	農業振興・地方創生	農事業や品種開発・技術開発などを通して、持続的な農業の確立を目指す。	野菜の産地形成と加工による地域農業ビジネスの振興	
			農業の生産性・持続性が向上する技術・サービスの開発	
			事業活動を通じた国内農産物の魅力発信	
	持続可能な地球環境	調達から製品に至るまでの事業活動の環境負荷を低減する。2050年までにカーボンゼロを実現する。	2050年カーボンゼロに向けた取り組み	 
			食品ロスの低減の取り組み	 
			水・生物多様性の保全	 
環境負荷が低い原料・資材調達と商品展開				
価値創造活動の強化	安心・安全な商品の提供	品質第一・利益第二(※)を実現する ※お客様に安心・安全な品質を提供することと、利益の創出を、どちらも大事にするというカゴメの考え方	ブランドへの信頼につながる品質向上・お客様との対話	
	持続可能なサプライチェーンの構築	環境変化に対応できる安定的な調達基盤と物流体制を構築する。	環境・社会的に持続可能な責任ある調達 お客様に商品を届けられる物流体制の構築	 
	多様性の尊重・人的資本の拡充	多様性をイノベーション創出、持続的な成長につなげる。	ダイバーシティ&インクルージョン推進によるイノベーションを創出しやすい環境づくり	 
			健康経営の推進	
	コーポレート・ガバナンスの強化	「自律」のさらなる強化と「他律」による補充で、自らの意志で時代に適応するコーポレート・ガバナンスを構築する。	コーポレートガバナンス体制の強化	
			適切な情報開示と透明性の確保	
知的財産戦略の策定・リスクマネジメント				

推進体制

■ サステナビリティ推進体制



〔分科会での主な討議内容〕

分科会 ①: プロジェクト2050	<ul style="list-style-type: none"> ・2050年に向けた将来シナリオ及びあるべきカゴメ像の検討 ・次の長期ビジョン策定推進体へのインプット、今後のマテリアリティ見直しの検討
分科会 ②: 環境	<ul style="list-style-type: none"> ・環境マネジメント計画の推進に関わる高難度な課題のリカバリー策討議
分科会 ③: 社会	<ul style="list-style-type: none"> ・サプライチェーン上の人権リスクの特定及び事業への影響評価、対応策の検討

■ 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、取り組むべき社会課題のひとつとして、「農業振興・地方創生」を掲げている。「農業振興・地方創生」の解決への取り組みとしてでは、加工用トマト生産者への栽培サポートの強化などにて「持続可能な農業」の実現や地域社会の活性化に貢献していく。

「畑は第一の工場」と位置付ける当社は、国内の加工用トマトの安心・安全の確保や、安定的な調達を目指し、生産者と二人三脚で「契約栽培」に取り組む。作付け前に規格に適合するトマトを全量買い取る旨を契約し、生産農家の安定的かつ持続可能な農業経営に貢献し、進む高齢化や後継者不足という農業の課題解決に寄与していく。加えて、フィールドパーソンと呼ばれる担当者が契約農家の畑を巡回し、生産者とコミュニケーションをとりながら、当社が有するトマト栽培の知見を生かした、きめ細かな栽培指導を行っている。

事例概要

■ 農業振興・地方創生 ～ 野菜の産地形成による地域農業の振興 ～

・具体的な取り組み①／面積契約による加工用トマトの調達

トマトジュースなどに使用する国産の加工用トマトは、調達を開始する前に、品質規格を含む契約を取引先と締結。

そのうち「面積契約」による調達方式の場合、面積や価格等を確定した上で栽培を依頼し、規格に適合するトマトを全量買い取るため、農家の経済的な安定につながる。

この取り組みにより、加工用トマト生産者の経営の安定化に貢献できるとともに、高品質なトマトの安定調達を図ることができる。



・具体的な取り組み②／地域との連携

創業以来、よい原料はよい畑から生まれるという考えを変えることなく、安心・安全な原料を調達するためにトマトなどの「契約栽培」に取り組み、産地拡大を推進している。

2021年9月には、いわみざわ農業協同組合、ヤンマーアグリジャパン株式会社・カゴメ株式会社による加工用トマト産地拡大に向けた連携協定を締結しており、加工用トマトの産地拡大を推進することで、地域農業の振興にも貢献したいと考えている。



<連携事項>

- (1) 加工用トマトの拡大に向けた推進に関すること
- (2) 産地に合わせた加工用トマトの栽培技術の改善に関すること
- (3) 加工用トマトの品種開発・導入に関すること
- (4) 加工用トマト収穫機の運用及びメンテナンスに関すること
- (5) その他本協定の目的に資すること

・具体的な取り組み③／ベビーリーフ事業の拡大

ベビーリーフの市場拡大の可能性に着目して、2014年よりベビーリーフの販売を開始し、2017年より山梨県北杜市において「高根ベビーリーフ菜園」を稼働した。

野菜の幼葉であるベビーリーフは、えぐみが少なく、やわらかな食感が特徴で、サラダや様々な料理のトッピングとして、生のままおいしく食べることができる。

今後も、顧客の需要喚起を図ることにより、ベビーリーフの生産量拡大につなげ、ひいては地域の農業振興に貢献したいと考えている。



国内農業支援・食料自給率向上②

事例概要

■ 農業の生産性・持続性向上に貢献

・具体的な取り組み①／約7,500種のトマトの遺伝資源を活用した品種開発

遺伝子組み換えではない従来の交配技術により、各地域の栽培環境やマーケットニーズに適した品種改良を行い農業の生産性向上に努めている。

2019年には北海道の農業で深刻な問題となっている外来の害虫「ジャガイモシストセンチュウ」と「ジャガイモシロシストセンチュウ」に対して、抵抗性と密度低減効果を持つ加工用トマトを開発。本品種の活用を通じて、北海道における加工用トマトの産地拡大を図るとともに、持続可能な農業にも貢献する。



授賞式の様子

『ジャガイモシストセンチュウ対策としての抵抗性加工用トマトの開発』は、令和3年度（第22回）民間部門農林水産研究開発功績者表彰において、農林水産大臣賞を受賞。

・具体的な取り組み②／加工用トマト収穫機「Kagome Tomato Harvester (KTH)」の普及活動

農業従事者の高齢化が進み、栽培中止や規模を縮小する生産者が増える一方、国内加工用トマトの必要量は増加している。

その解決策の一環として、農業機械メーカーと共同で加工用トマト収穫機「Kagome Tomato

Harvester (KTH)」を開発。輸入収穫機と異なり、日本の圃場に適合したコンパクトな設計となっている。

現在は特に北海道・東北地方において機械収穫の面積が拡大している。2021年9月には、いわみざわ農業協同組合、ヤンマーアグリジャパン(株)北海道支社と、JAいわみざわ管轄内における加工用トマトの産地拡大の推進を目的とした連携協定を締結しており、加工用トマト収穫機の普及に取り組んでいる。



加工用トマト収穫機
「Kagome Tomato Harvester (KTH)」

農家にとって負担が重い収穫作業の機械化をすすめることにより、加工トマト栽培の面積維持・拡大に貢献する。

・具体的な取り組み③／耐病性品種の開発

近年、日本を含め世界各国では、地球温暖化の影響からタバココナジラミの生息範囲が拡大し、この害虫が媒介するウイルス (TYLCV) によって、トマト生産に壊滅的な被害を与えるトマト黄化葉巻病が蔓延している。これに対し、当社子会社であるUnited Genetics Holdings LLC.では、このウイルスに耐性をもつトマト品種を積極的に開発し、被害が拡大する地域に導入を推進している。

これにより病害リスクを回避するとともに、農薬使用量の低減にもつながっている。

・具体的な取り組み④／少量多頻度灌漑に対応した AI 営農アドバイスと自動灌漑制御の開発

昨今、温暖化による気候変動などの影響により、農業生産者には大変厳しい環境が続いている。特に、ここ数年世界各地で発生している干ばつは農作物の栽培に大きな打撃を与えており、持続可能な農業を実現していく上で、水不足への対策は喫緊の課題である。

そこで、当社と日本電気株式会社 (NEC) が設立した合弁会社「DXAS Agricultural Technology」では、2023年4月より、少量多頻度灌漑に対応したAI営農アドバイスと自動灌漑制御機能を加えたサービスを開始。少量多頻度灌漑に対応したAI営農アドバイスと、作業負荷の軽減につながる自動灌漑制御機能を加えたサービスを加工用トマト市場に普及させていくことで、持続可能な農業に貢献する。



国内農業支援・食料自給率向上③

事例概要

事業活動を通じた地域の魅力発信

・具体的な取り組み①／“地産全消”をコンセプトとした野菜生活100シリーズ販売

国産果実を使用した野菜・果実ミックスジュースシリーズを販売。

日本各地の旬の果実のおいしさを全国の消費者に楽しんでもらえる“地産全消”をコンセプトとしている。

商品パッケージでは果実の特徴だけではなく、その地域の風景や名所をあしらっており、当社のホームページでは農家のメッセージも紹介している。本商品を通じて、日本各地の果実のおいしさを全国に届け、**日本の農業を応援**する。



地産全消コンセプトの野菜生活100シリーズ

・具体的な取り組み②／農園応援

当社の通信販売事業『健康直送便』でブランドを展開。当社の担当者が全国各地の生産者を訪ね、その地域で出会った希少でおいしい農産物を、生果あるいは加工して、消費者に提供している。

地域に眠る価値ある農産物を生産者と共に消費者に伝えることにより、新たな需要を創造すると共に、地域農業の活性化に貢献したいと考えている。



当社の通販サイト『健康直送便』で、商品を購入することで農園を応援できる

・具体的な取り組み③／カゴメトマトジュースPREMIUM ～国産トマト100%使用～

その年に収穫した国産トマトを100%使用したトマトジュースを、毎年夏に数量限定で発売。

契約農家が大切に育てたトマトジュース用のトマトを使用しており、独自の『とれたてストレート製法[®]』で、さらっとしたのどごと、トマトの爽やかな香りが特長。パッケージ側面にはブランドサイトが閲覧できるQRコードを掲載し、契約農家の方の想いや、本商品ができあがるまでのストーリーを紹介した動画などを閲覧できる。



情報源

<< 会社HP >> ～ 農業振興・地方創生／野菜の産地形成による地域農業の振興 ～

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/agricultural-development/01.html>

記事見出し『サステナビリティ特集：カゴメ 持続可能な農業を目指す』 日本食料新聞 2023年8月29日

<< 会社HP >> ～ 農業振興・地方創生／農業の生産性・持続性が向上する技術・サービスの提供 ～

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/agricultural-development/02.html>

<< 会社HP >> ～ 総合報告書 2023 / DXソリューションで世界の農業を革新 ～ P29・30

https://www.kagome.co.jp/library/company/ir/data/integratedreport/2023/pdf/report_1.pdf

<< 会社HP >> ～ 地産全消 笑顔をつなぐプロジェクト ～

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/ys100/chisan/products/>

<< 会社HP >> ～ 農園応援 ～

<https://shop.kagome.co.jp/nouen/>

<< 会社HP >> ～ カゴメトマトジュースPREMIUM ～

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/tomatojuice/premium/>

成果（見込含）

国内農業支援・食料自給率向上

環境／生物多様性保全（国内）

取組背景（目標）

当社は、安全でおいしい生鮮トマトを1年中安定して市場にお届けするため、温室でトマトを栽培している。その多くは、大型温室を使用しスラブ（ココ椰子殻）を培地とした養液栽培を行っています。また、環境負荷の低減のため、当社が直接管理する大型温室（菜園）では環境／生物多様性保全に向けた様々な取り組みを行っている。

事例概要

■ トマトの栽培における環境／生物多様性保全

・具体的な取り組み①／エネルギー・CO₂削減

菜園では、栽培に適切な温度を保つため暖房を使用するが、その熱源には、環境に優しいLPガスを使用しており、燃焼時に発生するCO₂を回収してトマトの生育に必要な光合成に有効に使用している。

長野県富士見町のハヶ岳みらい菜園では、2020年から、隣接する富士見工場が排出するCO₂をトマトの光合成に利用している。

福岡県北九州市の響灘菜園においては、近隣に設置された大規模太陽光発電所より一部電力を受電し、自然エネルギーを有効に活用している。

・具体的な取り組み②／水資源保全

資源の有効利用のため、雨水の利用や養液・培地等の循環利用を行っている。

・具体的な取り組み③／減農薬

化学合成農薬の使用を最小限に抑えるため、外部からの虫の侵入防止や毎日の虫の発生状況モニタリングによる早期対応、害虫の天敵の導入、微生物防除剤、電解水の利用による害虫の駆除等を実践している。

・具体的な取り組み④／廃棄物削減と再資源化

栽培時に出るトマトの葉や茎を発酵させ、肥料として再資源化（いわき小名浜菜園）。また、その他の菜園においても、栽培時に出る葉や水耕栽培にて使用するスラブを堆肥や土壌改良材へと再資源化するよう努めている。

・具体的な取り組み⑤／畑と周辺の生物多様性調査

2018年7月及び2019年7月に、茨城県の露地栽培のトマト畑にて、トマト畑と周辺の生物多様性の調査を実施。その結果、トマト畑と周辺半径100mの場所には、150種前後もの昆虫が存在すること、草地の植物種が多様なほど昆虫や鳥の種類が多くなること、畝間に敷きワラを施しているトマト畑では、地を這うコウチュウ目（益虫）が種類も数も増加し、トマト害虫を駆除してくれる昆虫を増やすことができる可能性があることなどが判明した。この畑と周辺の生物多様性調査は、2020年からはカゴメ野菜生活ファーム富士見（長野県諏訪郡富士見町）に場所を移し継続していく。

・具体的な取り組み⑥／「生きものと共生する農場」の設置と公開

持続的な農業を具現化するため、カゴメ野菜生活ファーム富士見に隣接する1.2ヘクタールの畑に「**生きものと共生する農場**」を設置し2020年7月から公開。この農場は、様々な生きものが畑の周りで生活しやすい環境にする仕掛けや、害虫の天敵など、農業に役立つ生きものを畑に呼び込み、生きものの力を活かした農業を行う仕掛けを設置している。

※この取り組みは、2021年3月、農水省発行の「農林水産分野における生物多様性取組事例集」に掲載された他、2021年12月には「環境省 生物多様性シンポジウム」で講演を行うなど、当社は各省庁の生物多様性保全の推進に協力している。



情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／持続可能な地球環境／環境に配慮した商品 ～
<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/08.html>

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／持続可能な地球環境／持続可能な農業 ～
<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/05.html>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・環境負荷低減

■ 製造・廃棄における取り組み

資源循環・食品廃棄量削減

取組背景（目標）

当社はSDGsの目標12の「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」に賛同し、これを目標とし、生産量の精度向上、品質不良品発生を撲滅、賞味期間の長い商品の開発、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用などを行い、食品ロスの削減に努めている。

事例概要

■ 原料調達から製品流通における食品ロスの削減

・具体的な取り組み①／賞味期限の年月表示の取り組み

食品ロス削減や物流・倉庫・小売りなどの流通関係者の負担軽減を目的とし、2020年10月から賞味期間が360日以上のご家庭用飲料商品（缶・PETボトル）を対象として、賞味期限表示の「年月日」から「年月」への変更を順次進めている。



・具体的な取り組み②／食品廃棄物の抑制と再生利用 ～ 食品リサイクル法への対応 ～

食品リサイクル法では、食品廃棄物等の排出の抑制と、資源としての有効利用の推進（再生利用）を食品関連事業者には義務付け、食品製造業における再生利用等の実施率は95%を達成するよう目標が設定されている。

当社は植物性残渣や廃棄商品の処分において、分別の強化や再生利用可能な処理業者の選択等を行うことで、食品リサイクル法の定める再資源化を推進。再生利用等の実施率は、2017年度以降、目標である95%以上を達成している。

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／持続可能な地球環境／資源の有効活用 ～
<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/03.html>

<< 会社HP >> ～ ESGデータブック ～
<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/data/>

成果（見込含）

資源循環・食品廃棄量削減

■ 廃棄物の削減と再資源化

・食品循環資源の再生利用等の実施率の推移（カゴメ）

	単位	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
食品循環資源の 再利用等の実施率	%	98.0	98.2	97.7	97.4	97.8
目標 ^{*E4}	%	95	95	95	95	95

資源循環・環境／生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減①

取組背景（目標）

当社は安全な原料を調達し、自然の恵みを活かしたものづくりに取り組んでいる。このため事業の最大のリスクを原料調達の途絶と考えており、地球温暖化による大型台風や暴風雨などの異常気象は、原料産地に大きな被害を及ぼすこととなる。

このリスクを回避し、将来に渡り事業活動を継続するために、パリ協定^(注1)を率先して遂行し、温室効果ガスの排出量削減に積極的に取り組んでいく。

(注1) パリ協定：2015年12月12日、COP21で採択された気候変動抑制に関する国際協定

事例概要

■ 省エネルギー活動

・具体的な取り組み①／国内工場の取り組み

生産活動では天然ガス(LNG)、電力など多くのエネルギーを必要とする。当社は国内全工場で省エネ活動を展開し、その実績確認、課題抽出、改善方法の検討を継続して行い、エネルギーの効率的な利用に努めている。

エネルギー使用におけるムダやロスを削減するアイデアを広く従業員から募集する省エネキャンペーンを展開。また、全工場において、老朽化した設備の省エネ仕様設備への更新や、運転制御方法の効率化、温排水からの熱回収など、エネルギー使用効率の改善に積極的に取り組んでいる。



工場内照明のLED化

2022年の省エネ事例

区分	省エネ事例	導入工場
電力使用量の削減	照明のLED化	那須、富士見、茨城
	排水処理フロアの更新	小坂井、上野
	省エネ制御装置の導入	小坂井
	高効率コンプレッサーへの更新	富士見
ガス使用量の削減	ボイラー設備の更新	小牧、上野
	設備運転条件の見直し	那須、富士見
	ライン洗浄条件の見直し	那須

・具体的な取り組み②／海外工場の取り組み

当社が排出するCO₂は、国内の工場や菜園の他、トマトの搾汁・濃縮を行っている海外工場の排出割合が大きく、海外工場においても、設備のエネルギー効率改善や生産効率の向上など省エネ活動に取り組んでいる。



高効率のボイラーへの更新

資源循環・環境／生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減②

事例概要

・具体的な取り組み③／大型トマト温室（菜園）における取り組み

当社は安全でおいしい生鮮トマトを1年中安定して市場に供給するため、温室でトマトを栽培している。当社が直接管理する大型トマト温室（菜園）では、栽培に適切な温度を保つため暖房を使用するが、その熱源には、環境に優しいLPガスを使用し、さらに、燃焼時に発生するCO₂をトマトの生育に必要な光合成に有効に利用している。

2020年からは、長野県富士見工場の排温水やボイラー排ガス中のCO₂の一部を、隣接する八ヶ岳みらい菜園のトマト栽培に利用している。



工場の排CO₂を菜園に送る配管

■ 再生可能エネルギーの利用

・具体的な取り組み①／生産工場での太陽光発電設備導入を推進

国内：小坂井工場（2021年）、茨城工場（2021年）、富士見工場（2021年）

海外：Kagome Inc.（アメリカ）（2017年）、Kagome Australia Pty Ltd.（2019年）、Holding da Industria Transformadora do Tomate, SGPS S.A.（ポルトガル）（2023年）



小坂井工場（愛知県）

・具体的な取り組み②／生産工場での再生可能エネルギー電源に由来する電力購入を推進

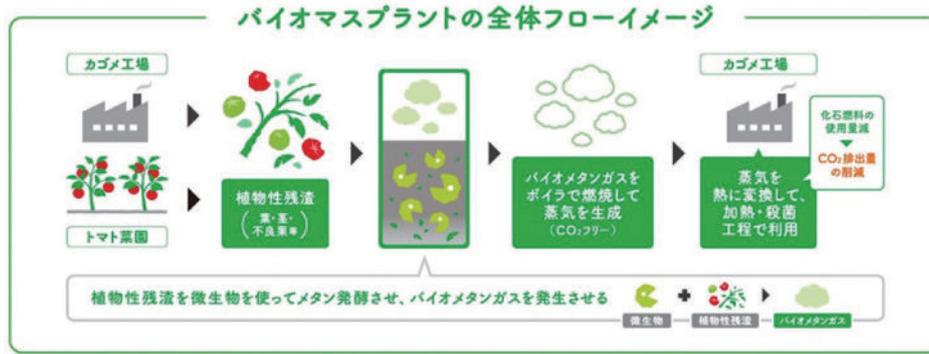
国内：小坂井工場（2022年）、上野工場（2023年）、富士見工場（2023年）、響灘菜園（2013年）

海外：Holding da Industria Transformadora do Tomate, SGPS S.A.（ポルトガル）（2021年）

・具体的な取り組み③／バイオマスエネルギーの利用

「カゴメトマトジュース」や「野菜生活 100」等の飲料製品の生産や飲料の原材料むけに生野菜を加工している富士見工場（長野県）において、2023年1月から、当工場から発生する野菜の残渣や当工場の隣にある八ヶ岳みらい菜園の出荷できないトマト等を、再生可能エネルギーとして利用している。

化石燃料の使用量低減により、CO₂排出量の削減を実現します。



情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ/持続可能な地球環境/地球温暖化防止 ~

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/02.html#anchor02>

<< 会社HP >> ~ ESGデータブック ~

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/data/>

成果 (見込含)

資源循環・環境/生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減

■ GHG排出量の削減(カゴメ)

<国内工場>

・エネルギー使用量の推移

	単位	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
使用量	千GJ	852	859	832	831	830
生産量あたり使用量	GJ/t	2.19	2.19	2.10	2.08	1.97

・GHG排出量の推移

	単位	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
排出量	t-CO ₂ e	41,832	41,806	39,899	37,548	34,675

資源循環・環境/生物多様性保全・廃棄量削減①

取組背景 (目標)

当社は、SDGsの目標12の「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」に賛同し、これを目標として、生産量の精度向上、品質不良品発生時の撲滅、賞味期間の長い商品の開発、賞味期限の年月表示化、フードバンクの活用などを行い、食品ロスの削減に努めている。

また、「野菜の会社」として自然環境との共生をめざし、環境負荷の低減を目的に、以下の方針を掲げて、環境に配慮したプラスチックの利用に積極的に取り組んでいく。

事例概要

■ カゴメプラスチック方針の推進

・具体的な取り組み①／カゴメ プラスチック方針

海洋に流出するプラスチックごみが海洋生物の生存を脅かし、人体にも悪影響を及ぼすなど、世界的な環境問題となっており、この問題への対応が急務となっている。

当社は、プラスチックを有用な素材として今後も適切に利用する一方で、石油由来のプラスチック量を削減し、その資源循環に貢献することを目的に、2020年に『カゴメ プラスチック方針』を制定。この方針に則り、プラスチックの使用量削減や素材代替、リサイクル等に取り組んでいる。



・具体的な取り組み②／全清飲“2030年ボトルtoボトル50%宣言”への賛同

使用済みペットボトルをリサイクルして再度PETボトルとして利用する“ボトルtoボトルリサイクル”は、何度も繰り返してリサイクルできるため、環境への負荷が少ないリサイクルとされている。

当社が加盟している全国清涼飲料連合会(全清飲)は、2021年4月、このボトルtoボトルリサイクル率を2030年までに50%以上に引き上げるとした目標を発表しました。当社もこの動きに連動し、業界や容器メーカーと協力してボトルtoボトルリサイクルに積極的に取り組んでいく。

■ その他、環境に配慮した容器等素材の採用

・具体的な取り組み①／環境に配慮した紙製飲料容器

通販商品やギフトセット商品の飲料容器において、環境配慮型紙製飲料容器の「カートカン」を積極的に採用している。このカートカンは間伐材を含む国産材を30%以上使用しているため、「植える→育てる→収穫する」というサイクルがスムーズに循環し、日本の森林を守り育てることにつながる。

また、飲用後のリサイクルを進めるため、リサイクル方法を当社ホームページに掲載している。



・具体的な取り組み②／植物由来素材のキャップ・ストロー

2020年4月から紙容器飲料のプラスチックキャップ及びリングを、100%植物由来素材(サトウキビ由来)に切り替えている。また、紙容器飲料に添付しているプラスチックストローは、2020年4月から、植物由来素材を5%配合したストローへ順次切り替えている。



・具体的な取り組み③／ストローレス・直接飲みやすいように改良

2023年5月下旬から順次、「植物性乳酸菌 ラブレ」(全4品)のストローの貼付を停止。一方、ストローの貼付停止に合わせて、ボトル上部のアルミのフタの形状や材質を開けやすく、飲みやすいよう改良した。



資源循環・環境／生物多様性保全・廃棄量削減②

・具体的な取り組み④／グリーン電力を使用した容器

主要商品の「野菜生活100」ホームパックにおいて、一部、グリーン電力※を使用して印刷された紙容器を採用。

※グリーン電力：風力、太陽光、バイオマス（生物資源）などの自然エネルギーにより発電された電力



・具体的な取り組み⑤／飲用後の紙容器の分別とリサイクル・減容化の促進

飲用後の紙パックを分別し、さらにたたんで減容化してくれた消費者に対し、感謝を表したメッセージ「たたんでくれてありがとう」を容器に表示。本表示は2008年9月から200mlで開始し、今では100ml、125mlの容器にも拡大している。また、本取り組みは他企業へも拡大している。



・具体的な取り組み⑥／リサイクルしやすい包装

リサイクルシステムが確立され、高いリサイクル率を維持している段ボールを包装材として積極的に採用。ギフトセット商品の一部は、フタの材質を化粧箱から段ボールに変更し、廃棄時に再度リサイクルしていただけるよう、箱のたたみ方を側面に表示している。また、株主優待についても2003年度から化粧箱から段ボールに変更。



・具体的な取り組み⑦／ショートフラップ段ボール

紙資源の有効活用と開封性向上を目的として、2021年3月から、家庭用720mlペットボトル商品で、ショートフラップ化デザインのダンボールを採用し、順次導入を進めている。



■ 廃棄物のリサイクルによる資源循環の推進 ～ゼロエミッションへの取り組み～

・具体的な取り組み①／リサイクルセンター

生産余剰物の再資源化のために工場敷地内にリサイクルセンターを設置。

たとえば、富士見工場では、ドラム缶やプラスチック容器、金属くず等を19区分63分類に細かく分別し、個別業者の回収まで再資源化の材料として大切にストックしている。また、リサイクルセンターでは、外からよく見えるようにすることで、保管物の正しい分別・整理を徹底している。

・具体的な取り組み②／ゼロエミッションの達成・維持

原料農作物を無駄なく使用することはもちろん、すべての生産余剰物の削減と再資源化に取り組んでいる。生産余剰物のうち、植物性余剰物・汚泥については2001年度に100%再資源化を達成し、以後その維持に努めている。また、2005年度に自社6工場でゼロエミッション※を達成し、東日本大震災の影響による2011年度および2012年度を除き、その後もゼロエミッションを維持している。

※自社基準に基づき生産余剰物の99%以上を再資源化することをゼロエミッションと定義している。

・具体的な取り組み③／有害廃棄物の管理

生産活動では、洗浄用薬剤や殺菌剤、分析試薬、燃料等の化学物質を使用している。これらの物質が貯蔵または使用中に流出することなく、また廃棄や大気排出にあたっては、周辺環境の汚染や人への健康危害の原因にならないよう、法令を順守し適切に管理を行っている。

2022年度において、上記物質の漏洩や基準超過等、環境に影響する重大な事故および違反は発生していない。また将来発生しうるコスト（シャドウコスト）はない。

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ／持続可能な地球環境／資源の有効活用 ～
<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/03.html>

<< 会社HP >> ～ カゴメプラスチック方針 ～
https://www.kagome.co.jp/library/company/csr/environment/pdf/kagome_plastic_guideline.pdf

成果（見込含）

資源循環・廃棄物削減・プラスチック使用量削減

環境負荷低減・水資源保全

取組背景（目標）

当社は、商品の原料となる作物の栽培に水を使い、加工段階でも多くの水を使用している。日本は水が比較的豊かとされているが、世界では水不足が深刻な地域が存在している。そのため、水への負荷をできる限り小さくすることが必要と考え、活動する地域の水資源保全に貢献するため、それぞれの地域に合ったサステナブルな対応を推進していく。

事例概要

■ 水資源保全への取り組み

・具体的な取り組み／水リスクへの対策 アメリカのIngomar Packing Company, LLCの事例

当社の関係会社であるIngomar Packing Company, LLC（以下、インゴマー）の周辺地域*では、地下水の枯渇、干ばつ時の水の供給制限などに悩まされている。この問題に対応するため、インゴマーは、Botanical Water Technology (BWT) の特許取得済みの設備（Water Harvesting Unit (WHU)）を設置。WHUを設置したことで、2022年8月から、トマトを蒸発濃縮してトマトペーストを製造する際に発生し廃棄されていた蒸発凝縮水を回収し、飲用できるレベルまで精製し、植物由来の純水（Botanical Water）として再利用することが可能となった。



Water Harvesting Unit (WHU)

2022年は、精製した水120万Lを中央カリフォルニア灌漑地区（CCID）に提供。2023年以降も今

後もこの活動を継続・拡大し、工場の取水量の削減や、地域への水の提供を行っていく計画である。

※カリフォルニア州の重要な水源であるサンワーキン川流域

情報源

<< 会社HP >> ~ サステナビリティ/持続可能な地球環境/水の保全 ~

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/04.html>

<< 会社HP >> ~ ESGデータブック ~

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/data/>

成果（見込含）

環境負荷低減・水資源保全

■ 水の保全

・取水量と排水量の推移（カゴメグループ）

単位：千t

拠点地域	2020年		2021年		2022年	
	取水量	排水量 ^{*E3}	取水量	排水量	取水量	排水量
日本	3,111	2,654	3,067	2,719	3,101	2,698
米国	212	127	268	183	239	94
ポルトガル	3,673	2,889	4,002	2,948	3,774	3,086
オーストラリア	358	358	330	330	325	325
イタリア	61	51	91	74	116	109
台湾	103	61	110	68	130	68
合計	7,517	6,140	7,868	6,323	7,685	6,380

・日本国内工場の水使用量の推移（カゴメ）

	単位	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
使用量	千t	2,879	2,837	2,777	2,742	2,734
生産量あたり使用量	t/kl	7.4	7.2	7.0	6.9	6.5

■ 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

■ 温室効果ガス排出量削減への取り組み

・具体的な取り組み①／モーダルシフト

当社は製品輸配送時における環境負荷低減の取り組みとして、鉄道などのより環境負荷の低い輸配送手段に切り替える「モーダルシフト」を継続して推進。これにより、鉄道輸送を積極的に行っている企業として国土交通省が認定する「エコルールマーク」の認定企業となっている。

・具体的な取り組み②／共同配送の取り組み

2015年から、食品メーカー6社^(注1)の共同による効率的で安定的な物流体制の実現を目的とした物流プラットフォーム構築の検討を開始し、**2019年4月に食品メーカー5社^(注2)による共同物流会社F-LINE(株)を設立した。**

F-LINE(株)は、**(1) 共同配送体制の全国への展開、(2) 中距離幹線輸送の再構築、(3) 物流システムの標準化等**を目指しており、昨今のトラックドライバー不足や物流コストの上昇、CO₂削減をはじめとする環境保全への対応など、物流を取り巻く諸課題の解決を目指している。

(注1) 食品メーカー6社：味の素、ハウス食品グループ、カゴメ、日清製粉ウェルナ、日清オイリオグループ、Mizkan

(注2) 食品メーカー5社：味の素、ハウス食品グループ、カゴメ、日清製粉ウェルナ、日清オイリオグループ

情報源

<< 会社HP >> ～ サステナビリティ 持続可能な地球環境 ～

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/global-environment/02.html#anchor02>

<< 会社HP >> ～ ESGデータブック ～

<https://www.kagome.co.jp/company/sustainability/data/>

成果（見込含）

環境／生物多様性保全・温室効果ガス排出量削減

<物流>

・CO₂排出量の推移

	単位	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
排出量	t-CO ₂	24,900	27,500	28,500	27,600	25,700
販売重量あたりの排出量	kg-CO ₂ /t	41.6	41.5	41.5	38.7	37.1