

エスビー食品株式会社

本社所在地	東京都中央区日本橋兜町 18番6号
創業 / 設立	1923年 / 1940年4月5日
売上高	1,206億51百万円 (2023年3月・連結)
会社URL	https://www.sbfoods.co.jp/
環境保全関連URL	会社HP ~ サステナビリティ ~ https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/ 会社HP ~ エスビー食品レポート2023 ~ https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/report/pdf/2023/sb-report2023_all.pdf
サステナビリティデータ	会社HP ~ ESGデータ集 ~ https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/esg/

環境方針・目標

■ 環境基本方針

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/environment/policy.html>

■ サステナビリティ調達基本方針

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/procurement/policy.html>

■ マテリアリティの特定プロセス・マテリアリティマップ・特定したマテリアリティとエスビー食品ミッションの関係

https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/value_creation/performance.html

推進体制

■ サステナビリティ推進体制

https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/value_creation/performance.html

■ 原材料調達における取り組み

持続可能なスパイスやハーブの調達を目指す

・具体的な取り組み／超省資源型栽培の実証実験を開始

当社は、持続可能なスパイスやハーブの原料調達を目指し、特許栽培技術「Moisculture（モイスカルチャー）」を持つ株式会社CULTIVERA（カルティベラ）と共同で、超省資源型栽培の実証実験を自社試験農場にて開始した。

当社は、「地の恵み スパイス&ハーブ」をコアコンピタンスとした事業を推進するとともに、持続可能な企業と社会の実現を目指している。当社が取り扱うスパイスやハーブはすべて植物の一部であり、世界中の様々な国で生産されていることから、その持続的な調達は、地球環境問題や社会課題と密接に関わりを持ち、当社における重要な課題と認識している。

これからも、スパイスやハーブ、またそれらを用いて作る日本の国民食“カレー”のおいしさを持続的に消費者のもとへ届けたいと考え、従来の方法に限定しない新しい栽培方法の検討に着手している。

CULTIVERAが開発した特許栽培技術「Moisculture（モイスカルチャー）」は、水分の少ない環境下で、植物が生きるために発生させるといふ「毛細根」の可能性に着目した栽培方法である。特殊なファイバー積層で形成した空間を気化水分（湿度）で満たし、そこで植物を育てることで、元来植物が持っている効率よく水分や栄養を吸収できる微細な「毛細根」を発生・活性させ、気化水分で育てるため水の消費量が従来より大幅に削減することが可能となる。さらに、気化水分の量＝生育環境を常に調整できるため、①水や土の資源消費を抑えながら②機能性（栄養価）が高く食味の良い作物を③様々な環境条件下で育てることが可能となる。

世界の淡水の69%を農業で利用しているといわれているが、国際連合の報告によると、今後世界の人口の増加に伴い2030年には人の生活に欠かせない水は必要量に対して40%不足すると予測されている。そのような世界的な水資源の危機に際し、この環境保全に配慮したこの栽培方法は、高価な設備を必要とせず、世界の様々な国や地域で普及できると考えられている。

また、土壌の代わりに空間で育てるため、土をほとんど消費しない栽培が可能で、淡水・土壌の大量消費や汚染、森林破壊など農業が抱える環境問題の解決に繋がる。

当社での最初の実証実験対象は、自社試験農場である忍野試験農場で長年研究を続けている“わさび”である。栽培時の水分コントロールが可能であるため、栄養が均一にいきなり成長にムラがない傾向が確認できた。この栽培方法はパクチーやチャービル、ディルなどのハーブにも適しているのではないかと推測しており、今後検証を重ねていく。また、スパイスやハーブの機能性成分のコントロールについても期待をしている。

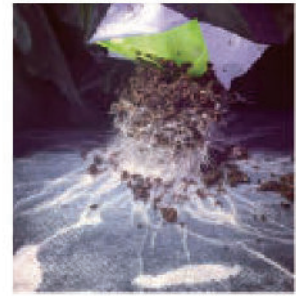
スパイスやハーブの持続可能な調達について国内で知見を深め、将来的に世界中のサプライヤーと連携していきたいと考えている。



〔 忍野試験農場〕



〔 忍野試験農場でのわさびの実証実験の様子 〕〔 Moisculture 技術で栽培された植物の「毛細根」 〕



情報源

記事見出し『エスビー食品、超省資源栽培で実証実験スタート』化学工業日報 2022年8月22日

<< 会社HP >> NR ~ 持続可能なスパイスやハーブの調達を目指す 超省資源型栽培の実証実験を開始 ~
https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2022/uojqbs0000000w8e-att/220802_shoshigensaibai.pdf

世界農業遺産で“地域”と“栽培”の持続可能性を検証

・具体的な取り組み／天空の集落（ソラ）の畑再生プロジェクトに参画

当社は、ANAあきんど株式会社、株式会社さわと共同で「天空の集落（ソラ）の畑再生プロジェクト」として、世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」^(注1)における持続可能な栽培と地域づくりを支援している。

当社は、企業理念「食卓に、自然としあわせを。」のもと、「地の恵み スパイス&ハーブ」を核とした事業により、世界の食の進化・発展と、持続可能な未来の実現に貢献することを目指している。スパイスやハーブはすべて植物の一部であり、世界中のさまざまな国で生産されていることから、気候変動による食料不足・農業衰退を当社における重要課題の一つと認識し、環境負荷の低減や持続可能な調達の推進に取り組んでいる。新たな産地の開発や、栽培における環境負荷低減を進めるためには、さまざまな地域と連携し、スパイスやハーブの多様な栽培方法を検証・確立することが必要と考えている。

2023年、徳島県にし阿波地域（美馬市・三好市・つるぎ町・東みよし町）の世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」に着目し、徳島県で事業を行うさわ・ANAあきんど徳島支店とともに、本プロジェクトの活動を支援することにした。

「にし阿波の傾斜地農耕システム」の一地域である「つるぎ町家賀集落」では、過疎が進み、伝統農法の担い手不足が深刻化している。本プロジェクトは、この集落において環境負荷の低い栽培方法でハーブを中心とした付加価値のある作物の栽培を行い、関係人口を増やして地域の活性化と新たな価値の創出を目指す。

当社は栽培する作物の提案や栽培支援、ハーブを使ったレシピの開発支援、収穫した作物を使った商品の商品化・販売支援をしていく予定となっている。



「つるぎ町家賀集落」でプロジェクト発足

天空の集落（ソラ）の畑での栽培実験の一つとして、2023年5月25日にローズマリー、セージ、タイム、バジルなどのハーブの苗植えを実施。プロジェクト参加団体の参加者とともに当社の従業員も参加し、約3アールの農地で、畝（うね）の造成、苗の植え付け、カヤ（敷き草）のすき込み、水やりを行った。



(注1) 世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」とは

世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化や風景などが相互に関連して一体となった農林水産業システムのことを指す。国際連合食糧農業機関（FAO）によって認定され、世界で24ヶ国74地域、日本では13地域が認定されている（2023年2月現在）。

徳島県にし阿波地域では、急傾斜地にカヤをすき込んで土壌流出を防ぎ、段々畑を作らずに斜面のまま耕作する独特の農法が400年以上にわたって継承されてきた。この環境負荷の低い持続可能な農法が評価され、2018年3月に世界農業遺産に認定された。

情報源

記事見出し『サステナビリティ特集：エスビー食品 次の100年へ取り組み加速』日本食料新聞 2023年8月29日
<< 会社HP >> NR ~ 世界農業遺産で“地域”と“栽培”の持続可能性を検証 ~ 「天空の集落（ソラ）の畑再生プロジェクト」に参画
https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2023/m5hteq0000000739-att/230628_tenkunosora_project.pdf

森林環境と生物多様性を守る取組み

・具体的な取り組み／長野県上田地域の「にぎやかな森プロジェクト」に参画

当社は、事業所・工場近隣の環境保全による地域貢献、および生物多様性に対する取組みの一つとして、エスビー食品上田工場がある長野県上田地域の認証森林における「にぎやかな森プロジェクト」に参画した。

2023年、創業100周年を迎えた当社は、企業理念「食卓に、自然としあわせを。」のもと、次なる100年に向けて、「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」を目指している。事業の核であるスパイスとハーブはまさに「地の恵み」であり、豊かな自然環境なくして当社が事業を継続していくことはできないと考えている。そこで当社は、CO₂排出量の増大や森林の消失などによる気候変動、生物多様性の減少といった課題に対して、持続可能な調達の推進や企業活動から生じる環境負荷

の低減などに取り組んでいる。

本プロジェクトでは、計画的な森林整備のほか、林業活動が生物多様性にもたらす効果の調査や持続的な森林経営に向けた研究、森と人との交流の創出などに取り組んでおり、植物と食のサステナブルな事業を通じて地球との共生を目指すという当社の未来図と、本プロジェクトの目指す姿は重なる。上田工場は1973年に竣工して以来、地域の理解と支援のもと、50年の長きにわたって上田地域で事業を続けていくことができた。本プロジェクトにおける環境保全活動と地域とのコミュニケーションを通じて、工場近隣の地域に貢献していきたいと考えている。



長野県上田合同庁舎にて、本プロジェクトにおける連携のための協定調印式が行われた（2023年6月）



調印式に先立ち、5月27日に長野県小県郡長和町で行われた「植樹のつどい」では、上田工場や長野営業所の従業員や家族ら20名が参加し、他の参加者とともに2300本のカラマツを植樹（2023年5月）



情報源

<< 会社HP >> NR ～ 森林環境と生物多様性を守る取組み 長野県上田地域の「にぎやかな森プロジェクト」に参画 ～

https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2023/m5hteq0000000hm8-att/230707_02_nigiyakanamori-project.pdf

にぎやかな森プロジェクトリーフレット

<https://www.pref.nagano.lg.jp/josho/josho-rimmu/documents/projectchirashi.pdf>

■ 生産・廃棄における環境への取組み

環境負荷低減

情報源

<< 会社HP >> ～ 環境への取組み／生産における環境配慮 ～

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/environment/recycle.html>

食品廃棄物削減

情報源

<< 会社HP >> ～ 環境への取組み／商品における環境配慮 ～

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/environment/product.html>

■ 物流における取り組み

環境／環境負荷低減

情報源

<< 会社HP >> ～ 環境への取り組み／物流における環境配慮 ～

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/environment/energy.html>