

CHAPTER 3 「環境価値」の創造

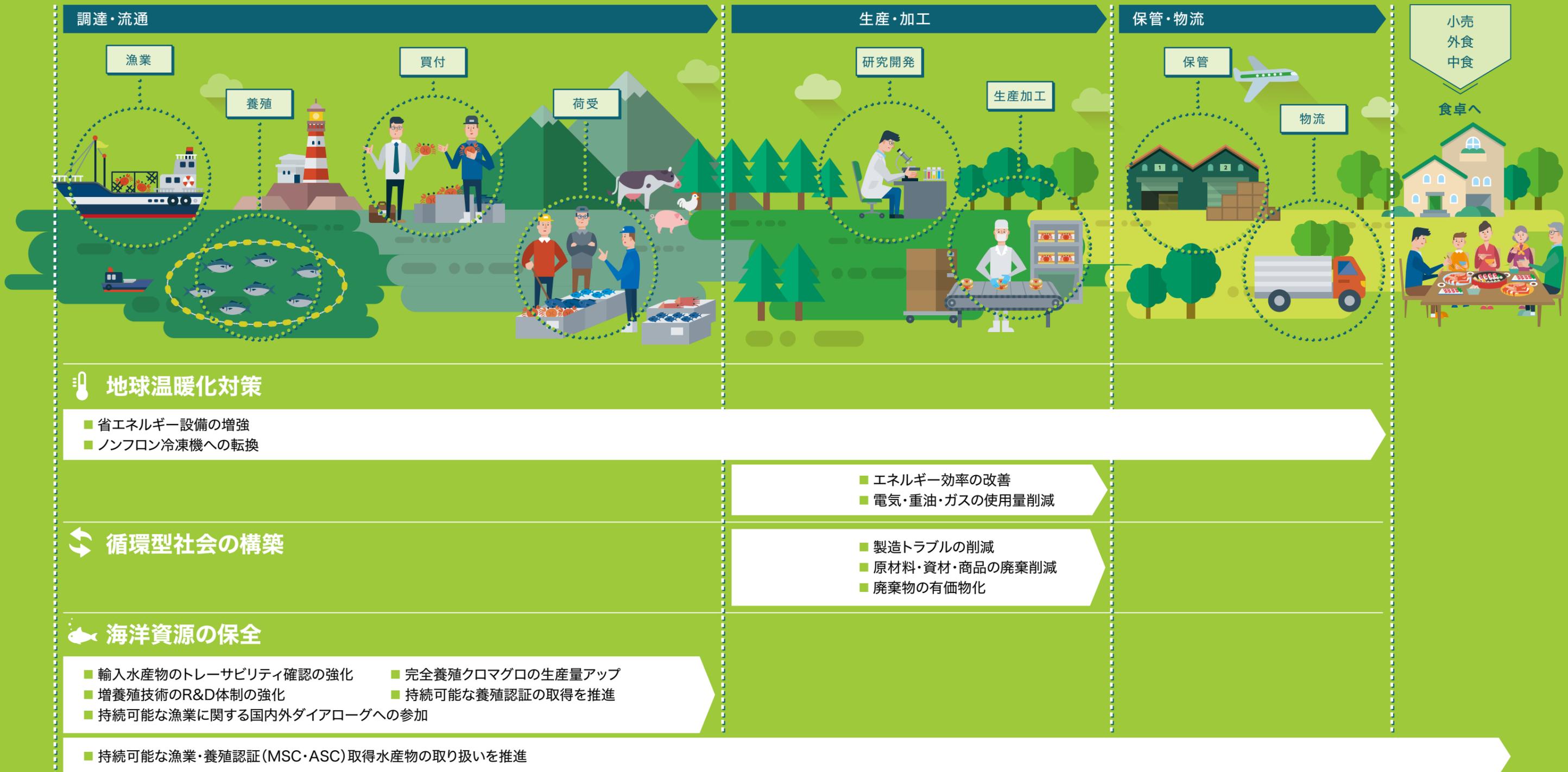
地球環境と共存できる持続可能なビジネスモデルへ

豊かな自然の恵みを受けて事業を営むマルハニチログループでは、「環境」を経営の重要課題の1つと位置づけ、さまざまな取り組みを推進しています。

2018年3月に策定した「サステナビリティ中長期経営計画」

「地球温暖化対策」「循環型社会の構築」「海洋資源の保全」という3つの重点課題を挙げています。これらの活動に取り組むことで、地球環境と共存できる持続可能なビジネスモデルをめざしています。

サステナビリティ中長期経営計画における「重要課題(マテリアリティ)」





地球温暖化対策

水産物の漁場移動や農作物の産地移動など、気候変動にともなう当事業活動へのリスクを分析しながらグループ各社の特性に合わせた活動に取り組んでいます。



循環型社会の構築

食材となる貴重な天然資源を取り扱う企業として、生産工程で発生する製品不良などの廃棄物の抑制と再生利用に取り組んでいます。

事業活動と「地球温暖化対策」

「サステナビリティ推進委員会」を設置

地球温暖化は、影響の大きさや深刻さから人類の生存に関わる最も重要な環境問題の一つです。すでに地球規模で平均気温や海面水位の上昇が観測されており、地球温暖化対策は世界共通の課題であると認識しています。

マルハニチログループの事業は、調達から生産・加工、販売まで独自のバリューチェーンで成り立っています。地球温暖化が事業活動に及ぼすリスクとして、水産物の漁場移動や農作物の産地移動、生態系の破壊による水産資源の枯渇を懸念しています。一方、こうしたリスクに戦略的に対応することで、新たなビジネスチャンスにつながると考えています。

マルハニチログループでは、2018年度に新設した「サステナビリティ推進委員会」で地球温暖化対策を含むグループ環境経営全般の企画立案や目標設定、およびグループ各社の活動を評価するとともに、各グループ会社には環境責任者を配置し、各社の事業特性に合わせた活動に取り組んでいます。

サステナビリティ中期経営計画

2021年度に向けたCO₂削減目標を策定

サステナビリティ中期経営計画では、CO₂排出量の削減目標を「2021年度までに売上高原単位で2017年度比4%以上削減する」ことを掲げています。この削減目標は、2020年以降の世界的な温室効果ガス削減目標を定めたパリ協定で日本が示した「約束草案」における産業部門の削減目標、および省エネ法における削減目標を勘案し、さらに2020年以降の世界的な規制強化の可能性も加味して設定しています。

目標達成に向けた具体的な取り組みとしては、生産拠点と物流拠点を中心にエネルギー使用のさらなる効率化をはかるとともに、新たな省エネ設備の導入やノンフロン冷凍機への転換など、環境投資を積極的に進めていきます。また、オフィスではTV会議の活用により人の移動にともなうエネルギーおよびCO₂の削減、会議資料などの電子化による紙使用量の削減など、環境活動を推進していきます。

CO₂排出量削減目標



サステナビリティ中期経営計画

中期目標	主な行動計画
CO ₂ 排出量を削減	<ul style="list-style-type: none"> ● 省エネルギー設備の増強 ● エネルギー効率の改善 ● ノンフロン冷凍機への転換 ● 電気使用量の削減 ● 重油・ガス使用量の削減

事業活動と「循環型社会の構築」

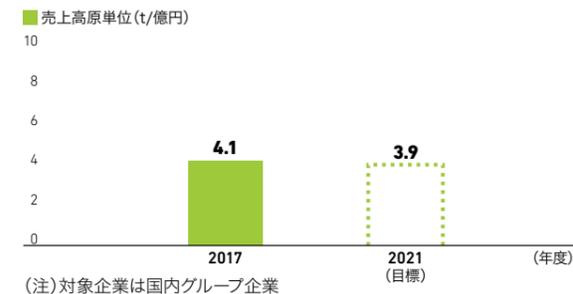
「資源の保全・有効利用」が重要課題

近年、世界的な人口の増加や発展途上国・新興国の急速な経済発展によって、資源の消費スピードは上昇し続けており、気候変動や生態系の変化と相まって、資源の保全と有効利用は世界的に重要な環境課題となっています。

水産資源を事業活動の糧とする私たちマルハニチログループにおいても、事業活動による環境負荷を抑えるとともに、循環型社会の構築を踏まえた環境経営を推進していくことは、重要な責務であると考えています。また、資源の枯渇は事業縮小あるいは停止につながるリスクと認識しており、この課題へ対処することはマルハニチログループの事業優位性につながる機会であるとも認識しています。

サステナビリティ中期経営計画では「循環型社会の構築」を重点課題に掲げました。

廃棄物排出量削減目標



サステナビリティ中期経営計画

中期目標	主な行動計画
廃棄物の削減と再生利用率の向上	<ul style="list-style-type: none"> ● 2021年度までに廃棄物排出量を売上高原単位で2017年度比4%以上削減 ● 2021年度までに廃棄物等の再生利用率99%をめざす
	<ul style="list-style-type: none"> ● 製造トラブルの削減 ● 原材料・資材・商品の廃棄削減 ● 廃棄物の有価物化



海洋資源の保全

かけがえない自然の恵みとその生命力を守るために、マルハニチログループは、持続可能な水産資源の利用を推進していきます。

事業活動と「海洋資源の保全」

水産資源の有効利用と環境負荷の極小化が課題

海をルーツに130年を超える歴史を持つマルハニチログループは、かけがえない自然の恵みとその生命力に支えられて成長を続けてきました。今後も私たちが成長を続けていくためには、自然の循環を守り、事業活動を通じて持続可能な地球環境と社会の構築に貢献していかなければなりません。

海洋を取り巻く環境は、化学物質などによる汚染や気候変動の影響による生態系の破壊、世界の人口増加と魚食需要の拡大や乱獲による水産資源の枯渇が懸念されています。これらの課題は、マルハニチログループの事業活動にとって深刻なリスクであり、漁業・養殖事業の根幹を揺るがす事態を招きかねません。

サステナビリティ中期経営計画では、「海洋資源の保全」に取り組むことを重点課題と定め、持続可能な水産資源の有効利用と環境負荷の極小化を方針としています。

サステナビリティ中期経営計画

持続可能な水産資源の利用を推進

サステナビリティ中期経営計画では「持続可能な漁業・養殖認証の取得を推進」「IUU(違法、無報告、無規制)漁業廃絶への取り組みを強化」「完全養殖事業の拡大」「環境配慮型養殖技術への取り組みを推進」を設定しています。

今後は、持続可能な漁業・養殖認証(MSC/ASC)取得および認証水産物の取り扱いの増加や輸入水産物のトレーサビリティ強化をはじめ、完全養殖マグロの生産量の増加と他魚種への拡大、養殖技術開発体制の強化、循環型陸上養殖の事業化などを進めていきます。また、IUU漁業の廃絶に向け、国内外のダイアログへの参加や活動団体への支援・協力に取り組んでいきます。とくに世界の人口増加と新興国の経済発展などによって、魚食需要は今後も増加することが予測されます。需要への対応と水産資源の保全という相反する要求に応えるため、完全養殖事業および環境に配慮した養殖事業の拡大は、私たちにとって重要な課題であると考えています。

サステナビリティ中期経営計画

中期目標	主な行動計画
持続可能な水産資源の利用を推進	<ul style="list-style-type: none"> ● 持続可能な漁業・養殖認証の取得を推進 ● IUU(違法、無報告、無規制)漁業廃絶への取り組みを強化 ● 完全養殖事業の拡大 ● 環境配慮型養殖技術への取り組みを推進
	<ul style="list-style-type: none"> ● 持続可能な漁業・養殖認証(MSC・ASC)取得水産物の取り扱いを推進 ● 持続可能な養殖認証の取得を推進 ● 輸入水産物のトレーサビリティ確認の強化 ● 国内外ダイアログへの参加 ● 完全養殖クロマグロの生産量アップ ● 増養殖技術のR&D体制の強化



IN FOCUS

軽井沢・ダイアログ 写真提供:スウェーデン大使館

キーストーン・ダイアログ マルハニチロ株式会社 伊藤代表取締役社長 SeaBOS初代会長に指名

マルハニチロは、世界の水産関連企業9社そして科学者(ストックホルム大学のストックホルム・レジリエンス・センター)とともに「SeaBOS^{※1}(海洋管理のための水産事業)」を立ち上げる声明に署名しています。海洋管理においてリーダーシップを発揮するための協力を2016年11月以降継続的に行っています。

2017年に開催された第2回ダイアログ(ストックホルム・ダイアログ)に続き、2018年5月にはオランダで担当者レベル会議が開催され、具体的な取り組みの協働につき話し合いを行い、同年9月には長野県軽井沢町にて第3回ダイアログ(軽井沢・ダイアログ)が開催されました。

本会議ではIUU(違法・無報告・無制限)漁業および現代の奴隷制をはじめとした、海洋の健全性と水産物のサステナビリティに影響する重要事項について取り組んでいくことに合意しました。また、本会議においてSeaBOSイニシアチブの組織を正式に設立するとともに、マルハニチロ株式会社代表取締役社長の伊藤 滋が初代会長に指名され、「SeaBOSは戦略的ビジョンのある企業のグローバルな連合体であり、海洋管理の課題解決に積極的に貢献します。私はこのイニシアチブが大きな成功をおさめ、グローバルな責任を果たすことができるよう努力します。」とコメントを述べました。

第4回ダイアログは2019年にタイで開催することも決定されました。

※1 Seafood Business for Ocean Stewardship

参加企業

- マルハニチロ株式会社
- Nutreco
- 日本水産株式会社
- Cargill Aqua Nutrition
- Thai Union Group
- Cermaq
- Marine Harvest
- 株式会社極洋
- Dongwon Industries
- Charoen Pokphand Foods



キーストーン・ダイアログのWebサイト



IN FOCUS

持続可能な水産資源調達を見据えて

海のエコラベル「MSC/ASC認証」の取得に向けた取り組み

自然環境や資源の保護に配慮した漁業・養殖業を認証する「MSC/ASC認証」

近年、国際的な漁獲競争が進展しており、持続可能な水産資源の調達・供給・消費の仕組みづくりへの関心・期待が高まっています。そうしたなか注目されているのが、「MSC認証^{※1}」です。これは、自然環境や資源の保護に配慮した漁業の認証制度を運営・管理する国際的な非営利団

体の厳正な環境規格に適合し、資源管理や環境保全に関する基準を満たしている漁業と、そうした漁業で漁獲された水産物を適切に管理する企業にのみ認められる証です。

「MSC認証」には、漁業事業者が対象の「漁業認証」と、加工・流通事業者が対象の「CoC認証^{※2}」があり、これら認証取得事業者を通じて流通される製品にはMSCの「海のエコラベル」を付けることができます。また、環境負荷を低減し、地域社会にも配慮した養殖業を認証する「ASC認証^{※3}」もあります。

漁業・養殖業に対する「MSC/ASC認証」



漁業者・養殖業者

魚の流通・加工・小売に対する「MSC/ASC CoC認証」



流通業者



加工業者



小売店



消費者

マルハニチロのMSC認証資源へのアクセス



マルハニチロでは、「MSC認証」商品の取り扱いに向けた取り組みを2006年から開始し、その後、徐々に取り扱いを拡げてきています。(MSC漁業認証水産物取扱量 約37万トン)

2018年3月には、MSC認証家庭用冷凍食品「Ocean Blue 白身&タルタルソース」を発売しました。この商品は、原料に「MSC認証」を取得しているアラスカ沖の漁業で漁獲されたスケトウダラを使用し、「CoC認証」を取得した当社の新石巻工場(宮城県)で生産しています。国内冷凍食品メーカーが自社ブランドで、国内生産による、MSC「海のエコラベル」付き家庭用冷凍食品を発売したのは、マルハニチロが初となります。

また、天然の魚を対象とする「MSC認証」商品の取り扱いとともに、マルハニチロでは、養殖が及ぼす周辺環境への負荷を軽減しながら地域社会に配慮し、養殖業に携わる人々の権利

を守る「責任ある養殖」の認証制度である「ASC認証」の取得にも取り組んでいます。2018年4月にはグループ会社のアクアファームがプリの「ASC認証」を取得しました。

持続可能な「食」の資源調達力を高めていくことをグループビジョンとして掲げているマルハニチログループでは、今後も海洋資源の持続可能な開発・利用に取り組んでいきます。

- ※1 MSC (Marine Stewardship Council/海洋管理協議会)による認証
- ※2 CoC(Chain of Custody)加工・流通過程の管理認証
- ※3 ASC (Aquaculture Stewardship Council/水産養殖管理協議会)による認証



MSC認証家庭用冷凍食品
「Ocean Blue 白身&タルタルソース」



アクアファームのプリの生簀