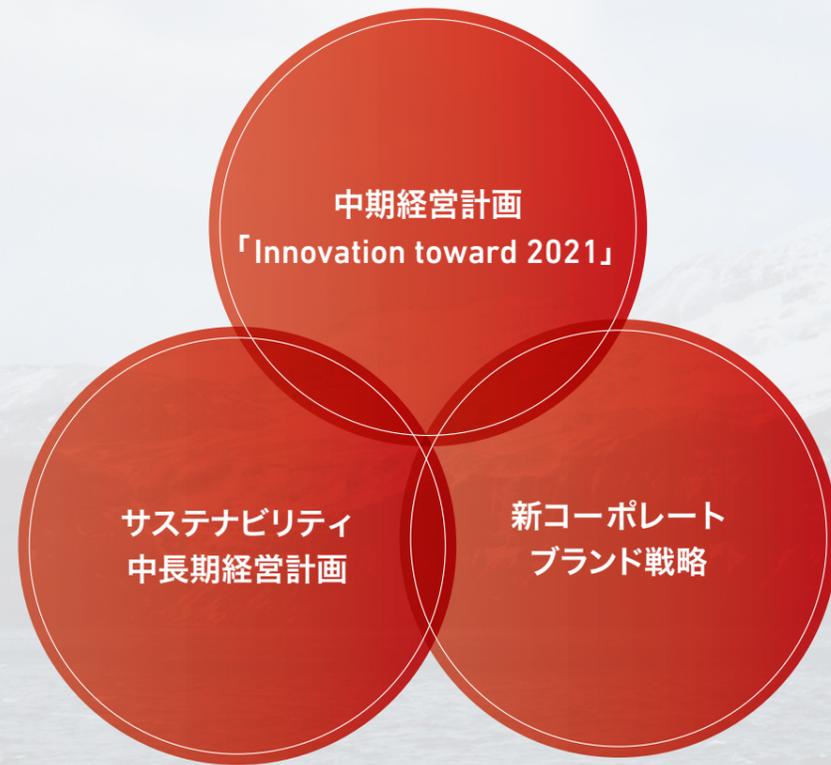


マルハニチログループの「海といのちの未来をつくる」アクション

企業の持続的成長は、地球環境や社会との共存なしには実現できません。海をルーツとし、調達から販売まで一貫したグローバルなバリューチェーンを持つマルハニチログループにとって、国際未来社会との共存共栄は私たちの責務です。

マルハニチログループは、いまよりもっと「サステナブルな企業グループ」へ進化していくことをめざし、中期経営計画「Innovation toward 2021」・サステナビリティ中長期経営計画・新コーポレートブランド戦略を3つの柱として(P.18-19参照)、「海といのちの未来をつくる」ためのさまざまな取り組みを行っています。



「サステナブルな企業グループ」をめざす、コーポレートブランド戦略 | ブランドアクション創出プロジェクト

マルハニチログループでは、コーポレートブランド戦略の施策のひとつとして、「ブランドアクション創出プロジェクト」を2019年度より推進しています。ブランド提供価値である『新たな“食”の可能性に挑み、世界の人人々に、生きる活力を提供する』を伝えていくための活動に、全社一体となり取り組んでいます。

マルハニチロ(株)では、従業員の社内横断的なグループワークなどから集まったアイデアの中から、推進するプロジェクトとして、「地球にもっとやさしいプロジェクト」「海」からのブランディング発信プロジェクト」のふたつのプロジェクトを決定しました。

「地球にもっとやさしいプロジェクト」では、社会課題としても重要視されている「フードロス削減」について、まずは社内の意識を醸成する施策に取り組んでいきます。「海」からのブランディング発信プロジェクト」では、海と共生し、海の問題にも積極的に取り組むサーフィン競技を接点にマルハニチロと社会とのつながりを発信していきます。

今後はふたつのプロジェクト活動を通じ、ブランドステートメントである「海といのちの未来をつくる」の実現をめざします。



ワークの様子

アクション1～海洋資源の課題に向けた挑戦～

かけがえのない水産資源の保全

- ▷ 水産物取扱量の現状把握
- ▷ 天然水産物の資源状態評価
- ▷ 今後の課題

→ P46



アクション2～安全・安心な食の提供～

お客さまのうれしい笑顔をいつも、いつまでも

- ▷ 持続可能な調達を実践するために
- ▷ 安全・安心な食を提供するために
- ▷ お客さまとのコミュニケーションの一層の深化

→ P50



アクション3～身近なところからの意識啓発～

フードロス削減の取り組みをブランディング活動で推進

- ▷ 社内のフードロス状況調査・意識調査
- ▷ もらいあいマーケット開催
- ▷ マルハニチロオリジナル保冷バッグの制作・配布
- ▷ フードロス削減レシピ募集
- ▷ 社内のフードロス削減活動集約マップ作成

→ P52



アクション4～多様な価値観で活躍できる風土を～

ダイバーシティの推進と働き方改革の実施

- ▷ 多様な人材が活躍できる柔軟な働き方の実現に向けて
- ▷ 育児休暇取得率の向上
- ▷ 在宅勤務の環境下でも社内コミュニケーションを強化していくために
- ▷ 成長機会を提供するために
- ▷ 女性の活躍を推進するために

→ P54



アクション5～事業を通じた環境課題への貢献～

環境価値の創造をめざして

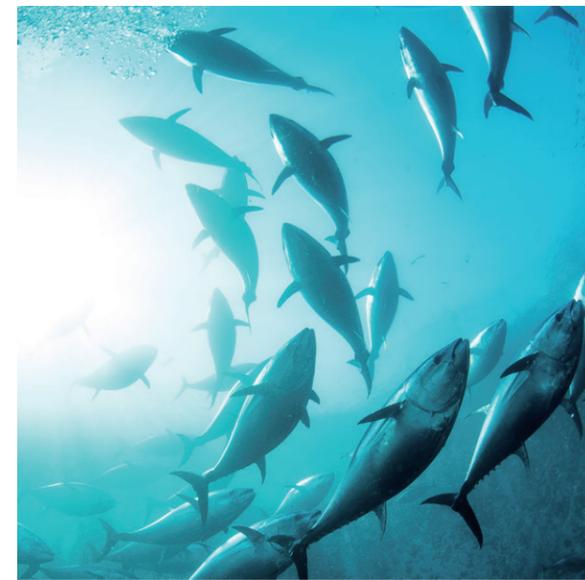
- ▷ 地球温暖化対策として、冷凍・冷蔵倉庫用冷凍機のノンフロン設備への転換
- ▷ 廃棄物の削減と再生利用率の向上をめざし、大江工場バイオガスプラントの稼働
- ▷ TCFD提言への賛同を表明
- ▷ 環境教育

→ P56



かけがえのない水産資源の保全

海をルーツに140年の歴史を持つマルハニチログループは、かけがえの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。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要求に応えるため、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きます。



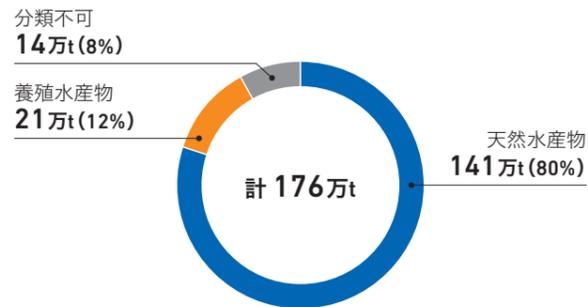
マルハニチログループでは「サステナブルな企業グループ」として、持続可能な調達を実践するため、マルハニチログループ各社の製品、原材料について、水産物取扱量の現状把握、天然水産物の資源状態を評価する調査を実施しました。

水産物取扱量の現状把握

マルハニチロ(株)全事業部・8直営工場、国内グループ31企業、海外グループ17企業が、2019年4月から2020年3月にマルハニチログループ外から調達した原料、製品を対象に、水産物の取扱量を把握する調査を行いました。調査内容は、魚種名(学名)、原産国、漁獲海域(FAO区分)、重量(原魚換算)、漁法としました。

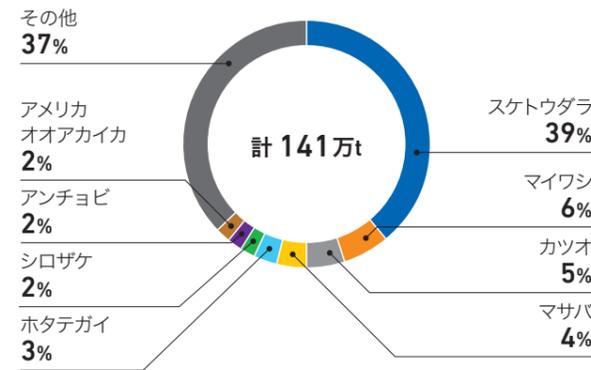
※海外グループ企業は2019年1～12月を対象
 ※対象製品に、マルハニチログループ自社養殖魚(約1.2万トン)は含まず、養殖に使用する魚粉などの飼料は含む
 ※荷受ユニットは自社輸入製品、自社加工製品、買付品のグループ内販売製品のみを対象

調査結果：取扱水産物全体

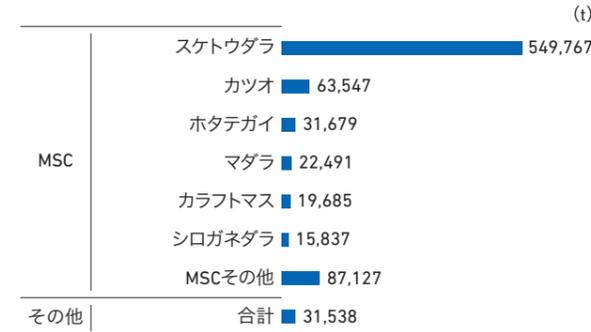


マルハニチログループ全体の水産物の取扱いは原魚換算で約176万トンとなりました。これは2018年世界の漁業・養殖水産物生産量の約0.8%相当になります。取扱魚種は学名で約360種となり、原産国数は全世界196カ国中76カ国となりました。一方、飼料原料である魚粉を中心に魚種が不明な水産物が約14万トンあることが判明し、これらを明らかにしていくことは重要な課題です。

調査結果：取扱量の多い魚種(天然)

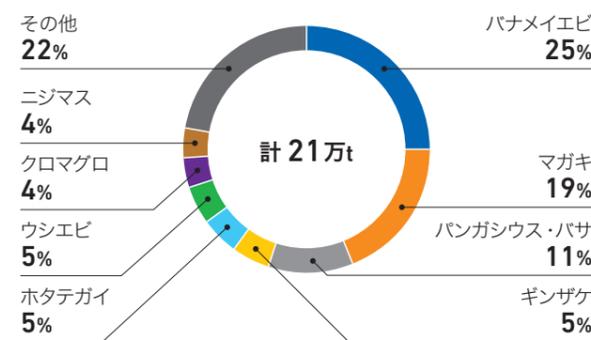


認証されている持続可能な水産物(天然)

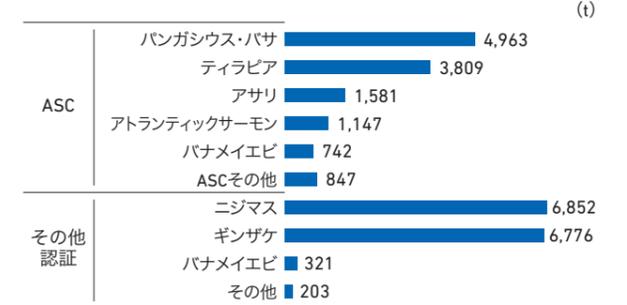


天然水産物の取扱いは約141万トンとなり、スケトウダラ、マイワシ、カツオ、マサバなど上位8魚種で全体の63%を占めています。また約141万トンのうち59%に該当する約82万トンがMSCをはじめとした持続可能であるとして認証された漁業で獲られた水産物であることがわかりました。MSC認証をはじめとする持続可能な認証取得水産物においては、スケトウダラが約55万トンと最も多く、これは認証取得漁業で獲られたすべての天然水産物の約67%を占めています。次いで、カツオ、ホタテガイが多い結果となりました。

調査結果：取扱量の多い魚種(養殖)



認証されている持続可能な水産物(養殖)



※本調査は、マルハニチログループ自社漁業含むグループ外からの調達品を対象としているため、養殖水産物には自社養殖生産量(クロマグロ4,360トン、カンパチ2,500トン等約12,000トン)は含まれていません。

養殖水産物の取扱いは合計約21万トンとなり、バナメイエビ、マガキ、パンガシウス・バサ、ギンザケなど上位8魚種で全体の78%を占めています。天然水産物と比較して、養殖水産物の認証取得水産物は割合が少なく、13%に該当する約2.7万トンにとどまりました。

天然水産物の資源状態評価

天然水産物の資源状態を評価するため、認証された漁業で獲られた水産物であることを確認するとともに、集計した調査結果を外部機関(Sustainable Fisheries Partnership)に送り、同機関が管理する国際的な資源評価データベース「FishSource」[※]による評価結果を踏まえ、科学的見地を重視して、総合的に資源状態の評価を行いました。

※「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

持続可能な漁業認証にもとづく資源状態評価

「天然水産物」のうち、持続可能であるとして認証された漁業で獲られた水産物を「資源状態に心配なし」に分類しました。

「FishSource」による評価結果を踏まえた資源状態評価

「天然水産物」を国際的な水産資源評価データベース「FishSource」で資源状態、漁業管理体制など下記5項目を評価(各々10点満点でスコア化)し、以下の3種に分類しました。

- 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

関連するマテリアリティ

- 海洋資源の保全

関連するSDGs



その他の取組みや詳細はこちら

海洋資源の保全

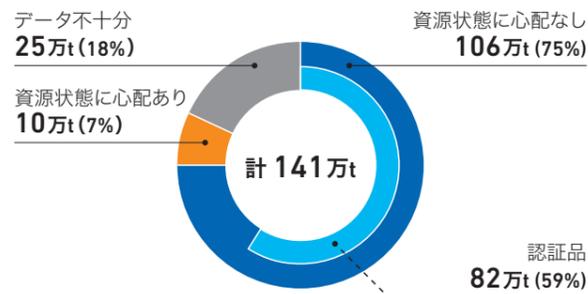


誌面の都合上、一部の取組みのみを紹介しています。詳しくはサステナビリティレポート(ウェブサイトを)をご覧ください。

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

- ①現時点で資源状態に心配がない、漁業管理体制に問題がないと評価(スコア4が6点以上、かつ、スコア1-5の平均点が6点以上の場合)されたものを「資源状態に心配なし」に分類
- ②現時点で資源状態に心配がある、漁業管理体制が不足していると評価(スコア4が6点より小さい場合、あるいはスコア1-5の平均点が6点より小さい場合)されたものを「資源状態に心配あり」に分類
- ③データベースに情報が不足しているものを「データ不十分」に分類

●天然水産物の資源状態



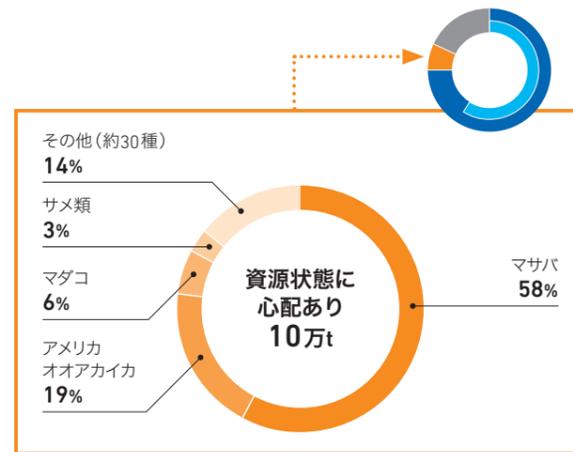
資源状態の評価結果：「資源状態に心配なし」

資源状態を評価した結果、漁業認証取得水産物約82万トンに加えて、約24万トンの天然水産物についても現時点で資源状態に心配がないという評価となり、これらを合計した約106万トンを「資源状態に心配なし」に分類しました。

資源状態の評価結果：「資源状態に心配あり」

7%に該当する約10万トンは「資源状態に心配あり」と評価しました。資源状態に心配がある魚種の上位3種はマサバ、アメリカオオアカイカ、マダコです。マサバは、スコア1-5のいずれも6点付近となりましたが、平均で6点未満であり、水産庁の令和2年度魚種別資源評価の結果においても、漁獲圧が最大持続生産量(MSY)を達成する漁獲圧を上回り、資源量がMSYを達成する資源量を下回ることが報告されています。アメリカオオアカイカはスコア4、5の現在・将来における資源の健全性、マダコはスコア5の将来における資源の健全性が低い評価となったため、「資源状態に心配あり」と評価しました。

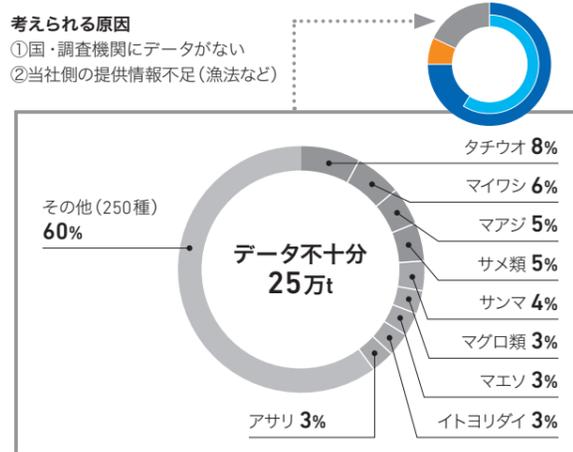
●「資源状態に心配あり」10万トンの明細



資源状態の評価結果：「データ不十分」

18%に該当する約25万トンは資源状態を評価するためのデータが不足していることが判明しました。これらは、国や調査機関にデータが十分でないもの、あるいは漁法など当社からの提供情報不足により、資源状態を評価することができませんでした。

●「データ不十分」25万トンの明細



絶滅危惧種の取扱い

今回の調査の結果、取扱天然水産物の一部に、IUCN(国際自然保護連合)で定められた絶滅危惧種1種に該当する魚種が含まれていることが判明しました。マルハニチログループとして、資源回復計画がある、あるいは漁業管理ルールにのっとり漁獲されているものについては引き続き動向を注視しつつ取扱いを継続していきます。それ以外の魚種については、取扱いの見直しを検討していきます。

絶滅危惧種の取扱い (調査時点 2020年7~9月)

Red List 評価	環境省評価	魚種	学名	重量(t)	調達国	備考
CR* (近絶滅種)	絶滅危惧種I類	ミナミマグロ	Thunnus maccoyii	136	ニュージーランド	資源回復計画あり
EN* (絶滅危惧種)	絶滅危惧種I類	タイセイヨウクロマグロ	Thunnus thynnus	10	アメリカ、スペイン、ギリシャ、日本	資源回復計画あり
EN* (絶滅危惧種)	絶滅危惧種I類	アラスカキチジ	Sebastes alascanus	3	アメリカ	取扱い見直しを検討
EN* (絶滅危惧種)	絶滅危惧種I類	ニベ	Japanese meagre	9	日本	取扱い見直しを検討

※CR: IUCN(国際自然保護連合)のカテゴリ Critically Endangered (CR)
※EN: IUCN(国際自然保護連合)のカテゴリ Endangered (EN)

今後の課題

今回の調査により、マルハニチログループが取り扱う水産資源における強みと課題が明確になったものと認識しています。「資源状態に心配なし」と評価された天然水産物の中でも、持続可能な漁業認証取得水産物は約82万トンとなり、天然水産物全体の59%を占めることがわかりました。これらをマルハニチログループの強みであると認識し、今後も継続的に資源状態を確認するとともに、持続可能な漁業認証取得水産物の取扱いを推進していきます。一方、「資源状態に心配あり」は約10万トン、「データ不十分」は約25万トンあることが判明しました。今後、現時点で資源状態に心配がある水産物の回復計画などを調

査し、必要に応じて支援すること、データが不足している魚種についてSustainable Fisheries Partnershipの調査に協力していくことを課題と認識しています。

また、ASCをはじめとする持続可能養殖認証水産物は、約2.7万トンにとどまること、魚種の分類ができない分類不可が約14万トンあることがわかりました。今後認証取得水産物を増加させていくこと、分類不可の魚種を明らかにしていくことも重要な課題です。

マルハニチログループは、グループで取扱う水産資源における強みの維持、あるいは拡大を検討するとともに、明らかになった課題の解消に努めていきます。

VOICE



Jim Cannon 氏
Sustainable Fisheries Partnership
Foundation
CEO

Sustainable Fisheries Partnership (SFP)^{※1}はすべての水産物が持続的に生産され、また海洋生物多様性が保護される世界をめざすべく水産業界と協働しています。この度マルハニチロが水産製品の原料となる水産資源を広範に分析されたことを高く評価します。世界数百以上の漁業から調達されており、容易な作業ではなかったと推察いたしますが、SFPの水産資源データベースであるFishSourceを用いて水産資源の環境持続性を評価するためには必要な作業でした。

今回の調査を経てマルハニチロの水産製品のサステナビリティの維持、またさらなる改善が可能となるような水産資源情報の収集およびモニタリングの工程を確立されたと考えています。透明性をもって分析結果のまとめを公表されたことをSFPは高く評価しています。そして、マルハニチロの業界における影響力を用いて、現時点では持続的でないと判明した漁業の改善に今後取り組まれることを期待しています。

マルハニチロは、世界最大の水産企業の一社として大きな影響を持ち、世界中の漁業管理や漁法に重要な変革をもたらす可能性を有しておられます。SFPではSFPサプライチェーン・ラウンドテーブルや他の競争前の段階での協力(マルハニチロはすでにSeaBOSへの参加で実施済)などの既存の漁業改善アクションに積極的に取り組まれることを期待しています。こうした取り組みへ参加されることは長期的な漁業の環境持続性や海洋の健全を守り、国連の持続可能な開発目標(SDGs)ゴール14「海の豊かさを守ろう」とも合致すると考えています。

※1 Sustainable Fisheries Partnership (SFP): 2006年に世界の海洋の健全保全、水産品の持続可能な生産、サステナブルな水産品の享受をめざし設立された海洋保全組織。水産品のサプライチェーン上のバイヤーや小売店の影響力を梃子とし、枯渇した水産資源の回復、天然および養殖漁業の環境への負荷軽減、漁業の社会問題への対応、漁業者や地域社会の経済機会向上に向けた活動を実施。SFPサプライチェーン・ラウンドテーブルでは水産品のサプライヤー企業が漁業・養殖漁業の漁法や漁業管理、政策等の改善に向けた取り組みの支援や促進を競争前の環境で協働する場を提供。

お客さまのおいしい笑顔を いつも、いつまでも

マルハニチログループは、「本物・安心・健康な『食』」の提供を通じて、人々の豊かなくらしとあわせに貢献するため、日本国内および世界各地で取り扱うすべての水産資源、畜産物や農産物について、安全・安心なサプライチェーンの構築に努めています。私たちが将来にわたって社会に必要とされる企業であるためには、すべてのステークホルダーの皆さまと協働して、サプライチェーンにおける環境問題、人権や労働安全衛生といった社会的側面への配慮に取り組んでいくことが重要であると考えます。お客さまの「視点」に立ち、お客さまが求める安全な「品質」をお届けし、お客さまがいつも、そして、いつまでもおいしさで笑顔になる「食」を追求していきます。



関連するマテリアリティ

- 持続可能な調達の実践
- 安全・安心な食の提供
- 「消費者志向経営」の推進

関連するSDGs



その他の取組みや詳細はこちら

安全・安心な食の提供 「消費者志向経営」の推進 お取引先への価値



誌面の都合上、一部の取組みのみを紹介しています。詳しくはサステナビリティレポート(WEBサイト)をご覧ください。

Ⅰ 持続可能な調達を実践するために

マルハニチログループは、さまざまな事業をカバーする幅広いサプライチェーンを有しており、これらの事業活動における原料、資材、製品などの調達先の選定は、各事業部門が責任を持って実施しています。マルハニチロ(株)では、2020年度、「サプライヤーガイドライン」の遵守状況の確認を目的として国内外1,097社を対象にサプライヤー調査を実施しました。マルハニチロブランド製品を製造する特に重要なサプライヤーである当社認定工場については、99.7%にあたる国内外合計293社の管理状況を確認するとともに、マルハニチロ(株)直営工場の原料サプライヤー242社からも回答を得ることで、マルハニチロブランド製品および原料の持続可能な調達の実践に努めています。

今後、さらなる持続可能な調達の実践に向けて、要求される水準、具体的な行動などを示したガイドライン解説書の配布とともにサプライヤーとコミュニケーションを図りながら協力して改善に向けて取り組み、公正な事業活動の実現に努めていきます。

2020年度 調査実施サプライヤー	1,097社
対象サプライヤー	2020年度 調査実施サプライヤー
国内認定工場	127社
海外認定工場	166社
直営工場サプライヤー	242社
その他原料サプライヤー等	562社

Ⅰ 安全・安心な食を提供するために

2020年度は新型コロナウイルスの感染拡大により、人の移動が大幅に制限され、本来は製造拠点を訪問して行

うべき工場点検、指導の実施方法を再考すべき状況となりました。マルハニチロ(株)では、このような状況でも製品の安全・安心を担保するため、通信アプリを用いたリモート監査を積極的に進めることで、食品安全の確保と食品防衛を図りました。今後も引き続きリモート監査と訪問監査を併用し、環境変化に柔軟に対応できるよう工場点検、指導体制を強化していきます。



マルハニチロ(株)品質保証部のリモート監査状況。認定工場の製造ラインを通信アプリにより報告、質疑応答を通して、衛生管理状態を確認しています。

また、マルハニチログループでは、従業員の品質に関する意識と知識向上を目的として、品質に関わる研修会を数多く実施しています。2020年度は新型コロナウイルスの感染拡大により、集合研修の実施が難しい状況でしたが、研修のe-ラーニング化やオンライン会議ツールを活用するなどし、引き続き社員の力量確保に努めました。その結果、受講者側のスケジュール調整が容易となり、例年よりも多くの従業員が受講することができました(表示研修会、品質管理講習会、フードディフェンス講習会、お客さま対応研修会など計38回の品質関連の研修会を開催し、累計2,000名を超える従業員が受講)。今後、新型コロナウイルスの流行が収束した後も、e-ラーニングやオンライン会議ツールの活用を継続し、従業員の教育レベルの向上を図ります。

品質関連の研修実施回数(2020年度)	合計38回 参加者2,041名
---------------------	--------------------

Ⅰ お客さまとのコミュニケーションの一層の深化

マルハニチログループでは、「お客さまの声」を商品の開発や改善へ生かしています。そこで反映された商品はマルハニチロホームページや当社グループ従業員向けイントラサイトでも紹介しています。2019年12月より、Q&Aサイト「Yahoo!知恵袋」の企業公式アカウントを取得し、取扱商品に関連するお客さまのさまざまな疑問にお答えしています。2020年8月より、マルハニチロホームページにて24時間365日お客さまのご質問にお答えする試みとして自動応答のチャットボットを導入しています(缶詰、びん詰、冷凍食品カテゴリ対応)。2020年度はコロナ禍でも、在宅で電話応対できる仕組みを構築し、お客さまへの対応サービスを充実させました。



ローリングストック法の動画

マルハニチログループの基本ミッションは、グループ理念に基づいた「社会から必要とされる、本物・安心・健康な『食』」を提供し、人々の豊かなくらしとあわせに貢献する企業グループであることです。消費者志向経営を推進する当社グループは、お客さまの声を聴き、生かすことで、持続可能な取組みを実現するとともに、法令を遵守し、お客さまに価値ある企業であり続けるため、私たち一人ひとりが、その役割をしっかりと認識して行動していきます。

VOICE



マルハ(上海)貿易有限公司大連分公司

右:顧問 陳肖軍
左:主任 孫磊

マルハ(上海)貿易有限公司大連分公司の私陳肖軍と孫磊は、中国協力工場に現地から適切な指導を行い、安全・安心な製品を引き続き生産する目的で、2017年と2019年にそれぞれ本社品質保証部にて1年間マルハニチロの独自の品質管理方法やフードディフェンス基準および工場監査方法などを勉強しました。特に工場監査方法の習得では、監査担当者として現場管理者の目線の違い、問題を探る角度などアドバイスをいただき、とても勉強になりました。

コロナ禍であっても、私たちは本社品質保証部と密接に連携を取り、5つの工場でリモート工場監査を実施しました。資源アクセス力のある中国協力工場の有効活用を高めるためにも、今後も品質保証部と密接に交流・連携し、定期的に協力工場の品質監査・指導や新規認定工場審査などを行い、お客さまへの安全・安心な商品の提供に努めたいと思っています。

フードロス削減の取組みを ブランディング活動で推進

マルハニチロ(株)では、2019年度よりブランドアクション創出プロジェクトを始動し、全社活動として推進しています。アクションのひとつである「地球にもっとやさしいプロジェクト」では、「フードロス削減」をテーマとし、さまざまな取組みを実施しています。



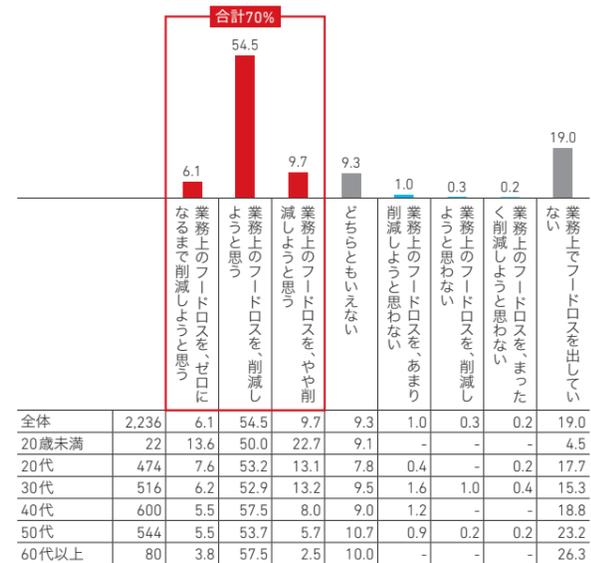
■ 社内のフードロス状況調査・意識調査

日常の活動の中でどのくらいのフードロスが発生しているのか、社内で発生しているフードロスを多いと感じているかなど業務上のフードロス発生量、処理方法はもちろん、従業員の意識を把握するため、フードロス状況調査・意識調査を実施しました。

調査有効回答者数は2,236名(回答率82.4%)と世代の偏りなく、幅広い層から回答を得ました。世間一般よりも、当社従業員の方が「もったいない意識」が高い傾向が見られ※、「フードロス削減したい」の回答は約7割、「フードロス削減に関する活動に参加したい」との回答は約8割に上りました。

一方で、フードロス削減のための課題は、「需給管理の見直し」、「フードロスの見える化」、「賞味期限の延長」などが挙げられ、「フードロス意識改革の必要性」を指摘する声も多く見られました。

Q.あなたは、業務上のフードロスについて、 今よりも削減しようと思いませんか



※消費者庁「平成30年度消費者の意識に関する調査—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」と同様の質問でスコア比較

■ もらいあいマーケット開催

社内におけるフードロスを少しでも削減するための取組みのひとつとして、これまで廃棄されがちだった、商談用サンプルの残在庫などを捨てずに持ち帰る取組みを始めました。マルハニチロ(株)豊洲本社の一角に専用カウンターを設置し、従業員に配布することでフードロス削減に努めています。



もらいあいマーケットの様子

■ マルハニチロオリジナル保冷バッグの制作・配布

社内で発生した低温保存のフードロス品などを、持ち帰りやすいよう、廃棄漁網をはじめとした海洋プラスチックごみのリサイクル素材を使ったオリジナル保冷バッグを制作しました。従業員への配布を進め、社内でのフードロス削減に活用しています。



廃棄漁網などをリサイクルしたバッグ

■ フードロス削減レシピ募集

2021年3月に「フードロス食材×マルハニチロ商品」をテーマにしたレシピコンテスト「フードロスゼロごはんwithマルハニチロ」を開催し、全従業員からフードロス削減に役立つレシピを募集しました。応募されたさまざまなアイデアをシェアすることで、身近なフードロスから少しずつ

減らしていこう、という従業員のフードロス削減の意識醸成を図りました。



下段左より、社長賞に選ばれた「魚骨のみぞれ汁」(サブ缶と大根(葉っぱも皮も使用))、プロジェクトオーナー賞に選ばれた「あさりとキャベツの炒め物」(あさり缶とキャベツ(外葉と芯も使用))、新入社員賞に選ばれた「鯖味噌煮缶と残り野菜のラタトゥイユ」

■ 社内のフードロス削減活動集約マップ作成

社内の各所で行われているフードロス削減に関するさまざまな活動を収集、分類し、一枚のフードロスマップにまとめて見える化を実現しました。今後、事業を横断してさらにフードロス削減を推進するために、このマップを新たな取組みのヒントとして活用していきます。



全社活動であるブランディング活動の一環として、フードロス削減活動に取り組むことで従業員の意識は確実に変わってきています。今後も、本活動への取組みを継続することにより、従業員のさらなる意識向上に努め、循環型社会の構築に貢献していきます。

VOICE



マルハニチロ(株) 財務部保険課
鮎澤 仁美

私はマルハニチロの「認知度」、「ブランド価値」を高めたいという想いのもと、今回「ブランドアクション創出プロジェクト」に参加しました。幅広いバリューチェーンを持つマルハニチロだからこそ、世代によっても、働く部署によってもそれぞれが想う「マルハニチロ」があります。水産業・食品製造業など、いろいろな側面を持つマルハニチロ、これこそが「強み」であり、「ブランド価値」であることを、私はこのプロジェクトを通して学びました。今回、ピックアップした「フードロス削減」については、食に携わるマルハニチロとして密接な課題です。マルハニチロの「横のつながり」を生かすことで、まだまだフードロスは減らせると感じています。まずは、身近なところで自分にできることから、これからは取り組んでいきたいと思っています。

トップメッセージ
プロフィール
価値創造に向けた戦略と実績
持続的成長の基盤

ダイバーシティの推進と働き方改革の実施

マルハニチログループではその幅広いサプライチェーンの中で、漁業、養殖、加工、保管物流、販売拠点など、多様な現場で「人財」が活躍しています。従業員の健康と安全確保は、生産性の向上や従業員の意識向上につながり、企業の持続的成長に不可欠だと認識し、労働安全衛生の維持、促進に向けて取り組んでいます。また、価値創造を通じて成長し続ける企業グループであるために社会の多様性を尊重する企業文化をつくることで、誰もが自らの強みを存分に発揮し、その能力を最大限に生かすことができる職場環境づくりに取り組んでいます。



※上記写真：2018年度(2019年2月)実施 ダイバー視点(シティ)フォーラム

関連するマテリアリティ

- ダイバーシティの推進と働き方改革の実施
- 成長機会の提供

関連するSDGs



その他の取組みや詳細はこちら

従業員への価値



誌面の都合上、一部の取組みのみを紹介しています。詳しくはサステナビリティレポート(WEBサイト)をご覧ください。

多様な「人財」が活躍できる柔軟な働き方の実現に向けて

マルハニチロ(株)では2020年度、コロナ禍で従業員が安心して働ける職場環境をつくるために在宅勤務制度/コアタイムなしフレックスタイム勤務制度を新設しました。本社/支社部門の全部署が「フレックスタイム勤務」で就労しており、柔軟な働き方の実現と長時間労働の防止に努めています。在宅勤務推奨のため2020年3月に全従業員にセキュリティを考慮したクラウドパソコンを、2020年8月には全従業員に携帯端末を導入し在宅勤務でもコミュニケーションがとりやすくなるよう環境を改善してきました。電子機器の導入については全従業員が対応できるよう定期的に講習会なども開いています。また2019年度に続き2020年度も「テレワーク・デイズ」に特別協力団体として参加し、豊洲本社を中心に多くの従業員が在宅勤務を実施しました。

フレックスタイム勤務制度 (2020年度実績)	1,509名
----------------------------	--------

育児休暇取得率の向上

マルハニチロ(株)では、子育てにかかわるすべての従業員の前向きな「仕事と育児の両立」の実現を支援するために、育児休職期間の拡充や短期育児休職制度を導入しています。女性の育児休暇取得率については2017年度から2020年度まで、100%を維持しており、男性の育児休暇取得率についても2019年度の33.3%から2020年度は42.5%に増加しました。また



2020年度に厚生労働大臣による3つ目の「くるみん」認定を取得し、今後も育児休暇取得に限らず、子どもの成長に合わせた仕事と育児の両立支援、女性だけでなく男性のさらなる育児参画や上司への理解推進など、さまざまな施策に取り組んでいきます。

在宅勤務の環境下でも社内コミュニケーションを強化していくために

マルハニチロ(株)ではすべての従業員がモチベーション高く、働きやすい風土を醸成するため2020年10月1日より社内webメディア「DOUBLE WAVE web」(通称：ダブweb)をスタートしました。これは従業員だけが閲覧できるweb社内報で、季刊の冊子版と違い、タイムリーに動画も交えながら、社内のさまざまなできごとや個々の考え方、成功ナレッジの共有、従業員の活動などを積極的にとりあげ、多様なポテンシャルを持つ従業員同士が出会い、結びつくことを後押しするメディアとなります。従業員同士の笑顔をつなぐメディアとなるよう、経営層だけでなくさまざまな部門の人物紹介、インタビュー記事なども掲載し情報共有ができる場となっています。



先輩・後輩の絆ストーリーを紹介する連載企画「仲間たち。」

VOICE



マルハニチロ(株) 人事部
ダイバーシティ&インクルージョン室 室長
齋藤 麻里

私が入社した当時と今を比較すると、取り巻いている環境が凄まじいスピードで変化しています。生活様式や働き方、社会的価値観も変わってきており、ここマルハニチロで働くすべての人が自分らしさや強みを生かして生き生きと働くインクルーショナルな状態をめざすことが重要と実感しています。そのためには、柔軟な働き方を取り入れ、お互いに相手を尊重し、多種多様な価値観を認め合い、しなやかで強い組織の風土になる必要があります。そのためにもマルハニチロ(株)は、今後、イノベーションあふれる組織への変革に資する人事制度に刷新します。また、子育てや介護などと仕事との両立支援を継続的に行うほか、個々の成長や上司と部下の関係を円滑にするコミュニケーション施策として1on1ミーティングの全社導入などさまざまな仕組みや取組みを進めていきます。どう変わりたいか、変わるべきか、を私も含め一人ひとりが考えることができる職場風土をつくっていければと思います。

成長機会を提供するために

マルハニチロ(株)では次世代リーダー、グローバル人材などの育成を意欲的に進めています。特に次世代リーダーについては、幅広い層や部署からその資質を持つ「人財」を発掘し、マルハニチロ(株)共有の経営人材候補として計画的に育成するプログラムを2018年より開始しました。

また2014年より開始した「グローバル人材育成プログラム」では「国内外問わず、どこでも誰とでも仕事の成果を出せる人材」を育成すべく毎年募集しており、2020年度は48名が参加登録しました。新型コロナウイルス感染拡大によりオンラインでの開催となりましたが、世界の拠点を結んだ教育などオンラインだからこそできる強みへの教育手法の改善を進めていきます。

女性の活躍を推進するために

マルハニチロ(株)の女性管理職比率は現在4.5%(2021年4月1日時点)。低い水準の背景にある課題としては、次世代を担う課長代理・課長補佐の層が薄いことにあります。そこで、2021年4月1日までに次世代を担う女性の課長代理・課長補佐の数を130名とすることをめざし、2021年4月1日時点で153名と目標を達成しています。



環境価値の創造をめざして

これまでも豊かな自然の恵みを受けて事業を営んできたマルハニチログループは、地球環境と共存したビジネスモデルを構築することが、企業としての持続的成長のために不可欠であると考えています。新たな省エネ設備の導入やエネルギー効率の改善、ノンフロン冷凍機への転換などによる「地球温暖化対策」、製造トラブルの削減や廃棄物の有価物化など廃棄物の削減と再生利用率の向上を通じた「循環型社会の構築」の重点課題を柱に、「環境価値」の創造をめざしています。



関連するマテリアリティ

- 地球温暖化対策
- 循環型社会の構築

関連するSDGs



その他の取組みや詳細はこちら

地球温暖化対策 循環型社会の構築



誌面の都合上、一部の取組みのみを紹介しています。詳しくはサステナビリティレポート(ウェブサイトを)をご覧ください。

地球温暖化対策として、冷凍・冷蔵倉庫用冷凍機のノンフロン設備への転換

(株)マルハニチロ物流では、2019年度、計4拠点にて冷凍・冷蔵倉庫用の高効率自然冷媒冷凍機であるアンモニアでCO₂を冷却するノンフロン設備へ更新しました。うち3拠点が環境省の「脱フロン・低炭素化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」として採択され補助を受けています。2020年度は、計4拠点で、年間4,282トンのCO₂排出量を削減しました。

また同様に2020年度は、野田事業所、名古屋物流センター、唐津物流センターにてノンフロン設備を導入、環境省の支援事業に採択され、計3拠点で年間2,612トンのCO₂排出量の削減を見込んでいます。



名古屋物流センターの外観



名古屋物流センターのノンフロン冷凍機

廃棄物の削減と再生利用率の向上をめざし、大江工場でバイオガスプラントの稼働

マルハニチロ(株)大江工場では2021年3月よりバイオガスプラントの稼働を開始しました。工場で生じた食品残渣や端材などを、メタン菌を用いてメタン発酵させることでメタンを主成分とするバイオガスが発生し、ここから取り出されたメタンガスで発電機を回し、発生した電気や熱



食品残渣などを発酵させる発酵槽



メタンガスから電力を発生させる発電機

を工場施設に利用しています。本設備の導入によりCO₂は年間約700トンの削減、廃棄物は年間1,382トンの削減が見込まれます。

TCFD提言への賛同を表明

マルハニチログループは2018年に策定したサステナビリティ中長期経営計画の「環境価値」の創造において「地球温暖化対策」を重点課題のひとつとして掲げました。地球温暖化が現在の事業活動に及ぼすリスクを認識し、リスクに対して適切な対応を進めるとともに、新たな事業機会を想定した複数のシナリオを検討、準備していくことが

重要であると考えています。2021年7月、マルハニチロ(株)は、環境省が主催する「TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)提言に沿った気候リスク・機会のシナリオ分析支援事業」に応募し、同支援事業の参加企業に選定されました。同時にTCFD提言に賛同を表明し、「TCFDコンソーシアム」へ参画しました。

今後、環境省の「TCFD提言に沿った気候リスク・機会のシナリオ分析支援事業」にのっとり、シナリオ分析を進め、TCFD提言に沿って、ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標に関する気候関連の財務情報開示を実施してまいります。



環境教育

マルハニチログループでは、従業員一人ひとりの環境への意識を高め積極的な行動を促すために、研修やグループ内啓発活動に力を入れており、従業員を対象とした環境法令の説明会を定期的に開催しています。2020年度は、廃棄物処理業者である(株)要興業に講師を依頼し、グループ内の廃棄物処理の実務担当者に向けたオンライン法令説明会を開催しました。2021年度も、グループ内の廃棄物処理の実務担当者に向けた法令説明会を計画し、法令遵守を徹底してまいります。

2020年度に開催した環境法令説明会

廃棄物処理法説明会	受講者
基礎編	60名
応用編	49名
現地確認編	69名

VOICE



(株)要興業 経営企画室 次長
西野 善一郎 様

貴社グループが開催する廃棄物処理法説明会のメインの講師を務めさせていただいております。複雑で難解な廃棄物処理法ですが、よりわかりやすく伝えてほしいという事務局さまの強い要望と、受講される皆さまの学ぶことへの熱意にお応えすることにより、回を重ねるごとに講師として気づかされることも多い貴重な機会となっております。

2020年度はオンラインでの説明会開催となりいろいろと危惧しましたが、充実したオンライン環境と皆さまの変わらぬ熱意で例年通りに終えることができました。説明会を通して、貴社グループによる循環型社会の構築に向けた強い意志を感じております。今後もその実現のため、全力で支援させていただきたいと思っております。