

グループ総力で実践 各事業所、生産拠点で成果も



▲永谷泰次郎社長

商品の安定供給と事業継続こそが食品企業としての使命であり社会への貢献活動であると位置づけ、生産拠点では、ISO14001に準拠した「永谷園グループ環境マネジメントシステム（EMS）」を運用し継続的に実施。EMSを運用する拠点では「永谷園グループ環境マネジメントマニュアル」を基本に、環境担当（以下、エコスタッフ）が中心となり省エネルギー、廃棄物の削減、従業員向け環境教育などを実施している。

環境保全活動（①CO₂排出削減②廃棄物削減③水資源保護④紙資源保護）の具体例では、①で「再生可能エネルギー（太陽光）の活用」「バイオマスプラスチックフィルムの使用」「遮熱フィルム貼付」「LED照明への切り替え」などに取り組む、成果を得ている。

サンフレックス永谷園（現・永谷園フーズ）では、太陽光パネルを導入し、再生可能エネルギーを優先使用。ディーゼル発電機も併用して安定した電力確保を維持するとともに電気使用量を削減。2019年度は、248,000kWh発電し、CO₂排出量を129トン削減した。

使用包材の見直しでは、2017年から「徳用10食入りみそ汁」の外装袋を中心に、石油使用量が削減でき、CO₂排出を抑制できるバイオマスプラスチックを使用した包材を導入している。2019年以降は、対象商品のパッケージに日本有機資源協会の「バイオマスマーク」を記載し普及浸透を図っている。オクトス（現・永谷園フーズ）では、2019年6月、共有廊下、食堂に遮熱フィルムを

貼付し、室内平均温度を約2℃室温を下げ電力削減につなげた。また工場内の蛍光灯をLED照明に変更し、消費電力を前年比45%削減。グループの各工場でも、順次LEDへの切り替えを進めていく方針だ。

②は、「賞味期限の延長」は全商品を対象に賞味期限延長を検討し、問題ないと判断した市販商品70アイテム以上で賞味期限を2017年5月に延長した。「製造工程での不良ロス削減」はオクトス（現・永谷園フーズ）で、造粒前の混合した原料を保管しておく造粒ストックタンクを更新した結果、吸引時の原料ロスを旧タンク比で年間10.1トン削減した。

グループの各工場から排出される食品廃棄物は、お麩の製造時に生じた規格外品、動植物性残渣の一部、製麺時に発生した麺の切れ端などを近隣農家で肥料、飼料としてとして利用するなど、中身に合わせたりサイクルを実施している。

③の一例では、殺菌機の排水を清掃に活用している。殺菌機から排出された水をすぐに排水せずに排水溝の清掃に再利用し、排水溝内のヌメリや悪臭防止に効果を得たほか年間500トンの水再利用につなげた。

④については会議資料の共有化でOA紙の削減するほか、生産工場では製造工程でタブレット端末を導入。一連管理による誤投入防止、不適合品の廃棄の削減と同時にペーパーレス化を図っている。