

環境対応、一層の重要課題に 新規 PBF 素材を製品化



▲オーマイ 豆腐から作ったお肉のボロネーゼ

多角的総合食品企業としての事業基盤強化に取り組むと同時に、持続的な成長を続けるために ESG を重視した経営を推進している。環境面では、総合的な環境マネジメントシステムの観点から環境負荷削減に注力。この取り組みは同社グループの CSR 重要課題にも位置付けられている。

同社では環境方針として、持続可能な社会の実現への貢献を目指すという基本理念と、10 の行動指針を掲げている。「地球温暖化防止と低炭素社会」という重要テーマについては、商品の安定供給を第一としながらもエネルギーの使用量を低減し、CO₂ の排出量を減らすような取り組みを実施。設備投資や改善だけでなく、従業員に省エネ活動を周知する対策なども進めている。2009 年度からは連結対象企業も含めたグループ一丸で、課題設定や取り組みを強化。同社グループにおける 20 年度の国内外 CO₂ 排出量は、05 年度比で 3% 削減を目標とした。

「気候変動対策」は、同社にとって経営上の重要課題。干ばつや多雨などの異常気象が深刻化することで、主力商品の原料となる小麦の収穫量が不安定になるからだ。気温上昇も小麦の収穫量減や品質低下につながり、原材量価格上昇のリスクとなる。消費者に良品質の商品を安定的に提供し続けることが困難になることから、信用リスクにかかわる課題として対応する。一方で小麦粉の品質を維持するため新規素材を活用したビジネスモデルの多角化の推進や、消費者に対して新たな調理法やレシピを提案する考えだ。そのほか、エネ

ルギー使用量低減を実現する設備の採用や、商品輸送も CO₂ 排出量の少ない海上貨物輸送に切り替えを進めている。海上貨物輸送では「エコシップマーク認定事業者」にも選定された。

「資源循環」では、海洋プラスチックごみ対策とともに食品ロスへの対応にも積極的だ。19 年度の廃棄物は国内外で 4 万 7 千 139t。また近年の廃棄物の再資源化率は 100% に迫る。食品リサイクル・ループを構築しているのに加え、19 年度はグループ 10 社・22 事業場がゼロエミッションを達成するなど大きな成果をみせた。食品ロス低減も、小麦粉やミックスなどで個食化対応商品を投入。冷凍食品の「よくばり御膳」や「よくばりプレート」では無漂白の木材パルプ使用の eco 紙トレーを使用し、家庭でのプラスチック廃棄量削減を図った。さらに「オーマイプレミアムシリーズ」でも PEFC 認証紙使用の紙トレーを使った。こうした活動が評価され、「第 41 回食品産業優良企業等表彰」の環境部門で、2 回目となる農林水産大臣賞を受賞した。

環境配慮商品としては、健康とおいしさにこだわった豆腐原料の PBF 素材「ソイルプロ」を開発。家庭用冷凍食品「豆腐から作ったお肉シリーズ」、業務用冷凍食品「SOYLPRO 植物うまれシリーズ」、「植物うまれのパスタソース 豆腐ミートのボロネーゼ」は、ベジプロジェクトジャパンのヴィーガン認証を取得している。「ソイルプロ」は環境配慮とサステナブルな食を実現する素材として期待が高まっている。