

ひかり味噌

# オーガニック食品で好循環 環境配慮型パッケージ採用



▲有機みそ5品をバイオマスカップへ切り替えた

2019年10月からSDGsの取り組みを開始した。同社のミッション「おいしさと健康を徹底追求した食の提供に努め、人々の楽しく豊かな食生活に貢献すること」を未来にわたって実現し続けるため、企業の成長とそれに伴う環境対策、社会貢献活動をSDGsに沿って体系化し、SDGsが掲げる社会課題解決に取り組んでいる。

20年度は、働きやすい職場環境の整備を推進し、女性営業職・管理職比率、有給休暇取得率を向上した。オーガニックみその生産量を前年比120%に増加した。パッケージの環境配慮と省資源化、持続性の確保では、取り組み初年度として自社ブランド商品のうち石油由来材質軽減製品の件数を32%達成することができた。

21年度の主な取り組みは、リサイクルPET容器の導入、軟包装材フィルムの薄肉化により環境

配慮型製品の開発を推進。みそ増産体制に即応した排水処理設備の拡充と進化を推進。今年1月から始動したアンバサダープログラムによるファン形成活動により、オーガニック製品認知向上、オーガニック製品の生産量の拡大を図る。

昨年3月、同社が得意とするオーガニックみそ5品とオーガニック即席みそ汁1品を環境配慮型パッケージにリニューアルした。全国のSMおよび海外市場で販売している。

同社は食品メーカーとして、おいしく安心安全な商品を届けることはもちろん、早くから自然環境に負荷をかけることのないサステナブルの観点を取り入れ、みそ製造に従事してきた。その代表がオーガニックみそ。オーガニックみそのリーディングカンパニーとして、オーガニックみそ5品のプラスチック容器についてバイオマスカップに変更。即席みそ汁「有機そだちのおみそ汁」は外装パッケージについて紙とプラスチックの複合素材に変更し、プラスチックを約80%削減した。

オーガニックは、農薬や化学肥料に極力頼らない生産方法。これにより、土壌や河川が守られ、育てる人、食す人、畑に棲む動植物、すべての生態系の健全性につながる。また、地域の気候風土を尊重しながら生産するオーガニックは、その土地の食文化を維持し、モノカルチャー経済に起因する貧困リスクの低減にもつながる。オーガニック食品を食べることで、農地（地球）、食品メーカー、食べる人、育てる人の好循環が生まれる。



▲外装に紙とプラスチックの複合素材を採用