



キッコーマングループ
社会・環境報告書
Corporate Citizenship Report

2010



おいしい記憶をつくりたい。



本報告書について

【編集方針】

キッコーマンは1998年の「環境報告書」以来、毎年、環境に関する報告書を発行し、2006年からは社会的側面の報告を充実させ、「社会・環境報告書」として発行しています。

今年度の「社会・環境報告書」は、キッコーマングループの活動を幅広い方々に知っていただくことを目的とした冊子版と従来通り2009年度の活動とその成果を詳細にお伝えすることを主眼に置いたPDF版(本報告書)で構成されています。

【参考ガイドライン】

- GRI(Global Reporting Initiative)の「サステナビリティーリポートガイドライン第3版(G3)」
- 環境省の「環境報告書ガイドライン(2007年度版)」

【報告対象組織】

本報告書は、原則として国内外で事業を行うキッコーマングループ(持株会社であるキッコーマン株式会社および連結子会社・持分法適用会社64社<2010年3月現在>)を報告対象としています。本報告書の文中では、キッコーマングループを「キッコーマングループ」または「グループ」、キッコーマン株式会社を「キッコーマン(株)」、キッコーマン株式会社、キッコーマン食品、キッコーマン飲料、キッコーマンビジネスサービスの4社での活動を「キッコーマン」として区別して表記しています。それ以外の場合は具体的な対象会社・対象部署を明示しています。

【報告対象期間】

2009年4月～2010年3月
一部に2009年3月以前、2010年4月以降の報告を含んでいます。

【発行年月】

2010年6月
前回発行:2009年6月
次回発行予定:2011年6月

【見通しに関する注意事項】

本報告書には、キッコーマングループの過去と現在の事実だけでなく、発行時点における計画や見通しにもとづく将来予測が含まれています。将来予測は、記述した時点で入手できた情報にもとづく仮定あるいは判断です。諸条件の変化によって将来の事業活動の結果や事象が予測とは異なったものとなる可能性があります。

目次

トップメッセージ	3
キッコーマングループの概要	5
特集	
伝統のわざと知恵を、世界のおいしさへ	7
キッコーマングループの食育活動	19
環境報告	21
地球温暖化防止	23
廃棄物・副産物の削減と再生利用	25
環境マネジメントの推進	27
環境教育の推進	28
環境リスクマネジメント	29
環境関連活動の展開	30
エネルギー・資源フロー	31
環境会計	32
社会性報告	33
ハイライト2009	34
お客様のために	35
社員のために	39
株主・投資家のために	43
仕入先とともに	44
地域社会の一員として	45
マネジメント報告	47
コーポレート・ガバナンス	47
コンプライアンス	48
リスクマネジメント/企業の社会的責任推進体制	49
第三者意見	50
編集後記	51

トップメッセージ



経営理念

私たちキッコーマングループは、

1. 「消費者本位」を基本理念とする
2. 食文化の国際交流をすすめる
3. 地球社会にとって存在意義のある企業をめざす

キッコーマンにとっての「企業の社会的責任」

キッコーマンは、創立当初から「企業の社会的責任」を果たしていくことの重要性を意識して経営にあたっておりました。私たちは、「企業の社会的責任」とは日々の事業活動をしっかりと行うことが基本であると考えています。食品企業の基本的な機能とは、安全で高い品質の商品を適正な価格で安定的に提供することです。この当たり前のことを当たり前にできるように日々研鑽することによって、お客様に食のよろこびをお届けできるのだと思います。このような事業の基本となる活動を着実に行ったうえで、さらに社会のために自社ができることを積極的に行い、社会に貢献していくことが「社会の公器」として責任を果たすことであると考えています。

また、「企業の社会的責任」を遂行する前提になるのが、コンプライアンスの徹底です。キッコーマングループの活動は世界各地に広がっており、すべての活動・取り組みは各国・各地域の法令に則って行われています。キッコーマンではそうした法令の順守は当然のこととして、モラルやマナーといった社会規範も守り、自由で信頼できる経済社会を支えていく必要があると考えています。このような観点から私たちは、「キッコーマングループ行動規範」をもとに、社員一人ひとりが強い認識と高い倫理観を持って業務に臨んでいます。

2001年にキッコーマンは、企業の責任ある行動によってグローバルな課題を解決していこうという趣旨に賛同し、国連の提唱するグローバル・コンパクトに日本企業として初めて署名しました。私たちはグローバル・コンパクトが定める、人権、労働基準、環境、腐敗防止に関する10の原則を意識し、健全なグローバル化に貢献する必要があると考えています。

キッコーマングループの取り組み

2009年は世界経済が困難に直面した1年となりました。そのような中でも、健康志向に支えられて日本食ブームは引き続き世界中で拡大しています。これは日本食のよさが一過性のものではなく、各国の食文化に取り入れられ、根付いてきていることの証左ではないかと考えています。

しょうゆの製造および販売、さらには東洋食品の卸売など

の事業を世界各地で展開しているキッコーマングループにとって、食文化の国際交流を通して地球社会に貢献することは重要な使命であると考えています。食文化の国際交流を推進する活動の一環として、2010年5月から上海万国博覧会・日本産業館にて食文化に関する展示を行うとともに、料亭『紫MURASAKI』を出店しています。中国をはじめ世界の食文化と日本の食文化が出会い、交流し、さらに融合することをお手伝いすることで、多くの人々がより豊かな食生活を楽しむことができるよう願っています。

また、2008年に新しいコーポレートブランドを本格導入してから2年が経ちました。その根幹にあるのは、私たちが事業に取り組んでいく姿勢や、事業を通して消費者に提供していく価値を明文化した「キッコーマンの約束」です。

本報告書の特集では、この「キッコーマンの約束」を実現するための一端として、発酵という自然の恵みをキッコーマンが受け継いできた「伝統のわざと知恵」で磨き、世界のお客様に食のよさをお届けしようとする取り組みを紹介しています。これからも「キッコーマンの約束」に根ざす高品質のもののづくり、食生活の提案、食文化の国際交流を実践し、お客様に食のよさをお届けするために努力してまいります。

キッコーマングループの明日に向けて

キッコーマングループは、将来ビジョンとして「キッコーマンしょうゆをグローバルスタンダードの調味料にする」「食を通じた健康的な生活の実現を支援する企業となる」「地球社会にとって存在意義のある企業となる」という3つの目指す姿を掲げています。

これらの目指す姿を実現していくことは、経営理念の実践であり、さらにはキッコーマングループの社会的責任の遂行にもつながっています。

今後、キッコーマングループと地球社会との関わりはますます高まっていきます。2009年10月から新しい経営体制として持株会社制に移行し、各グループ会社の役割を明確にしました。各社がそれぞれの役割を果たしながら、グループ全体としてこれまで以上に、地球社会に対して責任が果たせるよう努力を続けていきたいと思っています。

2010年6月
代表取締役会長 CEO

茂木友三郎

グローバル・コンパクトの10原則



国連グローバル・コンパクトとは
1999年に開かれた世界経済フォーラムにおいて、コフィー・アナン国連事務総長(当時)が提唱し、2000年に国連本部で正式に発足。参加する企業には、人権、労働基準、環境、腐敗防止の4分野で、世界的に確立された10原則を支持し、実践することを求めている。

人 権	企業は、	
	原則1	国際的に宣言されている人権の保護を支持、尊重し、
	原則2	自らが人権侵害に加担しないよう確保すべきである。
労働基準	企業は、	
	原則3	組合結成の自由と団体交渉の権利の実効的な承認を支持し、
	原則4	あらゆる形態の強制労働の撤廃を支持し、
	原則5	児童労働の実効的な廃止を支持し、
	原則6	雇用と職業における差別の撤廃を支持すべきである。
環 境	企業は、	
	原則7	環境上の課題に対する予防原則的アプローチを支持し、
	原則8	環境に関するより大きな責任を率先して引き受け、
	原則9	環境に新しい技術の開発と普及を奨励すべきである。
腐敗防止	企業は、	
	原則10	強要と贈収賄を含むあらゆる形態の腐敗の防止に取り組むべきである。

キッコーマングループの概要 (2010年3月31日現在)

設立……………1917年(大正6年)12月7日
 本社……………〒278-8601 千葉県野田市野田250
 TEL：04-7123-5111
 代表者……………代表取締役会長 CEO 茂木 友三郎
 代表取締役社長 COO 染谷 光男

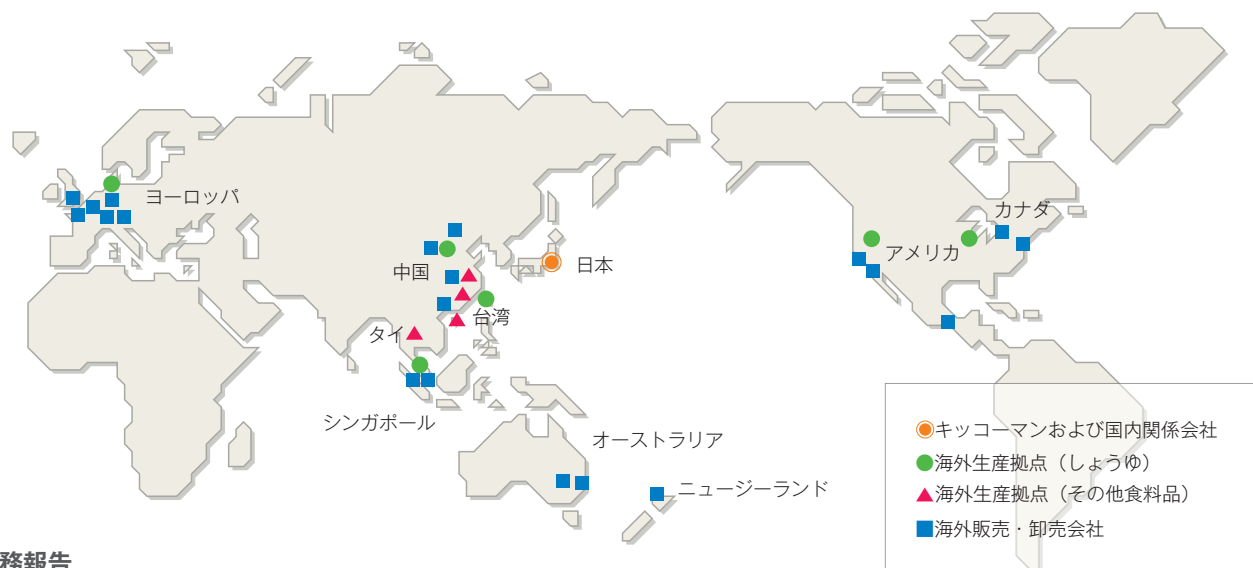
資本金……………11,599百万円
 グループ従業員数……5,263名
 グループ会社数………64社(連結子会社・持分法適用会社)
 「グループ従業員数」「グループ会社数」以外はキッコーマン(株)の概要

事業系統図



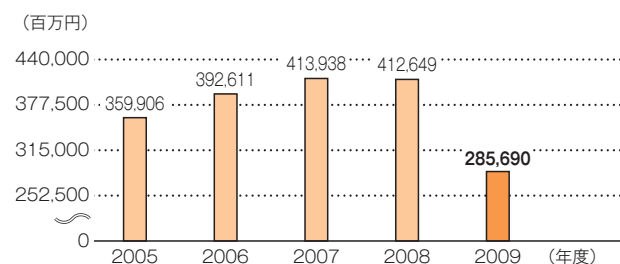
● 連結子会社(43社)
 ■ 持分法適用会社(21社)

拠点ネットワーク

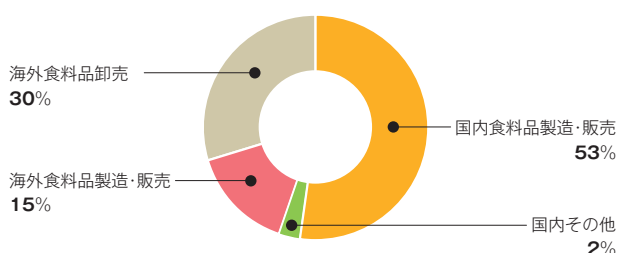


財務報告

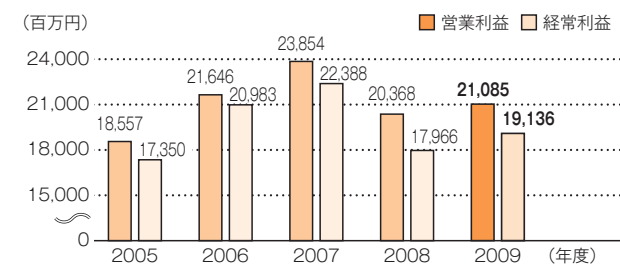
●売上高推移



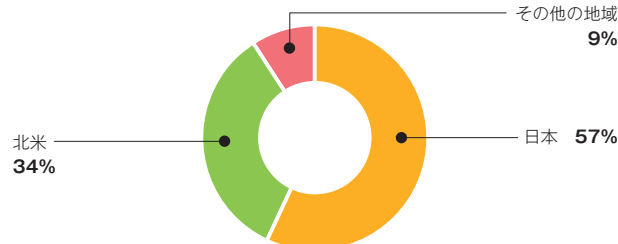
●事業別売上高構成比(2009年度)



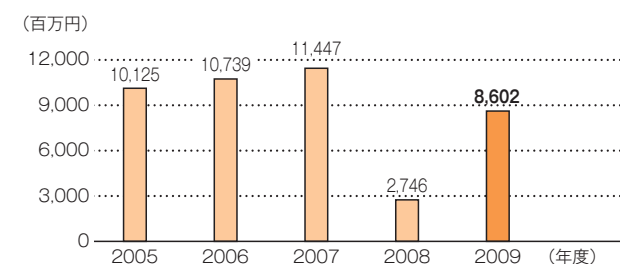
●営業利益／経常利益推移



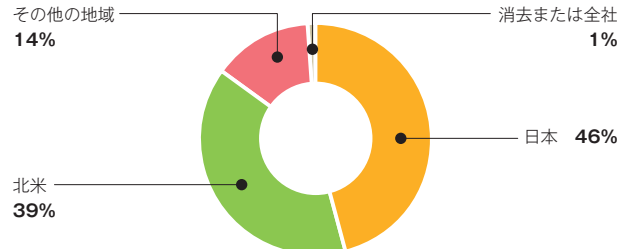
●地域別売上高構成比(2009年度)



●当期純利益推移



●地域別営業利益構成比(2009年度)



*2009年度の売上高について
コカ・コーラ事業が連結対象外となったため、前期に比較して大幅な減収となりました。

「事業別売上高構成比」「地域別売上高構成比」はセグメント間の取引消去後

特集 伝統のわざと知恵を、 世界のおいしさへ

「キッコーマンの約束」を実現する私たちの取り組み

キッコーマングループが事業を通してお客様に提供していく価値を明文化した「キッコーマンの約束」。
私たちがこの約束を実現するために行っている取り組みを、
キッコーマンの歴史や、国内外のグループ会社での活動などを交えながら、ご紹介します。

キッコーマンの約束

こころをこめたおいしさで、
地球を食のよろこびで満たします。

- 伝統のわざと知恵を磨き続け、高品質の商品・サービスを誠実に
ていねいにお届けします。
- 素材をいかし、栄養バランスに優れた食生活の提案により、こころ
とからだの健康を応援し、毎日を明るい笑顔で彩ります。
- 世界の食文化との出会いの中で新しいおいしさを創造し、時代や
文化に合った豊かな食生活をご提案します。

「キッコーマンの約束」とは

私たちのしょうゆづくりは江戸時代に始まりました。いま
ではしょうゆだけではなく、さまざまな商品やサービスを世
界100カ国以上のお客様にお届けしています。

私たちの事業の広がりにともなって、社会に対する責任も
増してきました。そこで、お客様本位の基本に立ち返り、私
たちが事業を通じてどのような貢献ができるのかを考え、そ

の想いを共有することにしました。その想いが「キッコーマ
ンの約束」です。

キッコーマングループで働く社員一人ひとりが「キッコー
マンの約束」を自分の約束に置き換え、それぞれの業務で実
行することで、私たちは「地球を食のよろこびで満たす」ため
の活動を進めていきます。

「キッコーマンの約束」を掲げて2年、 私たちのあゆみを振り返って。

「キッコーマンの約束」を浸透させるために

「キッコーマンの約束」に込めた想いをお客様へお伝えするため、私たちは継続的にメッセージを発信し、2009年度も企業広告を新聞・雑誌などに展開しました。しあわせな食の経験を重ね「おいしい記憶」をつくってもらいたいという想いを込めて、広告では「おいしい」を象徴する写真と、それを具体的にサポートする商品・サービスを紹介しました。

「キッコーマンの約束」は社員一人ひとりの活動の積み重ねによって実現されるものです。社員が同じ想いを共有し、それぞれの業務で実行できるよう、階層別研修などを利用して意見を交わす機会を設けています。私たちは、こうした活動を重ねることで、社員全員による「キッコーマンの約束」の実現に取り組んでいます。



グループ社員から募集した「おいしい記憶」にまつわる写真を使った広告
2009年10月 新聞広告

伝統の味を世界中のお客様に お届けしています。

長い期間をかけて磨かれた伝統のわざと知恵

「キッコーマンの約束」にある「伝統のわざと知恵を磨き続け、高品質の商品・サービスを誠実にいねいにお届けします。」は、私たちの品質に対する姿勢を示しています。

高品質の商品をお届けするため、私たちはさまざまな「伝統のわざと知恵」を継承し、さらに工夫を加えてきました。その中でも特に大切にしてきたものが、発酵や醸造に関わる技術です。

いまでもしょうゆづくりの方法は江戸時代と基本的に変っていません。昔ながらの自然の力を借りた製造方法を最新の技術を取り入れながら行うことで、私たちは伝統の味を守りつつ、より安心して使っていただける商品を世界中のお客様にお届けしています。



明治初期の野田でのしょうゆづくりの様子

現代のしょうゆづくりに受け継がれる 伝統のわざと知恵

発酵という自然の恵み

大豆、小麦、食塩といった原料のほかに、しょうゆづくりに欠かせないのは微生物の力です。微生物は、それらが作りだす酵素により、食材などの有機化合物(でんぶんや糖、タンパク質など)を分解し、さまざまな成分をつくりだします。この微生物による分解・合成のプロセスが「発酵」です。また、こうじ菌などをつかってしょうゆ、みりん、清酒、みそなどをつくることを特に「醸造」と呼んでいます。

発酵のメカニズムが解明されるのは18世紀頃ですが、私たちの先人は、そのずっと前から、経験によって発酵技術を利用していました。キッコーマングループでは、微生物がもたらす自然の恵みを活かしながら、よりおいしく、より安心して使っていただけるしょうゆをお届けするために、発酵や醸造という「伝統のわざと知恵」を継承し、磨きつづけています。



発酵としょうゆづくり

しょうゆは、甘味、酸味、塩味、苦味、そしてうま味などがひとつになった「しょうゆ味」としかいえない豊かで複雑な味がします。また、しょうゆの香りを分析した結果、花や果物、ウイスキーの香りなど約300種類を超える香りの成分が入っていることがわかっています。

原料である大豆、小麦、食塩からこのような豊かな味や香りが生まれる秘密は、こうじ菌、乳酸菌、酵母という3種類の微生物の働きにあります。これらの微生物が時間をかけてゆつくりと原料を発酵・熟成させることで、しょうゆが持つ豊かな風味がつくりだされているのです。

また、発酵によってつくられたしょうゆには、おいしさだけではなく多くの機能があります。「魚介類の生臭さを消す」「塩味を抑制する」といった効果に加え、最近の研究ではガンを抑制する効果やさらにアレルギー症状を改善する効果があることもわかってきました。

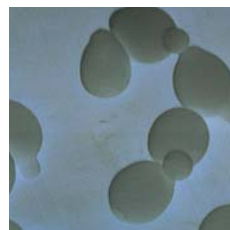
●しょうゆをつくる微生物の役割



こうじ菌
うま味や甘味、色のもととなる基本的成分をつくりだす



乳酸菌
味に深みを与え、香りを引き立てる



酵母
約300種類もの香りをつくる

伝統のわざと知恵で高品質な商品を

長い間、キッコーマンのしょうゆづくりは、主に杉でできた桶や蔵に生息していた微生物を利用して行われていました。近代的なしょうゆの製法では、培養した微生物を用いることで醸造を行いますが、そうした技術がない時代には、代々受け継がれてきた微生物が醸造の主役だったのです。

現在では、1年間を通して安定した品質のしょうゆをつくるために金属製の密閉タンクが使われ、その他の多くの工程にも機械が導入されています。しかし、しょうゆづくりの基本である醸造では、現在でも微生物を利用した伝統的な製法が守られています。

数百年かけて先人たちが培ってきた醸造の技術には、おいしさを生み出す「わざ」だけではなく、食品の安全性に対する「知恵」も宿っています。私たちは発酵という自然の恵みを、先人たちから受け継いだ「伝統のわざと知恵」で磨き続けることで、お客様によりおいしく、より安全な商品をお届けするために努力しています。



微生物が生息する桶でしょうゆづくりは行われていました。

Column

伝統の味を守ったキッコーマンの無償技術公開

第二次大戦終結後、日本では食糧不足のためにしょうゆの原料となる大豆や小麦などが不足し、米国から援助されていました。そのような状況下で、GHQ(連合国総司令部)はこれらの穀物を収率が低く醸造期間の長いしょうゆに割り当てるのは非効率であると考え、化学的に製造した「アミノ酸液」を製造する業者に優先的に原料を配分することを内定しました。

原料不足によって本醸造しょうゆの存続が危ぶまれる状況のなか、キッコーマンは短期間に「アミノ酸液」と同様な収率で醸造できる技術を発明し、さらにその発明を他社へ無償で公開・指導しました。こうしてしょうゆ業界全体の生産性を向上させ、同時に日本人の食生活に深く根ざしたしょうゆ文化をGHQに伝えた結果、原料配分の修正が実現しました。

その後もキッコーマンはしょうゆ業界からの要請に応え、「N.K式蛋白質原料処理方法」という、うまみ成分を

高め製品の品質を安定させる発明技術は無償で公開し、戦後のしょうゆ産業の再建と伝統的なしょうゆづくりの維持に大きく貢献しました。



N.K式蛋白質原料処理方法の技術公開

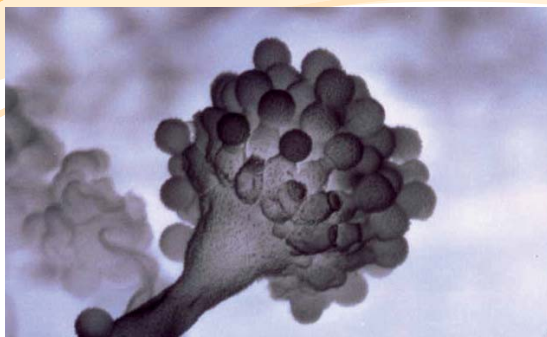
先端の生産設備と人間の繊細な感性が、 変わることもないしょうゆの味を生み出します。

高品質な商品を提供するために

安定した品質のしょうゆをお届けするため、キッコーマングループではしょうゆづくりに欠かせない醸造の技術を長年にわたって研究してきました。研究の成果は国内外の製造の現場で活かされています。

現代のしょうゆ醸造

こうじ菌を培養する



「種こうじ」とは、しょうゆを醸造するために最も重要なこうじ菌のことです。キッコーマングループでは長年にわたり受け継ぎ、育て、厳選してきたこうじ菌である「キッコーマン菌」を種こうじとして使用しています。

こうじ菌の培養

しょうゆづくりは、最高の“種こうじ”から

キッコーマン食品 野田工場 製造第1部

種こうじ担当 大久保 達也



しょうゆ醸造の最初のステップとも言うべき、種こうじの培養を担当しています。種こうじとしてつくられるこうじ菌胞子の状態や数が、次の工程である製麹に大きく影響し、最終的にはしょうゆの味と香りを大きく左右します。このため、

培養の際には胞子が増えやすい環境を整えることに注意を払い、特に衛生管理には十分に配慮して、最高の状態の種こうじを次の工程に届けられるよう毎日努力しています。

高い品質の種こうじを製造し、提供していくことが、安全で高品質なこうじを育てることにつながります。日々改善意識を持ち続けながらキッコーマン伝統の味と香りを維持し、私たちは“おいしいしょうゆ”づくりに努めています。

原料を加工する



原料処理とは、しょうゆの原料である大豆、小麦などの処理を行う工程です。大豆は蒸すとタンパク質の性質が変わり、こうじ菌の酵素の作用を受けやすくなります。選り分けられた小麦も、高温で炒ってからローラーで砕くことでこうじ菌の酵素の働きを受けやすくなります。

大豆、小麦などの加工

責任を持ってしょうゆの原料を処理

キッコーマン食品 野田工場 製造第1部

原料処理担当 竹下 大輔



原料処理とは、原料のおいしさを最大限に引き出せるように、受け入れた大豆、小麦、食塩といった原料に適切な処理を行う工程です。私は大豆を割砕して高温で蒸す「蒸煮工程」を担当しています。

大豆の状態は季節や温度、湿度によって常に変化します。自分の目で大豆の状態を判断して、最適な条件で蒸煮することで、私たちは責任を持って蒸煮大豆や炒り小麦を次工程に送り出しています。

私たちが製造しているしょうゆが、お客様から信頼され、支持されているということを実感し、これからもお客様の声に応えられるしょうゆづくりに取り組みます。

しょうゆこうじをつくる



製麹(せいきく)とは処理された原料に種こうじをまぜ合わせてしょうゆこうじをつくる工程です。雑菌が繁殖しないように、とても清潔に保たれた製麹室と呼ばれる専用の部屋のなかで、菌は三日間かけてゆっくり菌糸を伸ばしていきます。

しょうゆこうじを育成

伝統のわざに最新設備で磨きをかけて

キッコーマン食品 野田工場 製造第1部

製麹担当 間中 健一



私はしょうゆこうじを製造する工程を担当しています。こうじの製造はしょうゆづくりにおいてとても重要な工程で、こうじ菌の発育状態は製品の品質に大きな影響を与えます。高品質のしょうゆこうじをつくるためには、こうじの温度や室内の湿度、風量や時間などをこまかくチェックし、こうじ菌が活動しやすい状態をつくることが大変重要です。またこうじ菌は季節の影響を受けやすいため、年間を通して安定した発育状態にすることも気を配っています。

日本の伝統食品であるしょうゆづくりのわざを先輩方から継承し、これからも伝統のわざと知恵、先進の設備を使い、よりよい製品を提供することを常に心がけて取り組んでいきます。

諸味を発酵・熟成させる



こうじ菌の菌糸がしっかりと成長したしょうゆこうじに食塩水を加えたものを諸味(もろみ)と呼びます。仕込みとは数カ月間かけて諸味を発酵・熟成させる工程のことで、この期間にしょうゆらしい色・味・香りができあがります。

諸味を仕込む

高い品質の諸味をつくるために

キッコーマン食品 野田工場 製造第1部

仕込担当 戸邊 隆之

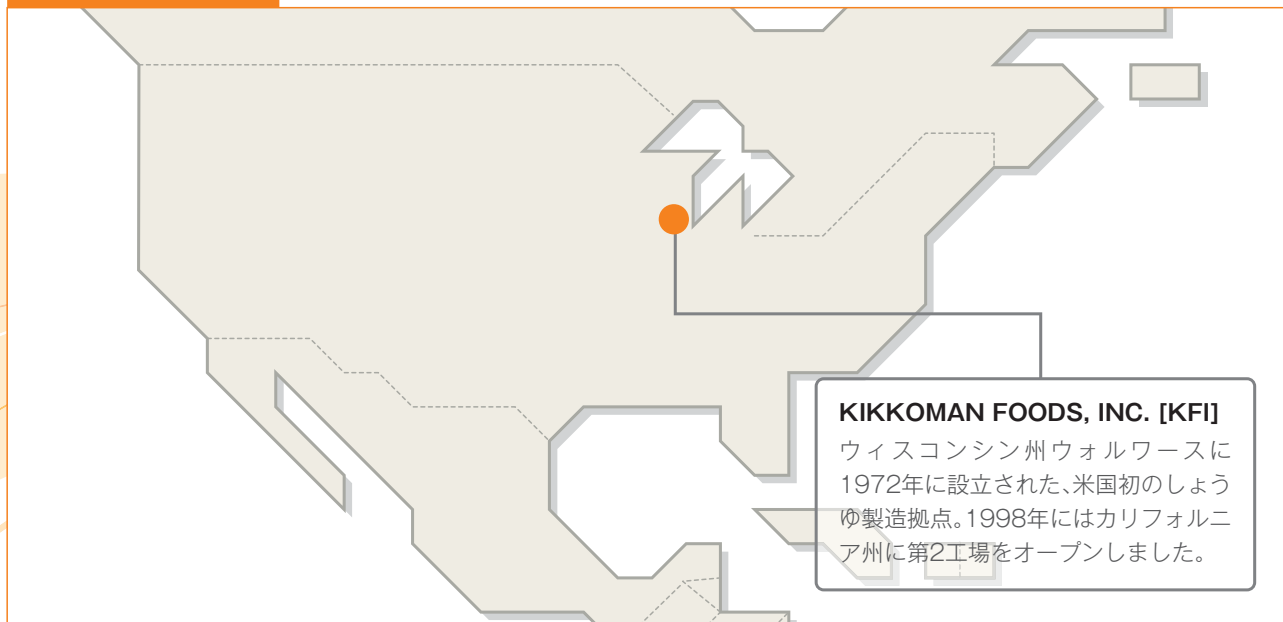


私が担当する工程で重視しているのは、こうじの受け入れの段階で品質を損なわないように、受け入れ前にラインやタンクなどを徹底的に洗浄することです。その上で、10数メートルに及ぶ高さの大型タンクに諸味を受け入れた後は、しょうゆらしい味、色、香りを生み出してくれる各種の微生物がしっかりと働ける環境を整えるために、長い期間にわたって適切なタイミングで諸味を攪拌し、温度調整するなどして丁寧に管理を行っています。

お客様に「おいしい記憶」をつくっていただくため、伝統のわざと知恵を活かした高い品質の諸味づくりに私たちは取り組んでいます。

「キッコーマンの約束」を世界へ。 私たちは、食のよろこびをさらに広げていきます。

アメリカ



半世紀にわたる活動が高い評価を獲得

1957年に米国に本格的に進出して以来、キッコーマンは50年以上にわたって日本の伝統の味であるしょうゆを米国の食卓にお届けしてきました。現在ではしょうゆは家庭の味として、米国でも広く親しまれています。

しょうゆの国際化の原点ともいえる米国への進出50周年となった2007年には「キッコーマン・アメリカ進出50周年プロジェクト」を実施し、世界の食卓に「食と健康」を提供して人々の豊かな生活に貢献したい、という私たちの姿勢を伝えるイベントを日米両国で行いました。

販売拠点を最初に設立したサンフランシスコ市から2007年6月5日を『キッコーマン・デー』に制定いただくなど、私たちの半世紀にわたる米国市場での活動を評価して多くの方々から感謝の声をいただきました。これからも、より多くの方に食のよろこびをお届けできるよう努めていきます。



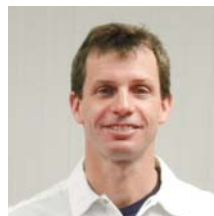
「キッコーマン・アメリカ進出50周年」記念ロゴ



「キッコーマン・アメリカ進出50周年」記念商品

VOICE

ウィスコンシンの冬に行う 本醸造しょうゆづくり



KIKKOMAN FOODS, INC.
Pressing and Refining Manager
John Geiger

中西部にあるウィスコンシンの冬はマイナス30℃以下に達する寒さになります。冬

でもしょうゆが氷のように固まることはありませんが、シャーベット状になってしまうことがあるため、しょうゆの品質へも影響しかねません。KFIの製造設備の多くは、温度管理された施設内にありますが、一部の設備は屋外に設置されているため、こうした設備への対処が大きな課題になっています。

たとえば、非常に冷たい外気は圧縮空気パイプシステムを凍らせる恐れがあります。こうした問題に対処するために、送り込む空気を非常に乾燥させた状態にする機械や屋外のパイプを暖める設備などを導入し、いつも念入りに整備しています。

真冬の本醸造しょうゆづくりには困難もありますが、全米でも有名な中西部人の逞しさでいつもと変わらない高品質のしょうゆをお届けしています。

オランダ

KIKKOMAN FOODS EUROPE B.V. [KFE]

オランダ北部に位置するホーヘザンド・サッペメア市に1996年に設立。イギリス、ドイツ、北欧、ロシアなどヨーロッパ各地にしょうゆをお届けしています。

オランダ栄養協会が減塩しょうゆを高く評価

キッコーマンは1979年に販売拠点をドイツに設立し、ヨーロッパ各国でマーケティング活動を行ってきました。近年は健康志向の高まりもあってヨーロッパでも日本食の人気の高まり、しょうゆの消費量も年々増えています。

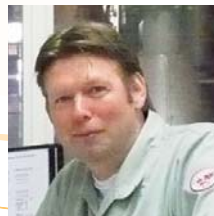
2009年11月にオランダ栄養協会 (Voedingscentrum) 主催の2009年度オランダ栄養協会表彰式が開催され、KFE製造の減塩しょうゆが審査団よりSpecial Attentionを受けました。Special Attentionはオランダ国内で販売されている食品のうち注目に値すると認められた商品に贈られるもので、他社に先駆けキッコーマンが減塩しょうゆをヨーロッパ市場で発売したことを高く評価していただきました。



2009年度オランダ栄養協会表彰式

VOICE

高品質なしょうゆづくりに欠かせない 衛生管理



KIKKOMAN FOODS EUROPE B.V.
Senior Manager
Jan Stutvoet

私はしょうゆおよびしょうゆ関連調味料の製造を担当しています。

しょうゆは、こうじ、諸味、生しょうゆなど、いくつかの工程を経て製造されますが、高品質で安全な商品をお届けするには、すべての工程を通してキッコーマンが培ってきた伝統のわざを活かすことが重要です。KFEでも適切に設計された設備や工場に徹底した衛生管理が行き渡り、最適な環境のもとで微生物が活動し、しょうゆが製造されています。

2009年、KFEでは製造工程全般の衛生状況を向上させるために効率的な洗浄システムを独自に開発し、導入しました。また、私たちが持つ最新の製麹設備でも高度な衛生管理のための工夫がなされています。

「おいしい記憶」をお届けするため、KFEの全従業員が日々努力して高品質で安全、そしておいしく味わっていただけるしょうゆを製造しています。

中国

昆山統万微生物科技有限公司 KUNSHAN PRESIDENT KIKKOMAN BIOTECHNOLOGY CO.,LTD [KPKI]

中国上海近郊の昆山市に、台湾最大の総合食品メーカーである統一企業股份有限公司との合併で2000年に設立されたしょうゆの製造拠点。

文化交流フェアで日本の味を紹介

KPKIのある昆山市(こんざんし)は上海から約60分の距離にあり、上海経済圏のひとつとして発展しています。国際都市である上海では、2010年に上海万国博覧会が開催されることもあって多くの文化フェアなどが開催されており、KPKIは2009年9月に上海市の3カ所で開催された日中文化観光交流フェアに出展しました。のべ100万人が訪問したこのフェアで、KPKIは試食や食文化を紹介するゲームなどを行い、多くの来場者から好評を得ました。

中国では煮物や炒め物などを調理する際には、カラメルなどが添加され色が濃くて甘みやうまみが強い「老抽しょうゆ」が広く使われており、日本タイプのしょうゆは比較的新しい調味料といえます。これからさまざまな機会を活かしてキッコーマンしょうゆの特徴を紹介し、日本の伝統的な味を活かした料理や調理法をお伝えしたいと考えています。



日中文化観光交流フェアでの試食

VOICE

高品質・安全なしょうゆづくりで 実現する顧客満足



昆山統万微生物科技有限公司
生産部長
魏 亜飛

KPKIの生産部では、製造現場の安全確保から、高品質・安全なしょうゆづくりまで幅広い業務を行っています。その生産部の責任者として、私が特に重視しているのは、品質向上の実現です。KPKIの研究技術部とも協力し、キッコーマンのしょうゆ製造技術や厳密な品質管理体制を製造工程に導入し、品質の向上を図っています。また、QC(品質管理)、KPI(重要業績評価指標)、TPM(全員参加の生産保全)の活動などを通して、PDCAサイクルを活用することで、品質向上に役立てています。

また、KPKIのある中国・華東地域の市場ニーズに応えるため、キッコーマンの技術を活かした品質の高い「鮮醇」しょうゆを発売しました。

今後も、より効率の高い製造、品質管理システムを通じて、高品質・安全なしょうゆを提供し、お客様満足の向上に努めていきます。

シンガポール

KIKKOMAN(S)PTE. LTD. [KSP]

1983年設立。マレーシアとの国境近くにあるしょうゆの製造拠点。KSPでつくられたしょうゆは、東南アジア各国、オーストラリア、ニュージーランドなどの国々に出荷されています。

シンガポール国立大学で講義を実施

国際的な都市として知られるシンガポールでは、中華料理を中心に、マレー料理やインド料理、ニョニャ料理（中華料理とマレー料理が融合したシンガポール特有の料理）など、とても多彩な料理が楽しめます。

キッコーマンは、このように多様な食文化を持つシンガポールに、アジア・オセアニア地域での活動の中心として販売会社と製造拠点を置き、アジアの伝統的な食品や素材をベースに高品質で安全な商品の提案を行ってきました。

しょうゆの魅力をお伝えする活動の一環として、2010年2月にはシンガポール国立大学にて「日本のしょうゆとキッコーマンの国際事業戦略」と題した講義を行いました。この講義では、しょうゆの歴史をはじめ、キッコーマンの国際展開についても紹介し、食文化の国際交流を大切にする私たちの姿勢をお伝えしました。



シンガポール国立大学の演台に立つKSP野木社長

VOICE

熱帯でのしょうゆづくりに必要なコミュニケーション



KIKKOMAN (S) PTE. LTD.
Production Manager
Tan Ben Nah (右側)

しょうゆは微生物をつかい長時間かけて製造するデリケートな製品です。このため、

常に高品質な製品を安定して製造するためには、他工程での製造結果やその状況を共有することにより、各部署で最適な調整をすることが大変重要となります。

私たちはしょうゆづくりにおいて、部署ごとに設定された品質管理規定を徹底することはもちろん、部署間のコミュニケーションを重視しています。このコミュニケーションによる調整が、品質を安定させ、色・味・香りなどの製品特徴を常に目標範囲に収めることに大きく貢献しています。

また、長期にわたる醸造の中では、適切なタイミングで適切な調整を行うことが重要となります。特に熱帯下にあるシンガポールでは色が濃くなりやすく、味や香りのバランスも崩れやすいので、充分に気をつけて製造を行っています。

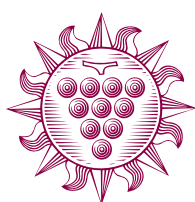
「キッコーマンの約束」のもと 多様なブランドでおいしさをお届けしています。

さまざまなブランドで活かされる「伝統のわざと知恵」

キッコーマングループでは、「キッコーマン」、「マンジョウ」、「デルモンテ」、「マンズワイン」をはじめとした多様なブランドで商品を展開しています。

これらのブランドの商品にはそれぞれのブランドのマーク

がつけられていますが、キッコーマングループの商品であることに変わりはありません。私たちは共通の想いである「キッコーマンの約束」のもと、それぞれのブランドで「伝統のわざと知恵」を活かして、高品質な商品をお届けしています。



ワイン

日本がおいしくなるワイン。 マンズワインの取り組み



**世界の最高峰を目標に、
ソラリス**

マンズワイン株式会社
品質管理部長 ソラリス担当部長
島崎 大

マンズワインは創業以来、半世紀近くにわたって、伝統的な産地や先進地に技術者を派遣してきました。フランス、ドイツ、カリフォルニア、オーストラリアなど現地における長期の研修を通して、ワインづくりの哲学と技術を学び、それを日本の風土のもとで活かすため、独自のものと昇華させてきたのです。マンズワインのプレミアムワイン「ソラリス」シリーズはブドウ栽培からはじまるワイン醸造全般についてのそうした知見をすべて注ぎ込んでつくられています。

ソラリスシリーズは「日本のブドウを使って世界の銘酒に肩を並べるワインをつくる」ことを目標に取り組んでいます。多湿な日本では栽培が困難とされていたヨーロッパ系の品種

から、栽培適地の選定、栽培方法の改良などを通して、高品質の果実が得られるようにしてきました。また、栽培地に立地した小諸ワイナリーの設備を、少量で丁寧なつくり方に対応できるように改修し、収穫時期、醸造、育成方法などに手間を惜しまぬ細心の注意を払いつつ、新しい技術も積極的に導入しています。掲げた高い目標に一日でも早く到達できるよう、情熱を持って努力しています。



ブドウは手で選果し選ばれた果粒だけを使います。

みりん

ひとつ上の、まごころ。 マンジョウの取り組み



白みりんの伝統のわざと味を 守り続けるために

流山キッコーマン株式会社
商品開発部 部長
永崎 直樹

高品質のみりんをお届けするためには、米から甘みとうまみを引き出すことが重要です。そのために私たちは、こうじ菌の管理を徹底し、ゆっくりと時間をかけて熟成させる昔ながらの醸造方法を守っています。また、季節の寒暖によってもみりんの出来は大きく変わるため、伝統のなかで培ってきた製麹技術、約2カ月間にわたる熟成中の製造管理などによって、常に一定の高品質のみりんをつくることに力を注いでいます。

マンジョウ本みりんの起源は、1814年に堀切紋次郎が醸造に成功した「白みりん」にあります。以来、約200年にわたり、

私たちは新しい設備の導入や技術開発を積極的に行いながらも、白みりんの伝統のわざと味を守り続けて製造してきました。

マンジョウ本みりんを使うことによって、料理をつくる人がしあわせを感じる、また、ここをこめてつくられた料理で食卓によるこびと笑顔があふれる、私たちはそんな姿をイメージして製品を送りだしています。



みりん諸味は20～30℃に保たれた部屋で約2カ月間熟成します。

乳酸菌飲料

太陽を、おいしさに。 デルモンテの取り組み



デルモンテ乳酸菌シリーズの 開発

日本デルモンテ株式会社
商品技術開発部 副部長
関根 由喜夫

デルモンテ乳酸菌シリーズには、コップ1杯(200ml)あたり100億個の植物性乳酸菌が加熱殺菌して配合されています。“植物性乳酸菌”とは植物成分を栄養源として生育する乳酸菌のことで、乳酸発酵野菜汁配合の製品から得ることができます。デルモンテ乳酸菌シリーズでは*Pediococcus pentosaceus* (ペディオコッカス ペントサセウス) という乳酸菌の種類のなかから、私たちが見つけた独自株を使用しています。また、乳酸発酵の際には菌数変動する場合もあるため、決められた菌数を担保するために原料の全ロットについて事前に発酵試

験を行い、菌数が合格したロットだけを製造用としています。

乳酸菌の管理はとてデリケートな作業で、新しいタイプの飲料を開発していくことは困難も伴いますが、キッコーマングループが培ってきた発酵の技術を飲料という異なる分野にも活用して、これからも高品質な商品をお届けしていきます。



新商品「大豆と乳酸菌 南国パイン」製造の様子

キッコーマングループの食育活動

キッコーマングループは、食育を食に携わる企業の責任と考えています。
2005年5月に食育宣言を発表して以来、食育理念を起点とする「食育体系」にもとづき、
事業に根ざしたプログラムを展開しています。

食育の主な活動

食への興味を喚起する「キッコーマンアカデミー」

学校や各種団体の皆様を対象に、食のさまざまな分野について、豊富な経験を持つ社員が講義をしています。2009年度は36回、3,259名を対象に実施しました。

醸造を体感できる工場見学

国内のしょうゆ工場とマンスワインのワイナリーで工場見学を受け付けています。小学校などの団体を対象にした「しょうゆづくり体験」プログラムを、2009年度は209回、12,599名に実施しました。

楽しい食生活を提案する料理教室

全国の販売店と共同で開催している「親子の料理教室」や、食と料理の講習会「KCC」を開催しています。

食と健康に関わる情報を発信するウェブサイト

食育活動の最新情報や季節のレシピ、子ども向けコーナーなど、食と健康に関わる情報を広く発信しています。

食育への取り組み

URL  <http://www.kikkoman.co.jp/corporate/life/shokuiku/index.html>

キッコーマンの食育体系

kikkoman 
おいしい記憶をつくりたい。

食育理念 3つの願い

食でこころをいっぱい
食でからだを大切に
食で地球のみんなをしあわせに

食育推進方針

- ① 家族の食・こどもの食
栄養バランスのとれた楽しい食生活を提案し、心身の健康増進を応援する。
- ② 日本人の食
日本の食の伝統・文化を継承・発展させ、健全な心身を培う食生活を提案する。

食育活動

食育宣言 社内外への企業姿勢の表明

キッコーマンもの知りしょうゆ館

キッコーマン食品野田工場内に併設されたキッコーマンもの知りしょうゆ館では、しょうゆの製造工程を映像やパネルでわかりやすくご紹介しています。

しょうゆの製造工程の見学、もろみの発酵・熟成の変化を見ることができる展示など、大豆と小麦からどのようにしてしょうゆがつくられるか、実際につくっている現場を見ることで、より身近にしょうゆを実感していただけます。

キッコーマンもの知りしょうゆ館

URL  <http://www.kikkoman.co.jp/enjoys/factory/noda.html>



しょうゆの色と香りの違いを体感できます。

■ キッコーマンしょうゆ塾

キッコーマン社員が小学校に出向き、しょうゆの原料や製造工程をわかりやすく紹介する出前授業「キッコーマンしょうゆ塾」を実施しています。

キッコーマン社員が扮するしょうゆ博士とアシスタントが楽しく学習を進める、オリジナルのプログラムです。

しょうゆについて学びながら、「食べ物」の大切さや、「おいしく食べる」ことを考える機会として、総合学習の時間などにご活用いただいております。2009年度は、115校267コマ、8,555名に講義を行いました。

【キッコーマンしょうゆ塾の概要】

開 講 日：キッコーマン営業日

(土・日・祝祭日、年末年始、夏季休業日は除く)

所要時間：1コマ45分間

実施形態：クラス単位

対 象：主に小学校3・4年生

開催地区：関東、中部、近畿地区

受 講 料：無料

授業の流れ

1.身近にあるしょうゆ

しょうゆが日頃どのように使われているか、どのような食品に使われているかを考えます。

2.しょうゆは何からできる？

原料である大豆・小麦・食塩を「耳」で、「目」で、そして「手」で触って確認します。

3.しょうゆができるまで

しょうゆづくりには自然の力と人の努力が必要であることを学びます。また、しょうゆ粕の話から環境についても考えます。

4.しょうゆになくてはならないもの

しょうゆの魅力(色、味、香り)の話。しょうゆが含む香りの「元」の種類多さには、いつも驚きの反応があります。

5.しょうゆのいろいろな働き

なぜ佃煮はくさらないのか。味つけだけではなく、しょうゆのさまざまな働き(パワー)を確認します。

6.おいしく食べる

みんなで楽しく食事をすること、また、食事の準備や料理づくりに参加することがとても大切であることを確認します。



キッコーマンの社員が丁寧に説明します。



「耳」で「目」で「手」で触れる、体験型の学習です。



おいしく食べることをみんなで学習します。

環境報告

キッコーマングループは「環境理念」のもと、自然環境と調和のとれた企業活動をめざし、地球環境保全と循環型社会の構築に取り組んでいます。

環境理念

キッコーマングループは、自然のいとなみを尊重し、
環境と調和のとれた企業活動を通して、
ゆとりある社会の実現に貢献します。

行動指針

わたくしたちは、環境理念の実現をめざし、
創意と工夫を尽くして、力強く行動します。

1. 全ての仕事（開発、調達、生産、販売及び支援）で、一人ひとりが、持ち場持ち場で環境との調和に努力します。
2. 法令はもとより、自主基準を設定しこれを守ります。
3. 地域の環境保全活動に、社会の一員として積極的に参加します。
4. 環境について学び、理解を深めます。
5. グローバルな視点で考え、行動します。

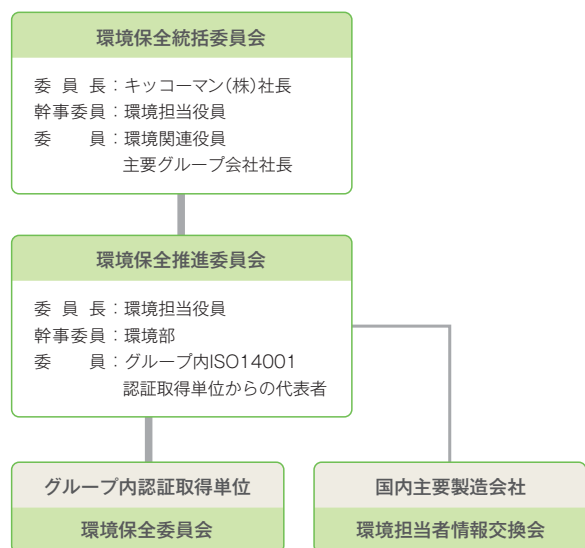
環境マネジメント推進体制

キッコーマングループには、グループ全体の環境保全に関する意思決定機関として「環境保全統括委員会」が組織されています。委員長はキッコーマン(株)の代表取締役社長が務め、グループの中長期環境方針の策定、推進、管理などを行っています。

「環境保全統括委員会」のもとで、グループ各社の環境管理責任者などで構成される「環境保全推進委員会」が、グループ全体の視点で環境保全活動を管理・指導しています。

具体的な活動は、グループの各現場に設けられた「環境保全委員会」が中心となってい、グループで共有・活用すべき情報や技術は、主要会社間に設置された「環境担当者情報交換会」を通して共有化しています。

●環境マネジメント推進体制図



中長期環境方針

「環境保全統括委員会」で定めた2009年度の「中長期環境方針」は以下の通りです。

中長期環境方針 ① 地球温暖化防止

【目標】

- 1) キッコーマングループ(国内主要製造会社)のCO₂総排出量を2010年度までに、1990年比90%(△10%)にする。
- 2) キッコーマングループ(国内外主要製造会社)のCO₂排出原単位を前年度比99%以下にする。

中長期環境方針 ② 廃棄物・副産物の削減と再生利用

【目標】

- 1) 廃棄物・副産物の再生利用法の向上
- 2) 環境配慮型容器・包装資材の積極的推進

中長期環境方針 ③ 環境マネジメントの推進

【目標】

- 1) キッコーマングループ全体でISO14001一括認証を2011年度までに取得する。
- 2) PDCAサイクルの積極的活用
- 3) 環境情報の積極的発信
- 4) 環境会計の開示

中長期環境方針 ④ 環境教育の推進

【目標】

- 1) 社員・従業員への環境教育
- 2) 地域・学校における環境教育
- 3) 一般への環境教育

キッコーマングループの各社は「環境保全推進委員会」の管理・指導のもと、さまざまな環境保全活動を展開し、成果をあげてきました。2010年度以降も新しい目標を設定し、環境と調和の取れた事業活動を行っていきます。

地球温暖化防止

キッコーマングループは、CO₂排出量を、生産活動にともなう総排出量と、工程管理にもとづく排出原単位の両面から管理し、効果的な削減をめざします。

目標

- 1) キッコーマングループ（国内主要製造会社）のCO₂総排出量を2010年度までに、1990年比90%（△10%）にする。
- 2) キッコーマングループ（国内外主要製造会社）のCO₂排出原単位を前年度比99%以下にする。

対象範囲

目標1) CO₂総排出量の削減

キッコーマン食品、北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、東北デルモンテ、マンズワイン、の8社

目標2) CO₂排出原単位の低減

キッコーマン食品、北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、東北デルモンテ、マンズワイン、フードケミファ、宝醬油、KFI（米国）、KSP（シンガポール）、KFE（オランダ）の13社

施策

（1）生産工程の見直し

工場の統合や生産工程の効率化などにより、エネルギー使用量の最適化、低減を図ります。

（2）機材の更新

省エネルギー性能や熱効率に優れた機材を優先的に導入し、CO₂排出量の削減に努めます。

（3）エネルギー利用の見直し

A重油から天然ガスへの燃料の切り替えや、電気エネルギー利用の効率化などにより、環境負荷を低減します。

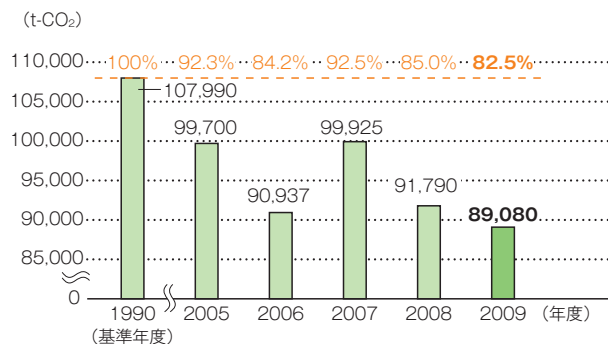
2009年度の結果総括

総排出量の削減

キッコーマングループの国内主要製造会社の製造部門における2009年度のCO₂総排出量は89,080t-CO₂で、2008年度比2,710t-CO₂の減少、1990年度比82.5%となり、目標を達成しました。これは、キッコーマン食品高砂工場の小型ボイラーの導入、蒸気購入の取りやめ、日本デルモンテの生産体制見直しなどの処置が寄与した結果です。また2009年度のしょうゆ生産量の減少もCO₂総排出量の減少に影響しています。

2008年度に続き2009年度も目標を達成しましたので、2010年度からは、新たな目標を設定し、さらなるCO₂排出量削減に努めていきます。

●CO₂総排出量の推移



排出原単位の削減

キッコーマングループの2009年度国内外主要製造会社のCO₂排出原単位は0.167t-CO₂/トンで、2008年度比97.8% (0.004t-CO₂/トンの減少) となり目標を達成しました。

これは、フードケミファと海外3社のCO₂排出原単位削減実績が貢献したものです。

特にフードケミファでは、A重油から天然ガスへのボイラー燃料の転換が大きく貢献しました。

今後も海外を含めたキッコーマングループ全体での製造原単位あたりのCO₂排出量削減に努めていきます。

●CO₂排出原単位

	単位	2008年度	2009年度	前年比
CO ₂ 総量	t-CO ₂	155,480	150,855	97.0%
製品	トン	911,896	904,257	99.2%
原単位	t-CO ₂ /トン	0.171	0.167	97.8%

事例紹介

太陽光発電の導入 キッコーマン食品・KFI

キッコーマン食品と米国のKikkoman Foods, Inc(KFI)は、CO₂削減努力の一環として、それぞれの工場施設の一部に太陽光発電施設を設置することにしました。

キッコーマン食品では、2010年3月、野田工場の屋根3,193m²に年間予定発電規模88,800kwh(34t-CO₂/年削減)の太陽光発電機材を設置する工事を開始。2010年7月からの稼働をめざしています。これは、環境負荷低減をめざすだけでなく、工場で働く社員、ならびに地域住民の環境意識向上に寄与することも目的としており、もの知りしょうゆ館で稼働状況が確認できるディスプレイを設置することも検討しています。

KFIでは、2010年4月末からの稼働をめざして、カリフォルニア工場のカーポート屋根850m²に年間予定発電規模149,432kwh(56t-CO₂/年削減)の太陽光発電機材を設置中です。環境への取り組みが盛んなカリフォルニア州で率先して太陽光発電システムを導入することで、CO₂削減に貢献するとともに、目に見える環境保全活動として地域社会や顧客にアピールしています。



野田工場太陽光発電パネル

重油から天然ガスへの転換などによる排出抑制 フードケミファ

フードケミファ鴨川工場では、2008年10月、燃料をA重油から天然ガスに転換し、2009年度からCO₂の排出量削減が見込めるようになりました。これで、フードケミファの全工場でA重油使用がなくなりました。岐阜工場では2005年に転換がすでに終了してCO₂削減が実現しています。また、埼玉工場と新埼玉工場の生産が2009年4月に統合され、CO₂の削減に貢献しました。

これらの処置により、フードケミファでは前年対比815t-CO₂を削減しました。



鴨川工場ガスタンク

製造工程の工夫による使用エネルギー削減効果 マンズワイン

マンズワインは、びん詰め工程で必要とする殺菌温度と、新びんすすぎのために使用する水の温度とを下げることで、それぞれの工程で使用するエネルギーを削減しました。詰め工程では、ワイン中で増殖可能な微生物(主として酵母など)を殺菌するため加熱充填していますが、ワインの熱殺菌性試験を繰返した結果、従来の詰温度よりも3~7℃下げる見通しがつき、品質保証審査を受審した後で、2008年12月から順次低温化に移行しています。熱源にはA重油を使用するボイラー-蒸気を使っていますが、この低温化により、A重油6.4kl/年の節減(18t-CO₂/年削減)が可能になりました。

これまで新びんのすすぎは温水を利用していましたが、ラインテストの結果、温水を冷水に代えてもびん詰、ラベリングなどの適性に問題がないことが確認されました。冷水すすぎへの切り替えにより、A重油換算で40.3kl/年(109t-CO₂/年削減)の節減につながりました。

これらの取り組みの結果、加温に必要なA重油量が減り、合計で127t-CO₂/年の削減につながりました。



マンズワインびん詰設備

廃棄物・副産物の削減と再生利用

キッコーマングループは、廃棄物・副産物の再生利用率を向上させるとともに、食品リサイクル法の目的とキッコーマングループの容器包装に関する指針に則り、再生利用の質的向上をめざします。

目標

- 1) 廃棄物・副産物の再生利用法の向上
- 2) 環境配慮型容器・包装資材の積極的推進

対象範囲

キッコーマングループ全社

施策

4R(Refuse, Reduce, Reuse, Recycle) を積極的に推進します。

(1) 廃棄物・副産物への対応

製造工程から発生するしょうゆ粕、しょうゆ油、おから、搾汁残さなどの副産物や、汚泥、廃プラスチックなどの廃棄物の排出量を抑制するために、生産量の適正化、各種材料の削減、工程歩留まりの改善などに努めるとともに、廃棄物・副産物のさらなる有効活用をめざします。

(2) 容器・包装資材への対応

容器・包装資材の材料・材質、使用量、使用方法、回収方法、処理方法の検討を進め、「容器・包装に関する指針」のもとで減量化と再生利用の促進を図ります。

容器包装に関する指針

1. 容器包装の減量化に努める。
2. リターナブル容器包装の導入、使用に努める。
3. 分別や再利用しやすい形状設計および材質を検討してその実用化に努めると共に、各国法令等を順守し、再商品化を促進する。
4. 持続可能な資源の利用に努める。
5. 環境に配慮する企業からの調達を推進する。
6. 人体に安全な材質・形状の資材を使用する。
7. お客様の要望、購入・使用状況を反映した容器包装の開発に努める。
8. 多様なお客様にも使いやすいユニバーサルデザインを考慮した容器包装の開発に努める。

2009年度の結果総括

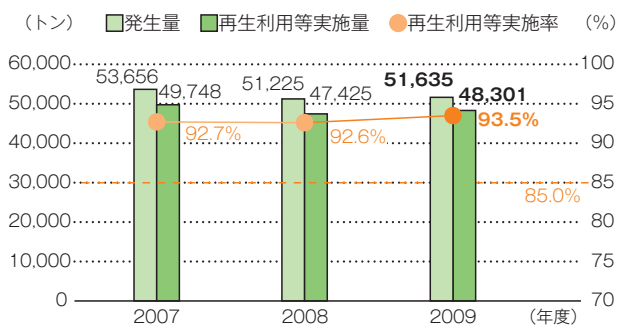
廃棄物・副産物への対応

キッコーマングループでは、食品リサイクル法上の再生利用法優先順位と再生利用等実施率を、「廃棄物・副産物の再生利用法の向上」の判定基準にしています。

2009年度は、まず、食品系排出物(しょうゆ粕、しょうゆ油、おから、みりん粕、りんご搾汁残さ、ぶどう搾汁残さ、海藻油出残さ、かつお節やこんぶの抽出残さなど)の有効活用、特に、優先順位の高い飼料への再生利用強化に取り組みました。その結果、しょうゆ粕はほぼ100%飼料に再生利用され、グループ内海外製造会社でも副産物の飼料活用は95.5%に達しました。

また、グループ内国内製造会社9社(キッコーマン食品、北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、マンズワイン、フードケミファ、宝醤油)で、食品リサイクル法にもとづく再生利用等実施率を算出した結果、2009年度は93.5%となり、リサイクル法に定める食品製造業の目標値(85%)を上回りました。

●食品リサイクル法にもとづく再生利用率等実施率の推移



容器・包装資材への対応

2009年度、キッコーマン食品では、1.8ℓペットボトル把手部の重量を14gから10gにし、軽量化しました。また、しょうゆやつゆなどに使用しているシュリンクラベルを50μmから40μmに薄肉化軽量化し、分別時にはがしやすいようにミシン目を改良しました。



薄肉シュリンクラベルのだししょうゆ

事例紹介

汚泥を肥料として活用 キッコーマン食品・流山キッコーマン・日本デルモンテ

キッコーマングループは、工場から排出される汚泥を肥料に活用しています。

キッコーマン食品の野田工場と流山キッコーマンで発生する排水汚泥は、100%処理業者に供給して有機肥料化し、いちご農家やなし農家で活用しています。そのうちのひとつ、250アールの栽培面積を持つなし農家・孫六農園で肥料散布を行ったところ、チッ素、リンの成分が多く、栽培に非常に適していると評価されました。

日本デルモンテ福島工場から排出される排水汚泥は、バイオマスタウン構想に取り組んでいる福島県富岡町に提供され、水田肥料としておいしい米づくりと食品の循環に役立っています。



なし農家での汚泥肥料散布

海藻残さの活用 フードケミファ

食品添加物や医薬品原料として利用されるアルギン酸やアルギン酸プロピレングリコールエステルを海藻から製造するフードケミファ鴨川工場では、海藻洗浄液や抽出る過残さを野菜の葉面散布液や畑の肥料に再生利用しています。

海藻を洗浄するときに出る液には、カリウムや植物の生育に必要なミネラルが豊富に含まれています。これを葉面散布液として適切な時期に農作物に散布すると、作物の日持ちが良くなるとともに、野菜の糖度が増します。

また、アルギン酸製造過程で生まれる抽出る過残さは、ろ過助剤の珪藻土や海藻固形分を多く含むので昔から畑の土づくりによく利用されてきました。そうした特性を活かし、ろ過残さに米ぬかや大豆カス、木灰、などの有機物を混ぜ合わせて微生物で発酵させ、肥料や土壌改良用として活用しています。



海藻肥料製品

1.8Lペットボトルの軽量化 キッコーマン食品

キッコーマン食品では、分別再利用をしやすくするため、1.8ℓペットボトルの把手部分の材質をボトル本体と同一のPET樹脂にする取り組みなどを行ってきました。

2009年4月からは、把手部分に改良を加え、重い中身を支えるための強度が保てることを確認しつつ、1.8ℓペットボトルの把手部分の重量を14gから10gに軽量化しました。軽量化により、製造時の樹脂の低減などでCO₂排出量削減にもつながりました。

今後も、容器包装の減量化、分別や再利用しやすい形状設計および材質検討に努めます。



新(右)旧(左)1.8ℓペットボトル

環境マネジメントの推進

キッコーマングループは、効率的環境マネジメントシステムを構築し、全体でより高い環境経営レベルを実現するため、ISO14001の一括認証取得をめざします。

目標

- 1) キッコーマングループ全体でISO14001の一括認証を2011年度までに取得する。
- 2) PDCAサイクルの積極的活用
- 3) 環境情報の積極的発信
- 4) 環境会計の開示

対象範囲

- 1) キッコーマン、キッコーマン食品、キッコーマン飲料、キッコーマンビジネスサービス、流山キッコーマン、北海道キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、マンズワイン、フードケミファの11社
- 2) キッコーマングループ全社
- 3) キッコーマングループ全社
- 4) 環境会計対象13社(32頁参照)

施策

(1) ISO14001の一括認証取得

ワーキンググループを結成し一括認証取得に向けて取り組みます。

(2) PDCAサイクルの積極的活用

グループ全体の視点で環境保全活動に関する目標や方針を策定し、それにもとづく現場での対応結果を定期的に見直ししながら情報の交流を図る態勢を整え、環境マネジメントシステムの改善につなげます。

国内外グループ企業の内部環境監査を継続実施します。

(3) 環境情報の積極的発信

本報告書や「環境保全活動事例集」を通して、キッコーマングループ各事業所で進めている環境保全活動事例を社外に公開するとともに、グループ内での情報の共有を図ります。

(4) 環境会計の開示

環境省の「環境会計ガイドライン」にもとづき、キッコーマングループ13社の環境会計を開示します。

2009年度の結果総括

ISO14001の一括認証取得

2009年度には、取得意義の啓発、作業体制の構築、作業計画の決定、事務局・ワーキンググループの発足、マニュアル原案の作成などを進め、11月に環境保全推進委員会を開催しました。2010年度のキックオフに向けて基礎づくりを終了しました。



一括認証取得準備会議

内部環境監査の推進

2009年10月、米国のKFIウイスコンシン工場、カリフォルニア工場で内部環境監査と情報提供、廃棄物外部処理業者現場視察を行いました。また、2010年3月には、タイのサイアムデルモンテにおいて、内部環境監査と副産物(とうもろこし残さ)再生利用の現場視察などを行いました。



タイの副産物再生利用の現場視察

現場での情報交流

2009年9月、キッコーマングループの野田、流山地区工場環境保全担当者が野田本社に集まり、環境保全情報の交換と事例対応状況の説明を行う「野田・流山環境保全懇談会」を開催しました。

ISO14001研修

流山キッコーマンでは、2009年度教育目標のひとつにISOコアパーソンの育成を掲げ、社員5名に対し、月3回の現場対応を中心としたグループ研修を実施しました。平成食品では、2009年度の全社員教育と階層別教育に工場全体の環境方針や環境マネジメントシステムを取り入れ、一括認証取得のための基礎作りを進めています。



流山キッコーマン研修

環境教育の推進

キッコーマングループは、社員に環境保全に対する基本的な考え方を浸透させるとともに、地域社会での環境保全活動に教育を通して貢献することをめざします。

目標

- 1) 社員・従業員への環境教育
- 2) 地域・学校における環境教育
- 3) 一般への環境教育

対象範囲

キッコーマングループ全社

施策

(1) 社員への環境教育

新入社員・中堅社員に対して、グローバルかつエコロジカルな視野と環境保全の重要性を認識させ、課題への取り組みを動機づける研修を実施します。環境保全担当者に対しては、専門性の高い研修を実施します。

(2) 地域・学校における環境教育

地域住民や児童・生徒・学生の皆様と、自然を愛することの大切さ、環境問題の解決に向けた方策、キッコーマングループの環境保全活動、コミュニティの役割などについて対話を重ねます。

(3) 環境コミュニケーションの実施

環境をテーマにしたセミナー、展示会などに積極的に参加し、環境保全に関するキッコーマングループの研究成果、経験、ノウハウを紹介します。

● 2009年度に実施した主な環境教育一覧

研修の名称	実施年月日	対象者	参加人数
新入社員研修	2009年4月	新入社員	39名
ISO14001内部監査員研修	2009年7月	内部監査員候補者	24名
千葉大学インターンシップ	2009年8月	千葉大学学生	2名
エコ学習	2009年9月 2010年3月	小学校3年生	140名
エコプロダクツ2009出展	2009年12月	一般の方々	18万名
エネルギー削減アイデア募集	2009年12月	社員	200名
ストップ地球温暖化千葉推進会議	2010年2月	NPO、一般の方々	11名
TMRセンター情報交換会講演	2010年3月	酪農関係者	300名

2009年度の結果総括

2009年度、キッコーマングループは社員・従業員に各種の環境教育を実施しました。特にISO14001一括取得に向けて、環境保全活動に対する意識の向上、ISO関連教育の実施に力を注ぎました。宝醤油では、2009年12月、社員に環境への意識を高めるための第一歩として、エネルギー削減アイデア募集キャンペーンを実施したところ、皆がエネルギー削減の重要性を身近に実感する成果を上げました。

地域・学校関連では、8月には千葉大生のインターンを2名受け入れ、9月と3月に千葉県野田市内の小学校3年生を清水公園に招いて行う「エコ学習」を実施。2010年2月には、温暖化防止市民活動を実践する「ストップ地球温暖化千葉推進会議」の会員11名にキッコーマンの環境保全活動の説明をしました。また、12月に「エコプロダクツ2009」に出展しました。



エコ学習

事例紹介

環境関連団体がキッコーマンを訪問

2010年2月、「ストップ地球温暖化千葉推進会議」のメンバー11名がキッコーマンもの知りしょうゆ館を訪れました。同会議は、国や県の地球温暖化防止計画と連動しながら、温暖化防止市民活動実践、出前授業、提案・提言、広報・啓発等の活動を展開しています。キッコーマンは、キッコーマングループの環境保全推進体制、中長期環境方針と具体的な活動を紹介し、今後の展望を説明しました。



環境関連団体の訪問

環境リスクマネジメント

キッコーマングループは、環境関連法令はもとより、自主的に定めた管理基準を順守することにより、日常業務の一環に環境リスクの低減を織り込んでいます。

主な環境リスクマネジメント項目

キッコーマングループの主な環境リスクマネジメント項目は、以下の通りです。

(1) 水質汚染防止

商品の製造工程や洗浄などで多量の水を利用し排出しているため、排水の水質維持、河川などの汚染防止に自主基準を設け、万全の注意を払っています。

(2) 産業廃棄物の適正処理

産業廃棄物を分別し、可能な限りの減量化・再資源化を進めています。国内では、産業廃棄物を行政の許可を得ている専門の収集・運搬業者、処理・処分業者に委託していますが「産業廃棄物の適正処理マニュアル」を定め、適正な処理に努めています。

(3) 騒音・振動・悪臭の発生防止

装置の改善や遮音・防音壁の設置などにより、騒音・振動・悪臭の防止策を講じています。工場敷地境界線上で騒音・振動の値を定期的に測定し、それぞれの地域で定められた規制値を上回ることのないよう監視しています。

(4) 大気汚染の防止

硫黄酸化物(SOx)、窒素酸化物(NOx)、ばいじんについての地域ごとの濃度規制、総量規制の順守はもとより、事業所ごとに自主基準を設定し、それらの排出を管理しています。

(5) 黒色汚染(黒かび)の発生防止

しょうゆ、みりんの製造工場では、アルコール発酵の影響からオーレオバシデウム属の微生物が発生し、工場周囲の住宅の屋根、壁、樹木などを黒く汚染することがあります。キッコーマングループでは、工場周辺住民の方々に配慮して、発生源の密閉、排気ダクトへの洗浄装置の設置、排気ガス中アルコールの回収などの発生防止対策を講じています。

事例紹介

研究開発活動に裏打ちされたリスク管理 キッコーマン環境・安全分析センター

キッコーマン分析センターは、2009年10月の組織改革で、研究開発本部と統合され、環境・安全分析センターとなりました。同センターでは、「食の安全に関する研究支援と分析活動」とともに、「環境分析と環境保全活動の支援」を担当します。研究開発と環境分析の機能が集約されたことで、分析に関する技術・知識の向上、分析業務の効率化、新しい分析法の開発などが期待されています。例えば、環境関連法令の改正などにおいて測定項目や分析方法、規制値などが変更改定された場合に、研究部門の協力を得ながら迅速かつ的確に対応しつつ、高度な分析機器を駆使した分析方法にも対応できる体制になりました。



環境・安全分析センターの水質分析

緊急事態対応訓練 日本デルモンテ

日本デルモンテ群馬工場では、2009年5月に緊急対応部品39点の点検を行い、2010年1月には緊急対応施設の稼働状況を確認しました。

当日は、排水処理沈殿槽に污泥が浮上し外部に漏れ出したことを想定。緊急対応チーム9名が常備されている緊急対応部品(ゲート、土のう、出口バルブ、排水ビットポンプ、緊急用水中ポンプ、緊急用電源通電、緊急用ホース、排水予備槽)を順に確認し、さらに作業の点検を行い、沈殿槽出口バルブを切り替えることで、漏出が想定された範囲内で防止されることを確認しました。



緊急事態対応訓練

環境関連活動の展開

キッコーマングループは、これまでに蓄えられた環境関連技術やノウハウを外部での環境関連活動に積極的に活用し、社会に貢献することをめざしています。

エコ商品ねっとに参加(キッコーマングループ)

「エコ商品ねっと」は、グリーン購入ネットワーク(GPN)が運営する環境配慮型商品を掲載・紹介するウェブサイトです。

キッコーマングループは、2008年度に食品を「エコ商品ねっと」に掲載するための基準づくりに参加。2009年度、「有機しょうゆ」「こいくちしょうゆ」「本つゆ」「わが家は焼肉屋さん」「うちのごはん」「トマトケチャップ」「ラクベジ」「本みりん」「ソラリス」などの商品が「エコ商品ねっと」に掲載されました。

サイトでは、各商品の環境関連情報が開示されています。

URL  <http://www.gpn-eco.net/>

GPNシンボルマーク



完全混合飼料(TMR)センター情報交換会で発表(キッコーマン)

2010年3月、TMRセンターの情報交換会で、キッコーマンはキッコーマングループで行っているしょうゆ粕の飼料活用事例について報告しました。TMRセンターは、畜産経営の安定化を図るため飼料生産から調整、供給を支援する組織で、科学技術館サイエンスホールで行われた「平成21年度自給飼料活用型TMRセンターに関する情報交換会」には、酪農関連の産学官の関係者約300名が出席しました。

キッコーマンは、グループ最大の副産物であるしょうゆ粕を家畜飼料原料に100%活用していることと、その家畜飼料は製品として管理し製造しているため高品質であることを紹介。廃棄物・副産物の利用方法向上の取り組みが食資源の循環に貢献していることなどを説明し、食品製造業者として果たすべき社会的責任と環境への配慮を訴えました。



TMRセンター情報交換会発表

750ml・500mlの新容器が食品包装部門賞受賞(キッコーマン食品)

キッコーマンしょうゆの750ml・500mlの新容器が、日本包装技術協会が主催する「2009日本パッケージングコンテスト」で食品包装部門賞を受賞しました。

ボトルは、丸みを帯びた安定感のあるデザインで、使い勝手が良く、ラベルの視認性にも優れており、強度を維持しながら軽量化を達成しました。またキャップは開け易く液汚れしにくいデザインで、分別しやすいドーム状のヒンジタイプを採用しました。

これが、お客様の声が反映されているとの評価を受けました。



750ml・500mlペットボトル

工場周辺の環境美化活動(フードケミファ)

フードケミファ岐阜工場では、地域の方々と協力して環境美化活動に力を入れています。

岐阜県瑞穂市では、2008年度から環境イベント「水と緑の回廊づくり」運動を始め、4年間で2000本の桜苗木を五六川(ごろくがわ)堤防に植樹する計画です。岐阜工場はこの計画に協賛して450本の苗木の植樹を行いました。また、工場東側に流れる犀川(さいがわ)にも、ソメイヨシノの苗木を500本植樹しました。この活動は、何年後かに花開く環境美化をめざすとともに、地域での生物多様性保護にも役立つことを願ったものです。さらに工場のスタッフは、毎月一回地域の人たちと一緒にぼい捨てごみの収集も行い、資源回収と環境浄化にも努めています。



植樹をする市長と工場長

エネルギー・資源フロー

投入エネルギー・資源の削減や生産工程の見直し、リサイクルしやすい容器の開発を通じて、環境負荷の低減に努めています。

製品のライフサイクルを見据えた環境負荷低減

キッコーマングループは、国内外でしょうゆをはじめ、しょうゆ関連調味料、飲料、トマトケチャップ、ワイン、豆乳など、さまざまな製品を生産・販売しています。これらの製品の生産過程では、原材料のほか、エネルギーや水、容器・包装資材を投入し、固体・液体排出物や気体排出物などを排出しています。

キッコーマングループでは、こうした生産活動にともなう環境負荷を可能な限り低減するため、投入するエネルギー、水、原材料、容器・包装資材の削減を進めるとともに、生

産工程の効率化やエネルギー利用の見直し、廃棄物の発生抑制に努めています。

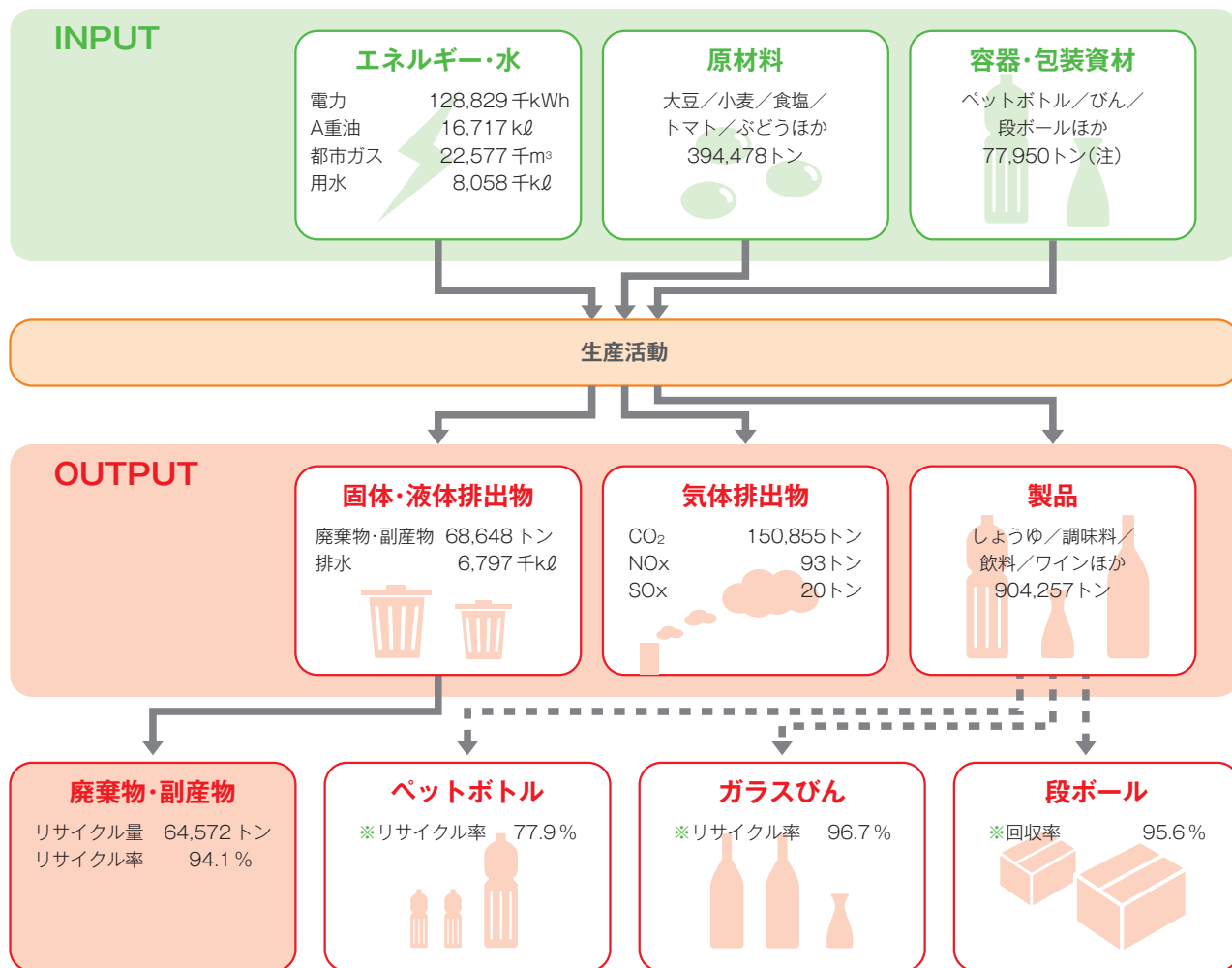
また、リサイクル・リユースが容易なペットボトル、ガラスびん、段ボールなどの容器・包装資材の開発を通じて、消費後段階における環境負荷の低減に取り組んでいます。

対象範囲

キッコーマン食品、北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、東北デルモンテ、マンズワイン、フードケミファ、宝醤油、KFI(米国)、KSP(シンガポール)、KFE(オランダ)の13社

●エネルギー・資源フロー図(2009年度)

2009年度における環境会計の集計結果にもとづき算出しました。



※ペットボトル、ガラスびんのリサイクル率、段ボールの回収率は、お客様側にご対応いただいたもので、各業界団体が2008年度に発表したデータを利用しています。

(注)「社会・環境報告書2009」P47内にあるエネルギー・資源フロー図(2008年度)のINPUT「容器・包装資材」(149,234トン)と比較した場合に大幅な減少となっておりますが、2008年度の実績は76,793トンの誤りでした。お詫び申し上げます。

環境会計

環境保全に関わる投資・費用の把握とその効果の多角的な検証で効率的な環境保全活動を進めています。

環境会計の仕組み



環境会計（2009年度）

対象範囲

キッコーマン食品、北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品、日本デルモンテ、東北デルモンテ、マンズワイン、フードケミファ、KFI（米国）、KSP（シンガポール）、KFE（オランダ）……………2009年4月1日～2010年 3月31日
宝醤油……………2009年1月1日～2009年12月31日

分類	キッコーマン 食品※1	日本デルモンテ ※2	マンズ ワイン	フード ケミファ	宝醤油	KFI	KSP	KFE	計
環境保全投資と費用									
環境保全投資	74	22	4	206	6	27	5	13	357
環境保全費用	1,476	229	38	365	42	163	11	32	2,356
環境保全効果									
エネルギー低減効果	1	3	0	1	0	1	0	0	6
エネルギー（化石燃料）抑制効果	5	—	—	—	—	—	—	—	5
廃棄物・副産物低減効果	-7	1	0	3	0	-2	0	0	-5
廃棄物・副産物抑制（再生利用）効果	59	10	2	32	1	28	3	3	138
計	58	14	2	36	1	27	3	3	144

※1 北海道キッコーマン、流山キッコーマン、平成食品工業、江戸川食品を含みます。

（百万円 単位未満四捨五入）

※2 東北デルモンテを含みます。

2009年度の結果総括

環境保全投資

2009年度の環境保全投資額は、357百万円で2008年度に比べ86百万円減少しました。投資額が減少した主な理由は、キッコーマン食品のしょうゆ粕資源循環設備投資と、フードケミファのボイラー燃料をA重油から天然ガスへ転換する投資が完了したためです。

環境保全費用

2009年度の環境保全費用額は、2,356百万円で2008年度に比べ12百万円減少しました。費用額が減少した主な理由は、フードケミファで排水処理や大気汚染防止に関わる公

害防止費用が減少したことです。

環境保全効果

2009年度の環境保全効果額は、144百万円で2008年度に比べ122百万円減少しました。環境保全効果額が減少した主な理由は、キッコーマン食品の廃棄物・副産物低減効果が減少したこと、および、効果の換算に用いるCO₂価格が下がったためです。

環境保全効果の算出方法と環境会計の詳細な集計結果は以下のウェブサイトをご覧ください。

URL <http://www.kikkoman.co.jp/csr/>

社会性報告

キッコーマングループは、お客様をはじめとして、グループを取り巻くさまざまなステークホルダーへの責任を果たすための取り組みを行っています。

●各ステークホルダーへの取り組み

お客様

品質保証

- 安全で高品質な商品の提供
- キッコーマングループ品質保証体制
- 品質保証活動の推進組織
- 商品の開発段階における品質保証活動
- 製造段階における品質保証活動

お客様満足の追求

- お客様の声を活かす仕組み

社員

働きがいのある職場づくり

- 人事における公正性、社員の主体性の尊重
- ハラスメントの防止
- 障害者雇用とバリアフリー化
- ワークライフバランスの尊重
- 健全な労使関係の維持
- 安定的な企業年金運用と社会的責任遂行の両立

能力向上とキャリア形成

- 人材育成ビジョンの実現
- 組織活性化に向けた取り組み
- 自己啓発研修プログラム

労働安全衛生の徹底

- 安全衛生活動の推進
- 社員の心身の健康づくり

お客様

社員

キッコーマン
グループ

地域社会

株主・
投資家

仕入先

地域社会

- 社員のボランティア活動の支援
- 体験学習プログラムの推進
- 青少年の教育・育成
- 安全な地域社会づくりへの貢献
- 地域社会とのコミュニケーション
- 寄付活動
- 食文化の継承と発展

株主・投資家

- 適時・適切な情報開示
- 開かれた株主総会
- 株主還元と内部留保
- 格付評価

仕入先

- 公正な取引の徹底
- 良好なパートナーシップの構築
- グループ5社による共同購買
- 原料の品質の確保
- 調達における環境配慮

ハイライト 2009

キッコーマングループには、各ステークホルダーに向けたさまざまな施策があります。2009年度に取り組んだ活動の一部をご紹介します。

社会性報告の詳細は、以下のページでご覧いただけます。

URL  <http://www.kikkoman.co.jp/corporate/csr/report/2010.html>

お客様

お客様の声を活かした商品を発売しました

「わが家は焼肉屋さん」は、210gと400gのサイズだけでしたが、「小家族のため使い切れない」などのご意見を受けて、使い切りタイプの21g(ディスペンパック)を商品化しました。

社員

3年連続で「働きがいのある会社」に選ばれました

キッコーマンはGreat Place to Work® Institute Japanによる「働きがいのある会社」調査に参加し、3年連続で「働きがいのある会社」に選ばれました。調査からは、多くの社員が「誇り」と「連帯感」を持って働いていることがわかりました。

株主・投資家

当社をご理解いただけるIR活動をしています

キッコーマン(株)は、「公正さ」「適時性」「迅速さ」を重視した情報開示とIR活動を実施しています。2009年度は、アナリスト・機関投資家を対象に4回のトップミーティングと1回の工場見学会と事業別の勉強会、個人投資家を対象に、13回の会社紹介セミナーを開催しました。

仕入先

仕入先と協同で環境対策を進めています

キッコーマンビジネスサービス購買部では、原料・資材などの仕入先に対し、廃棄物の発生を抑制する梱包形態の採用や、搬入車両のアイドリングストップ励行などを要請しています。2009年度は、181社の仕入先に対し、このような要請を行いました。

地域社会

社員と会社が協力して寄付活動をしています

キッコーマングループは、2009年度からフードバンク団体を通して、食料を必要としている人々に商品が無償で提供する活動をはじめました。また、キッコーマンでは2010年2月に社員からの募金に会社からの寄付を合わせてこのフードバンク団体に寄付をしました。

お客様のために

商品の品質保証活動を徹底し、安全で高品質な商品をお届けするとともに、お客様から寄せられる声を活かしてお客様満足の上に取り組んでいます。

品質保証

安全で高品質な商品の提供

キッコーマングループでは、「キッコーマングループ品質方針」にもとづき、商品の全プロセスで品質保証活動を推進しています。また、キッコーマンでは商品への信頼を高めていただくため、ウェブサイト「安全・安心への取り組み」コーナーを設け、さまざまな品質保証活動をご紹介します。

キッコーマングループ品質方針

私たちは、安全で高い品質の商品とサービスを提供し、世界のお客様のより良い食生活と健康に貢献します。

①お客様本位

私たちは、お客様の視点に立ち、お客様の声を大切に、より満足いただける商品・サービスを提供します。

②品質、安全、安心への約束

私たちは、常により高い品質と安全を追求し、お客様に安心いただける商品・サービスの提供に最善を尽くします。

③信頼への約束

私たちは、法令を順守し、お客様に分かりやすい適切な情報の提供に努め、お客様の信頼にお応えします。

キッコーマングループ品質保証体制

キッコーマングループでは、2009年10月の持株会社制の移行にともない、キッコーマン(株)品質保証部のもと、品質保証活動に取り組んでいます。グループ各社に品質保証担当部門を設置し、品質保証委員会、グループ品質保証連絡会を通じて、安全性、法規適合性、社会的公正性が確保された商品・サービスを提供しています。

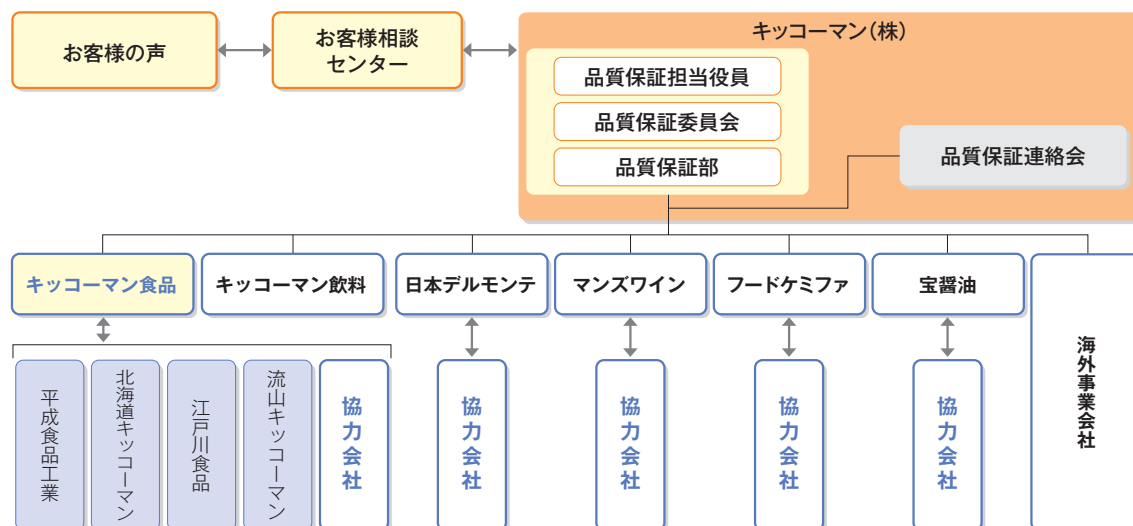
品質保証活動の推進組織

■ 品質保証委員会

キッコーマンでは1986年に「品質保証委員会」を設置し、経営トップ層を中心に各部門責任者を委員とし、当社製品の安全性確保に努めてきました。

2009年10月からはグループ横断の「品質保証委員会」に改編。同委員会には、研究、法務、キッコーマン食品・キッコーマン飲料の製造管理・営業・商品開発、キッコーマンビジネスサービスの原材料調達・お客様相談センター等の各部門責任者およびグループ各社の品質保証部門が参加しています。グループの品質方針やガイドラインの制定、課題への対応、および安全性、法規適合性、社会的公正性が確保された商品・サービスの提供をめざして、グループ全体の品質保証活動を推進していきます。

● グループ品質保証体制図



■ グループ品質保証連絡会

2009年10月の持株会社制度への移行にともない、品質保証活動強化のため、グループ各社の品質保証部門が参加する「グループ品質保証連絡会」を立ち上げました。この会は、各社の課題やグループに共通した課題の抽出およびその対応策の協議、時事問題への対応、法令改正への対応、品質事故などの情報の共有化を行い、各社の品質保証レベルの向上をめざします。

■ 品質保証部

キッコーマンは1985年、食品業界ではいち早く「品質保証部」を設置しました。以来、品質保証部はお客様の視点に立ち、原材料の調達から販売に至るまでの全プロセスを対象に、安全性の確保、法規適合性、社会的公正性の観点から厳正な品質保証審査を行ってきました。この審査に合格しない場合は商品化ができない仕組みとなっており、品質保証部による審査はキッコーマンの品質保証の要となっています。

さらに、キッコーマン(株)品質保証部は、品質保証委員会の事務局として活動しています。グループ各社の品質保証部門と連携し、お客様の視点に立ち、安全で安心していただける商品・サービスの提供ができるように品質保証レベルの向上に取り組んでいます。

商品の開発段階における品質保証活動

■ 原材料の安全性

キッコーマンは、「安全な原材料の使用」を食の安全を守るための最重要課題のひとつととらえています。すべての原材料を対象に、原産国などのトレースはもとより、次にあげる事項のチェック体制を強化し、安全性・法規適合性を確保するよう努めています。

アレルギー物質の調査・確認

キッコーマンでは、アレルギー物質として食品衛生法で表示が義務づけられている特定原材料7品目と、表示が推奨されている18品目について、原材料として使用した場合は商品に個別表示しています。アレルギー物質については、必要に応じて原材料の自主検査によって表示内容の信頼性を高めています。

●表示が義務・推奨されている原材料

表示が義務づけられている原材料	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示が推奨されている原材料	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

残留農薬の分析

キッコーマンは、すべての原料について、農薬の使用履歴の確認に努めています。また2004年からは、穀類、豆類、野菜、果物など農産物原料を対象に、農薬の管理が適正になされているかを確認する残留農薬の自主分析を実施し、安全性の確保を強化しています。

2007年には、残留農薬等ポジティブリスト制度導入への対応として、一般に使用されることが多い約300種類の農薬を一度に分析可能な分析法を確立し、より効率的で確実な残留農薬検査を実施しています。

Non-GMO(非遺伝子組換え作物)の使用

キッコーマンは、「キッコーマンしょうゆ」の原材料のひとつである丸大豆^{※1}にIPハンドリング^{※2}されたNon-GM大豆を使用するとともに、自主検査を定期的の実施し、原材料が確かにNon-GMOの基準に適合しているかをチェックしています。また、丸大豆と同様、脱脂加工大豆についてもNon-GM大豆を使用しています。

※1 丸大豆：脱脂加工などの処理をしていない大豆

※2 IPハンドリング(Identity Preserved Handling)：生産・流通・加工の各段階において、Non-GMOとGMO(遺伝子組換え作物)が混在しないように分別管理し、その管理内容を記した文書により分別管理を証明する管理方法

牛由来原材料の安全性確認

キッコーマンは、BSE(狂牛病)対策として、牛由来の原材料については安全性が確認されたもののみを使用しています。また可能なものについては、牛由来のものから他の代替原材料への切り替えを進めています。

■ 商品の表示

法令の順守

キッコーマンは、商品パッケージや広告の表示がJAS法、食品衛生法、景品表示法、公正競争規約、健康増進法、酒税法、薬事法などの法令や業界基準に適合し、それらから逸脱していないかを厳重にチェックし、問題があれば事前に改善を図ることで、法令を順守した正しい表示を実現しています。

社会的公正性の確保

キッコーマンはお客様の視点に立ち、商品パッケージや広告に過大な表示や不適切な表示がないこと、社内ガイドラインなどに適合していることを確認し、表示の社会的公正性の確保に努めています。

適切な情報提供

キッコーマンは、法的義務表示に関わらず、お客様の視点で「明確で分かりやすい表示」を行うよう常に心がけています。



「特選丸大豆しょうゆ」の表示例

① 特選

通常の特級しょうゆに比べて、旨味成分がさらに多く含まれています。

② 丸大豆しょうゆ

本品は、丸のままの大豆を原料としてつくったしょうゆであり、脱脂加工大豆は使用していません。

③ 本醸造

もろみをじっくり発酵・醸造させてしょうゆをつくる日本の伝統的な醸造方法です。

④ 一括表示

JAS法や食品衛生法等に従い表示しています。

⑤ 賞味期限

未開栓の状態で一括表示に掲載された保存方法で保存した場合、おいしく食べられる期限のことを言います。
賞味期間が3カ月以上あるため、「年(西暦)・月」で印字しています。(賞味期限の下段には管理番号を印字しています)

⑥ 開栓後の取り扱い

開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。

⑦ JASマーク

日本農林規格(JAS)の格付には特級、上級、標準のしょうゆがあり、本品は特級であること表示しています。

■ 容器の安全性確保と環境への配慮

キッコーマンでは、すべての食品の容器を対象に、その材質や形状が食品衛生法や社内ガイドラインの基準に照らして問題がないかをチェックし、容器の安全性を確かなものになっています。

また、環境負荷の少ない容器を使用するという観点から、「容器包装委員会」が社内環境基準に適合しているかを確認し、基準に満たないものは使用していません。

■ 製造段階における品質保証活動

キッコーマングループは、お客様に安全で高品質な商品をお届けするため、国内のほとんどの工場で国際的な品質管理の基準(ISO9001^{*1})の認証を取得しています。

さらに、キッコーマン食品はISO9001のシステム(製品・サービス等の品質管理体系に関する国際的なモデル)、GMP^{*2}の基準(食品を生産する工場の設備や作業の手順についての基準)、HACCP^{*3}の概念(食品事故を未然に防止するしくみ)、を融合させて、体系化した品質管理システムに沿って生産活動を管理しています。また、生産の各工程で必要な品質検査を実施し、安全な商品づくりに努めています。

※1 ISO : International Organization for Standardization

※2 GMP : Good Manufacturing Practice

※3 HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point

■ 品質管理状況の監視

キッコーマンブランドの製品をどの国でも安心してご利用いただくために、品質管理状況を監視する体制を整えています。国内グループ会社の製造工場はもちろん海外製造工場についても、当該工場以外の専門知識を持った管理職が食品衛生や設備管理状態等を、総合的かつ定期的に監査しています。

お客様満足の追求

基本的な考え方

キッコーマングループは、2008年度に定めた「キッコーマンの約束」を実現するため、消費者視点に立った取り組みによりお客様満足の向上に努めています。また、キッコーマンでは、お客様の声をよりいっそう経営に活かしていくため、社内でのお客様情報の共有、社員研修などを通じ、全社でお客様視点を共有することをめざしています。

お客様の声を活かす仕組み

■ お客様相談センター

キッコーマンは、お客様とのコミュニケーションを図る窓口として「お客様相談センター」を開設しています。同センターでは、「迅速・適確・誠意」を基本方針に、お客様に対する正確でスピーディな、心のこもった対応を心がけています。

お客様からいただいたご質問やご意見などはデータベース化し、迅速かつ正確な対応を図るとともに、お客様の声を経営資源として活かすため、社内での活用を図っています。さらに、お客様の声をまとめた情報を週報として全国の役員、所属長に配信し社内でも共有しています。

既存商品の改良や新商品の開発にあたっては、品質保証委員会にお客様相談センターが参加することにより、お客様の声を反映させるよう努めています。

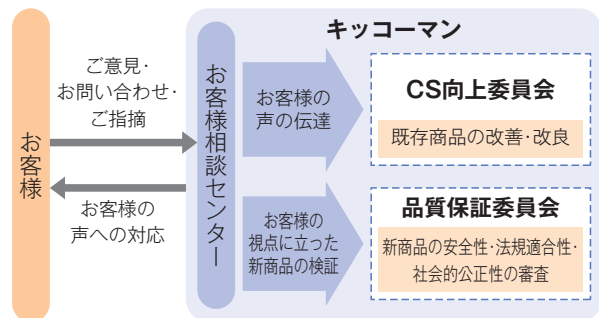
● お客様相談センターに寄せられたお申し出件数

年度	総件数	ご意見	お問い合わせ	ご指摘
2005	16,748	1,025	14,457	1,226
2006	19,518	1,135	16,785	1,598
2007	21,758	1,421	18,414	1,923
2008	23,981	1,235	20,245	2,501
2009	25,552	1,711	21,869	1,972

■ CS向上委員会

「お客様相談センター」に寄せられるご意見・ご要望については、同センターだけでは対応できないものも含まれています。こうしたお申し出には、経営トップ層を委員長、各部門の責任者を委員とする「CS向上委員会」が対応し、商品やサービスの改善などを行っています。

● お客様の声を反映するための仕組み



■ ウェブサイトを通じた情報発信

キッコーマンのウェブサイト「お客様相談センター」コーナーでは、お客様からのご質問やご意見をもとに作成した「Q & A」や「お客様の声を活かしました」という商品改善事例紹介コーナーを設けています。お客様の声を単にお聞きするだけでなく、その声を企業活動に取り込み、商品やウェブサイトを通じ、その結果をお客様にお伝えしたいと考えています。

URL <http://www.kikkoman.co.jp/soudan/>

事例紹介

お客様の声を活かし使いきりタイプの商品を発売

「わが家は焼肉屋さん」は、210gと400gのサイズだけでしたが、「小家族のため使い切れない、家族が複数の味を希望するため、容量が多い」というご意見が寄せられました。そこで今回、使い切りタイプの21g(ディスペンパック)を商品化しました。使い残しがなく無駄にならない、環境にもやさしい商品です。

社員のために

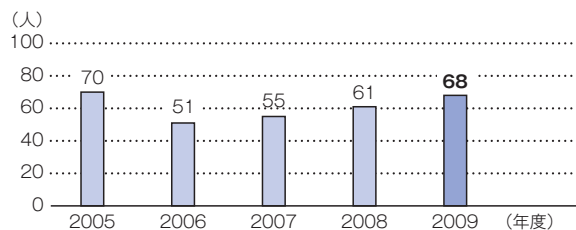
社員の多様性を尊重し、能力向上を支援するとともに、働きがいのある、安全で快適な職場環境づくりに努めています。

働きがいのある職場づくり

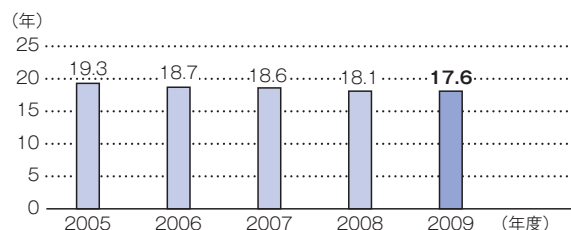
基本的な考え方

キッコーマングループは「社員が健康で幸せな生活を送ってこそ企業の発展が実現する」との考えのもと、「社員一人ひとりの人権を尊重する」というポリシーを持ち、本人の能力を重視し、不当な差別を行うことなく、機会均等の保障と結果公平を期した雇用を推進しています。キッコーマンは、2001年に「国連グローバル・コンパクト」への参加を表明しましたが、国連グローバル・コンパクトが提唱している「人権」「労働基準」の原則は、「労働協約」「就業規則」「労使共同宣言」にも合致しています。

●新規採用者数の推移(キッコーマン)

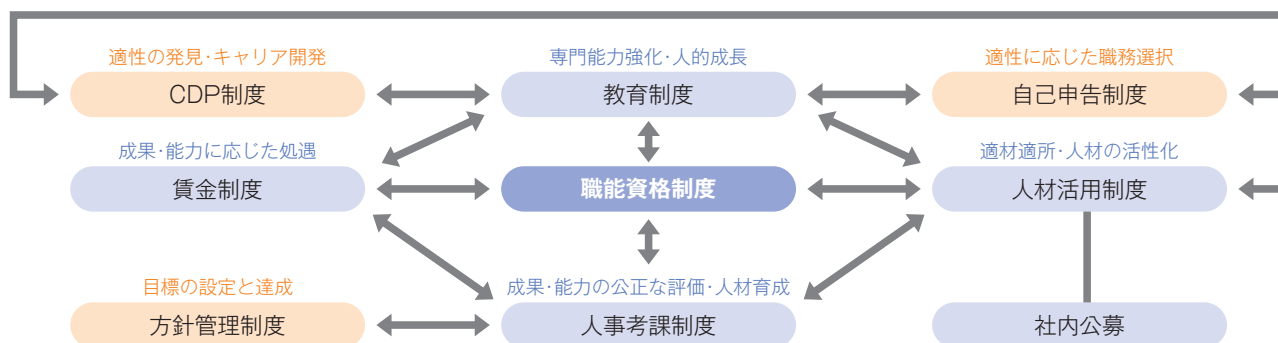


●社員※の平均勤続年数の推移(キッコーマン)



※嘱託社員を含みます。

●人事トータルシステム(キッコーマン)



人事における公正性、社員の主体性の尊重

キッコーマンの人事制度は、職能資格制度を機軸に「人材活用」「教育」「人事考課」「賃金」などで構成されています。

「方針管理制度」と連動した人事考課は、社員と所属長との面接を基本としています。所属長を集めた考課者訓練によって評価の公平性確保を図っています。また、「自己申告制度」「CDP(Career Development Program)制度」「キャリアチャレンジ制度」により、社員自身が能力を開発しながら主体的に職場を選択できるようにしています。さらに、人事制度の公正性を確保するため、労使からなる「人事制度運用検証委員会」を設置しているほか、人事部門が各地への「人事巡回」を実施し、社員一人ひとりと面接を行っています。

ハラスメントの防止

キッコーマンは、セクシュアルハラスメント、パワーハラスメントを「人権」の問題ととらえ、「就業規則」で禁止しています。さらに人事部門を統括部門とし、主要事業所に相談窓口を設置しています。また、所属長を中心とした研修などの活動により、社員への啓発に努めています。

障害者雇用とバリアフリー化

キッコーマンは、障害のある人が障害のない人と同様の社会生活を送れる社会をめざす「ノーマライゼーション」の理念にもとづき、障害者の雇用と継続勤務が可能な職場環境の整

備を進めています。2009年度のキッコーマン(株)、キッコーマン食品(株)の障害者雇用率は、それぞれ、1.74%、1.86%でした。

ワークライフバランスの尊重

キッコーマンは、すべての社員が充実した仕事と豊かな生活の調和が図れるよう、さまざまな制度によって、社員が健康で生き生きとその能力を最大限に発揮できる環境づくりを進めています。

なかでも育児休業制度は法律施行の10年前、介護休業制度は法律施行の20年以上前から導入しています。制度発足以来、育児休業制度はのべ326名、介護休業制度はのべ50名の社員が利用しています。

健全な労使関係の維持

キッコーマンは、1998年に発表した労使トップによる「労使共同宣言」のもと、互いの立場を尊重した、信頼関係にも

●主な社員支援制度(キッコーマン)

制度名称	主な特徴
育児休業制度 (1981年～)	・ 子が1歳6カ月に達した後の初めての4月末日まで育児休業の取得が可能。期間の延長・短縮が各1回可能。 ・ 産後8週間の期間内において最大1週間の連続休暇の取得が可能(有給)。
育児短時間勤務 (1996年～)	・ 妊娠したときから子が小学校4年生に進級する日までの期間中で、1日2回を限度に最大2時間の短時間勤務が可能。
つわり休暇 (2000年～)	・ 妊娠期間中15日間まで休暇取得が可能。
子供看護休暇 (2003年～)	・ 養育している子が小学校4年生に進級するまで、1子につき年間5日間の看護休暇の取得が可能。
介護休業制度 (1978年～)	・ 1年6カ月を限度に回数にかかわらず、申し出た期間の介護休業の取得が可能。
介護短時間勤務 (1998年～)	・ 1カ月を単位とする連続した期間で最長1年、1日2回を限度に最大2時間の短時間勤務が可能。
休職者への情報の提供	・ 休職者が安心して職場復帰できるよう、休職期間中に会社・職場情報を文書やeメールで提供。
フレックスタイム 時差勤務通勤 新幹線通勤制度	・ 社員の多様な通勤・勤務形態に対応。

とづく健全な労使関係を築いています。また、キッコーマンはユニオンショップ制を採用しています。

安定的な企業年金運用と社会的責任遂行の両立

キッコーマンでは、社員の意識や雇用状況など環境の変化に対応しながら企業年金を安定的に運営するため、規約型確定給付企業年金制度を採用しています。また、2006年には、国連が提唱している「責任投資原則」に署名しました。企業年金において株式の所有や資金運用を委託する際には、地球環境・社会・企業統治の課題に配慮することで、企業の社会的責任を遂行していく姿勢を表明しました。

TOPICS

「働きがいのある会社」3年連続ベストカンパニー入り

キッコーマンは、「働きがい」を専門とする調査機関Great Place to Work® Institute Japanが実施する「働きがいのある会社」調査に参加し、3年連続で「働きがいのある会社」(ベストカンパニー25社)に選ばれました。

社員に実施したアンケートからは、多くの社員が、キッコーマンが人を大切にする会社であると認識していること、自らは「誇り」と「連帯感」を持って働いていることがわかりました。



くるみん取得

キッコーマンは2009年9月、次世代認定マーク「くるみん」を取得しました。

キッコーマンは、これまでも社員にとって働きやすい職場環境づくりに努めてきました。さらに、次世代育成支援対策推進法に基づいて「仕事と育児の両立」や「より働きがいのある環境の提供」を目的とした行動計画を策定し、実行してきました。「くるみん」取得は、その取り組みが評価されたものです。



能力向上とキャリア形成

人材育成ビジョンの実現

キッコーマンの教育制度は、「人材育成ビジョン」にもとづき、社員ひとり一人が自ら学ぶことを歓迎し、専門能力強化を図り、生涯学習を通じて成長し続けることができるよう支援することを目標としています。

「人材育成ビジョン」とは、21世紀のプロ人材育成をめざし、自分らしく生き生きと働き、組織に変革の波を起こす社員の能力開発と人的成長を支援するというものです。

2009年度は、キャリア開発支援、コンプライアンス意識の向上、ハラスメント防止プログラムなどを推進しました。

組織活性化に向けた取り組み

働く者が生き生きと働ける職場をつくるためには、その組織の推進力となるビジョン、価値観、質の高いマネジメントが求められます。そこで2009年度は、職場のマネジメントをする所属長一人ひとりが、組織の役割に応じたビジョン・

人材育成目標を掲げ、職場を活性化する取り組みを始めました。「組織活性化ビジョン研修会」では、各部門の所属長が互いのビジョンを磨きあい、浸透のために議論をかわしました。

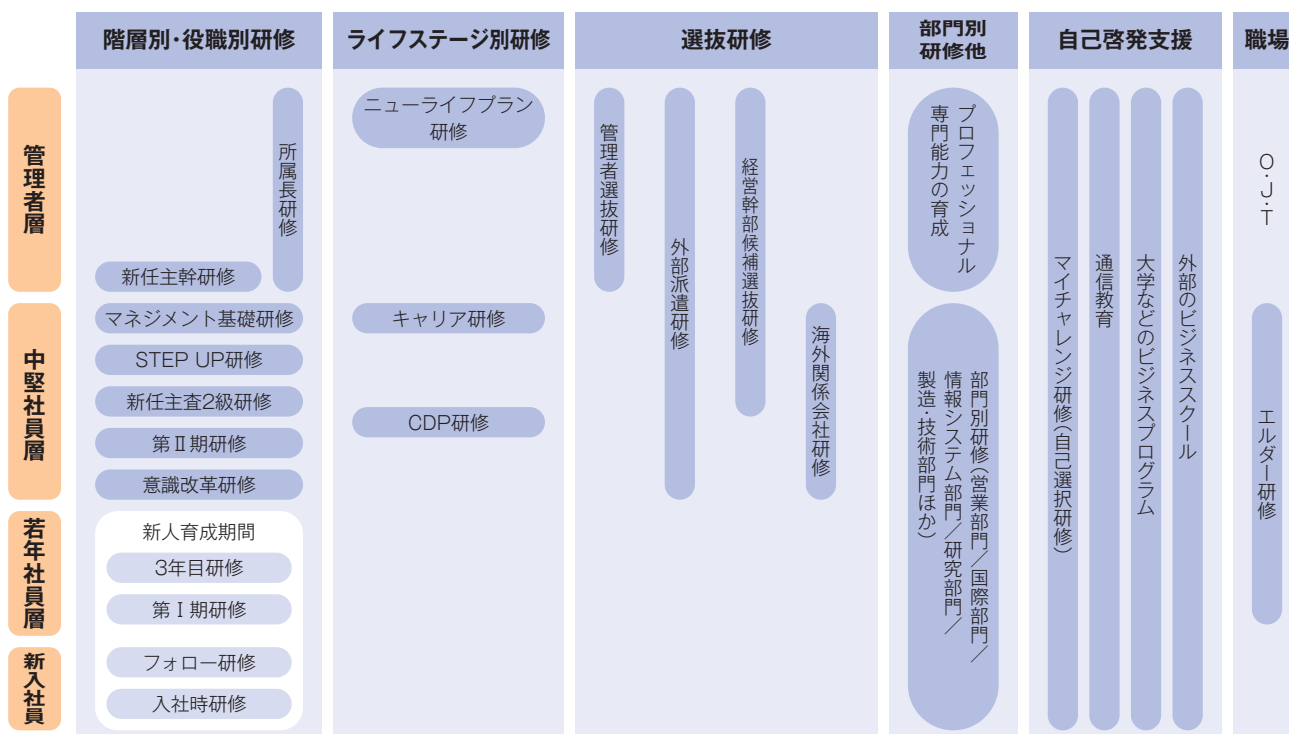
自己啓発研修プログラム

キッコーマンは、各種階層別研修のほか、自己啓発研修、ビジネススクールや、複数の講座から学びたいものを受講する「マイチャレンジ研修」、通信教育、e-ラーニングなど、多彩なプログラムを提供しています。これらの教育研修制度を通し、社員のスキルアップとキャリア形成をサポートしています。

●主な自己啓発研修の受講者数(2009年度)

研修名称	受講者数
通信教育	596名
ビジネススクール	16名
大学ビジネスプログラム	8名
マイチャレンジ研修	94名

●人材育成体系図(キッコーマン)



労働安全衛生の徹底

基本的な考え方

キッコーマンは、社員が安全で衛生的な環境で働くことが企業経営の基盤であるとの考えのもと、労使で構成する「安全衛生委員会」を通じ、OSHMS(労働安全衛生マネジメントシステム)を推進しています。

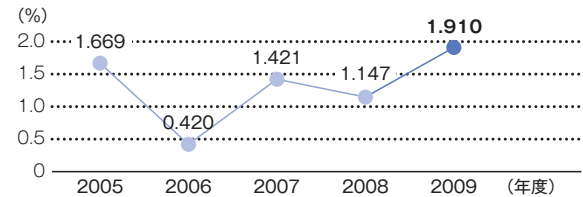
安全衛生活動の推進

キッコーマンは、労働安全衛生の重点課題、方針の審議・決定機関として「中央安全衛生委員会」を設置し、決議内容を周知しています。日常的な安全衛生活動は「地区安全衛生委員会」を通じ、実行に移しています。また、労使によるトップパトロールも中央、地区とも計画的に実施し、危険有害要因や安全衛生上の問題点を把握し、改善に努めています。

2009年度は2件の休業災害が発生しましたが、引き続きリスクアセスメントの全社的な展開によりゼロ災害に向けて取り組みを強化していきます。

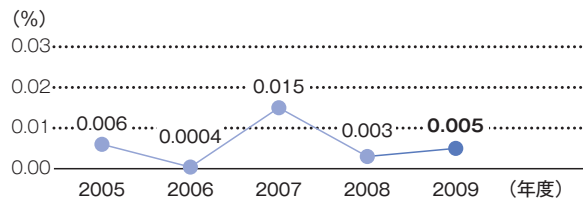
また、グループでの労働安全衛生水準を向上させるため、キッコーマングループ各社が参加する会議を年2回開催し、各社の安全衛生の取り組みなど情報共有を図っています。2009年度は特に、リスクアセスメントの現状や新型インフルエンザについての対応、メンタルヘルス対策について意見交換を行いました。

●度数率^{※1}の推移(キッコーマン)



※1 度数率：災害発生の頻度を示した指標。労働時間100万時間あたりの労働災害による死傷者数(不休：0.5人換算)

●強度率^{※2}の推移(キッコーマン)



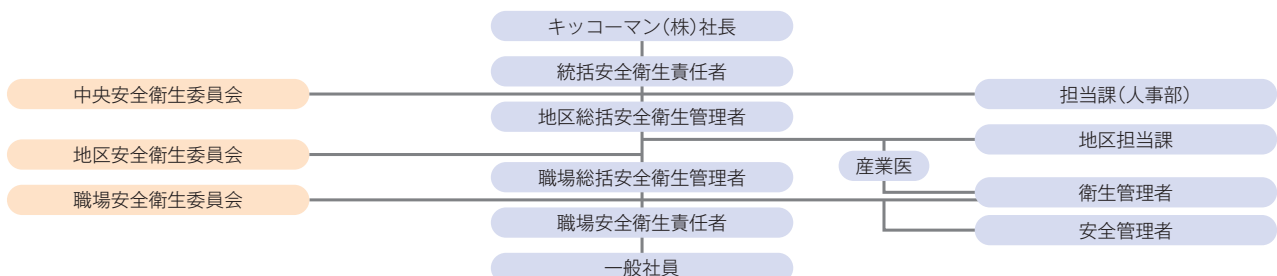
※2 強度率：災害の重篤度を示した指標。労働時間1,000時間あたりの休業災害のために失われた労働損失日数(不休：0.5日換算)

社員の心身の健康づくり

キッコーマンは社員の健康を維持・増進するため、健康診断の要再検者に対する産業看護師のフォロー、健診データが閲覧できるヘルスデータバンクの提供などに加え、外部機関と提携し、医療・健康に関する24時間対応の電話相談窓口を開設しています。メンタルヘルスケアとしては、カウンセリング制度を設けているほか、社員を対象に研修も行っています。

また、過重労働による健康障害と事故防止のため、労使協定で残業時間の上限を定めており、労働時間管理システムの活用、「ノー残業デー」の設定などを行っています。さらに、残業時間が多い場合には当該所属に対し警告を行うほか、社員に対する産業医の面談を行っています。

●安全衛生管理体制図(キッコーマン)



株主・投資家のために

適時・適切な情報開示によって経営の透明性を高めるとともに、持続的な成長による収益の確保、適正な利益配分に努めています。

適時・適切な情報開示

キッコーマン(株)は、「公正さ」「適時性」「迅速さ」を重視した情報開示とIR活動を実施しています。国内や米国、欧州でIR説明会を開催しているほか、説明会に参加できない投資家へ配慮し、ウェブサイトでも各種の公表資料を速やかに公開しています。

2009年度は、アナリスト・機関投資家を対象に、4回のトップミーティングと1回の工場見学会および豆乳をテーマとした勉強会を開催しました。また、個人投資家を対象に、13回の会社紹介セミナーを開催しました。今後も、株主・投資家の皆様のご意見を取り入れながら、当社をさらに理解していただくための活動をしていきます。

開かれた株主総会

キッコーマン(株)は、より多くの株主にご出席いただくため、株主総会の集中日とは異なる日程で株主総会を開催しています。また、株主総会の議題を十分ご検討いただくため、株主総会開催日の3週間前までに招集通知を発送しています。海外の株主に向けては、英語版の招集通知を作成し、送付しています。また、株主の議決権行使に対するいっそうの便宜を図るため、インターネットによる議決権行使を実施するとともに、機関投資家向け議決権行使プラットフォームにも参加しています。



決算説明会

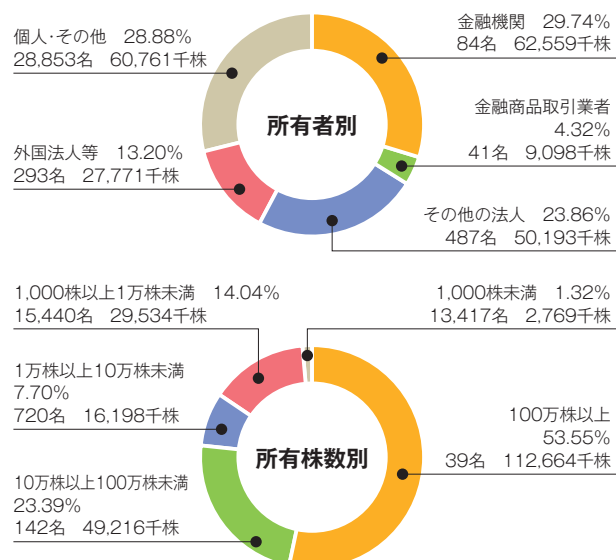


アニュアルレポート



IRレポート

●株主構成(2010年3月31日現在)



株主還元と内部留保

キッコーマン(株)は、株主に対する配当政策を重要な経営課題のひとつと位置づけ、企業基盤の強化、今後の事業の拡充、連結業績などを勘案しながら利益配分を行うことをその基本方針としています。2009年度は1株あたり15円の配当を行います。

また、単元株主の皆様へキッコーマングループの事業や商品へのご理解を深めていただき、継続的にご支援いただくことを趣旨として、株主優待制度を実施しています。

内部留保は、長期的な視点に立ち、海外への投融資、製造設備の合理化投資、事業化指向の研究開発投資、新規需要を喚起するための市場投資、戦略的な事業投資など、企業価値の増大のための諸施策に活用していきます。

格付評価

財務の健全性を示す指標のひとつとして、格付機関による評価があげられます。格付評価は資本市場から見た当社の評価であるという観点を踏まえ、当社は財務戦略上、格付を重要な指標のひとつとして位置づけています。

(株)格付投資情報センターによる2009年度末時点でのキッコーマン(株)の格付はA(シングルAフラット)でした。今後も、格付の維持と向上に努めていきます。

仕入先とともに

さまざまな施策を通じて、仕入先との公正な取引の徹底と良好なパートナーシップの構築に努めています。

公正な取引の徹底

キッコーマンは、仕入先の選定と取引にあたっては「キッコーマングループ行動規範」に則って公平無私な態度で臨み、担当者個人の好みや情実を加えず、品質・価格・能力を重視することを方針としています。この方針に沿って購買活動を行うためのマネジメントシステムとして、「購買管理規程」を定めています。

新規仕入先を選定する際には、評価基準にもとづいて評価を行い、また継続して取引をしている仕入先についても定期的に再評価することで、仕入先に対する公平性と新規仕入先の参入機会を確保しています。なお、リスク管理の観点から、原材料・資材とも複数の仕入先から調達を行っています。

良好なパートナーシップの構築

キッコーマンは、仕入先との適正で良好な関係を構築・維持するため、キッコーマンビジネスサービス購買部が中心となり、密度の高いコミュニケーションを心がけています。すべての仕入先と新規取引の都度「取引基本契約書」を交わし、その際にはコンプライアンスに関する説明を必ず実施しています。さらに、下請取引の締結時には、下請法について説明しています。

グループ5社による共同購買

2009年3月から、キッコーマン購買部に「宝醤油」「ヒゲタ醤油」「日本デルモンテ」「フードケミファ」の購買機能を融合し、共同購買を開始しました。

購買機能融合後も、仕入先との公正な取引および良好なパートナーシップ構築に尽力しています。なお、購買活動は、購入商品カテゴリーごとの担当となっており、5社を横断した共同購買として、仕入先との取り組みを強化しています。

原料の品質の確保

キッコーマンは、仕入先と協同で原料の品質確保を図っています。食品原料の調達においては、生産履歴をチェックするとともに、残留農薬について自主検査を実施しています。また、有機作物やNon-GMO(非遺伝子組換え)作物を調達する場合は、「有機確認証明書」の取得や、原産地調査、IPハンドリング立会検査などにより、調達品の品質の維持・向上を図っています。



アメリカ インディアナ州の大豆選別工場担当者との収穫予想

調達における環境配慮

キッコーマンは容器包装の調達にあたって、仕入先と協働で環境負荷の少ない容器の開発に取り組んでいます。当社グループのこうした姿勢を明確に示すため、2007年度に「容器包装に関する指針」を策定しました。この指針は、容器包装における環境負荷の低減、お客様満足の向上を推進していくことを定めたものです。仕入先に指針の内容をご理解いただくことで、仕入先との協働による環境負荷低減への取り組みを強化していきます。

また、このほかにも、原材料・資材などの仕入先に対し、廃棄物の発生を抑制する梱包形態の採用や、搬入車両のアイドリングストップ励行などを要請しています。2009年度は、181社の仕入先に対し、このような要請を行いました。

原料を発注する際には、仕入先やグループ会社である総武物流と協力し、製品配送の帰り便を調達品の配送に利用するなど、トラック配送を効率化し環境負荷の低減を図っています。

地域社会の一員として

地域社会への貢献活動や食文化の継承・発展のための取り組みなど、豊かな社会の実現に向け、多様な社会活動を推進しています。

基本的な考え方

キッコーマングループは、「地球社会にとって存在意義のある企業をめざす」という経営理念のもと、豊かな社会の実現に向け、日本の食文化を大切にしつつ、世界の食文化や環境との調和を図りながら「食と健康」の分野を中心に社会活動を展開しています。

また、地域に根ざした社会活動にも積極的に取り組んでいます。

主な社会活動

■ 社員のボランティア活動の支援

キッコーマンは、「マッチング寄付制度」「コミュニティ活動支援制度」「ボランティア休職制度」により、ボランティア活動への社員の積極的な参加を支援しています。

NGO・NPOを支援するための書き損じはがきや古本の収集活動、募金活動、販売協力や、NGOとの交流チャリティ・イベントなど、社員が気軽に参加できるボランティア活動を各地で展開しています。

■ 体験学習プログラムの推進

小学生と保護者を対象に、食や自然に関心が高めるプログラムや、NGO・NPOとの協働による国際協力について考えるプログラムを実施しています。運営には社員がボランティアで参加しています。

■ 青少年の教育・育成

国内外の公共機関・教育機関などと協働で、青少年の教育・育成を目的とした国際交流活動などを支援しています。

■ 安全な地域社会づくりへの貢献

消防・防災活動や交通安全運動の支援を通じて、安心して住むことができる地域社会づくりに貢献しています。

■ 地域社会とのコミュニケーション

地域の特色を活かしたイベントの開催や地域イベントへの参画、施設の開放を通じて、地域の皆様と交流を深めています。

■ 寄付活動

教育支援や環境保全をはじめ、事業活動に関わりのある分野で寄付を実施しています。また、大規模な災害などが発生した場合にも寄付金を拠出しています。

2009年度の活動事例

■ フードバンクへの寄付

―社員のボランティア活動支援、寄付活動―

キッコーマングループは、2009年度からフードバンク[※]団体へ商品を提供する活動をはじめました。提供した商品は、フードバンク団体を通して、食料を必要としている人々に無償で届けられます。

またキッコーマンでは、2010年2月にバレンタイン・ホワイトデー・チャリティ募金を実施し、全国の社員からの募金に会社からのマッチング寄付を合わせてこのフードバンク団体に寄付し、活動を支援しました。

食を通じた貢献活動や社員が積極的に参加できるボランティア活動を今後も実施していきます。

※ フードバンクとは、食品関連企業から品質に問題のない食品の提供を受け、支援を必要とする福祉分野の施設に無償で寄贈する活動。



フードバンクへ商品を提供

■ 親子の「食」体験の開催―体験学習プログラムの推進

キッコーマングループは、工場のある地域で2003年度から親子の「食」体験を開催しています。

2009年6月の「野田・えだまめ体験編」では、小学生と保護者が、事前にえだまめを大豆から発芽させて育てる体験をしてから参加し、名産地・野田市の農家を講師に迎えて、栽培方法や枝の切り方を学び、とれたてのえだまめをおいしくゆでて味わいました。運営は社員ボランティアがサポートしています。

今後も、「知る」「つくる」「食べる」ことを通じて自然や社会への関心が高める親子の体験学習プログラムを実施していきます。



えだまめの枝切り体験

■ 野田市の英語教育の後援—青少年の教育・育成

キッコーマンは、子どもたちがコミュニケーション能力を高めて世界で活躍する人材に育つことを願い、2007年度から野田市の英語教育を支援しています。2009年度は、野田市教育委員会と野田市教育研究会英語部会・小学校英語活動部会によるカナダ大使館訪問事業と合同研修会等を後援しました。

カナダ大使館訪問事業では、中学生と教員の方々が英語による体験学習をしました。合同研修会では、小中学校の教員の方々が一堂に会し、英語教育に関する講演と英語のアクティビティ体験を行いました。また、小学校英語活動部会の研修会では、小学校の教員の方々が、英語でのコミュニケーション活動のあり方や授業の仕組みづくりを体験し学びました。



カナダ大使館訪問事業

キッコーマンは、2011年に始まる小学校5・6年生の英語活動に向けて、野田市の小中学校が英語指導の連携を図るための研修機会を提供していきます。

■ YFU交換留学プログラムの支援—青少年の教育・育成

キッコーマングループは、国際交流組織であるYFU (Youth For Understanding) が実施している交換留学プログラムを「キッコーマン・スカラシップ」(奨学金)という形で1979年から毎年継続して支援しています。

2009年度は、米国の高校生17名の短期日本ホームステイと、日本の高校生4名の長期米国ホームステイが行われました。参加した生徒がホームステイ先での生活や勉学を通じ、国際人としての可能性を広げ、国際交流に貢献してくれることを期待しています。

食文化の継承と発展

キッコーマンでは、「食」に関する講演会、料理講習会、施設の運営を通じて、世界の食文化の継承・発展に力を注いでいます。

東京本社「KCCホール」での食と料理の講習会

料理研究家やシェフなどの「食」のプロを招いて、家庭の味やプロの料理の技、豊かな食卓に役立つ食の話題をテーマに講習会を開催しています。2009年度は、以下の講習会を実施しました。

- 各国料理のシェフから料理とその食文化を習う「プロの味料理講習会」
- 日本料理の歴史、文化を織り交ぜながら旬の味を紹介する「日本料理歳時記～おいしい旬を追って～」
- 現代の食卓に取り入れたい郷土料理の知恵を学ぶ「郷土料理講習会」
- 食材や道具など役立つ食の知識と情報を専門家から聞く「大人の食教室」
- 親子を対象とした「親子クッキング」「親子の食教室」など



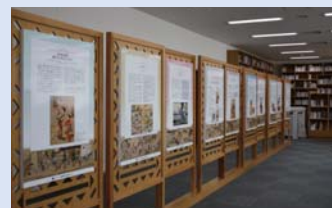
食と料理の講習会

しょうゆを中心とした食文化の研究と情報発信

野田本社にあるキッコーマン国際食文化研究センターでは、発酵調味料・しょうゆを基本とした食文化の研究、食に関する情報の収集、フォーラム・セミナーの開催などの活動を展開しています。

研究成果や収集した映像資料・文献資料は、図書施設や企画展、ウェブサイトなどで一般公開し、食文化の国際交流・融合の推進に貢献しています。

2009年度の企画展は、「江戸から学ぶ食の『しつけ』と『こころ』」です。パネルを展示し「食」と「しつけ」について学ぶべき点を紹介しました。



キッコーマン国際食文化研究センター

コーポレート・ガバナンス

コーポレート・ガバナンス体制の継続的な強化を図るとともに、業務の適正を確保する内部統制システムの強化を進めています。

基本的な考え方

経営環境の変化に的確に対応するとともに、グループ経営の強化による企業価値の増大を実現することが、株主の付託に応える企業経営の基本であると考えています。また、すべてのステークホルダーに対する企業責任を果たすうえで、コーポレート・ガバナンスを最重要課題として考えています。

コーポレート・ガバナンス体制

キッコーマン(株)は、監査役設置会社の形態を採用していますが、「経営の透明性の向上」、「経営責任の明確化」、「スピーディな意思決定」、「経営監視機能の強化」をめざして、コーポレート・ガバナンス体制を改善・強化してきました。

2001年3月、執行役員制度を導入して執行役員に業務執行の権限を委譲し、経営責任を明確にするとともに意思決定および業務執行のスピードアップを図りました。2002年6月には、社外取締役および社外監査役の選任、指名委員会および報酬委員会を設置し、経営の透明性を向上させ、経営の監視機能の強化を図りました。

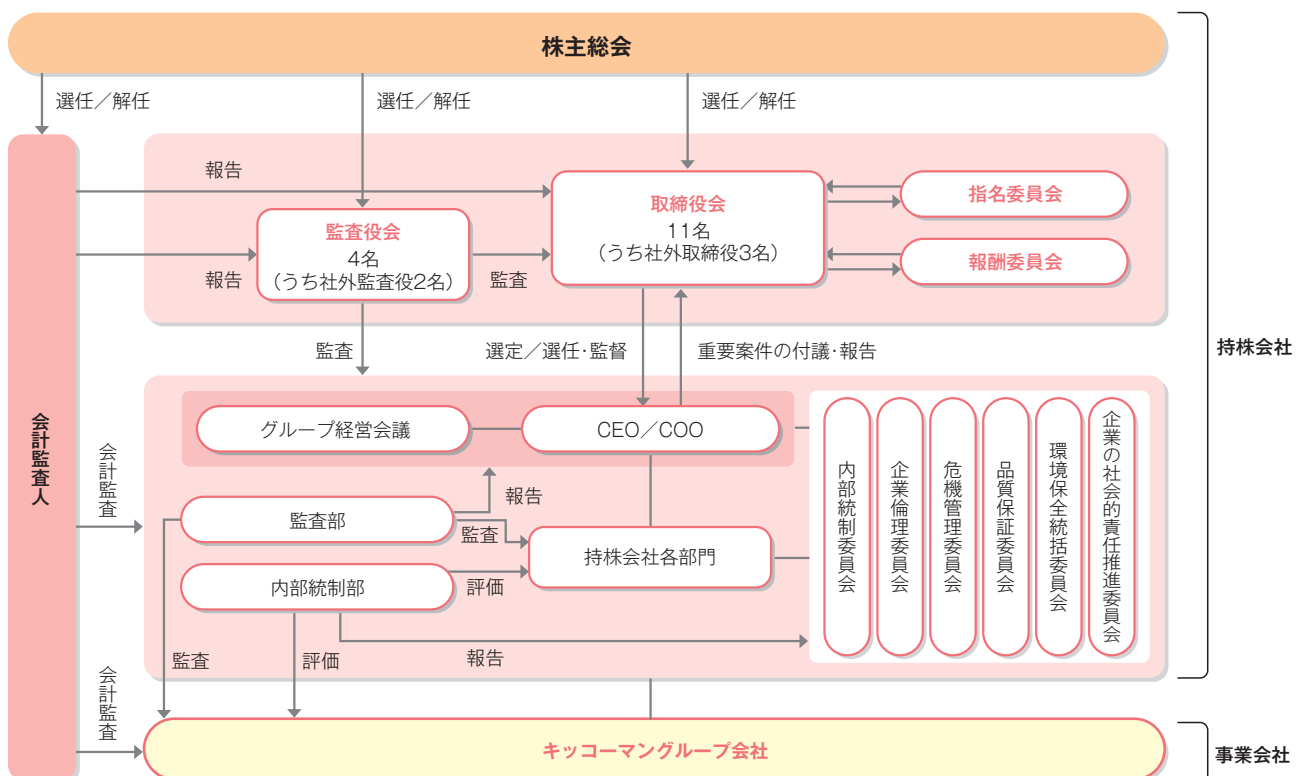
2009年10月、グループの経営体制を持株会社制に移行しました。今後、持株会社が定めるグループ経営戦略のもとに、各事業会社がそれぞれの権限と責任において、価値創造力を強化していくことにより、グループ全体の企業価値の最大化を図ります。

内部統制システムの整備

キッコーマンは、業務の適正を確保するための内部統制システムの確立を重要な課題と考えており、グループとして業務の有効性・効率性を保ち、法令などを順守する体制の強化を進めています。

2006年5月に取締役会で決議した「内部統制システム構築」の基本方針を適宜改定し、内部統制システムの強化を図っています。2008年4月から適用が開始された金融商品取引法による内部統制報告制度に対応するため、2008年11月に内部統制委員会、内部統制部を設置するとともに、財務報告に係る内部統制に関する基本方針を制定し、財務報告に関する内部統制を強化する体制を構築しました。

●コーポレート・ガバナンス体制図(2010年3月31日現在)

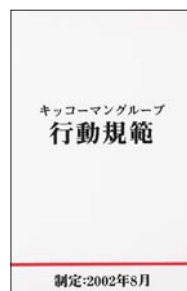


コンプライアンス

法令・社会規範などの順守を徹底するための体制を整備するとともに、キッコーマングループ全社員のコンプライアンス意識の向上に努めています。

「行動規範」とコンプライアンス体制

キッコーマングループは、社員一人ひとりが倫理観と使命感を持って業務を遂行し、社会の発展に貢献することを宣言した「キッコーマングループ行動規範」を制定しています。これを実践していくため設置しているのが「キッコーマングループ企業倫理委員会」です。同委員会は、弁護士など社外有識者2名とキッコーマン(株)の取締役・執行役員などを含む計6名で構成され、コンプライアンスに関わる施策全般の検討・実施を担っています。



携帯カード

コンプライアンス教育・啓発活動

キッコーマンは、「キッコーマングループ行動規範」に沿って企業倫理の周知徹底を図るため、所属長や新任管理職を対象とした研修会などでコンプライアンス教育を実施しているほか、新入社員研修時、中途採用者研修時のカリキュラムにもコンプライアンス教育を組み込んでいます。

また、キッコーマンの役員、所属長、副参事以上の全社員とグループ会社の社長には、毎年1回、CEOに対して「キッコーマングループ行動規範」の順守を誓う「誓約書」の提出を義務づけており、グループ全体で企業倫理と順法精神に則った行動の実践に努めています。

キッコーマングループでは、コンプライアンスをテーマとした国内グループ会社訪問や研修を実施するほか、監査部と連携したコンプライアンス監査を実施するなど、教育・啓発活動を推進しています。また、法務担当役員などによる海

外グループ会社を対象としたコンプライアンス状況視察も実施しています。2008年度の上海、台湾の3社に引き続き、2009年度はシンガポールの4社を訪問しました。

2010年度も引き続き国内外のグループ会社を巡回するなど、現場に根ざした啓発活動を行い、グループコンプライアンスの一層の強化を図る予定です。



新入社員コンプライアンス研修

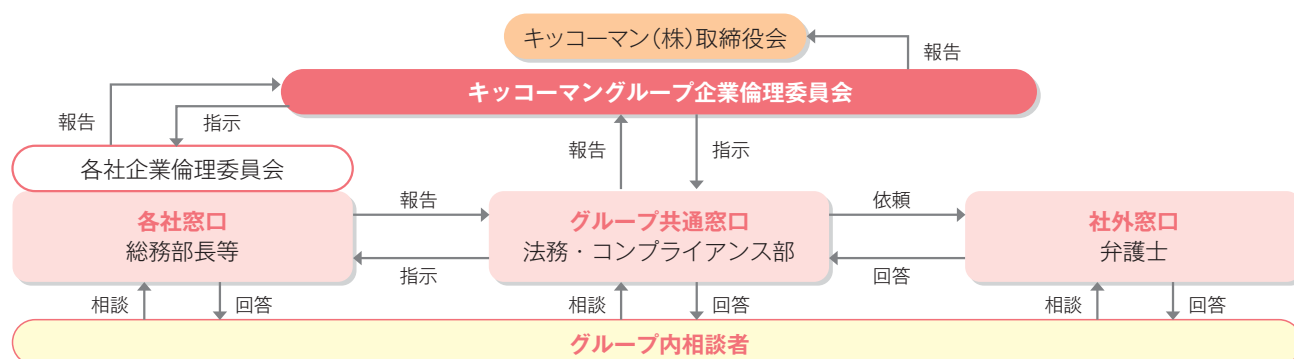
内部通報窓口

キッコーマングループでは、内部通報窓口として「グループ企業倫理ホットライン」を設置し、国内グループ全体で利用できる体制をとっています。窓口の利用については、各社社内通達やグループ報、各種研修会を通じて繰り返し社員に告知しています。窓口を利用できる対象者を、2007年度以降はパート社員や派遣社員などに、2009年10月に持株会社制に移行してからは国内グループ会社社員全体に拡大し、制度の充実を図りました。

「グループ企業倫理ホットライン」には、社外窓口(弁護士)とグループ共通窓口(キッコーマン(株)法務・コンプライアンス部内)および必要に応じ各社社内窓口があり、専用電話、ファックス、eメールのほか、郵便局に設置した私書箱を通じて通報や相談を受け付けています。

これらの窓口に通報があった場合は、社内調査を実施し対策を講じたいうで、結果を通報者にフィードバックしています。なお、相談や通報をしたことで情報提供者に不利益が生じないように、「企業倫理委員会規則」に情報提供者の保護を明記し、実行しています。

●グループ企業倫理ホットライン体制



リスクマネジメント／企業の社会的責任推進体制

リスクの顕在化を未然に防止する管理体制の強化を進めています。
また、企業の社会的責任に関する活動の推進体制を構築し、積極的な取り組みを推進しています。

リスクマネジメント体制

キッコーマン(株)では、各執行役員が担当する子会社および部門を指揮し、当社グループの活動を取り巻くリスク顕在化の未然防止に努めています。また、「危機管理委員会」を設置し、リスクに備えた体制の整備を図るとともに、企業活動に影響を与えるクライシスが発生した際に迅速に対応する体制を整えています。

2009年世界的な流行となった新型インフルエンザに対して、キッコーマングループでは対策マニュアルに沿った対応を行いました。同時に、「危機管理委員会」から状況に合わせた対応方法を連絡し、社員の健康状態の把握、感染予防、業務遂行への影響回避に努めました。

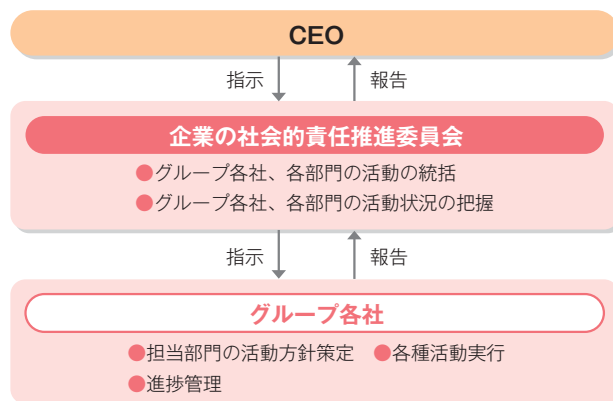
企業の社会的責任推進体制

キッコーマングループは、事業活動を通じ「社会のために自社ができること」を実践し、ステークホルダーへの責任を果たすことが、企業の社会的責任の基本と考えています。

これを推進するための組織として、2005年に複数部門のメンバーで構成する「企業の社会的責任推進委員会」を発足させました。2009年には持株会社制への移行にともない、国内グループ会社(日本デルモンテ、マンズワイン、フードケミファ、総武物流)のメンバーも同委員会に加えました。

同委員会は、活動の推進方針をグループ内に周知徹底するとともに、従来からキッコーマングループがステークホルダーとともに取り組んできた企業の社会的責任に関する活動を体系化し、PDCA(Plan-Do-Check-Action)サイクルによって継続的に改善していくための中心的役割を担っています。

●企業の社会的責任推進体制図



第三者意見



社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会
常任理事

辰巳 菊子 氏

グローバルには気候変動をはじめ、資源や水、過酷な貧困問題や紛争など地球規模の課題が山積し、近年は生物多様性の問題も顕在化しています。また足元をみれば、それはそれで人々は毎日生きるための多くの問題を抱え、疲弊しています。まさに今の時代のキーワードは持続可能性です。

社会が多くの難題を抱えるいま、持続可能性を考慮した企業の事業活動とはどのようなものであり、それが私たちの暮らしとどのようにつながるのかということを考えながら、今年の報告書を読ませていただきました。

トップメッセージでは、まず、キッコーマンは日々の事業活動をしっかり行なうことを基本とすることは不変であること、グローバル・コンパクトに日本企業として一番に署名をしていること、世界企業として食文化の国際交流に力を注ぐことなどが述べられています。そして、2008年度に明文化した「キッコーマンの約束」の実現の一端としての今年の特集の紹介をされ、最後に、経営理念の確認ともなる明日に向けての目指す姿が掲げられています。外に向けたメッセージではありますが、社員の行動指針となるものでもあり、営々と築いてこられたキッコーマンという伝統企業の重みと、担おうとされている役割をまずはしっかりと受け止めることができました。

表紙の数々の「おいしい顔」は「キッコーマンの約束」の根源であり、暮らしの持続可能性の見える化ではないかとさえ思います。人々が疲弊していると冒頭には書きましたが、その対極にあるのがこれらのおいしい顔だと思います。私たちの暮

しの持続可能性とは、つつがなく、無理がなく、いつまでも続くことと考えますが、それはいのちのつながりであり、安心できる暮らしそのもので、まさにおいしい顔に現れていると思うからです。今年の特集の「伝統のわざと知恵を、世界のおいしさへ」では、キッコーマンの本業である伝統のわざで世界をおいしい顔で満たし、ひいては世界を平和に導きたいという思いがじわりじわりと伝わります。

特集では海外の従業員の方々も登場されています。欲をいえば、海外の多くの従業員の多様な働き方を包括的に捉えるためにも、グローバル・コンパクトの各原則をどういう方針のどこにどのように反映させているのかを外に向けて見せる工夫があると、世界企業にとってのグローバル・コンパクトの価値がもっと伝わるのではないかと思います。

企業のCSRは一方的に企業が何かをしなければならないというものではなく、ステークホルダーとコミュニケーションを重ね、何ができるのかを探りつづけることだと思います。これからさらにキッコーマンが地球社会にとって存在意義のある企業をめざすためにも、社会のニーズを敏感にキャッチするためのステークホルダーダイアログの開催なども検討されるとよいのではないかと思います。持続可能な暮らしには、消費者が持続可能な商品を選ぶことが必須です。そのためにもっと商品の一生を説明して欲しいと思っている私としては、しょうゆの原料となる大豆や小麦が地球のめぐみであることを忘れず、今後原料の地球環境への配慮の説明も力を入れていただけますように、大いに期待をしております。

編集後記

今年の社会・環境報告書の特集は、「キッコーマンの約束」に込めた私たちのさまざまな想いの中からテーマを選びました。「伝統のわざと知恵」を磨くことによって世界の人々に食のよろこびをお届けするという視点から、日本や世界各地で働く仲間たちの声を通じて、私たちの活動をご紹介します。これからも私たちが研鑽してきた「伝統のわざと知恵」を世界に広げ、世界各地のお客様に私たちの製品やサービスをお届けすることで「おいしい記憶」をつくるお手伝いをしたいと思っています。

今年の報告書は、冊子版とPDF版を制作いたしました。冊子版はグループの活動をわかりやすく紹介し、幅広い方々に知っていただくことを目的として、特集、食育活動の紹介および2009年度の活動のハイライトを中心に構成しています。冊子版に掲載された内容に加えキッコーマングループの基本的な方針や活動内容の詳細をこのPDF版に記載いたしました。

キッコーマン株式会社
企業の社会的責任推進委員会
事務局

📷 本報告書で使用している写真について



キッコーマンはコーポレート・スローガン「おいしい記憶をつくりたい。」に込めた想いを多くの皆様と共有するため、「あなたの『おいしい記憶』をおしえてください。」フォトコンテストを2008年度に始めました。2009年度も1,000点以上の素晴らしい作品をご応募いただき、それらの応募作品はすべてウェブサイト上で公開しています。

本報告書の表紙、目次の左側のページには、このコンテストの受賞作品を使用しています。

●「あなたの『おいしい記憶』をおしえてください。」フォトコンテスト

URL http://www.kikkoman.co.jp/photocon/result2009_01.html (2010年12月まで公開)



キッコーマングループ 社会・環境報告書 2010
Corporate Citizenship Report

お問い合わせ先

キッコーマン株式会社
〒105-8428 東京都港区西新橋 2-1-1
TEL : 03-5521-5131
<http://www.kikkoman.co.jp>

発行 2010 年 6 月