

社会・経済・環境に関する取り組み数や、もち麦での地域と連携した活動を評価 マルヤナギが SDGs 認証で最上位「ゴールドステージ」に 兵庫県が県下企業の取り組みを評価・認証する「ひょうご産業 SDGs 認証事業」、1/22 贈盾式実施



蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本勇治）は、兵庫県が県下企業の SDGs に関する取り組みを評価・認証するために創設した制度「ひょうご産業 SDGs 認証事業」において、最上位の「ゴールドステージ」企業として認証され、2025年1月22日、「ひょうご産業 SDGs フォーラム」にて記念盾を授与いたしました。マルヤナギでは、県内でのもち麦栽培を通じた地域連携の活動や、事業活動を通じてバイオマス発電、CO²・水使用量の削減、プラスチック使用量の削減、食品ロスの削減等持続可能な地球環境への貢献に注力しており、今後も社会課題の解決に向けて取り組んでまいります。

1/22「ゴールド認証」の贈盾式が開催されました！

2025年1月22日、企業プラザひょうごで開催された「ひょうご産業 SDGs フォーラム」において、第4回 SDGs ゴールド認証企業に対し、齋藤元彦兵庫県知事より記念盾が授与されました。

マルヤナギは、独自性のある取り組みとして、兵庫県加東市を中心とした北播磨で育てるもち麦を通じた、生産者が安心して栽培できる仕組みや地域での消費など、地域連携の取り組みを推進している点、製造工場におけるバイオマス発電等の省エネや食品ロス削減の取り組みを評価いただき、今回の認定となりました。

「マルヤナギの SDGs」URL：

<https://www.maruyanagi.co.jp/torikumi/sdgs-torikumi/>



記念盾を受け取る
当社代表取締役専務 柳本健一



「ひょうご産業 SDGs 認証事業」とは

SDGs 推進宣言企業を対象に兵庫県が SDGs に関する取組を評価・認証する制度です。社会・経済・環境に関するチェックシートにより、自社の SDGs の取り組みを評価するもので、最上位である「ゴールドステージ」は全 30 項目中 25 項目に対応することが求められる他、今後 5 年以内に目指す目標を設定し、現在行っている独自性のある取り組みを明示することが必要です。

【環境への取り組み】



● 省エネ・廃棄物量の削減への取り組み

企業活動における資源やエネルギーの無駄遣いを減らし、地域社会と共存してゆくことを目的に、次の項目のようなさまざまな取り組みをおこなっています。

- ①CO2 排出量の削減 ②廃棄物量の削減 ③エネルギー使用量の削減 ④水道使用量の削減

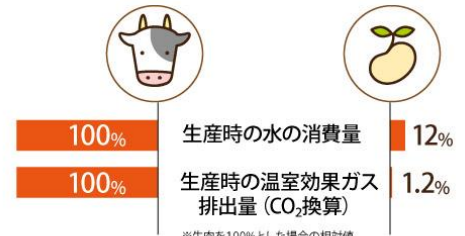
● コージェネレーションシステムの導入

令和 2 年度より、製品を製造する過程で出る有機物を含んだ排水を利用した発電に取り組んでいます。排水中の有機成分を分解しバイオガス化することができます。このバイオガスを利用して発電し、循環型クリーンエネルギーとして供給しています。



● 「蒸し大豆」で水の使用量、CO2 排出量の削減

大豆は牛肉と比較して 1kg の生産に必要な水の量は 1/8 以下、生産時に排出する温室効果ガスは 1/85 以下です。この大豆の良質なたんぱく質を、おいさと栄養そのままに「蒸した」ものを商品化しています。



水の消費量データ：環境省バーチャルウォーター量一覧表より算出
温室効果ガスデータ：不二製油㈱よりカーボンフットプリントコミュニケーションプログラム数値より算出

● プラスチック使用量の削減

2024 年 12 月より、袋佃煮全品の商品サイズが小さくなりプラスチック使用量を削減。一般的なカップ包材と比較するとプラスチック使用量は 73%カットになりました。



● 食品ロスの削減

2024 年 11 月よりおいしい蒸し豆シリーズ 4 品(蒸し大豆、蒸し黒豆、蒸しサラダ豆、蒸しひきわり大豆)、マルヤナギ With 日本の農家さんシリーズ 1 品(国産サラダ蒸し大豆)の賞味期限を常温 60 日から 90 日に延長し、賞味期限切れによるフードロス削減へ貢献しています。

【健康経営の取り組み】



● 「私の健康宣言」の取り組み

毎年健康診断前の 3 か月間、従業員自らが健康について目標を立て、実践する「私の健康宣言」を実施しています。

● 保健師が常駐して従業員の健康をサポート

常勤の保健師を置き、従業員との面談を通して、それぞれの健康状態に合った目標値の設定ができるようフォローしています。また、年 1 回「マルヤナギ健康白書」を作成しています。



- **食生活アドバイザー®2級取得の推進**

健康づくりにぜひおすすめしたい食品を扱うメーカーであるからこそ、マルヤナギで働くわたしたち自身がまずは健康的な食生活を意識したいと考え、従業員による「食生活アドバイザー®」の資格取得を推進しています。

- **「オフィスもち麦&蒸し豆」を設置**

従業員が自由に自社製品を食べられる「オフィスもち麦&蒸し豆」を設置し、従業員の健康をサポートしています。



【食育への取り組み】



- **マルヤナギは食育型カンパニー**

マルヤナギの「食育」とは、子どもから大人まで全ての世代を対象としています。あらゆる世代に、からだにいいものを選んで食べる『選食力（せんしょりょく）』を身につけていただくサポートをする。それが私たちの使命です。

- **地域の食育セミナー**

マルヤナギが扱う昆布や豆などの伝統的な食材は、おいさと健康的な価値をあわせもっています。「人は自分が食べたものでできている」というメッセージを伝える、「大豆のチカラ」「食物繊維のパワー」「腸内環境」といった幅広いテーマで大人から子どもまで年間 1,000 人以上に食育授業を実施しています。



【地域・社会への取り組み】



- **高齢者施設に「節分に蒸し大豆を届けよう」プロジェクト**

マルヤナギは高齢者の方にも節分を楽しんでいただき、大豆を食べて健康に役立てていただきたいと「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設にお届けする“節分に蒸し大豆を届けようプロジェクト”を2022年以降、毎年実施しています。



- **兵庫県加東市での取り組み**

兵庫県加東市に本拠を置くJAみのり協力のもと、2017年にもち麦試験栽培がスタートし、2019年に商品化が実現しました。このもち麦栽培がきっかけとなり、マルヤナギは加東市と2019年7月「地域活性化・市民の健康増進・農業振興等における連携協定」を締結することになりました。もち麦栽培を通じた農業振興と特産品化・地域活性・市民の健康づくりのサポートなど、様々なかたちで地域で活動をおこなっています。

