

新潟県中小企業青年中央会  
令和3年度 組合青年部研究会 提案書

# 「味噌・醤油業界でのSDGsの取り組みについて」

新潟県味噌醤油工業協同組合  
青年部会



新潟県中小企業診断士協会  
青年部会

新潟県中小企業診断士協会 青年部会

# AGENDA



1. 研究会事業について
2. SDGsとは
3. 味噌・醤油業界の現状と課題
4. 現在のSDGsへの取り組み事例
5. 今後のSDGsへの取り組みについて

# 1-1 研究会事業について



近年、企業が環境問題や社会問題に対してどのように取り組んでいるかが重要視されるようになってきています。とりわけSDGs（持続可能な開発目標）は、大きな注目を集めているため、企業は関係各者から取り組みを求められています。

しかしながらビジネスを行う上で具体的にどのように取り組んだら良いのかは分かりづらいところです・・・。

新潟県味噌醤油工業協同組合青年部会様では、新潟県中小企業診断士協会青年部会と連携して、味噌・醤油業界におけるSDGsの具体的な取り組みプランについて共同で研究を行うこととしました。

目的

- ①味噌・醤油業界におけるSDGsの取り組みを推進し、業界全体や各企業のイメージアップ、収益拡大、人材の確保につなげること
- ②SDGsプラン作成支援ノウハウを蓄積し、新潟県内企業の持続可能な経済活動を支援すること

# 1-2 研究会事業の参加者



新潟県中小企業団体中央会

新潟県中小企業青年中央会

## 新潟県味噌醤油工業協同組合 青年部会

### 新潟県醤油協業組合

理事長 平石量作 様

専務理事 佐田直人 様

### 株式会社渋谷商店

代表取締役 渋谷信夫 様

専務取締役 渋谷亮 様

### 新潟醤油株式会社

代表取締役社長 濱田守 様

### 百川味噌株式会社

取締役社長 百川伸宏 様

## 新潟県中小企業診断士協会 青年部会

### 新潟県醤油協業組合チーム

土田正憲

平野康晴

### 渋谷商店チーム

長谷川貴一

森 祐策

### 新潟醤油チーム

山崎寛和

小林和之

布川夏輝

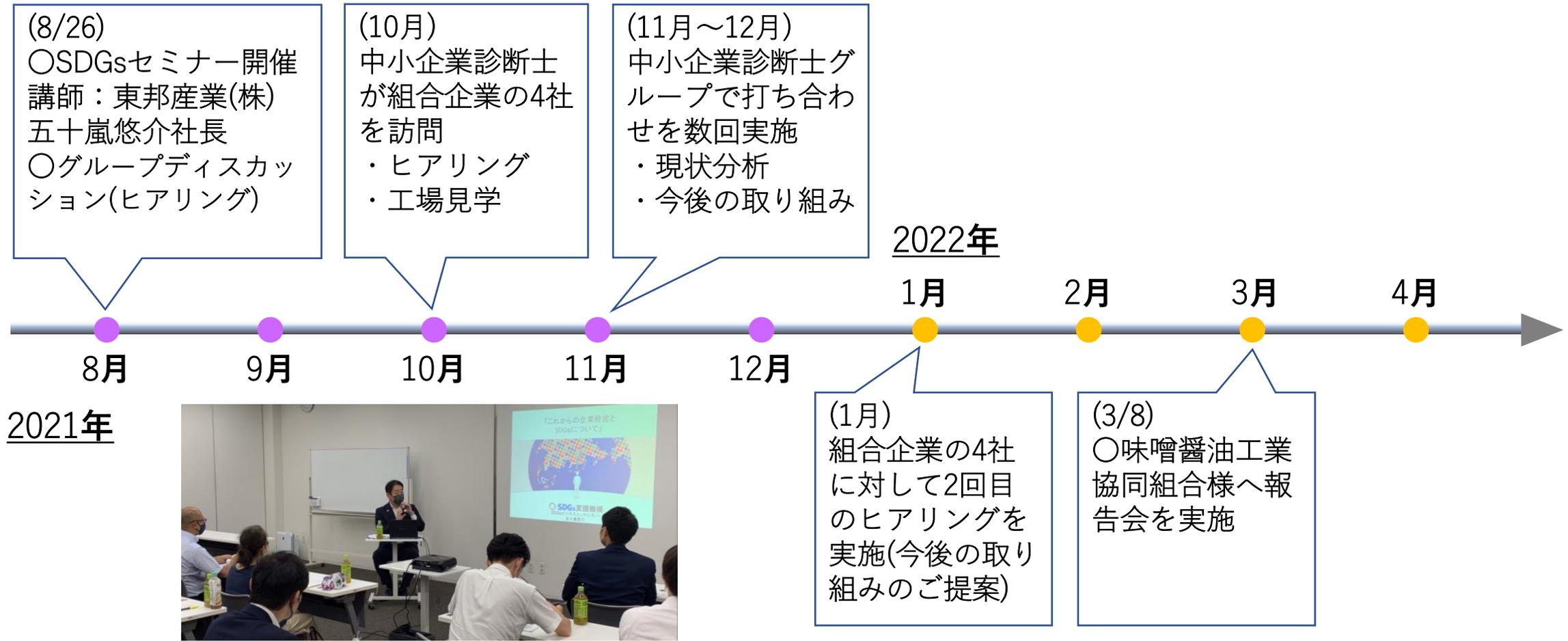
### 百川味噌チーム

鈴木俊雄

鎌田晃博

※訪問でヒアリングさせて頂いた企業様  
を記載しています(訪問順に記載)

# 1-3 研究会事業の全体スケジュール



SDGsセミナーの様子 2021.8.26

# 2-1 SDGsとは



全国連加盟国で決めた、持続可能な世界を実現するために、  
すべての国が協力して**2030年**までに達成すべき目標

**17の大きな目標**と、具体的な**169のターゲット**で構成

SDGsの理念「**誰ひとり取り残さない**」

世界すべての人のための目標を達成することを目指している

国や政府だけでなく、**企業や私たち一人ひとり**が取り組むべき行動計画

# 2-2 SDGs 17の目標



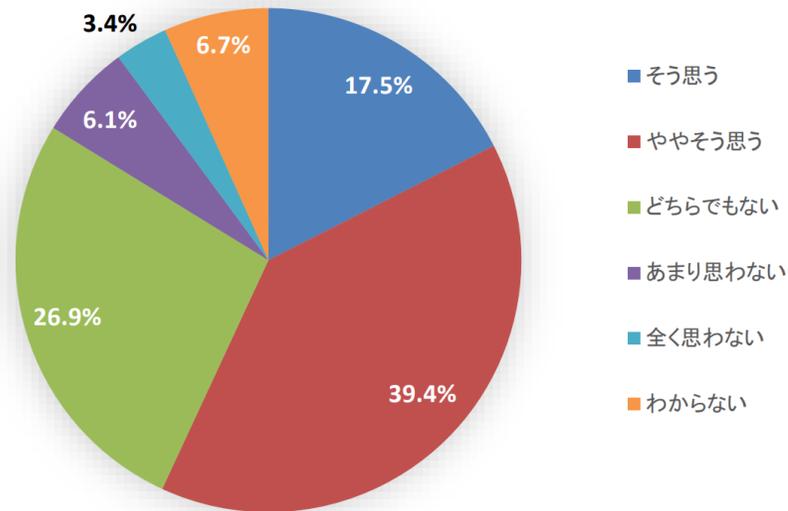
## 2-3 SDGsや社会貢献への意識の高まり



- SDGsや社会貢献への取り組みは、消費者の製品選択時の判断材料となっている

Q8. 「SDGsの達成」や「社会的課題」の解決に向けて取り組んでいる企業の製品・サービスを使用・購入したいと思いますか？（回答者数：1,111人）

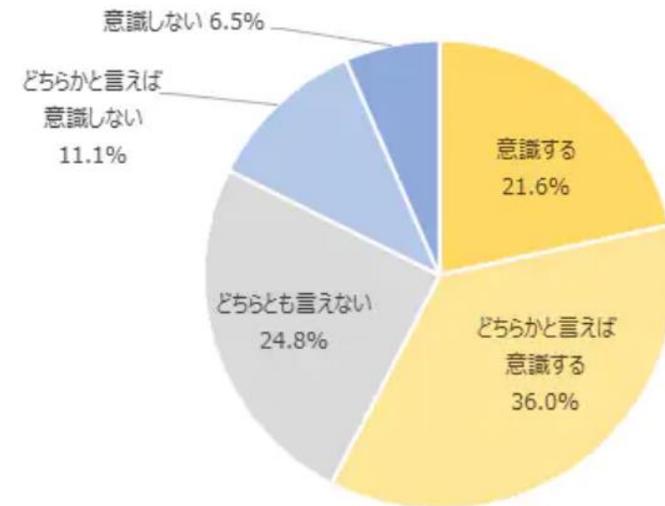
・「そう思う（17.5%）」および「ややそう思う（39.4%）」と回答した人の合計が56.9%おり、製品・サービスを選定する際、半数以上の人に影響を与えていることがわかりました。



出典：損害保険ジャパン株式会社  
「SDGs・社会課題に関する意識調査」 2021.8.2

- SDGsに関する取り組みを就職活動において意識すると回答した学生が6割に迫る

企業のSDGsに関する取り組みを、就職活動において意識しますか？



出典：FNNプライムオンライン ホームページより  
<https://www.fnn.jp/articles/-/220395>

# 3-1 味噌・醤油業界における現状①



## マイナス要素

- 国内需要の長期的な減少  
要因・・・人口減少による市場縮小、食嗜好の変化（和食離れ・減塩）、共働き世帯、単身世帯増加による家庭内調理の減少
- 大企業数社による寡占化、競争激化 →利益を出しにくい構造
- 原材料である大豆の価格高騰（代替肉・バイオ燃料等）
- トレーサビリティ強化、食品添加物表示の厳格化など
- 社員の高齢化（若手人材の離職率が高い）、後継者不足（事業承継に課題）
- 設備の老朽化と積極投資の停滞傾向

# 3-1 味噌・醤油業界における現状②



## プラス要素

- **伝統的な発酵食文化の見直し**（健康志向、食育・食文化の重要性の認知）
  - 腸内環境改善による免疫強化機能への注目、「**菌活**」などの動き
  - 製造企業集積地での地域盛上げの動き・・・沼垂（新潟）、摂田屋（長岡）
- めんつゆ、たれ、甘酒・麴製品など**二次加工品**等の需要増加
  - 手軽なフリーズドライ味噌汁やドレッシング等の売上も増加している
  - 味噌・醤油の風味自体は変わらず好まれている
- コロナ禍による巣ごもり需要で内食や高価格品購買の傾向
- 駅ナカの「**ぽんしゅ館**」、産直ショップ「**KITAMAE**」、「**NIIGATA 越品**」（新潟伊勢丹）など地域商品PRの場の増加

## 3-2 味噌醤油業界における課題



### ◎収益の拡大

- 地域性・独自性を訴求し、地域の固定ファンを増やす
  - 伝統的な発酵食文化の発信
- 高付加価値化・差別化により価格低下を防止し、新規市場を開拓する
- 二次加工品、関連商品で経営の柱を増やし、収益性を高める
- 原材料費や経費等のコストを削減し、利益を確保する

### ◎人材の確保と育成

- 若手が魅力を感じられる職場づくりを行い、有能な人材を確保する
- 働きやすい環境を整え、従業員の定着と育成を図る

○原材料確保や食品表示の制度変更などに業界(組合)全体で取り組む



## 4. 現在のSDGsへの取り組み事例

※該当するSDGs No.は、各事例の解釈により異なる場合があります

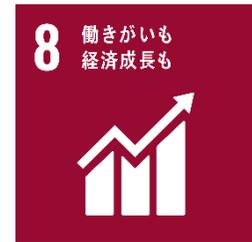
# 4 - 1 新潟県醤油協業組合様



長岡市において醤油の製造業を営んでいる。18社の醤油製造業が高度化事業を活用して1972年に設立。製造に特化し、醤油のほか「たれつゆ」など加工品を製造している。

## 【事例①】 社会貢献を通じた働きがいの向上

- 「発酵・醸造のまち」長岡市で開催される「HAKKO trip」というイベントにプロジェクトチームで参加し、社会貢献を通じた仕事に対する意義の理解促進と働きがいの向上につなげている
- ⇒ 「HAKKO trip」において工場見学や仕込み体験を行っており、生涯学習の機会を広く提供することにつながる
- ⇒ 社会貢献を通じた社員の仕事に対する意義の理解促進は、生産的な働きがいある仕事の推進につながる



# 4-1 新潟県醤油協業組合様



## 【事例②】「醤油かす」リサイクルによる持続的な消費と生産の確保

- 醤油製造の圧搾工程において発生する「醤油かす」をリサイクルしている
  - 9割は乳牛の飼料、その他は配合飼料として田畑で使用される
  - 「醤油かす」に含まれる塩分が乳牛の飼料に適している

⇒ 「醤油かす」のリサイクルは持続的な消費と生産のパターンの確保につながる

⇒ 廃棄物として焼却処理しないため、CO2削減にもつながる



### しょうゆ仕込み体験講座 (新潟県醤油協業組合)

身近にありながら知ってるようで知らないしょうゆについてのお話と、実際にペットボトルでしょうゆを仕込む体験です。仕込んだしょうゆはご自宅で1年間発酵させて完成します。

【事例①】 HAKKO trip HPより抜粋 2021年10月30日

## 4-2 新潟醤油株式会社様



めんつゆや醤油製品を中心に製造・販売する、新潟市中央区では唯一の醤油製造元。昭和21年の創業以来、ジマン（自慢）ブランドで確かな品質の製品を提供し、地元のみならず全国各地に顧客を有している。

### 【事例①】新潟野菜をだしに使ったつゆ製品の製造・販売

- だし材料に野菜だけを使った、つゆ(ベジしょうゆ)を自社開発
  - ⇒ベジタリアン向け、健康的な食生活の促進
- 新潟県産にこだわった野菜5種類ときのこと3種類を使用
  - ⇒地産地消 ⇒地域産業の活性化
  - ⇒食材の運搬に必要な燃料の節約
- グルテンフリー（小麦を不使用）
  - ⇒アレルギーや食事を気遣う顧客向け



新潟醤油(株)様より写真提供

# 4-2 新潟醤油株式会社様



## 【事例②】 醤油の通い容器

- 飲食店等への醤油の販売時に通い容器を使用し、容器の廃棄を削減している
- 販売時にポリタンク(約18ℓ)に入った醤油を持参し、消費後にタンクを回収して再利用

⇒ 容器コストの削減、充填作業の効率化、顧客の利便性向上



新潟醤油(株) 様にて撮影

### SDGs No.事例①



### SDGs No.事例②



# 4 - 3 株式会社渋谷商店様



味噌製造業。平成30年に聖籠町に工場を移転し、設備刷新により生産効率が向上している。従業員数は13名、販売先は新潟市内のスーパーが中心だが、卸店を通じた首都圏の販売チャネルや、ECサイトでのB toCの販売チャネルも有している。

## 【事例①】味噌製造における取り組み

- 味噌は廃棄がないため、持続可能性が高い産業である
- 製造工程でもロスが出ないように工夫しており、捨てる部分もほとんどない
- 塩素系ガスが出ない包装材を使っており、環境に配慮している



# 4-3 株式会社渋谷商店様



## 【事例②】食育や地域に対する取り組み

- 幼稚園～大学まで幅広く食育を行っており、子ども食堂へ食材の寄付も行っている
- 伝統的な味噌の産業についてのお話や、キャリア教育などを実施
- 新潟県産の大豆を使用した味噌も手がけており、循環型社会に貢献

## 【事例③】働き方における取り組み

- 昔から残業時間はほぼなしで事業を運営しており、有給休暇の取得率も高い
  - 生産工程の機械化を推進し、効率化されている
- ⇒重労働が減ったことにより、働きやすい環境となっている



# 4-4 百川味噌株式会社様



新潟市沼垂に本社を置く味噌製造業。約20本の木桶で味噌を仕込んでおり、伝統的な製法で約7種類の味噌を製造している。また、味噌づくりセットも販売している。販売はネット販売、飲食向けがメインであり、ネット販売に力を入れている点に特徴を有している。

## 【事例①】味噌製造における取り組み

- 味噌は廃棄がない。出荷しなかった物は熟成させ別の熟成期間の商品にする
- その他の廃棄品もかなり少ない（煮汁、皮くらい）
- 健康食とも呼ばれる発酵食の味噌を、地元住民や事業者を主体に提供  
⇒地産地消による地域のまちづくり・健康づくりにも貢献している



# 4-4 百川味噌株式会社様



## 【事例②】味噌づくりセット

- 「味噌づくりセット」で、味噌づくりを経験してもらう
- ⇒味は画一的なものではない事を知り、ものの大切さを理解
- ⇒発酵食品がSDGsにつながる食品であると理解



百川味噌(株) ホームページより

## 【事例③】働き方における取り組み

- 基本的に残業が少なくなるよう業務調整を行っている
- ⇒ワークライフバランスを保っている

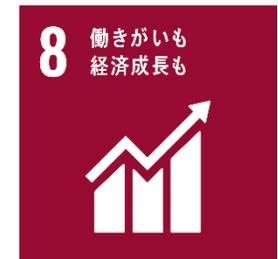
- ・期間：令和3年1月～12月
- ・社員数：4名
- ・全作業員の年間労働日数の合計：1,048日 (A)
- ・全作業員の年間残業時間の合計：83.5時間 (B)
- ・1日の平均残業時間 (B/A)：0.08時間=4.8分

- 社員は男女半々でジェンダーレスである

SDG No.  
事例②



SDG No.  
事例③



# 4-5 現在の取り組みのまとめ



大分類	中分類	No.	現在の取り組み	詳細
製造	廃棄物の削減	4-1②	醤油かすのリサイクル	醤油かすを乳牛用の飼料として活用している
		4-3①, 4-4①	味噌製造における取り組み	味噌は廃棄がない
製品	地産地消	4-2①	新潟野菜をだしに使ったつゆ	新潟県産の野菜を使用した「ベジしょうゆ」
		4-3	学校給食の味噌に新潟県産材料を使用	
	健康	4-2①	新潟野菜をだしに使ったつゆ	野菜をだしに使用している、グルテンフリー
		-	発酵食品は体に良い(味噌・醤油)	
	包装・容器	4-2②	醤油の通い容器	顧客にポリタンクで納品し、消費後に回収
		4-3①	環境に配慮した包装材	温室効果ガスが出ない包装材を使用
教育	食育 (まちづくり)	4-1①	「HAKKO trip」	醤油の工場見学や仕込み体験
		4-3②	幼稚園～大学まで幅広く食育	伝統的な味噌の産業についての話やキャリア教育等
		4-4②	味噌づくりセットの販売	味噌づくりを体験することで良さを理解してもらう
		4-2	工場見学	小学校から工場見学を受け入れ
		-	しょうゆづくり体験	小学校向けに組合のしょうゆ博士が行っている
	社員教育	4-1①	「HAKKO trip」	社会貢献を通じて社員の働きがいを向上させている
働き方	労働時間・休日	4-3③, 4-4③	残業時間が少ない	残業がなくなるよう業務を調整している
		4-3③	有休取得率が高い	
	女性活躍	4-4③	社員は男女半々でジェンダーレス	
	労働環境	4-3③	生産工程の機械化を推進	重労働がなくなり、働きやすい環境となった



## 5. 今後のSDGsへの取り組みについて

# 5-1 今後の取り組みへの提言



## ☆SDGs基本方針を策定して具体的な取り組みを行い、発信しましょう

- 新潟県味噌醤油工業協同組合として発信
- 組合員各社が独自に発信

### 発信の効果

- SDGsや社会貢献を求める企業や消費者に訴求し、企業ブランドが向上
  - 若者人材にとって職場の魅力度が向上し、新規採用につながる
  - 地域における認知度が向上し、固定客の増加につながる
  - 社内に向けて発信することで従業員の意識が高まり、組織の活性化につながる
- ⇒味噌・醤油業界の課題解決も可能「**収益の拡大**」 「**人材の確保と育成**」

これからの企業が存続するためには、SDGs等の社会課題への取り組み発信が不可欠です！自ら発信し、ブランド価値を高めましょう！

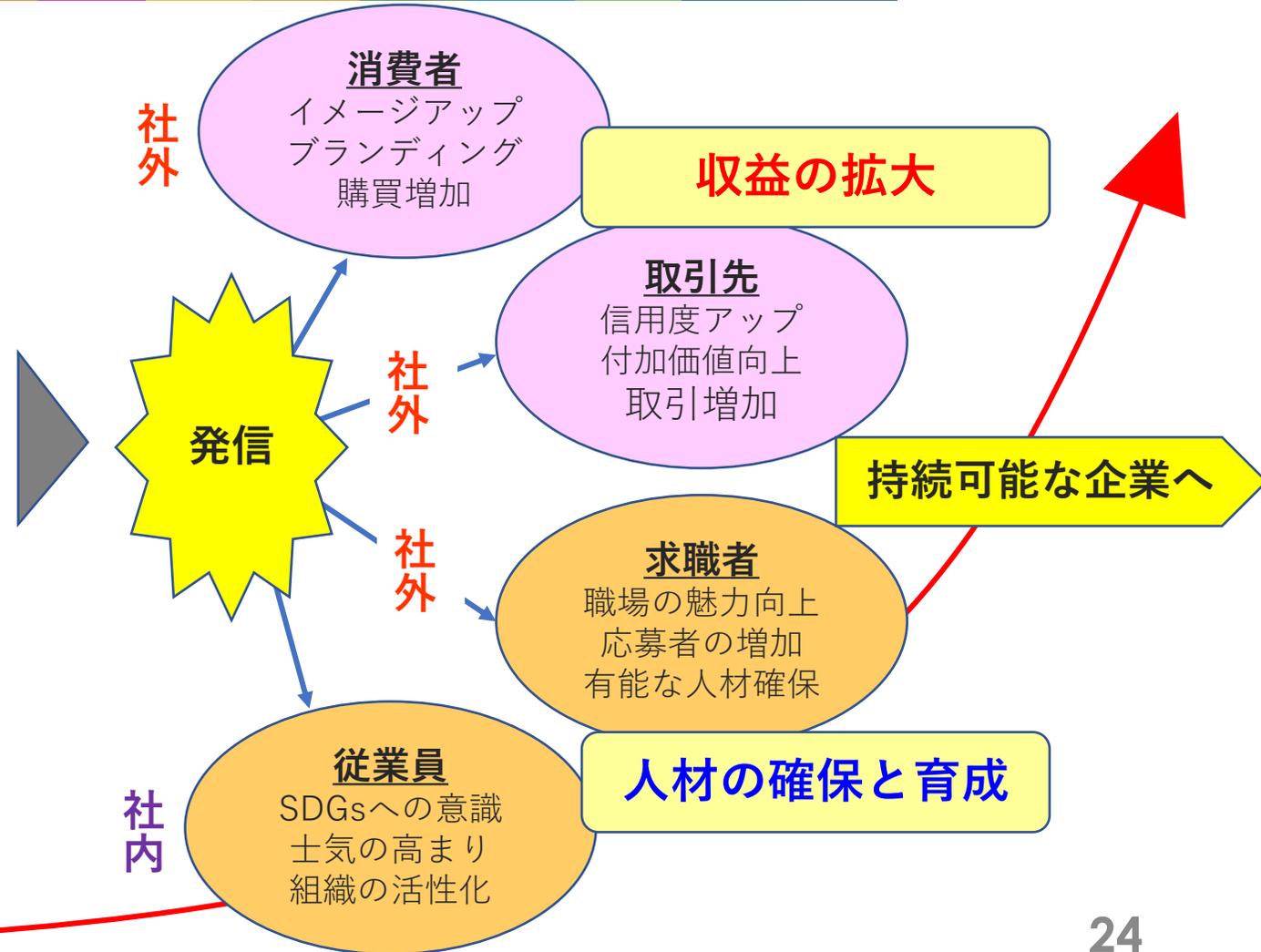
# 5-1 SDGs発信の効果 イメージ



SDGs基本方針策定→取り組み→発信



具体的取り組み  
= 現在のSDGs+  $\alpha$  のSDGs



## 5 - 2 SDGsの発信に向けた方向性①



### 【製造面】

- ・ 既に廃棄物を出さない取り組みがなされているため、今後も継続・発展させていく。
- ・ 環境に配慮した素材を使用し、リサイクル可能で軽量化された容器や包材を利用する。
- ・ 省エネやクリーンエネルギーの導入を推進して発信する。

### 【製品面】

- ・ 地産地消や健康面等で差別化した新製品を企画・開発する。
  - 地産地消（新潟県産の材料を使用）は、地域経済の活性化、自然の保護、燃料の節約などのメリットがある。
  - 地産地消に対して、原材料を海外から効果的に輸入することで、安定調達できるとともに外国の経済を活性化させることができるという考え方もある。
- ・ 発酵食品は腸内環境を整え、免疫力を向上させる等、健康に良い点を発信する。

## 5-2 SDGsの発信に向けた方向性②



### 【教育面】

- ・ 子供たちへ味噌作りや醤油作りを教える食育活動を行い、発信する。
- ⇒ 更に発展させ、未来の顧客や保護者の囲い込み、地域での認知度向上につなげる。
- ⇒ 体験型のイベントは一社のみでは負担が大きいため、組合での輪番制を検討する。

### 【働き方】

- ・ 柔軟な働き方や休暇制度等、働きやすい環境を整備し、人材の確保と育成を図る。
- ・ 製造現場での重労働など労働環境を見直し、女性も働きやすい職場を整える。

☆効果的な発信：良い取り組みは、ホームページや様々なメディアを通じて積極的に発信・PRする

新潟醤油様がSNSで発信した時の様子(2022.1.14訪問時)⇒



# 5-3 SDGs基本方針の策定 (案)



## 新潟県味噌醤油工業協同組合 SDGs基本方針 (案)

### ◎環境に優しいものづくりを目指します

製造

- ・フードロスを出さない取り組み
- ・環境負荷の少ない容器や包材の使用



### ◎食育活動を通じて地域社会に貢献します

教育

- ・味噌づくり、醤油づくり体験を通じた食育活動
- ・工場見学の受け入れ、出前授業の実施



### ◎日本の食文化と人々の健康を守ります

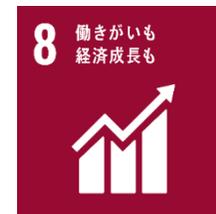
製品

- ・地産地消の推進
- ・発酵食品の普及活動



働き方

- ・有給取得率の向上
- ・女性の働きやすい環境づくり



※該当するSDGs No.は、  
取り組みの解釈により  
異なる場合があります

# 5-4 今後の取り組みの具体案【製造面】



## ①製品のラベルレス化

- ・ 現在製品に貼付しているラベルを削減(簡略化)することで、ごみを削減
- ・ 今後一部の商品についてラベルレス化していく予定

### 【効果】

- ・ 消費者：ごみを分別して廃棄する手間が減り、ごみを削減できる
- ・ 企業：ラベルを貼付する手間とラベル代(1枚数十円)の節約⇒利益増加



「ラベルレス」のペットボトル飲料が売り上げを伸ばしている  
NIKKEI STYLE HPより

## ②環境に配慮した包装材料への変更

- ・ 包装材料に生分解性プラスチックや、バイオマスプラスチック等を検討する
- ・ プラスチックの袋や包装資材を紙製のものに切り替える



## 5-4 今後の取り組みの具体案【製造面】



### ③ボイラーの燃焼時間の短縮化

生産過程で使用するボイラーの燃焼時間を短縮化する

【効果】大豆などの原料価格の高騰に対応したコストダウンを図る

### ④クリーンエネルギーを工場に導入

電力自由化により、クリーンな再生可能エネルギーを選択

【効果】

- ・クリーンエネルギーで作った製品であると発信できる
- ・価格面で優位となる電力もあるため、経費も節減可能

例)「新潟スワンエナジー株式会社」ごみ焼却場の焼却熱によるサーマルリサイクルにより発電した電気を供給（新潟市内）

現在は公共施設が中心だが、今後は民間企業への提供プランも



#### 新潟スワンエナジー(株)

【所在地】新潟市中央区

【発電所】

- ・新潟市新田清掃センター
- ・新潟市中央卸売市場(太陽光発電) 他多数

【供給先】約260ヵ所

「市報にいがた」より 2021.12.5発行

## 5-4 今後の取り組みの具体案【製品面】



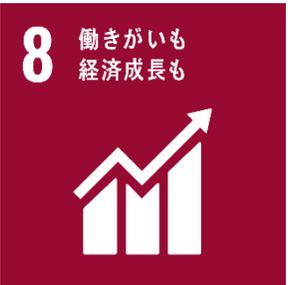
### ①新潟県産素材を使用した新商品開発

新潟県産の素材による新商品を有志企業により開発し、地域ブランドとしての「越後みそ」も普及も意識しながら、イベント等も利用した広報・販売活動をする

【効果】改めて「越後みそ」のコンセプトを訴求することで、情報発信効果を最大化させ、知名度向上、売上拡大、地域活性化が図られる

【具体的施策】異なる蔵元同士のブレンド味噌、同デザインの少量パックでのカップリング、**新潟県食材に合う味噌**（ソムリエが選定）など…アイデアを有志企業で出し協力してブランド化する

・組合としても「越後みそ」の地域ブランド商標を広めるべく活動をしている



## 5-4 今後の取り組みの具体案【教育面】



### ①Youtube等を利用した味噌の魅力や作り方の発信による「食育活動」

「自宅での味噌づくり」に関する動画を作成し、味噌のづくりの楽しさや、自家製味噌で楽しめるレシピ等を配信していく。QRコードも活用

【効果】商品の販売と合わせることで、競合の追随を防ぎ売上の向上にも繋がる

### ②子ども食堂や児童養護施設における味噌・味噌づくりキットの提供による「食育活動」

- ・家庭料理との触れ合い機会の少ない子供や世帯に対して、日本の伝統食である味噌の魅力を知ってもらう
- ・県内の児童養護施設は5か所、こども食堂は約60か所ある

【効果】将来世代の味噌消費に繋がるとともに、企業・業界イメージの向上にも繋がる



# 5-4 今後の取り組みの具体案【働き方】



## ①女性活躍のための環境の整備・雇用の促進

- ・重労働や製造工程を見直し女性がリーダーを目指せるような仕組み作り

## ②柔軟な働き方や社員教育を推進し有能な人材を採用・育成

- ・フレックスタイム制度、休暇制度、社員教育制度等を整備  
⇒男女ともに働きやすい環境を整え、有能な人材を採用する

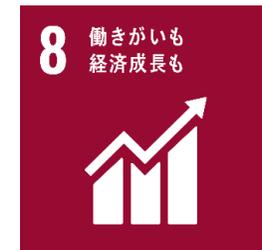
## ③労働環境の整備による働きやすさの向上

- ・積極的な設備投資により、力仕事や職場の暑さの軽減に取り組む  
⇒働きやすさの向上と人材確保を図る

## ④生産性向上により、経営層・従業員の給与アップ

- ・IT技術を活用して、生産性向上により利益率を向上させる  
⇒従業員の給与アップすることで従業員のモチベーションが向上

働き方に関する提案は全てのチームから出されました



# 5-5 総括



- これからの企業存続のため、SDGsや社会貢献への取り組みは不可欠です
- 新潟県味噌醤油工業協同組合の皆様は、現在でもSDGsの取り組みを数多く行っています
- 更に活動の幅を広げるため、SDGs基本方針を定めて具体的な取り組みを行い、それらの活動を組合及び各企業が「発信」することが必要だと考えます
  - 基本方針は、現状を分析すると「製造」「製品」「教育」「働き方」の4つのテーマが重要だと考えます
- 上記により、以下の効果が期待できます
  - SDGsの取り組みを消費者や企業に知ってもらい、新潟の味噌・醤油のブランド価値が向上する
  - 社外への発信がそのまま社内への発信となって、従業員のSDGsへの意識を高め、組織活性化につながる
  - 味噌醤油文化の発展や地域との関係性強化につながる
  - 中・長期的には「収益の拡大」と「人材の確保と育成」といった経営課題の解決にもつながる

## 補足

- 自社の利益を削ってまでやることではない⇒SDGsの取り組みが自社の利益にもなることが理想的
  - SDGsへの取り組みは短期的には経営課題の解決につながりにくい⇒中長期的視点で取り組む
- DX (IT化) は、生産性の向上や働き方改革につながるため積極的に取り組む
- 組合企業で協業し、必要に応じて外部（企業、教育機関、行政、専門家等）と連携して取り組む



今回の事業にご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました