

< 発行日2021年10月 >

Glico NEWS LETTER 10月は食品ロス削減月間 2030年に15年比で食品廃棄物95%削減へ Glicoグループの取り組みを解説 食品ロス削減に貢献する商品も発売

10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。
江崎グリコ株式会社（以下、江崎グリコ）は、2021年3月に策定した「Glicoグループ環境ビジョン2050」で、食品廃棄物を2030年に15年比で95%減らす目標を掲げました。
CSR委員会環境部会の推進実務責任者、田島潔に狙いを聞きました。

江崎グリコ株式会社
SCM本部製造部イノベーショングループ
兼CSR委員会環境部会（推進実務責任者）
田島 潔（たじま・きよし）

1988年江崎グリコ入社。冷菓営業、物流や需給計画、製造、海外勤務を経て、2019年から現職。2018年CSR委員会環境部会の発足メンバー。
現在、CSR委員会の環境部会の推進実務責任者を兼務する。



食品の廃棄物削減を通じて、持続可能な社会に貢献する

なぜ「食品ロス」の削減が注目されているのですか。

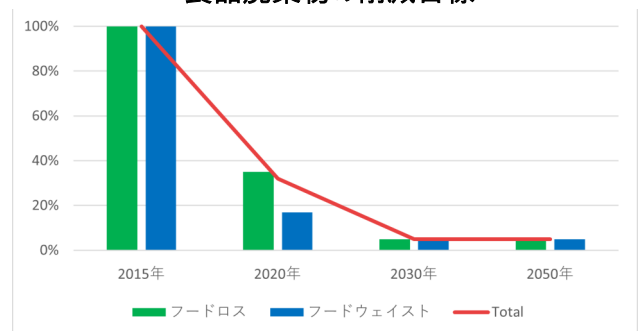
「世界で食品ロスを削減する機運が高まっています。国連で採択された、17の目標と169のターゲットからなる『持続可能な開発目標』(SDGs)では、『2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる』というターゲットが示されています」

「国内では食品廃棄物のうち、売れ残りや食べ残しなど、本来食べられるのに捨てられている『食品ロス』が2018年度の推計で約600万トンに上ります。『食品ロス削減推進法』により、よりいっそう食品ロスを削減することが社会の課題です」

「Glicoグループ環境ビジョン2050」の重要課題(マテリアリティ)に食品廃棄物の削減を掲げました。

「持続可能な循環型社会の実現を目指すため、『4つのR』、『Reduce』『Replace/Renewable』『Reuse』『Recycle』の視点を持ち、優先順位をつけて取り組みます」

食品廃棄物の削減目標



「食品工場から出る食品廃棄の発生要因はふたつに分かれます。ひとつは生産設備から出る『フードロス』です。もうひとつは製品の売れ残りから出る『フードウェイスト』です。全体では2030年に15年比で95%削減の達成を目指します」

現状をどのように捉えていますか。

「国内工場では多くをリサイクルしていますが、一部では食品の廃棄が発生しています。これをゼロに近づける努力をしています」

「たとえば、新商品の量産に向けて生産設備を立ち上げる際のロスを減らします。製品の売れ残りがでないよう需給業務の精度もより高めています」

「リサイクルも、より質の向上を目指しています。これまでは、熱源としてのリサイクル(サーマルリサイクル)にとどまっていたものを、燃料として再利用したり、植物の肥料や家畜が食べる飼料などとして再利用したりしています」

江崎グリコのフードロス／フードウェイスト削減の取り組み



一 具体的な取り組みを教えてください。

「ポッキーやプリッツを生産する、グリコマニュファクチャリングジャパン神戸工場(神戸市)と、隣接する事業所内保育園の『こどもぴあ神戸』(同)の取り組みが一例です」

「『ビスコ』の生産設備で発生したロスを、リサイクル業者を通じて飼料にして養豚場で活かします。その豚肉を工場の社員食堂のメニューとして出しているほか、保育園ではカカオ豆の皮からできた肥料で育てた野菜を、昼食に出しています。園児の食育の機会にもつながっています」

「このほか、フードバンクへ商品を寄贈しています。食品ロス削減に向けて、地域の皆さまと協働しながら進めていきます」

一 これまで食品廃棄物の削減につながった事例は、「賞味期限を日付表示から、年月表示に切り替えることについて、早くから取り組んできました。賞味期限を日付単位にすると、日付順で逆転しないように納品することが求められます。これが、食品ロスの発生につながるおそれがあります。そこで、商品グループごとに賞味期限を設定し、菓子・食品カテゴリーのほぼすべての商品について、年月表示へ切り替えました」

「賞味期限の表示方法を年月へと大括りにすれば、製造や配送、販売の現場で、日付単位で商品を細かく管理する手間を削減できます。物流の効率化につながります」



「アーモンド効果TASTY」

「チルド製品も、製法や包材などを工夫し、賞味期限の延長を実現しています」

「ひとつの例として、9月13日に全国でリニューアル発売した『アーモンド効果TASTY』は、賞味期限を22日から60日に延長しました。包材を変更したほか、容器に詰める際、風味の劣化の原因となる酸化を防ぐ製法を採用しました」

「今後は、賞味期間の3分の1を過ぎないように納品する、いわゆる『3分の1ルール』の緩和が期待されます。サプライチェーン全体で協働して見直していくことが求められると思います」

— 食品廃棄物の削減に向けて、新商品を発売します。

「10月22日に『ジャイアントカプリコ<いちご>ふぞろい品』をぐりこ・やにて数量限定発売します」

「工場の生産工程により、品質は満たしているものの、かたちがふぞろいになった商品をアウトレット商品として販売するものです。これまでも、期間限定で『冬のくちどけポッキー』のふぞろい品を販売するなどの取り組みを進めています」



「ジャイアントカプリコ<いちご>ふぞろい品」

— 今後の課題や対策を教えてください。

「食品廃棄が発生しないよう、最大限取り組むとともに、リサイクルの質の向上を徹底していきます。廃棄ではなく、ガスよりも燃料、燃料よりも肥料、肥料よりも飼料へと、リサイクルの段階をひとつずつ上げていきます。また、『ふぞろい品』のように、品質の基準を満たしていれば、アウトレット商品として人間が食べられるようにすることも、食品廃棄物の削減に向けた解決策のひとつだと考えています」

CSRに関する最新資料

CSR REPORT 2021

ステークホルダーの皆様へ、CSRをわかりやすく報告することを目的に、より重要で特徴的な取り組みを中心にまとめています(発行:2021年9月)。

URL: <https://www.glico.com/jp/csr/about/report/>

