SDGs 達成を目指す株式会社ヨシムラの取り組み

（リード文）

「社会から必要とされる企業であり続ける。」ことを経営理念に掲げる株式会社ヨシムラは、持続可能な世界を実現するために、水産加工事業を通じて積極的に SDGs に取り組んでまいります。

《SDGs とは》

SDGs とは、2001 年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015 年 9 月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」にて記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための 17 のゴール・169 のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）ことを誓っています。SDGs は発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

（本文）

1．　環境に配慮した事業運営

■CO2 削減など環境への取り組み

干物などの商品を載せる容器は、環境に配慮した資材を優先的に利用しているほか、鮮魚加工の際に発生する頭部や内臓などの残渣はリサイクル飼料として再利用。2020 年度は約 224 トン、2021 年度は約 258 トン、2022 年度は 292 トン、2023 年度は約 287 トン、2024 年度は約 257 トンの残渣をリサイクルしました。また、工場内の照明は全て LED 電球に切り替えを完了しているほか、一定以上の電力使用量になるとアラートが鳴るデマンドコントローラーを導入し、必要以上の電力を使用しないように取り組んでいます。環境に配慮した取り組みを通じて CO2 削減を目指しています。（※デマンドコントローラー写真あり）

■虹の松原の清掃活動

NPO 法人唐津環境防災推進機構「KANNE」と協力して、地元の観光地のひとつ「虹の松原」の清掃活動を毎年行っています。※2020 年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止

※NPO 法人唐津環境防災推進機構「KANNE」 → https://npokanne.com/

2． 地域社会への貢献

■「ひもの教室」の開催

唐津港で水揚げされた新鮮な魚を、さばき方から干物を作るまでを体験できる「ひもの教室」を開催しています。工場見学と併せた体験イベントの開催を通じて、水産加工品の食育に取り組んでいます。

■地域資源を活用した商品開発

「唐津あじ」を活用した日本初の日本産ハラル餃子を開発し、各地域の地域産業資源を活用した新商品・新サービスとして、平成 25 年に経済産業省より「地域産業資源活用事業計画」の認定を受けました。

■NPO 団体佐賀いのちの電話の支援

「社会福祉法人佐賀いのちの電話」は、自殺を考えるほどの深い悩み・苦しみ・辛さを抱え、誰にも相談できずに孤独のうちにある方々の方の心の支えとなることを目的に、365 日・24 時間体制で相談を受け付ける活動を続けている NPO 団体です。当社は同 NPO 団体を支援するふるさと納税の返礼品として干物商品を提供することで、この活動を支援しています。

※社会福祉法人佐賀いのちの電話 → http://areahot.jp/saga/lifeline-1998/

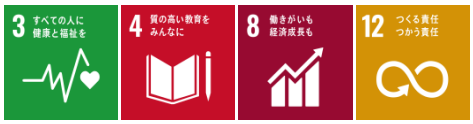
■ 「特別支援学校就労サポーター企業制度」に登録

佐賀県教育委員会は、生徒の就労を支援するため、特別支援学校と連携する企業等の活動とその功績を社会に周知し、連携・協力の輪を広げ、特別支援学校生徒の就労支援の一層の充実を図ることを目的として、「佐賀県立特別支援学校就労サ

ポーター企業制度」を設けています。当社は同サポーター企業に登録されており、特別支援学校生徒の就労支援を行っています。（※登録証あり）

3．　会社の持続的成長

■HACCP 認定と各種表彰



平成 29 年 4 月に稼働を開始した新加工場は、平成 30 年に食品衛生管理手法の国際基準 HACCP 認証を取得したほか、作業効率を大幅に改善する高効率の加工機器や CO2 やフロンを使用した地球温暖化に配慮した自然冷媒冷蔵庫などの最新設備を導入し、水産庁の「HACCP 対応のための施設改修等支援事業」に認定されました。（※HACCP 認定証あり、設備写真 4 点あり）

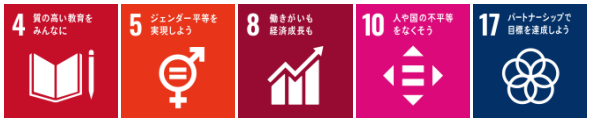
この他、水産加工品の品質を評価する「全国水産加工品総合品質審査会」において「東京都知事賞」の受賞、また、優良なふるさと食品と生産者を表彰する「優良ふるさと食品中央コンクール」では、当社の「鯵飴餃子」が「農林水産大臣賞」を受賞しました。品評会やコンクールへの応募を通じて品質向上や従業員のモチベーション向上にも努めています。

■スキルアップと業務改善

従業員が率先してスキルアップや改善提案ができる環境整備に取り組んでいます。毎週、自由参加の勉強会を開催し、品質管理や衛生管理、市場動向など業務に関わる様々なテーマで知識の共有を図っています。勉強会の様子は録画し、従業員はいつでも閲覧することができます。また、工場の改善レポートはその都度、従業員が率先して提出できる仕組みを整えており、改善内容に応じた表彰制度も設けています。（※受講証、改善レポート画像、表彰写真、勉強会ルーム写真あり）

4．　働きやすい職場環境

■多種多様な人材の活用

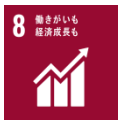


定年を 65 歳に定め、65 歳以上についても本人の希望をもとに双方の合意のもと積極的に再雇用しています。障害者は 4 名、外国人は技能実習生 22 名・正社員 3 名を雇用しており、多種多様な人材が活躍できる職場環境の整備に取り組んでいます。

■健康経営

協会けんぽ佐賀支部が推奨する「がばい健康企業宣言」に賛同し、健康診断再検査受診の義務化などを通じて従業員の健康づくりに積極的に取り組んでいます。すべての従業員が健康で働ける活気ある職場を目指しています。（※宣言証あり）
※協会けんぽ佐賀支部「がばい健康企業宣言」
→ https://www.kyoukaikenpo.or.jp/shibu/saga/cat070/h29gabai/

■5S 活動



5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）活動に積極的に取り組んでいます。定期的に工場内を巡回して、改善箇所があれば現場担当者と共に改善を行い、改善後は現場写真と共に報告書を作成し全社的に情報を共有することで、5S の徹底を図っています。