

アヲハタグループ 社会・環境報告書 2014



Corporate Sustainability Report

ごあいさつ

当社の始まりは、前身である株式会社旗道園が広島のみかんを缶詰加工する目的で1932年に創業したときにさかのぼります。「缶詰は中身が見えないからこそ正直者がつくらなければならない」の信念のもとに、缶詰技術を応用し、素材の新鮮さ、風味を生かした安全・安心な食品づくりに取り組んで参りました。農産加工に原点を持つ会社として、自然に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるよう、環境保全活動に積極的に取り組んでおります。

C S Rへの取り組みについては、「素材の持つ魅力をお客様にお届けすることで、豊かな食生活と健康に貢献すること」が当社グループの社会的使命であると考え、真摯に実践して参りました。あわせて、2013年3月には広島県と「包括的連携に関する協定」を締結し、県産品を使ったオリジナル商品の開発をはじめ、教育・文化の振興、食育、環境対策、障がい者支援、子育て支援など、地域の活性化に取り組んでおります。

このような中、2013年12月に、キューピー株式会社との組織再編を発表しました。2014年12月1日をもって家庭用アヲハタジャム等のパン周り商品の販売事業をキューピー株式会社から承継し、当社が生販一貫体制を構築するものです。この再編を機に、従来にも増してお客様との密接なコミュニケーションを図って参ります。

また、ジャムに関するP R施設「アヲハタ ジャムデッキ」は、オープンから2周年を迎え、累計で約3万名の方々にご来場いただきました。今後も「アヲハタ ジャムデッキ」を通してアヲハタジャムや当社に親しみをもってもらい、お客様との信頼関係をより一層高めていきたいと考えております。

このような事業活動を通じた社会・環境への取り組みは、すべて「お客様のご満足」につながるものと考え、多くの方にお伝えするためのコミュニケーションツールとして、このたび「社会・環境報告書 2014」を発行いたしました。本報告書を通じて当社グループの社会や環境に対する取り組みをご理解いただき、皆様のご意見やご感想を賜れば幸いです。



2014年6月
アヲハタ株式会社
代表取締役社長 野澤栄一

社訓

1. 正直
1. 信用
1. 和

社是

1. 安全と衛生を第一とすること
1. 最高の品質を追求すること
1. 生産性の向上を図ること

経営方針

当社グループは、社訓ならびに社是を経営理念の核に置くとともに、創立 60 周年にあたる平成 20 年を機に具体的なありたい姿として、以下の長期ビジョン 2018 を制定しました。

この長期ビジョンの実現を通してより魅力ある企業を目指してまいります。

ビジョン 2018

我々、アヲハタ株式会社は農産加工を原点に持つ会社として、その社会的使命を「素材の持つ魅力をお客さまにお届けすることで、豊かな食生活と健康に貢献すること、そして、妥協することなく社訓・社是の実践に取り組み続けること」と認識し、2018 年に向けた目標を以下のとおり掲げます。

「お客様の求める価値の実現」	技術にこだわり、お客様の求める価値を実現しよう
「海外展開」	栽培と農産加工技術をもとに、世界に展開しよう
「人の育成」	一人ひとりが成長し、企業力を高めよう
「社会的責任を果たす」	社会の要請に、誠実に対応しよう

私たちが目指す人間像

「正直」を実現するためには、“勇氣”が必要です。

“勇氣”とは、失敗を恐れずに困難に立ち向かうことであり、その結果、もし自分が失敗したり間違ったりしたときにはその失敗や間違いを素直に認めることができること、そして人が間違っているときに間違っていると素直に指摘できることです。

また、食品企業としての「信用」を守るためには“清潔”で“誠実”なことが必要です。

「和」を実現するためには人に対する“愛情”と何が本当に重要かを判断するための“知識”が必要です。

私たちは、「正直で勇氣のある人」、「清潔で誠実な人」、「愛情と知識を大切に人」を目指します。

コーポレートガバナンス

当社グループは、社訓「正直・信用・和」を経営の根幹に置き、「缶詰は中身が見えないからこそ正直者がつくらなければならない」という信念のもと遵法精神に基づき誠実で透明性の高い会社運営を実践してまいりました。

今後も効率的な経営によって企業価値の最大化を図り、経営上の組織体制や仕組み・制度などを整備するとともに、企業の持続的な発展のために不可欠なコンプライアンス体制の整備や、環境保全活動、地域・社会貢献活動などに取り組み、顧客、株主、取引先、社員、地域・社会の人々から信頼と満足を得られる魅力ある企業づくりを進めてまいります。

仲間とともに

P.10~P.11

企業が持続発展するためには、従業員が健康で、明るく、のびのびとその力を発揮することが必要です。会社と従業員が相互信頼のもとで共に高めあう企業文化の構築を目指します。



▲ポジティブ・アクションへの取り組み



▲定時株主総会

株主・投資家とともに

P.14

1998年、当社は会社創立50周年を記念して広島証券取引所に株式を上場しました（現在は、東京証券取引所市場第2部に上場しています）。上場企業としての社会的責任を自覚し、企業価値の持続・継続的な向上に努めます。

資料編

経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史	P.18
環境会計	P.19
生産工場の環境負荷状況	P.20
会社概要	P.21



地球環境とともに

P.15~P.17

自然の恵みである農畜水産物を加工し、製品づくりをおこなう企業として、自然に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるように、環境保全活動には積極的に取り組んでいます。その取り組みをご紹介します。

編集方針

この報告書は、より多くの方にアヲハタグループの社会的な取り組みや環境保全活動を知っていただくため、コミュニケーションの一環として作成しました。写真、イラスト、グラフなどをできるだけ多く用い、「見やすく」、「分かりやすく」に留意し編集しました。構成と開示内容については、環境省「環境報告ガイドライン（2012年版）」を参考にしています。

なお、本報告書は、当社ホームページに掲載しています。

URL <http://www.aohata.co.jp/>

地域・社会とともに

P.12~P.13

地域に根ざした企業であることを自覚し、共に持続的に発展するために地域・社会から好ましい存在として信頼され、より良い企業市民となることを目指します。



▲地域河川の清掃活動にて

お取引先とともに

P.8~P.9

「良い製品」の提供のため、お取引先と共同しておこなうさまざまな取り組みを通じて、お取引先と当社グループが共に発展する関係の構築を目指します。



▲海外の原料産地で生産者の方と

お客様とともに

P.4~P.7

お客様の「Quality of Life」の向上に寄与する「食」の提供を中心としたさまざまな取り組みを通じて、アラハタグループおよびその製品・サービスがお客様から愛される存在であることを目指します。

本報告書の対象範囲

【対象範囲】：主要な実績については、アラハタグループの生産工場であるアラハタ(株)ジャム工場、東北アラハタ(株)、芸南食品(株)のデータを集計し記載しました。社会的な取り組みや環境保全活動に関しては、アラハタグループ各社の内容も含んで記載しています。

【対象期間】：2012年11月1日～2013年10月31日
取り組み内容については、一部2013年11月以降のものも記載しています。

【発行月】：2014年6月

お客様とともに

お客様の「Quality of Life」の向上に寄与する「食」の提供を中心としたさまざまな取り組みを通じて、アヲハタグループおよびその製品・サービスがお客様から愛される存在であることを目指します。



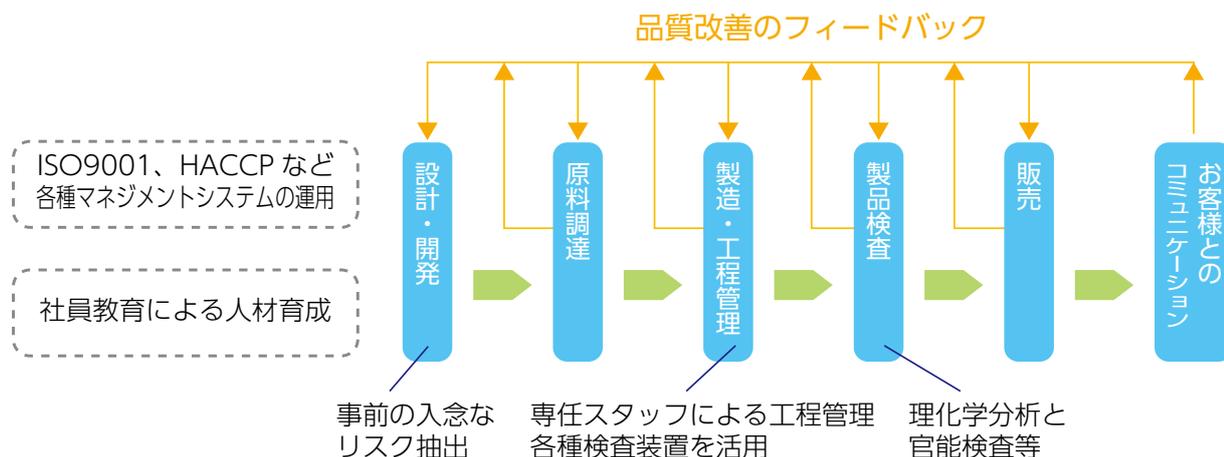
「アヲハタグループ品質方針」

アヲハタの品質は、多くの人達に支えられながら、私たち一人ひとりの行動によって育まれるものです。私たちはより良い品質の実現を目指して、次の事柄を大切にしていきます。

- 愛する大切な人に食べてもらいたい、という気持ちで仕事に取り組みます。
- ルールと約束を一途に守り、当たり前のことを当たり前、誠実に実行します。
- 素直に事実を見て、技術の研鑽と仕組みの改善に努めます。
- 自然に対する謙虚さを忘れず、原材料を大切にします。
- 仲間を思いやり、お客様のために力を合わせます。

原料から取り組む品質づくり

商品開発からお客様にお届けするまでの間、あらゆる面から品質を保証する仕組みをもって、安全・安心な製品をつくっています。生産工場では品質を文書で管理する ISO9001、リスクを抽出し重点管理する HACCP などの認証を取得しています。





「アヲハタ 55 ジャム」シリーズでご紹介する 安全・安心でおいしい味づくりへの取り組み

清潔な環境で製造

低糖度ジャムの専用工場をつくり、病院の集中治療室レベル（NASA規格：Class10,000）のクリーンルームでジャムを充填しています。



各種検査装置を活用

内容量が適正か、密封がきちんとなされているか、金属片等の混入は無いかなど、見落としのないよう製造工程で各種検査装置を活用しています。



フルーツのおいしさを損なわずお届けする製造技術

●低温濃縮製法

ジャムを煮詰める（濃縮する）際、フルーツへの熱によるダメージを最小限に抑えるため、「真空濃縮釜」を採用しています。



●高温短時間殺菌

ジャムをびんに詰める（充填する）前に、熱で殺菌をおこないますが、ここでも短時間の殺菌で熱によるダメージを軽減しています。

●おいしさナチュラル製法

果実本来の風味をいかにするため、“製造工程中に水分と一緒に蒸発していたフルーツの自然な香りを製品に戻す”製法です。

パッケージの工夫 ～あらゆる人に、おいしく食べていただきたい～

より多くのお客様に安全で安心な製品をおいしく食べていただき、便利にお使いいただくため、パッケージにも創意工夫を重ねてまいりました。「アヲハタ 55 ジャム」シリーズのびんでご紹介します。

●セーフティボタンキャップ

キャップの中央が凹んでいれば密封状態。中央が膨らんでいれば既に開けた状態であることが、一目で分かります。



●点字

びんの上部に「アヲハタ」「ジャム」という点字を入れ、より多くのお客様に判別しやすいようにしています。

●はがしやすいラベル

分別廃棄の際、簡単にラベルをはがしていただけるような糊を使っています。



●開けやすい形

びんを握った時にすべりにくく開けやすいよう、多面体構造を採用しています。また、握力の弱いお子様やお年寄りの方でも開けやすいよう、キャップの内側の素材を摩擦の少ないものにしてあります。



●開栓日メモ

いつ開けたのかを忘れないように、開けた日を書き込んでいただけます。



さまざまな世代・ライフスタイルに応じた食品づくり

アヲハタグループでは、小さなお子様からご高齢の方まで幅広い世代とさまざまなライフスタイルに応じた食品を生産しています。安全・安心を支える品質管理技術、食べやすい性状を作り出す技術、カロリー控えめでも美味しく食べていただける味づくりの技術など、技術を総合し、食べる楽しみをご提供しています。



ベビーフード・育児食

着色料・保存料・香料を使わず、小さなお様が安心して食べていただける食品をご提供しています。

カロリーーフラム

カロリーを気にされるお客様にもおいしくジャムを味わっていただけます。

介護食

食が細くなり、かむ力が弱くなったご高齢の方にも食事を楽しんでいただけるよう柔らかく仕立てています。

育児食 開発者の声



商品開発センター 浦山祐子

1～3歳のお子さまを対象とした「キユーピー野菜&くだものスプレッド」の開発にあたっては、お子さまでも使いやすく、パンにぬる時に垂れにくい性状になるよう工夫しています。少しでも忙しい朝のお母さん方の手助けとなれば嬉しいです。



育児食 生産者の声

ジャム工場 上田洋介

育児食を生産するにあたって勉強会を開催し、育児食のあるべき姿とは何か、その心構えに始まり、異物混入防止対策、アレルギー防止対策等幅広く学びました。私たちがお母さん代わりになるため、真心をこめて製造しています。



店頭でお客様とコミュニケーション

製品および私たちの味づくりの取り組みについてお客様によりご理解いただくため、実際に生産を担当している社員が販売店に赴き、試食の提供をしたり、工場の生産工程などについてもお客様にご紹介、コミュニケーションをとっています。

実際に製品を食べていただいているお客様から直接ご意見をいただける場であり、お客様の満足度を高めるにはどうすればよいか、社員の意識を向上させる貴重な機会でもあります。



お店で「ジャムラテ」のPR

ジャムと牛乳を混ぜるだけで簡単にドリンクが作れます。新しいジャムの楽しみ方としてお客様にご提案しました。

ジャムラテ PR参加者の声

ジャム工場 武智茉莉

ジャムラテの試飲では「こんな使い方があったんだ」と驚いていただいたり、「竹原市で作っているんですね」などお客様と会話することで会社のこと、ジャムのことを知っていただくことができました。



ジャム工場 正岡七衣

実際にお客様の声を直接聞くことができ、ありがたいお言葉、参考になるお言葉をいただける良い機会となっています。試飲・実演販売ではアヲハタジャムのこだわりを理解していただけたと思いますし、活動を通じて私たちの製品のファンが増えると嬉しいです。

お客様とのふれ合いの場「アヲハタ ジャムデッキ」

ジャムに関する情報発信拠点として2012年4月に開設した「アヲハタ ジャムデッキ」では、工場見学やジャムづくり体験を受け入れています。館内にはアヲハタジャムの特長や当社の取り組みなどを紹介するコーナーも設けており、私たちの味づくりに対する考え、工場での衛生管理、製品の特長などを知っていただきたいと考えております。

オープンして以来、年間約15,000人の方々にご来場いただき、小学校の社会科見学としてもご好評いただいております。

(社会科見学 2013年度実績：1,978名)



〈お問い合わせ・予約お申し込み先〉

〒729-2316

広島県竹原市忠海中町1-2-43

T E L : (0846) 26-1550

F A X : (0846) 26-1551

(予約受付時間：火～土・9:00～18:00)

詳細はウェブサイトをご確認ください。

<http://www.aohata.co.jp/jamdeck/>

イベント開催でジャムの幅広い使い方をご提案

「アヲハタ ジャムデッキ」では、ジャムの幅広い使い方の提案や当社のPRを目的として、「ジャムを使ったデザートづくり」などのイベントを開催しております。これからもジャムに関するイベントを企画してまいります。



▲フルーツ&ハーブのコラボレーションイベント (2013年9月)



▲親子で挑戦！デザートクレープづくり (2013年10月)

ひろしま菓子博2013「お菓子の学校」に参加

ジャムとスイーツ（お菓子）の相性の良さを伝え、ジャムの用途拡大につなげることを目的として、2013年4月～5月にかけて開催された「ひろしま菓子博2013」内イベント「お菓子の学校（体験教室）」



において菓子材料として当社製品を提供しました。あわせて試食エリアで当社製品の試食や会社のPRもおこなわれました。

ジャム料理メニューの開発

社員自らアイデアを出し、料理研究家とともにジャムを使った料理メニューを開発しています。メニューは自社ホームページで公開する他、「アヲハタ ジャムデッキ」でもお配りしています。



▲メニューの一例
「かぼちゃのパイ いちじくとオレンジ風味」

お取引先とともに

「良い製品」の提供のため、お取引先と共同しておこなうさまざまな取り組みを通じて、お取引先と当社グループが共に発展する関係の構築を目指します。

トップ同士の交流でパートナーシップの構築

当社グループの原料産地は、時代とともに世界各地に広がっています。安全で安心な原料を調達するには、お取引先との信頼関係の積み重ねがないとできません。当社グループの品質作りにご協力いただいているお取引先とトップ同士の交流などパートナーシップを構築しながら取り組んでいます。



▲海外原料お取引先とのトップ交流

原料から品質をつくりこむ

安全で美味しい原料を調達するために原料産地では育苗、栽培から一次加工*まで当社グループの技術者が出向き、技術交流などをおこなっています。

*一次加工：当社でそのまま使用できるように、収穫してから洗浄、選別、凍結する工程です。



▲創業当時から柑橘優良産地である瀬戸内の島にて。生産者の方と「アヲハタ会」を結成し、信頼関係を大切にし、良い原料を育てていただいています。



▲海外のイチゴ産地に赴き、技術交流。

ウイルスフリー苗で原料の安定生産に、農家とともに取り組む

事業の安定継続のためには、農家の方に良い原料を安定して生産し続けていただくことが不可欠です。その為、主力製品であるいちご原料を生み出す苗について生産性が高まる「ウイルスフリー苗」を作り出すために育苗プロジェクトを2008年に開始しました。2011年には、原料産地である中国に「烟台青旗農業科技開発有限公司」を設立、ウイルスフリー苗の育成と農家への販売をおこなっています。



▲左が既存の苗から、右がウイルスフリー苗から育てたイチゴ。ウイルスフリー苗の方が葉ぶりも大きく、よく育っています。



▲中国に設立したウイルスフリー苗の研究育成企業

品質向上のための DQC 活動に取り組んでいます

当社グループで製造する製品の原資材には農産品以外に、砂糖やペクチンなどさまざまな加工原料や、容器・ダンボールなどがあります。安全・安心な製品を生産するためには、これら原資材の品質はとても重要な要素になります。原資材の品質を維持・向上させるべく、お取引先の原資材メーカーとは品質管理情報・リスク管理情報を共有化し、お客様目線での品質向上に継続して取り組んでいます。当社ではこの共同活動を「DQC」と称し、原資材調達における品質追求の重要な活動と位置付けています。



▲資材メーカーと共に改善に取り組んでいます。



▲ジャム製造ラインにて。
資材メーカーと相互訪問し、継続した地道な取り組みで品質の改善をおこなっています。

パッケージの省資源

軽量びんの採用

「アヲハタ 55 ジャム」シリーズのびんには軽量タイプのものを採用しています。

びんには多面体や点字も取り入れています。表面に凹凸があるとガラスの強度が低下しますが、ユニバーサルデザインに配慮すると同時に、可能な限りびんを軽量化し廃棄物量の削減に努めています。



「キューピー あえるパスタソース」シリーズ パッケージの省資源 約 5.7t/年

2013年9月より「キューピー あえるパスタソース」シリーズのパッケージを省資源化しています。パッケージとしての機能を維持したまま、薄肉化とサイズダウンを実現しました。パウチの構成を4層から3層へ変更することにより、年間約 5.7 トン軽量化することができます。



仲間とともに

企業が持続発展するためには、従業員が健康で、明るく、のびのびとその力を発揮することが必要です。会社と従業員が相互信頼のもとで共に高めあう企業文化の構築を目指します。

人材育成およびコミュニケーション向上を推進しています

女性社員の活躍を推進します

当社グループは中期経営計画に基づく年度方針として「人材育成」を掲げています。中でも性別、人種、年齢、価値観等にとらわれず、多様な働き方に対応し最大限活用できる仕事の進め方のルール・基準をつくり多様化する人材と組織を活性化させる取り組みをおこなっています。その一環として、特に性別について女性が活躍しやすい職場づくりをおこなうことを目的とした「ポジティブ・アクション」を推進しており、厚生労働省の「ポジティブ・アクション応援サイト」(<http://www.positiveaction.jp/>)にて「女性の活躍推進宣言」をおこなっております。



ポジティブ・アクションを推進しています

通信教育・資格取得の奨励

会社が求める人間像として「学びを継続し情熱を持って基本と専門性を追求する人材」を掲げています。自己啓発の一環として通信教育講座の受講や資格取得を社員に奨励し、一部費用を会社が負担しています。通信教育は30年以上前から実施しており、2013年度は299名が受講し、資格は111件取得しました。



業務改善の成果を発表し共有

改善活動を根付かせ情報を共有し、互いに啓発し合うことで会社も社員も共に成長していくことを目的に、年に1度「業務改善発表会」を開催しています。



子ども参観日 (東北アヲハタ・芸南食品)

社員の働く姿をお子さん達に見てもらい、親子コミュニケーションの一助としていただこうと生産工場を企画したイベントです。ラインを見学したり、会社で作っている製品でランチを楽しんだり、普段ではなかなか体験できないイベントで親子の絆を深めました。



社員向けのイベント

「アヲハタ ジャムデッキ」の活動を社員にも深く知ってもらうために社員向けのイベントを開催しています。これまでに2回(2013年・2014年)開催し、社員とその家族等を対象にジャムづくり体験や当社製品の試食会などをおこないました。

これからもお客様にはもちろんのこと、社員からも親しまれる施設になるよう努めてまいります。



男性の育児休業取得奨励

仕事と家庭の両立支援に取り組むため、男性の育児休業取得を奨励しています。

継続的にコンプライアンスに対する意識を高めています

当社グループでは、役職員が法令・定款および社訓・社是を順守した行動をとるための「アヲハタ行動規範」を制定し、周知徹底を図っています。また、法令・定款等に適合した企業行動・組織運営をおこなうための体制を整備するため、コンプライアンス規程を制定し、代表取締役を委員長とするコンプライアンス委員会においてグループ全体のコンプライアンスへの取り組みを推進し、役職員に対するコンプライアンス教育をおこなっています。

なお、コンプライアンス上の問題の未然防止および早期発見と適正な処置をおこなうため、内部通報制度「アヲハタグループ コンプライアンス 110 番」を設け、通報・相談窓口を社内と社外に複数設置することにより、情報の確保と適切かつ迅速な対応に努めています。

「コンプライアンス・カード」および「セクハラ防止ガイドライン」の配布

「アヲハタ行動規範」の要約版および内部通報制度「コンプライアンス 110 番」の利用の手引きを記載した「コンプライアンス・カード」およびセクシャル・ハラスメントを防止するためのガイドブック「セクシャル・ハラスメント防止ガイドライン」を作成し、全役職員に配布しています。



コンプライアンス研修の実施

2013年5月、ジャム工場の社員全員（約140名）を対象に「職場のセクハラ・パワハラ防止」研修を実施しました。

また、毎年、新入社員研修において「アヲハタ行動規範」および「ソーシャルメディア」についての解説・徹底をおこなっています。



安全衛生活動に取り組んでいます

社是に「安全と衛生を第一とすること」を掲げ、「働く人々の安全と健康は全てに優先する」を標榜する当社では早くから安全衛生について取り組み続けてきました。

従業員の健康管理

健康診断、人間ドックの受診徹底をはじめ、産業医による健康相談日の設定、健康保険組合主催のヘルスアップキャンペーンへの参加奨励、労働衛生週間の際の講演会など健康管理について啓発活動を展開しています。

メンタルヘルスに関しては精神科の医師と嘱託医契約を結び、専門的な見地からアドバイスを得ています。管理職および新入社員を対象とした講習会や、定期的に「メンタルヘルスアンケート」（正社員対象）をおこない、心身の変調を把握できるよう取り組んでいます。

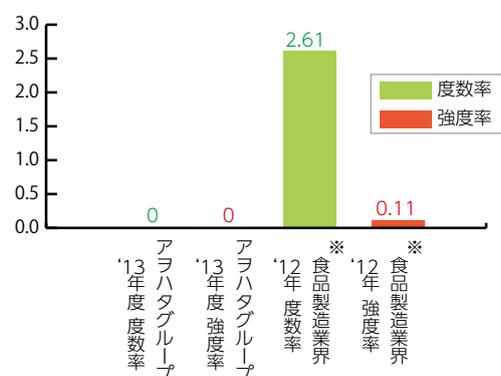
交通安全の啓発

「アヲハタドライバー会」は、仲間の中から交通事故の加害者・被害者を出さないことを願い、1978年に発足しました。公私にわたり交通法規を順守し、安全運転をおこなうべく交通事故防止の啓発活動を展開しています。また、継続して社内報に会員の運転中の体験を掲載し、安全運転の意識付けをおこなっています。

度数率と強度率でみる労働災害の状況

度数率は、100万のべ実労働時間当たりの労働災害による死傷者数で、災害発生の頻度を表わしたものです。

強度率は、1,000のべ実労働時間当たりの労働損失日数で、災害の重篤度を表わしたものです。



※食品製造業界の度数率と強度率は、厚生労働省発表の資料「産業、事業所規模別労働災害率及び死傷者1人平均労働損失日数」から「食料品、飲料・たばこ・飼料製造業（500～999人規模）」の数値を引用しました。

地域・社会とともに

地域に根ざした企業であることを自覚し、共に持続的に発展するために地域・社会から好ましい存在として信頼され、より良い企業市民となることを目指します。

広島県と「包括的連携に関する協定」を結んでいます

2013年3月18日、広島県と当社は「包括的連携に関する協定」を締結しました。この協定は、官民相互のノウハウ等を活用した協働の取り組みを進め、地域の一層の活性化と県民サービスの向上に努めることを目的としたものです。この協定に基づき、当社は、瀬戸内ブランドの推進や県産品の販売促進、教育・文化の振興、環境対策、障がい者支援、子育て支援などに取り組みました。



広島県の「子育て応援・イクちゃんサービス」に参加しています。

瀬戸内ブランド
認定商品



「Fest-etto 瀬戸内フルーツジュレ」



「瀬戸内からの贈り物」シリーズ

「瀬戸内ブランド」商品とは、瀬戸内エリア特有の自然、食、歴史、文化といった資産をもとに創意工夫によって開発されたもので、瀬戸内ブランド推進連合が認定しています。

ひろしま給食 100万食プロジェクトに参加

「広島ならではの給食メニューの開発や県内一斉実施などを通して、学校・家庭地域が一体となった食育を推進することで、栄養バランスのとれた食事をとるなど望ましい食生活を実践する力を育成する」ことを目的として広島県教育委員会が主催し2013年に開催されたものです。当社からもメニュー開発委員会へ参加して、ジャムを料理に使う際のアドバイスなどでお手伝いさせていただきました。

プロジェクト
参加者の声

商品開発センター 菅 由紀子

小中学校の栄養教諭・栄養士の皆さんが考案された給食メニューにはジャムを使ったものも含まれており、アドバイスや



意見交換でお手伝いさせていただきました。製品ごとの食感の違いやメニューとの相性などをご提案し、最終的にはレモンママレードを使ったメニューを採用していただくことができました。栄養士の方々のご質問・ご意見を直接うかがうことができ、またジャムを使ったメニューをご紹介できる良い機会となりました。

地域食材を生かした事業

グループ企業であるレインボー食品(株)は広島県の名産品である牡蠣の加工食品、瀬戸内の柑橘を使ったママレードなど、地域の食材を生かした商品を企画・販売しています。地域のイベントにも参加し地域食材のPRに努めています。



▲地域のイベントでPR

地元社会福祉法人との連携

「アラハタ ジャムデッキ」では、施設の維持管理や運営に関する業務の一部を地元の福祉施設に委託しています。

館内の清掃については、社会福祉法人平成会あさひ作業所様にお願ひし、火曜日から金曜日の毎日、16時30分の閉館後から18時までの間、清掃業務に取り組んでいただいています。

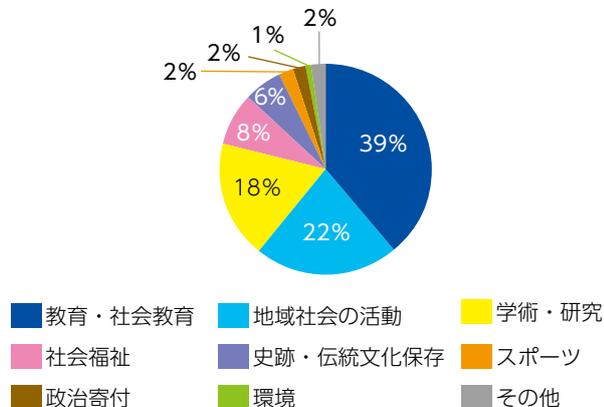
また、来館されたお客様にジャムを試食していただくためのパンは、ちゅうげいパン工房様（知的障害児・者施設 中国芸南学園様）より購入しています。



▲あさひ作業所様に感謝状と記念品を贈呈しました

地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループの2013年度社会貢献活動関連支出額は、5,530千円、連結経常利益比率は、1.0%でした。



教育支援活動

企業の教育支援活動の一環として、地域の高等学校、専門学校、大学あるいは組合などで講義をおこなっています。2013年度は製菓専門学校、広島県立西条農業高校、中村学園大学、広島市立大学などでジャムの調理実習や製造実習、講義、講演などをおこないました。

また、地域の中学校や大学の学生による職業体験を受け入れ、製造工場を中心に働くことを体験していただいています。



▲広島県立西条農業高校でのジャム製造実習の様子

アヲハタ奨学金基金

本社所在地である広島県竹原市で、当社グループからの寄付金をもとに社会に貢献できる人材を育成することを目的として、2001年9月に「アヲハタ奨学金基金」が設立されました。大学に進学を予定している人のうち、「本人または保護者が竹原に居住している」「学力優秀である」「経済的理由により、修学が困難である」という方を対象にした給付型の奨学金制度で、毎年新たに2名の大学生に奨学金を給付しています。

ボランティア活動の支援

当社グループでは、間接的な社会貢献施策の一環として、社員が積極的にボランティア活動に取り組めるよう支援しています。近隣のボランティア情報を収集し、掲示板や社内報などを活用して広く社員に提供しています。

また、2009年5月からボランティア活動などに関する「ポイント制度」をスタートさせ、社員がボランティア活動へ参加しやすい環境づくりをおこなっています。



▲大久野島海岸清掃



▲グリーン&カープに参加
(環境美化とカープ観戦を組み合わせた取り組み)

マイロード活動

広島県アダプト制度は、住民団体・学校・企業などが、ボランティアで道路・河川の美化・清掃などに取り組む仕組みです。当社はマイロード活動として、地元の県道東広島本郷忠海線の一部区間の清掃活動を実施しています。

フードバンク活動への支援

当社は、地域に根付いた活動が特徴で基幹事業としてフードバンク活動をおこなっている特定非営利活動法人「あいあいねっと」様の活動に賛同し、2013年1月よりジャムや介護食などの製品を定期的に寄贈しています。こうした寄贈品は、地域の生活困窮者に届けられています。

株主・投資家とともに

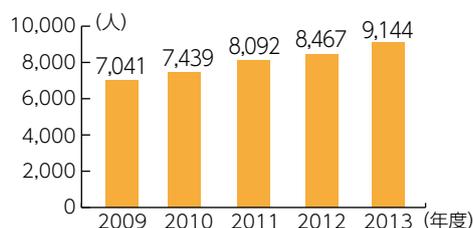
1998年、当社は会社創立50周年を記念して広島証券取引所に株式を上場しました(現在は、東京証券取引所市場第2部に上場しています)。上場企業としての社会的責任を自覚し、企業価値の持続・継続的な向上に努めます。

株主数の推移と株主構成

当社では株主数が年々増加しており、人数ベースの株主構成(2013年10月末現在)では、99.1%が「個人」となっています。

今後とも個人投資家を意識した株主づくり、アヲハタファンづくりに努めてまいります。

過去5年間の株主数推移



株主総会のビジュアル化と試食会などの開催

株主の皆様への営業概況の報告では、より分かりやすくするため、スクリーンに数値やグラフ、写真などを表示し、ビジュアル化(視覚化)しています。また、株主総会後には、事業内容の理解促進、株主様と役員とのコミュニケーションなどを目的として試食会と工場見学会を開催しています。



▲株主総会後の試食会・工場見学会の様子

株主優待制度のご紹介

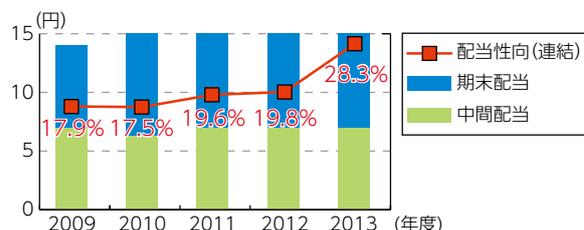
当社では株主優待制度として、毎決算期末時点(10月31日)、100株以上ご所有の株主様に対して、当社製品詰め合せを贈呈しています。また、ここ近年では地元の社会福祉法人聖恵会「ワークホーム聖恵」でつくられた「竹原市障害者自立支援協議会」のマスコットキャラクター「かぐやパンダ」のメモ帳を同封しております。

安定的な配当の継続を基本とした利益還元

株主の皆様に対する利益還元を経営上の重要課題の一つとして認識しています。

利益配分につきましては、安定的な配当の継続を基本としつつ、連結業績および連結ベースの配当性向を勘案したうえで実施していく方針です。

1株当たり配当金と配当性向(連結)の推移



会社情報の適時適切な提供

投資家の皆様への適時適切な会社情報の開示は、健全な証券市場の根幹をなすものであると認識しています。

会社情報の適時適切な提供について、真摯な姿勢で臨むことを基本方針とし、迅速、正確かつ公平な会社情報の開示を適切におこなえるよう社内整備の充実に努めています。当社ホームページ上では、「投資家の皆様へ」と題するページを設け、会社情報を発信しています。

IR活動

IR活動の一環として、証券会社の営業担当者様向けの会社説明会を開催しました。グループの概要、経営理念・経営方針、中期経営計画などについて説明し、質疑応答も活発におこなわれました。



▲1,000株以上の株主様への優待品(3,000円相当)



▲100株以上1,000株未満の株主様への優待品(1,000円相当)

*ご参考：写真は2013年度の優待品です。

地球環境とともに

自然の恵みである農畜水産物を加工し、製品づくりをおこなう企業として、自然に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるように、環境保全活動には積極的に取り組んでいます。その取り組みをご紹介します。

アヲハタグループ環境方針

アヲハタグループは、瀬戸内海沿岸にある風光明媚な広島県竹原市や、最上川が流れる自然豊かな山形県大石田町に立地し、主にジャム類や調理食品などの食品の製造・販売を行う企業グループとして、環境保全活動を社会的責任と理解し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

- (1) アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスに係わる環境関連法規・規則・協定およびアヲハタグループが同意するその他の要求事項を順守します。
- (2) アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスが環境に与える影響を常に認識し、汚染の予防に努めるとともに環境マネジメントシステムの継続的改善を図ります。
- (3) アヲハタグループは、環境目的・目標を設定して、全構成員で環境保全に取り組むとともに定期的な見直しをします。
- (4) 以下の項目を本来業務の目標管理と連動し、環境管理重点テーマとして取り組みます。
 - ①事業活動におけるエネルギー消費量の削減に努めます。
 - ②廃棄物の削減、再利用再資源化を推進し、高度処理に努めます。
 - ③アヲハタグループ全体の環境保全諸施策を計画推進します。
 - ④地域の環境保全活動を積極的に推進します。
- (5) 環境方針は、全構成員に配布し周知します。
また社外にも開示します。

ISO 14001 アヲハタグループ統合認証

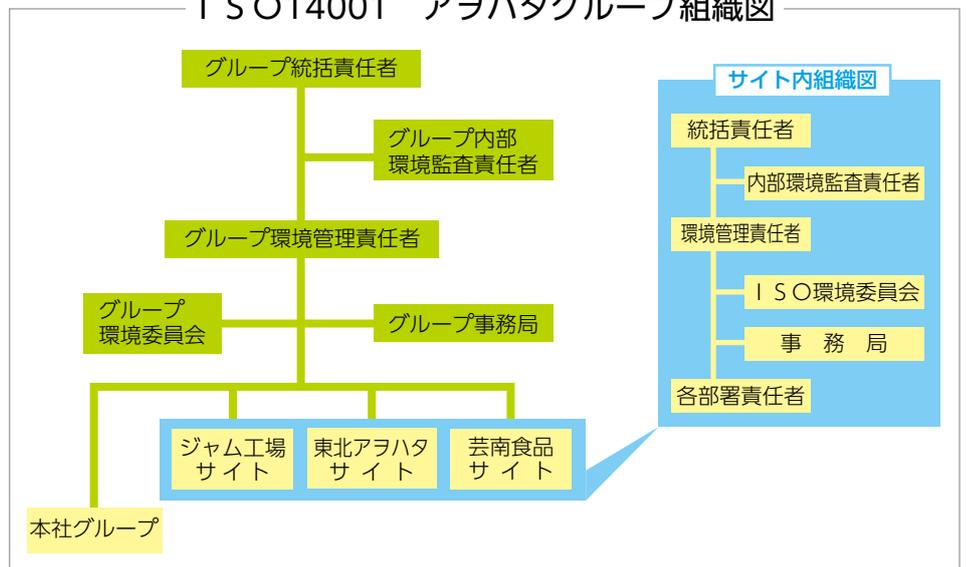
1999年、当社ジャム工場でISO14001を認証取得し、その後連続して全ての事業所で認証取得しました。また、アヲハタグループ全体の環境マネジメントシステムの更なる向上を図るため、2007年6月に4サイトの統合をおこない、10月に「アヲハタグループ」として認証を取得しました。

各サイトで同じ方針のもとに運用し、効率良い環境保全活動を推進しています。



▲認証登録証

ISO14001 アヲハタグループ組織図



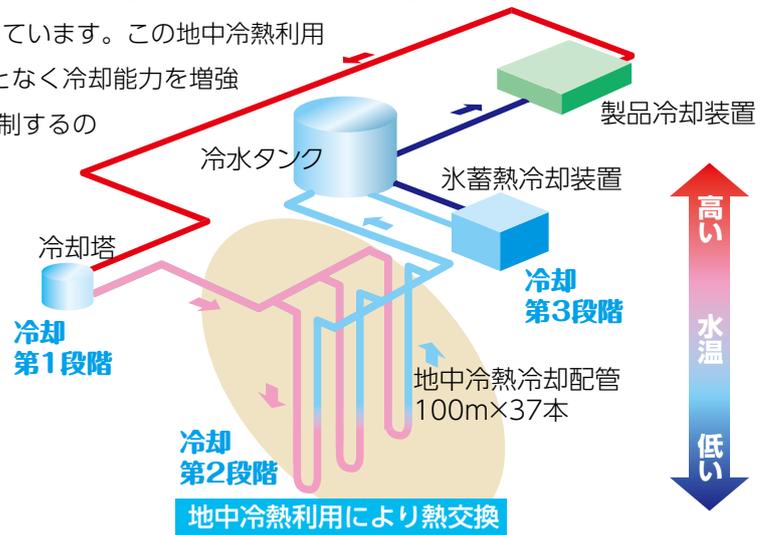
環境への取り組み

ジャム製造時の冷却に地中冷熱を利用 「地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システム」

地中温度は、大きくは下図の3区分に分けられます。この地中熱の恒温域である温度帯を利用し、ジャムを製造する際の冷却水を冷やしています。この地中冷熱利用を組み込むことで、氷蓄熱冷却装置を増設することなく冷却能力を増強することができ、電力の使用量やCO₂排出量を抑制することで省エネルギーになります。



▲地中温度帯の模式図



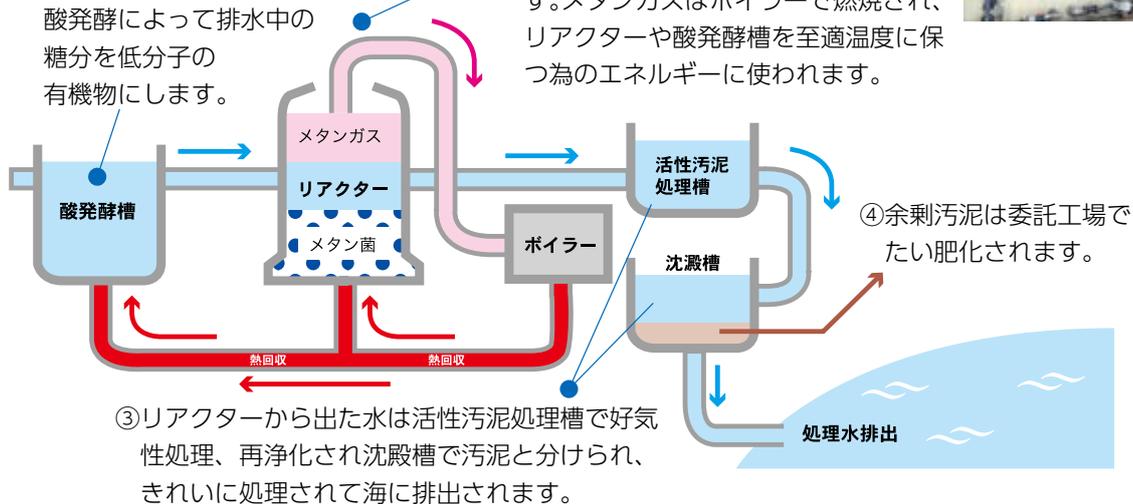
使った水は、きれいにして自然に帰します 「生産工場の排水処理」



ジャム工場

①工場から出た排水は、酸発酵によって排水中の糖分を低分子の有機物にします。

②さらにその水の中の有機物を嫌気性のリアクターの中でメタン菌により、メタンガスと炭酸ガスに分解し浄化します。メタンガスはボイラーで燃焼され、リアクターや酸発酵槽を至適温度に保つためのエネルギーに使われます。



③リアクターから出た水は活性汚泥処理槽で好気性処理、再浄化され沈殿槽で汚泥と分けられ、きれいに処理されて海に排出されます。

東北アヲハタ

ラグーンシステム (低負荷活性汚泥法)

東北アヲハタ(株)の排水処理システムは、処理水の量に対し活性汚泥槽の容積を大きくした低負荷活性汚泥法です。表面攪拌により水中に酸素を送り、長時間処理をすることにより排水の浄化をおこない、余剰汚泥も少なくなります。



生産工場のトピックス (2013年度の新たな取り組みから)

殺菌機の冷却水を再利用 (東北アヲハタ)

殺菌後の冷却工程で使用した冷却水を工場敷地内に積もった雪を溶かすのに再利用することで、除雪車やトラックの使用を減らし、燃料消費や排気ガス排出削減に役立っています。



輸送の効率化で CO₂ 排出量削減 (ジャム工場)

資材購入先メーカー様のご協力もあり、資材の輸送時に1回当たりロットを大きくして輸送の効率化に取り組んでいます。輸送の効率化により年間使用される軽油 1,531 ℓ、二酸化炭素排出量 3,950kg-CO₂ を削減することができました。



照明機器の更新 (全工場)

省エネルギー対策として照明機器の更新時には設置場所や用途に応じて2灯分の明るさを1灯で、ランプ寿命も従来品の1.5倍長い蛍光灯やLED灯に変更しています。



敷地外への漏えいリスク対策 (東北アヲハタ)

排水経路を矢印と色分けで見える化しました。外部排水側溝に仕切り板を設置し、万が一汚水が流出した場合は、排水経路を遮断し、排水処理施設に返送し、処理後、外部へ排水するようにしました。



▲排水溝に仕切り板を設置する漏洩対策の訓練もおこないました

補正充填機導入で不良品を削減 (芸南食品)

2013年6月、ゼリーラインの重量不良率軽減のため新しいゼリー充填機を導入しました。果肉を先に入れた容器を自動計量した後、不足重量分のゼリー液を自動で補正充填します。これにより、今まで作業者の感覚でおこなっていた補正作業がなくなり、充填精度がUPし、ゼリー液歩留り5%改善、不良率0.6%ポイント削減など、いろいろな相乗効果が現れています。



▲4つのゼリーが一度に自動で計測・充填されます

2013年度の環境目標と実績

課題・テーマ	項目	管理指標	基準年度	2013年度		
				目標	成果	自己評価
地球温暖化の防止	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	2012	100%以下	99.1%	○
	エネルギーの削減	原単位	2012	99%以下	103.4%	△
資源の有効利用	使用水の節約	原単位	2012	100%以下	99.7%	○
	排出物の削減	排出量	2012	100%以下	99.0%	○
循環型社会の形成	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2012	100%以上	99.7%	△
	排出物の有価率の向上	有価率	2012	100%以上	96.4%	△

※自己評価の基準 (目標に対し) 10%以上達成: ○ 10%未満達成: △ 5%未満未達成: × 5%以上未達成: ×

環境関連法令順守と苦情の状況

2013年度中のアヲハタグループの事業活動における環境の法令、条例等の違反行為はありませんでした。また、環境に関する苦情もありませんでした。

西暦	経営・CSRに関する取り組み	環境保全に関する取り組み
1932年	アヲハタ印のみかん缶詰、オレンジママレード等のジャム類の製造を目的とし、株式会社旗道園として創業	
1943年	企業整備令により株式会社旗道園は解散、広島県合同缶詰株式会社に統合	
1948年	終戦後、青旗缶詰株式会社として再発足	
1962年	「キューピーミートソース」などの調理缶詰の製造を開始	
1966年	株式会社広島アヲハタ（現芸南食品）を設立	
1970年	甘さの少ない低糖度ジャムを開発し「アヲハタ55オレンジママレード」を発売	
1972年		排水処理装置を導入 （ジャム工場：活性汚泥方式） （芸南食品：回転円盤生物接触方式（RBC）） みかん外皮乾燥装置を導入
1974年	株式会社丸菱アヲハタ（現東北アヲハタ）を設立	排水処理にラグーン施設を導入（東北アヲハタ） 砂糖バルク輸送を開始（ジャム工場）
1976年		みかんの排水処理にメタン醗酵システムを導入（芸南食品）
1989年	アヲハタ株式会社に商号変更	
1990年		チラー設備を導入（ジャム工場）
1991年		外部委託による植物性残渣の再資源化（肥料化）開始（ジャム工場・芸南食品）
1994年		メタン醗酵と活性汚泥を組み合わせた排水処理施設を設置（ジャム工場） 容器減容化を推進（びんの軽量化など）
1998年	広島証券取引所に株式を上場	環境管理を専門とする部署を設置
1999年	アヲハタグループ環境基本方針策定 アヲハタ株式会社ジャム事業本部（現ジャム工場）でISO14001の認証取得	太陽光発電システムを導入 社用車に「ハイブリッドカー」を導入
2000年	東京証券取引所市場第二部に株式を上場	
2001年	アヲハタグループ本社サイトでISO14001の認証取得 「環境報告書2001」を発行、以降毎年発行 東北アヲハタ株式会社・芸南食品株式会社でHACCPの認証取得 アヲハタ奨学金基金を設立	全工場の廃棄物焼却炉を廃止
2002年	東北アヲハタ株式会社・芸南食品株式会社でISO14001の認証取得	
2003年	ボランティア休暇制度を導入	「キューピーミートソース」にタルク缶を採用
2004年	アヲハタグループ行動規範を制定 東北アヲハタ株式会社でISO9001の認証取得	排水処理設備調整槽を設置（芸南食品）
2005年	ジャム工場でISO9001の認証取得 「アヲハタ55ジャム」にユニバーサルデザインびん採用	地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システムを導入（ジャム工場） ゼロエミッションを達成（東北アヲハタ）
2006年	「環境報告書」から「環境・社会報告書」に名称変更、以降毎年発行 内部通報制度「コンプライアンス110番」運用開始	クリーンジャパンセンター会長賞受賞
2007年	ISO14001の認証取得4サイト統合	チーム・マイナス6%に登録
2009年	ボランティア活動などに関する社内「ポイント制度」を導入	ガスボイラーを導入（ジャム工場） 食品産業CO ₂ 削減大賞（株式会社日本総合研究所主催、農林水産省補助事業）で「農林水産大臣賞」を受賞
2011年		「チャレンジ25」に登録
2012年	ジャムのPR施設「アヲハタジャムデッキ」をジャム工場内に新設	
2013年	広島県と「包括的連携に関する協定」を締結 フードバンク活動に参加（ジャム工場・芸南食品）	ガスボイラーを導入（東北アヲハタ・芸南食品） 電子マニフェストを導入（ジャム工場・芸南食品）
2014年	「環境・社会報告書」から「社会・環境報告書」に名称変更	

集計範囲：アヲハタグループ生産3工場

対象期間：2012年11月1日～2013年10月31日

(注) 表示単位未満を四捨五入しているため、合計値が一致しない場合があります。

環境保全コスト（事業活動に応じた分類）

当期の環境保全設備投資額は、152,029千円となりました。当期の設備投資の主要なものとしては、排水処理設備増強、省エネ設備の更新、省資源設備の増強などです。

当期の費用額は、162,481千円で前年度と比較すると23,078千円（16.6%）増加しています。

これは排水処理関係と省エネ設備関係等の設備投資の償却費用の増加によるものです。

(単位：千円)

分類	主な取り組みの内容	2013年度		2012年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
(1) 事業エリア内コスト		152,029	130,601	51,434	108,391
内 訳	(1) - 1 公害防止コスト	4,711	61,036	28,877	65,725
	(1) - 2 地球環境保全コスト	139,716	24,834	5,516	7,577
	(1) - 3 資源循環コスト	7,601	44,731	17,041	35,088
(2) 上・下流コスト	容器包装材の再商品化義務費用	0	18	0	18
(3) 管理活動コスト	ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	29,478	0	28,624
(4) 研究開発コスト	容器の軽量化研究人件費	0	2,134	0	1,990
(5) 社会活動コスト	環境保全団体等への寄付	0	250	0	380
(6) 環境損傷対応コスト	なし	0	0	0	0
合 計		152,029	162,481	51,434	139,403

環境保全対策に伴う経済効果（実質的效果）

排出物のリサイクルによる売却益は市況の変化により前年比9.6%減の2,909千円で、費用の節減効果が32,606千円となり、前年比0.2%増加しました。

(単位：千円)

効果の内容		金額 (2013年度)	金額 (2012年度)
収 益	主たる事業活動で生じた廃棄物のリサイクル又は使用済み製品等のリサイクルによる事業収入	2,909	3,217
費用節減	排水処理費用の削減	5,523	5,523
	省エネルギーによるエネルギー費の節減	18,984	11,936
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	5,190	11,852
	容器包装等の低環境負荷化のための追加的取り組み	0	0
合 計		32,606	32,528

環境保全効果

環境保全効果については、総エネルギー投入量は多品種少量品目が多くなり増加しましたが、ボイラー燃料の転換等により温室効果ガス排出量を456 t -CO₂(3.8%)削減、また製造工程の改善をおこない水資源の投入量は1,494 m³(0.3%)削減し環境負荷を低減することができました。

今後とも、エネルギーの消費量を含めた温暖化防止策に重点をおいた環境投資を継続しおこなってまいります。

(単位：k ℓ 、m³、t)

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標 (単位)	2013年度	2012年度 (基準期間)	基準期間との差 (環境保全効果)
事業活動に投入する資源に関する環境保全効果	総エネルギー投入量 (原油換算k ℓ)	5,187	5,169	18
	水資源投入量 (m ³)	469,681	471,175	-1,494
事業活動から排出する環境負荷及び廃棄物に関する環境保全効果	温室効果ガス排出量 (t -CO ₂)	11,670	12,126	-456
	廃棄物等総排出量 (t)	1,796	1,815	-19
	廃棄物最終処分量 (t)	21	15	6
	総排水量 (m ³)	421,592	423,905	-2,313
	水質 (COD) (t)	11	10	0
	NOx 排出量 (t)	2	9	-7
	SOx 排出量 (t)	3	41	-38

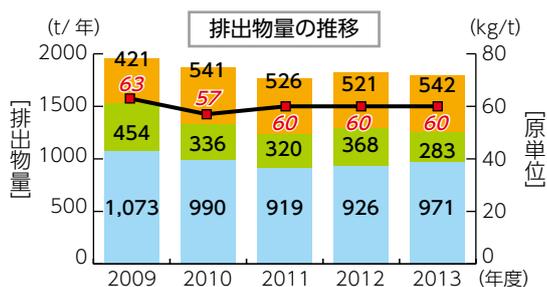
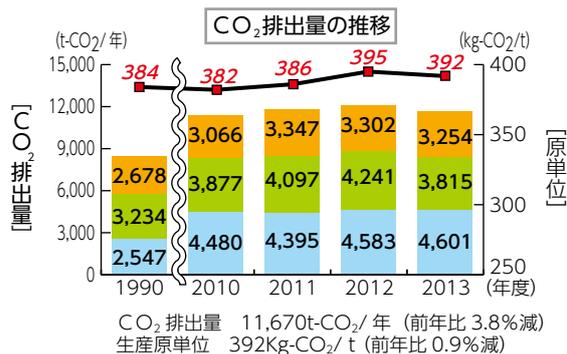
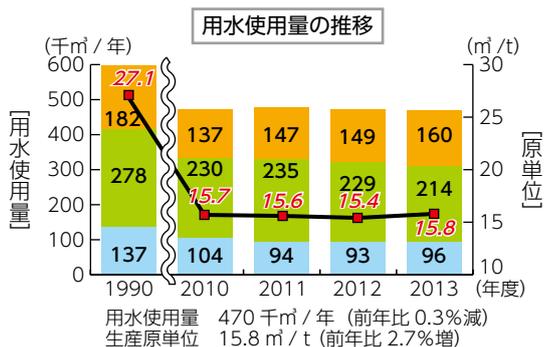
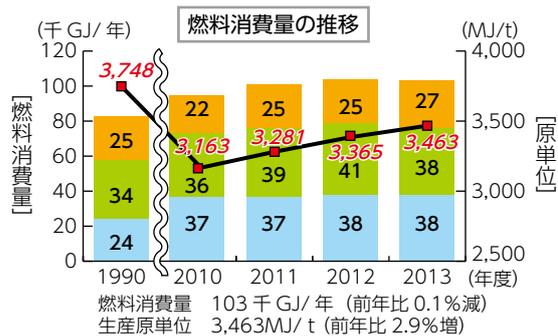
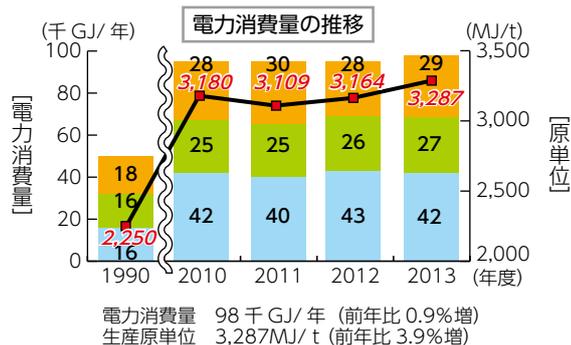
INPUT

原料	
全原料	23,996 t
容器・包装資材	
ガラスびん	9,199 t
プラスチック容器	1,171 t
金属缶(蓋)	812 t
ダンボール	2,862 t
エネルギー	
電力	98 千GJ
燃料	103 千GJ
用水	470 千m ³

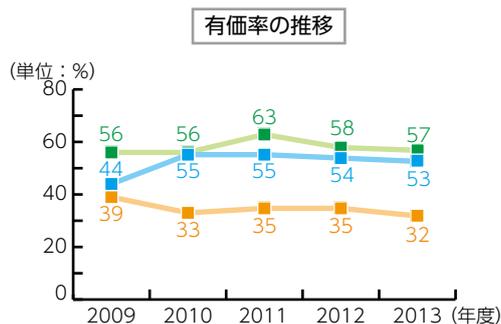


OUTPUT

商品(容器含む)	43,848 t
大気排出	
CO ₂	11,670 t
NO _x	2 t
SO _x	3 t
排水	422 千m ³
廃棄物	
再資源化	1,775 t
焼却・埋立	21 t
有価率	48 %



■ ジャム工場 ■ 東北アラハタ(株) ■ 芸南食品(株) ■ 原単位



■ ジャム工場 ■ 東北アラハタ(株) ■ 芸南食品(株)

アヲハタ株式会社の概要 (2014年4月30日現在)

- ・商号 アヲハタ株式会社
- ・創業 1932年12月
- ・設立 1948年12月
- ・資本金 6億4,440万円
- ・事業所 本 社／広島県竹原市忠海中町一丁目1番25号
営業本部／東京都渋谷区神宮前六丁目10番9号
原宿董友ビル
ジャム工場／広島県竹原市忠海中町一丁目2番43号

アヲハタグループは、アヲハタ(株)とグループ企業9社(国内5、海外4)で構成され、ジャム類(ジャム、マーメイドなど)、調理食品類(パスタソース、料理用ソースなど)、産業用加工品類(フルーツ・プレパレーション:主としてヨーグルト用フルーツソース)などの食料品の製造および販売を主な事業内容とし、その他に関連事業として原材料の購入販売およびその他サービス業などの事業活動をおこなっています。



グループ企業 (2014年4月30日現在)



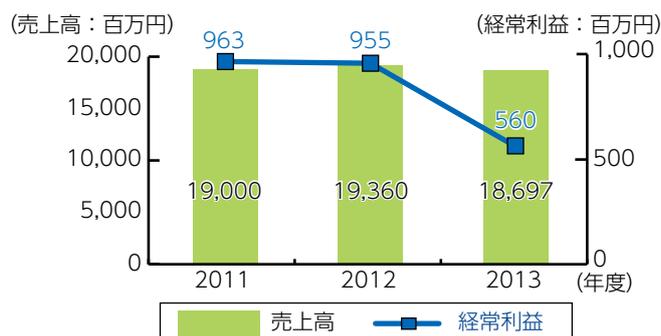
- 東北アヲハタ株式会社**
調理食品類、フルーツ加工品の製造・販売
- 芸南食品株式会社**
各種レトルトパウチ食品、フルーツ加工品、OEM菓子類の製造・販売
- 株式会社エイエフシイ**
加工用原材料の仕入および販売

- テクノエイド株式会社**
食品製造設備の導入・設置、保守管理業務
食品製造機械の販売業務。環境衛生業務
- レインボー食品株式会社**
地域特産品・健康食品等の販売、損害保険代理店、DTP事業等

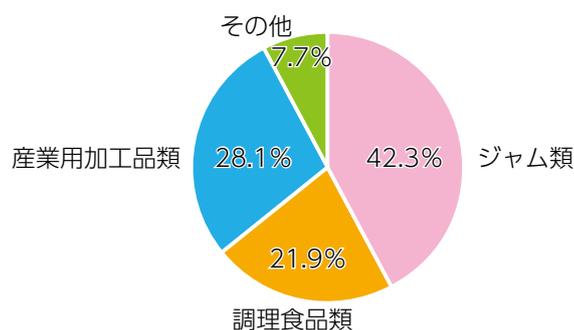


- 杭州碧幟食品有限公司 (中国)**
フルーツ加工品の製造・販売
- 烟台青旗農業科技開発有限公司 (中国)**
イチゴ苗の育成および契約産地等への供給
- 青島青旗食品有限公司 (中国)**
農畜水産品及びその加工品の仕入・販売・輸出入。食品加工設備の仕入・販売・リース・輸出入。農畜水産品に関する生産技術指導及びコンサルティング
- Santiago Agrisupply SpA (チリ)**
農産物の加工・販売

売上高・経常利益推移 (連結)



売上高構成比 (連結・2013年度)



発行・連絡先

アヲハタ株式会社 経営本部 総務部

〒729-2392 広島県竹原市忠海中町一丁目1番25号
TEL : 0846-26-0111 FAX : 0846-26-0537
URL <http://www.aohata.co.jp/>

この冊子は、大豆インキを使用して印刷しました。
この冊子には活字の一部にユニバーサルデザイン書体を使用しています。

