

アヲハタグループ 環境・社会報告書 2009



Environmental & Social Report 2009

アヲハタ株式会社

目 次

ごあいさつ	1
経営理念	2
コーポレートガバナンス・コンプライアンス	3
トピックス（一年間の主な取り組み）	4
■環境への取り組み	6
地球環境とともに	7
生産工場での取り組み	8
私の環境宣言	9
■社会への取り組み	10
お客様とともに	11
お取引先とともに	13
株主・投資家とともに	14
仲間とともに	15
地域・社会とともに	17
■資料編	18

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環境保全活動や社会的な取り組み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（2007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/>

本報告書の対象範囲

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

【対象期間】：2007年11月1日～2008年10月31日
取り組み内容については、一部2008年11月以降のものも記載しています。

【発行月】：2009年5月

ごあいさつ

いつも「正直」であること。

これがアヲハタグループが取り組むCSR（企業の社会的責任）の基本となる考え方です。

当社グループは創業以来、瀬戸内の風土に生まれ、社訓「正直・信用・和」を基本として事業を展開してきました。良心のこもった最良の食品を提供する使命のなかで、当社グループに関わる方々に対して常に「正直」であり続けたいと思っています。

さて、昨今食品業界への信頼を揺るがすような事件・事故が頻発しております。食品は、お客様が直接口に入れられ、生命と健康に重大な影響を与えるものですので、やはり「安全」が基本です。当社グループでは、今後ともお客様が安心して召し上がっていただける食品の提供に努めてまいります。さらに、食べて美味しいもの、健康に良いもの、食生活に潤いを与えられるような商品をお届けしたいと考えています。

環境面においては、まず第一の責任として、地域の自然環境を守り、企業活動によって素晴らしい環境を損なうことがないようにすることだと認識しています。企業における環境保全活動は、特別なことではなく、仕事の一部であると捉え、今年認証取得10年目を迎える環境マネジメントシステム「ISO14001」を活用し、さまざまな環境保全活動に積極的に取り組んでまいります。

本報告書を通じて当社グループの環境や社会に対する取り組みをご理解いただくとともに、皆様からの忌憚のないご意見を賜れば幸いに存じます。



2009年5月
アヲハタ株式会社
代表取締役社長 福山二郎

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

私たちが目指す人間像

「正直」を実現するためには、「勇気」が必要です。

「勇気」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、「正直で勇気のある人」、「清潔で誠実な人」、「愛情と知識を大切にする人」を目指します。

社訓をとりまくエピソード *Episode*

「缶詰は中身が見えないから、これを製造する人は正直者でなくてはならない」

この言葉は、当社の創業者である廿日出要之進^{はつかでようのしん}がいつも唱えていた言葉です。

当社は、昭和7年に(株)旗道園として創業。戦後、昭和23年に青旗缶詰(株)として再発足し、缶詰事業を再開しました。

当時、戦後の混乱期のために物資は極度に不足し、道義は退廃していました。そういった状況の中で当社は配給で得た貴重な砂糖をヤミに横流しして換金することなく、倉庫に鍵を掛け、社員が交代で夜警をしながら大切に守りました。柑橘が実り、オレンジママレードのレシピに基づいた原資材がそろうのを待って製造を再開し、戦前の味のまま売り出した際は、大変好評を博しました。

当社グループの不変の経営理念である社訓「正直・信用・和」は、こうした実践の中で培われてきました。



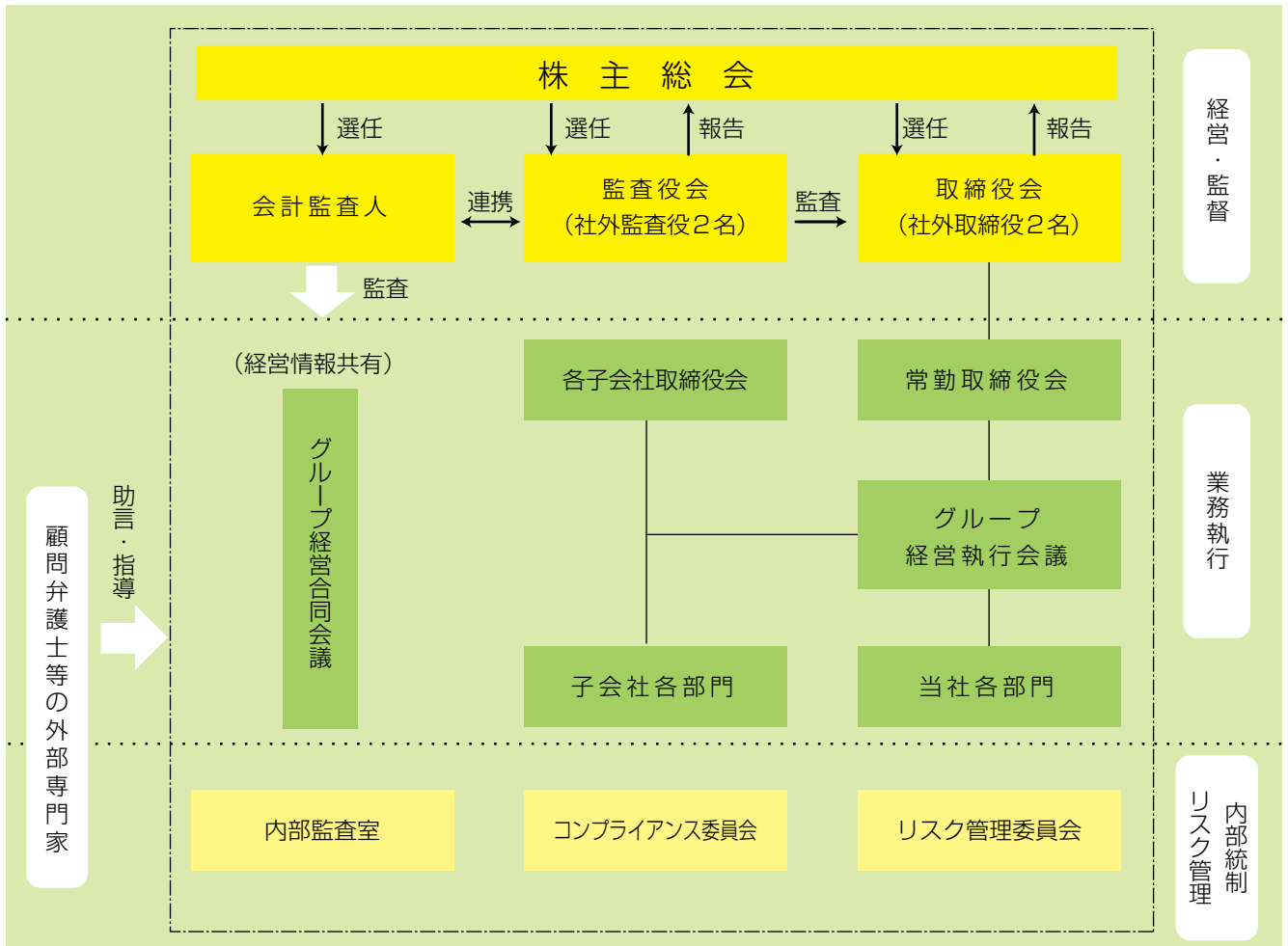
▲創業当時のアラハタママレード（缶詰のラベル）

コーポレートガバナンス・コンプライアンス

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参りました。

今後も効率的な経営によって企業価値の最大化をはかり、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。



コンプライアンス

当社グループでは、役職員が法令・定款および社訓・社是を遵守した行動をとるための「アヲハタ行動規範」を制定し、周知徹底をはかっています。

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。

トピックス（一年間の主な取り組み）

A重油からLPGに燃料転換することなどによりCO₂排出量を削減しました



▲導入されたガスボイラー



▲LPGのタンク

2009年1月、当社ではジャム工場のボイラーを更新しました。更新の目的は、ボイラー運転効率の向上や、その他の蒸気周りの改善で省エネ化することと、A重油からLPG（プロパンガス）に燃料転換することで地球温暖化ガス（CO₂）の削減をはかることです。LPGは、CO₂の排出量がA重油と比べて約86%と少ない燃料です。

これまでジャム工場では水管ボイラー2台を使っていましたが、このたびの更新で、貫流ボイラー5台に変わりました。この貫流ボイラーは、高効率な機種で、運転台数を自動制御させることにより、更に運転効率向上をはかっています。併せて、各機器の保温やスチームトラップ（熱効率を良くする装置）の更新もおこないました。また、電気で給水温度を上げることがシステム全体の効率アップにつながるため、ヒートポンプ式給湯機の導入もおこないました。

1月分の運転状況から、ジャム工場全体のCO₂排出量の11%の削減効果が見込まれます。

「地中冷熱を利用したハイブリッド型冷却システム」で農林水産大臣賞を受賞しました



▲農林水産大臣賞

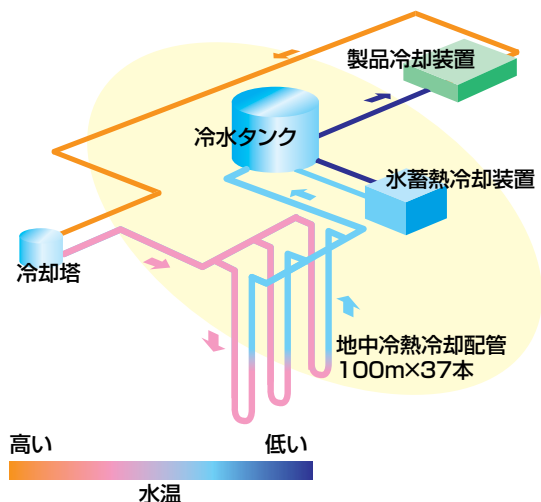
当社ジャム工場の「地中冷熱を利用したハイブリッド型冷却システム」が、食品産業で温室効果ガス削減に努力している企業を表彰する「食品産業CO₂削減大賞」（株式会社日本総合研究所主催、農林水産省補助事業）で農林水産大臣賞を受賞しました。

ジャムの製造工程では濃縮、殺菌、充填工程のあと、まだ温かいジャムを冷水シャワーで冷やす工程が

あります。特にフルーツのフレッシュな風味が特長の低糖度ジャム「アヲハタ55ジャム」の製造工程においては、加熱による風味への影響を最小限に抑える重要な工程となっています。この冷却工程で使用する循環水は温度が高くなるため、再度冷却して使用しています。

今回受賞の対象となった冷却システムは、ジャム製造工程で使用する循環水を通常使用される冷却設備に加え地下100mまで掘り下げたパイプ（地中冷熱冷却配管）中を循環させ、地中冷熱を利用して冷却するシステムです。

このシステムの活用で、循環水の冷却に使用するエネルギーが約85%削減でき、1年間あたり、約35トンのCO₂削減につながりました。



▲地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システム（模式図）

資材の改良で使用量を削減

段ボールの厚みを薄くして削減

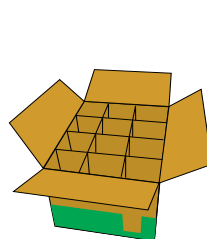
当社では、製品梱包に使用されるダンボールの薄肉化を推進しています。

従来の外装用ダンボールの厚みは、A フルートと呼ばれる厚み4mmのものでしたが、古紙資源の枯渇や環境面での社会的要請から、一部の製品について外装用ダンボールを3.4～3.7mmのC フルートに変更しました。変更により環境面では下記のメリットが期待されます。

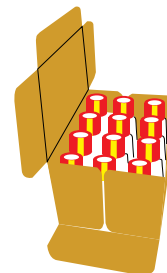
- ・省資源（1㎡あたり17gの省資源化）
- ・CO₂ 排出量の削減
- ・省エネルギー（倉庫スペースや輸送コストを削減）

段ボールの形を変えて削減

芸南食品(株)では、「キューピー3分クッキング パスタのためのオイルソース」のラップランドケーサーを導入しました。従来のA式（枠あり）カートンからラップ式に変更することによって、約19.3トン/年の段ボール使用量の削減になりました。



▲従来のA式カートン



▲変更後のラップ式カートン

「ゴーヤ・ビズ」(緑のカーテン)に取り組みました



▲ゴーヤのカーテン（本社）

緑のカーテンは、夏の暑い時に日当たりのよい窓の外を、カーテンのように覆い、建物への日ざしを遮ったり、葉から出る水蒸気で涼しい風を室内に呼び込み、冷房の使用を抑制することが可能です。壁面緑化に最適のゴーヤを使い、本社サイト・東北アヲハタ(株)・芸南食品(株)で「ゴーヤ・ビズ」に取り組みました。

緑のカーテンは、夏の暑い時に日当たりのよい窓の外を、カーテンのように覆い、建物への日ざしを遮ったり、葉から出る水蒸気で涼しい風を室内に呼び込み、冷房の使用を抑制することが可能です。

環境勉強会を開催しました



▲環境勉強会



▲写真も展示しました

竹原市にある貴重な自然の残る「ハチの干潟」。ハチの干潟の調査、研究、保護活動に取り組んでいる岡田和樹様を講師にお招きして環境勉強会をおこないました。

アヲハタ奨学金基金を通じた貢献で竹原市より表彰を受けました



2008年、当社本社所在地である竹原市は、市制50周年を迎えました。それを記念して市の発展に寄与した個人や団体が表彰されました。当社もアヲハタ奨学金基金を通じて教育文化の向上に貢献したとして表彰を受けました。

環境への取り組み

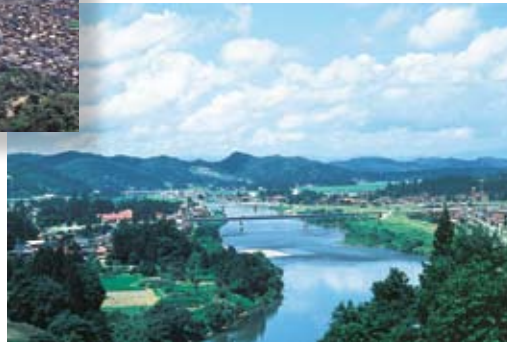
アヲハタグループ環境方針

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廃棄物の削減に努め、再利用化、再資源化を図ります。
 - 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、全構成員に配布すると共に社外にも開示します。



▲本社所在地、忠海黒滝山より瀬戸内海を望む



▲大石田町を流れる最上川
(写真提供：大石田町役場産業振興課)

地球環境とともに

当社は、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ってきました。また、当社創業の地であり、本社・ジャム工場所在地である広島県竹原市忠海は、「瀬戸内海国立公園」のほぼ真ん中に位置し、風光明媚な土地です。恵み大きい自然、地球に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるよう、環境保全活動には積極的に取り組んできました。この章では、環境について当社グループの取り組みをご紹介します。

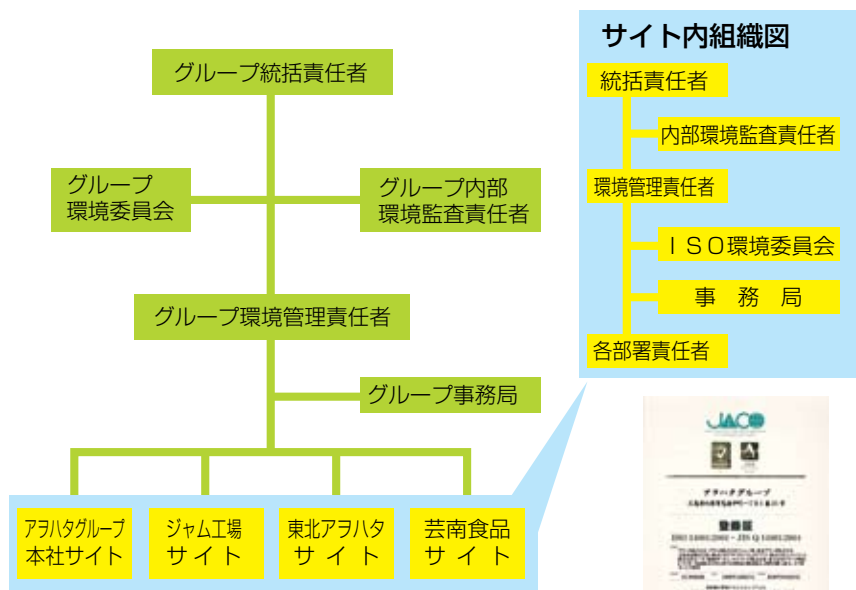
ISO 14001 アヲハタグループ統合認証

1999年、アヲハタ(株)ジャム工場でISO 14001を認証取得し、その後連続して各生産工場および本社部門すべて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。

ISO 14001 アヲハタグループ組織図



▲認証登録証

2008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	2008年度		
				目標	成果	自己評価
地球温暖化の防止	エネルギーの削減	使用量 / 生産数量	1990	100%以下	102.3%	△
	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	1990	100%以下	100.1%	△
資源の有効利用	使用水の節約	使用量	1990	100%以下	79.4%	◎
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量	2007	100%以下	95.6%	○
	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2007	100%以上	100.9%	○
	排出物の有価率の向上	有価率	2007	100%以上	117.1%	◎

※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

2008年度中のアヲハタグループの事業活動における環境関連の法令、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。

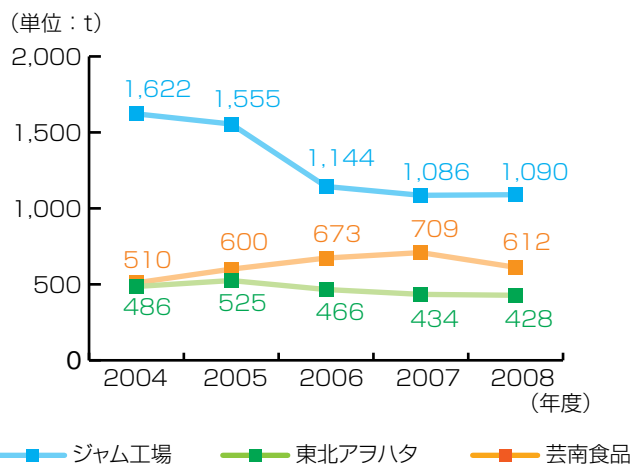
生産工場での取り組み

生産3工場の環境負荷

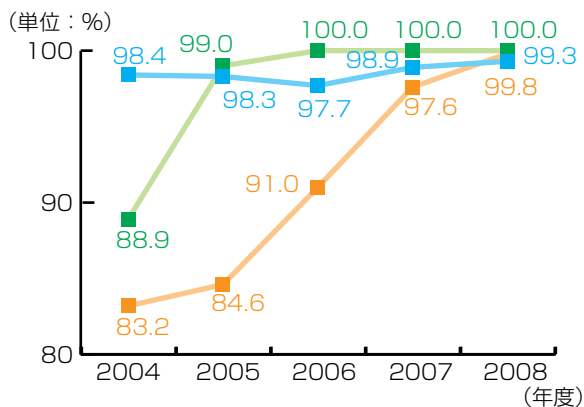


再資源化の状況

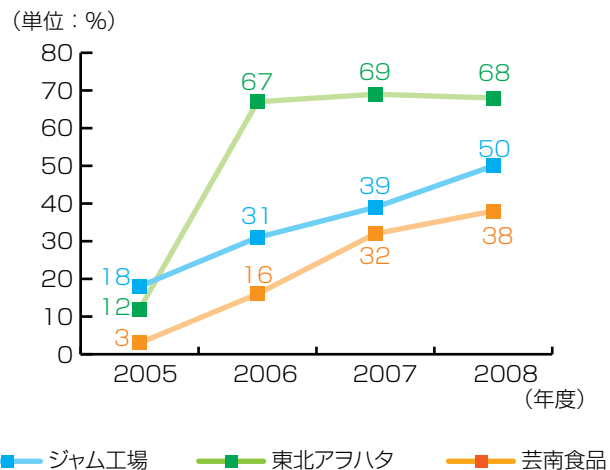
排出物量の推移



再資源化率の推移



有価率の推移



私の環境宣言

「アヲハタ行動規範」では、「6. 環境保全活動」の項目で「個人としても環境問題を真摯に受け止め、日常生活においても環境保全に努めます」としています。また、環境方針の書かれた「アヲハタグループ環境カード」を全員に配布し、各自でそのカードに「私の環境宣言」を3つ記入し携帯しています。社内報の「アヲハタマンスリー」では、「私の環境宣言」のコーナーを設け、毎月1人の取り組みを紙面で紹介しています。

このページは、その中から一部を抜粋して紹介いたします。

折りたたみ自転車で町を再発見



通勤以外はなるべく車を使わず、ゆっくりじっくり自転車で自分の町を楽しんでいます。

道々になつかしかったり、あたらしい発見があります。しかも坂道の多い町なので運動不足も解消でき一石二鳥。

ジャム工場 高垣 佳代子

洋服を買う時にも使えるリユースバッグ



とある洋服店でシャツを購入したところ、リユースを想定した袋に出会いました。リユースを想定した設計にしてリユースを推奨するというやりかたに、なるほどと感じました。この袋はレ

ジ袋と違ってとことん使います。

営業企画チーム 橘高 督人



今取り組めることを家族ぐるみで



「エコドライブ」「ゴミの分別」「エコバッグ」など今取り組めることを家族ぐるみで取り組んでいます。先日

日も小学校の行事で「マイ箸」「マイスプーン」を持参する取

組みがあり、みんなが環境に配慮する良い機会になりました。

生産技術部 中村 慶一郎

15年間生ゴミなし！



自宅の裏庭を開墾して畑にしています。直径 1.5m、深さ 1.2m 程の穴をほり、食品残さを貯め、発酵させて肥料にしています。落葉や竹も堆肥や草木灰にして肥料化。

この 15 年、我が家は生ゴミを捨てたことがなく、美味

しい野菜と果樹を楽しんでいます。

商品開発センター 干野 隆芳

カバンの底にマイバッグ



私はここ数年、マイバッグ持参で買い物をしています。折り畳めば邪魔にならないのでカバンの底にいつも入れて利用しています。

レジ袋は日本人一人当たり年間約 300 枚使用しており、石油量に換算すると約 5.4 ℓ になるそうです。

品質保証部 新畑 晶子

ペットボトルのキャップがワクチンに

ペットボトルのキャップは焼却すると 400 個で 3,150g の CO₂ が発生。リサイクルすると 800 個分

で 1 人の子供の命が救えるワクチンになります。この活動を知ってからキャップも必ず分別してリサイクルするようになりました。



業務部 土井 裕美



みんなで止めよう温暖化

チーム・マイナス6%

社会への取り組み

いつも「正直」であること…。

アヲハタグループは創業以来、瀬戸内の風土に生まれ、社訓「正直 信用 和」を基本として事業を展開してきました。今後も、良心のこもった最良の食品を提供する使命のなかで、当社グループに関わる方々に対して常に「正直」であり続けたいと思います。



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。

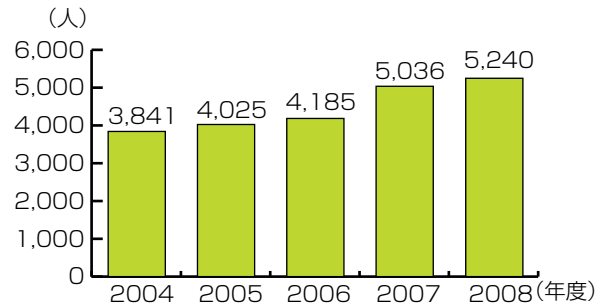
ジャム工場の見学を受け入れています

当社ジャム工場では、見学者通路を設け、広く一般の皆様の見学を受け入れています。

見学者の方には、低糖度ジャムの製造工程を中心にご紹介しています。2008年度は、5,240名の方に見学していただきました。

今後も工場見学を通じて、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思っております。

工場見学者数の推移



見学受け入れスタッフより

「当社の味づくりの考え方、衛生管理、おいしいジャムの作り方など、来工されたお客様にお伝えしたいことがたくさんあります。是非一度、工場見学にお越しください」



◀左より高垣佳代子、井上圭子、阿部早苗



▲見学専用通路からゆっくとご覧いただけます



▲小学校の社会科見学（見学後の記念撮影）

ジャムづくりの楽しさを味わっていただく「体験 Jam 工房」

ジャムづくりの楽しさを味わっていただくために、体験施設「体験 Jam 工房」を開設しています。

ジャムの種類は、ご予約の際、イチゴジャム、オレンジマーマレード、ブルーベリージャムの3つの中からご希望のものを選んでいただき、ご自分でつくられたジャムは、お持ち帰りいただけます。是非、自分だけのオリジナルジャムづくりに挑戦してみてください。



▲体験 Jam 工房



▲できあがったオリジナルジャム

体験 Jam 工房のご案内

お申し込み: 事前（ご希望の1週間前までにジャム工場へ電話でお申し込みください。

TEL (0846) 26 - 0586

場 所: 当社ジャム工場内

時 間: 1日2回

① 9:30 ~ ② 13:30 ~
(所要時間約2時間半)

人 数: 1回 5~20人

体 験 料: お一人さま 500円

(ジャムを4本つくるができます)

休 日: 日曜、祝日、年末年始、お盆休み、その他（土曜日は休みの日があります）

ユニバーサルデザイン ～すべてのお客様にとって、よりやさしい製品を目指して～

ユニバーサルデザインとは、すべての生活者（年代・性別・能力を問わず）に対して安全で使いやすいことを基本とする、ものづくりや環境づくりのことです。当社では、2005年4月にユニバーサルデザイン評価基準を策定し運用しています。

アヲハタ 55 ジャムのユニバーサルデザイン

へこみリブ

びんの上部に、握りやすいへこみリブを採用し、開けやすくしています。へこみリブは人間工学に基づき設計され、力のかかる方向を考え斜め左下がりの形状としています。

はがしやすいラベル

ジャムびんと紙ラベルを使用後に分別しやすくするため、新しいラベルのりをメーカーと共同開発しました。

開栓日メモ

お客様が新鮮なうちにお使いいただけるように、ラベルに「開栓日メモ」欄を設けました。

開けやすいキャップ

キャップの内側に新素材を採用することで密封性を保ちつつ、開けやすくなりました。

また、塩化ビニル樹脂を使用しないことにより、環境にもやさしくなりました。

触覚識別

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識別しやすいようにしています。

「アヲハタ Fruityfull」にも触覚識別を採用しました。

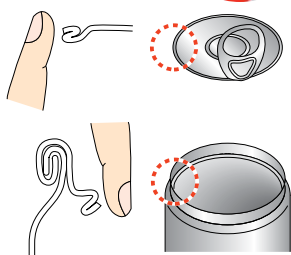
▲アヲハタ Fruityfull



調理食品のユニバーサルデザイン

セーフティー缶

キューピー・ミートソースなどの缶にはイージーオープン缶の切り口を滑らかにしたセーフティー缶を採用しています。



湯せん時に取り出しやすい

「キューピー・パスタディナー」シリーズや「パスタ倶楽部」シリーズ等のレトルトパウチには、湯せん時に箸などでひっかけ鍋から取りだせる穴をあけています。



中身の残量が見える

「キューピー・あえるパスタソース」シリーズのレトルトパウチは、半透明にして中身の残量が確認できるようにしています。



あけくち2通り

用途によって一度にたくさん出したり、少しずつ絞り出したりできるよう、あけくちを2通りつくっています。

▲「キューピーあえるパスタソース」のレトルトパウチ

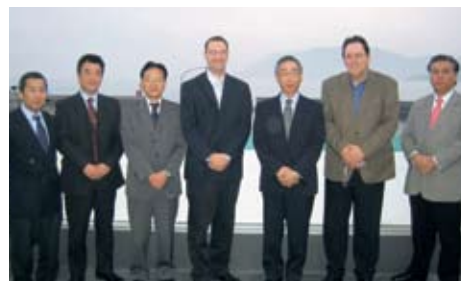
お取引先とともに

「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。

お取引先と共に品質をつくりこんでいます

トップ同士の交流でパートナーシップの構築

当社グループの果実原料産地は、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できません。当社グループの品質に関して、ご理解いただけ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。



▲海外原料メーカーとのトップ交流

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現地では育苗、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指導や技術講習会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。



▲イチゴ産地で打ち合わせ

一次加工メーカーの研修

当社グループの品質を理解いただくために、一次加工メーカーの従業員の方々を対象とした日本での研修をおこない、一緒に品質をつくりこんでいます。



▲品質管理講習



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・段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も維持しなければなりません。そのため、「DQC」と称し、お取引先の原資材メーカーと品質管理情報・リスク管理情報を共有化し、源流管理をおこない、より安全で、より良い品質の原資材調達を追求しています。

*DQC：Double Quality Control



▲ガラスびん供給メーカーとの技術交流会

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。

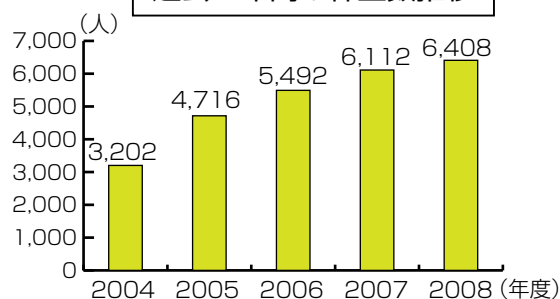
株主数の推移と株主構成

株式市場への関心の高まりや個人投資家の増加に加え、当社が2003年3月に一単元の株式数を1,000株から100株に変更したこともあり、株主数が大幅に増加しました。

人数ベースの株主構成（2008年10月末現在）では、98.9%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

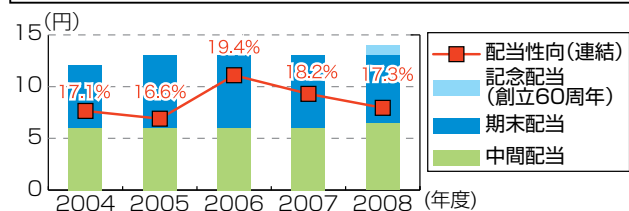


安定的な配当の継続を基本とした利益還元

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。



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



総会後の試食会▶

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。

*ご参考：写真は2008年度の優待品です。



▲ 100株以上1,000株未満の株主様への優待品（1,000円相当）



▲ 1,000株以上の株主様への優待品（3,000円相当）

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。

次世代育成支援マークを取得しました

アヲハタグループでは、平成17年の次世代育成支援対策推進法の施行に伴い、仕事と家庭の両立支援に取り組んでいます。

このたび当社で平成18年11月～平成20年10月の2年間の計画期間として提出した「一般事業主行動計画（第一期）」について掲げた目標の達成が認められ、「次世代育成に取り組む企業」として厚生労働大臣より認定を受け、次世代育成支援マークを取得しました。広島県内では七番目の認定企業となりました。



▲2008年12月18日、広島労働局にて認定書の交付を受けました。 ▲認定マーク「くるみん」

積極的な人材開発・スキルアップ支援をおこなっています

社員のキャリアアップを促すため、自己啓発に対する支援を積極的におこなっています。具体的な支援策として「資格取得費用補助」や「通信教育受講斡旋・費用補助」をおこなっており、毎年多数の方が資格取得・通信教育修了しています。

自己啓発支援策の一環としてフルーツ加工研究センターの枳穀 豊さんが広島大学社会人ドクターコース制度を利用して、約3年間の勉学を経て平成20年9月に「農学博士号」を取得しました。

本人は、「大学院での勉強によるスキルアップを、今後は食品の加工技術に活かしていきたい」と抱負を語っています。



▲フルーツ加工研究センター 枳穀 豊

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、コンプライアンスに対する意識を高めるため、継続的な取り組みをおこなっています。

「コンプライアンス・カード*」およびセクシュアル・ハラスメントを防止するためのガイドブック「セクシュアル・ハラスメント防止ガイドライン」を作成し、全役職員に配布したほか、顧問弁護士を講師に招いて、職場責任者、総務・人事担当者を対象に、セクハラ防止勉強会を開催しました。また、毎年、新入社員研修において「アヲハタ行動規範」の解説・徹底をおこなっています。

*コンプライアンス・カード…「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カード。



▲「コンプライアンス・カード」（左）と「セクシュアル・ハラスメント防止ガイドライン」

アヲハタドライバー会による交通事故防止の啓発活動を展開しています

「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、安全運転の意識付けをおこなっています。



▲社内報の掲載記事
「私のヒヤリハット体験」



▲竹原警察署交通課長様を講師にお迎えして「交通安全講話」を実施

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の取り組みを続けてきました。

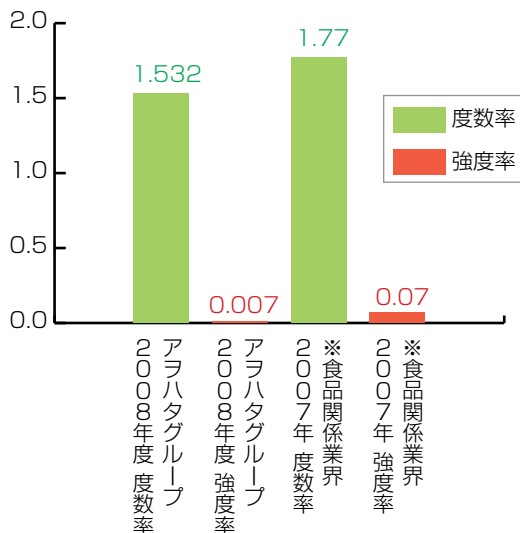
■ 度数率と強度率でみる労働災害の状況

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。

$$\text{度数率} = \frac{\text{労働災害による死傷者数}}{\text{延実労働時間数}} \times 1,000,000$$

$$\text{強度率} = \frac{\text{労働損失日数}}{\text{延実労働時間数}} \times 1,000$$



※食品関係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。

■ 従業員の健康管理

産業医による健康相談日を設けており、社員が気軽に相談ができるほか、社内報等において健康関連の記事を掲載し、労働衛生週間の際には講演会を開催するなど啓発活動を展開しています。

また、精神科の医師と嘱託医契約を結び、退職や復職に際して、専門的な見地からアドバイスを得ています。



▲労働衛生週間行事（体力測定）

裁判員休暇制度を導入しました

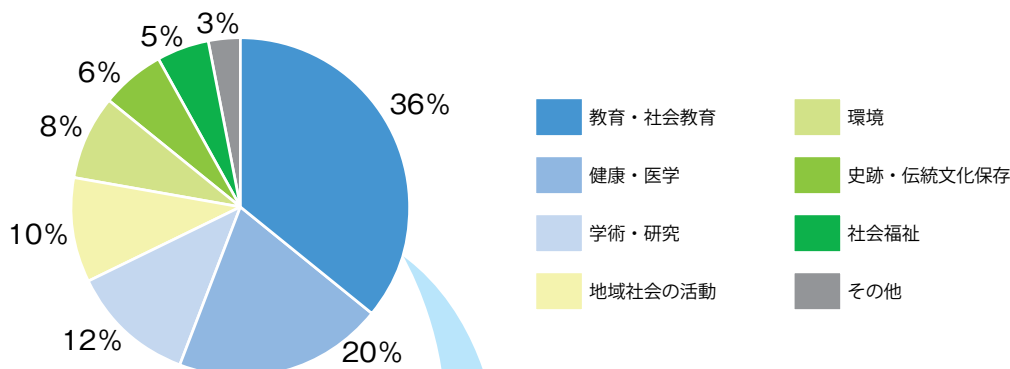
平成21年5月から裁判員制度が施行され、従業員が裁判員候補者もしくは裁判員として選ばれることが想定されます。企業の社会的責任として、国の政策である裁判員制度に参加しやすい職場環境を整備するため、従業員が裁判員候補者もしくは裁判員として選ばれた場合、その期間すべてを「特別有給休暇」としました。

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。

継続的に地域・社会貢献活動に取り組んでいます

当社グループの2008年度社会貢献活動関連支出額は、8,261千円、連結経常利益比率は、0.9%でした。



アヲハタ奨学金基金への寄付

創業の地であり本社所在地でも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。

この制度は、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市に居住している」「学力優秀である」「経済的理由により、修学が困難である」という方を対象とした給付型の奨学金制度です。

設立後も毎年継続的に本基金へ寄付しています。



▲竹原市のホームページに掲載されています。
<http://www.city.takehara.hiroshima.jp/gakumu/gakkou/enjyo.jsp>

職場体験学習の受け入れ

地域の中学校・高等学校をはじめ、大学の学生さんが働くことを体験する職場体験学習を積極的に受け入れ、当社グループ内にある多岐にわたる職種、例えば生産、環境整備、旅行事業などを体験していただいています。

また、「食」に関する分野において、大学からの講演依頼をお受けし、社員を派遣して講演をおこなっています。

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



▲近隣の的場海岸の清掃活動の参加者
よう支援しています。

支援策の一つは、「ボランティア休暇制度」で、社員が「環境保全活動」「地域社会活動」「社会福祉活動」などのボランティア活動に参加する場合、年間7日間のボランティア特別休暇を取得することが

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

できるという制度です。

もう一つは、「ボランティア活動に関する情報提供」で、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。2008年も、さまざまなボランティア活動に関する情報提供をおこない、河川や駅の清掃、森林の保全活動や地域の行事などに参加しました。



▲竹原市を流れる賀茂川清掃活動の参加者

集計範囲：アラハタグループ生産3工場

対象期間：2007年11月1日～2008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）

2008年度の環境保全設備投資額は、11,897千円となりました。当期設備投資の主要なものとしては、ジャム工場および東北アラハタ(株)の歩留改善に係わる設備更新、芸南食品(株)のライン改善、排水処理設備の性能および安全性向上の設備などです。

2008年度の費用額は159,180千円で、2007年度と比較すると10,898千円(7.3%)増加となります。
(単位：千円)

分類		主な取組の内容	2008年度		2007年度	
(1) 事業エリア内コスト			投資額	費用額	投資額	費用額
内 訳	(1) - 1 公害防止コスト	排水処理（調整槽蒸気ヒーティング工事）増強、調整槽防液堤設置	4,449	67,121	41,360	57,024
	(1) - 2 地球環境保全コスト	電力使用量管理システム、温水循環装置更新、空調設備更新	921	12,708	5,902	9,910
	(1) - 3 資源循環コスト	歩留向上、ドレーン回収、充填機更新、ライン合理化	6,527	41,738	10,173	44,064
(2) 上・下流コスト		容器包装材の再商品化義務費用	0	10	0	62
(3) 管理活動コスト		ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	35,535	0	33,905
(4) 研究開発コスト		容器の軽量化研究人件費	0	1,398	0	2,520
(5) 社会活動コスト		環境保全団体等への寄付	0	670	0	797
(6) 環境損傷対応コスト		なし	0	0	0	0
合計			11,897	159,180	57,435	148,282

環境保全対策に伴う経済効果（実質的効果）

2008年度の排出物のリサイクルによる売却益は、有価物化率の向上と売却価格の上昇により2007年度対比208%の12,720千円となりました。
(単位：千円)

効果の内容		金額 (2008年度)	金額 (2007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	12,720	6,102
費用節減	排水処理費用の削減	7,375	6,171
	省エネルギーによるエネルギー費の節減	5,012	3,281
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	14,094	35,142
	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		39,201	50,697

環境保全効果

2008年度は、生産量の増加に伴い、2007年度に比べ総エネルギー投入量は原油換算20kl(0.4%)、二酸化炭素は26t-CO₂(0.2%)増加しています。総排水量は、製造工程の改善と創意工夫により21,686m³(4.7%)削減できました。また、廃棄物総排出量30t(1.4%)および最終処分量20t(69.0%)を分別の徹底により削減しました。

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標（単位）	2008年度	2007年度 (基準期間)	基準期間との差 (環境保全効果)	前年度比 (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kl）	5,171	5,151	20	0.4%
	水資源投入量（m ³ ）	474,314	505,444	△31,130	△6.2%
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 ）	12,607	12,581	26	0.2%
	廃棄物等総排出量（t）	2,131	2,161	△30	△1.4%
	廃棄物最終処分量（t）	9	29	△20	△69.0%
	総排水量（m ³ ）	435,977	457,663	△21,686	△4.7%
	水質（COD）（t）	10	5	5	105.3%
	NOx排出量（t）	10	9	1	10.3%
SOx排出量（t）	24	36	△12	△33.3%	

	Input	Output		
アヲハタ(株)ジャム工場	原料 全原料 14,838 t 容器・包装資材 ガラスびん 8,390 t プラスチック容器 136 t 金属缶 506 t 段ボール 1,272 t その他 11 t エネルギー 電力 43 千GJ 燃料 39 千GJ 用水 91 千m ³	製品 25,858 t 大気排出 CO ₂ 5,147 t SO _x 3 t NO _x 4 t 排水 排水 90 千m ³	廃棄物発生量 1,090 t  99.3%	
	原料 全原料 7,138 t 容器・包装資材 ガラスびん 0 t プラスチック容器 347 t 金属缶 529 t 段ボール 888 t その他 4 t エネルギー 電力 27 千GJ 燃料 41 千GJ 用水 255 千m ³	製品 12,835 t 大気排出 CO ₂ 4,334 t SO _x 12 t NO _x 5 t 排水 排水 240 千m ³	廃棄物発生量 428 t  100%	
	原料 全原料 5,688 t 容器・包装資材 ガラスびん 1,024 t プラスチック容器 260 t 金属缶 40 t 段ボール 510 t その他 0 t エネルギー 電力 26 千GJ 燃料 24 千GJ 用水 128 千m ³	製品 7,945 t 大気排出 CO ₂ 3,127 t SO _x 10 t NO _x 2 t 排水 排水 105 千m ³	廃棄物発生量 612 t  99.8%	
芸南食品(株)				



生産拠点

- ①アヲハタ株式会社ジャム工場
- ②東北アヲハタ株式会社（グループ会社）
- ③芸南食品株式会社（グループ会社）

グループ会社

- 株式会社アヲハタエフエムサプライ
- テクノエイド株式会社
- 株式会社エイエフシイ
- 株式会社ビーエフ情報サービス
- 株式会社アヲハタ興産
- レインボー食品株式会社

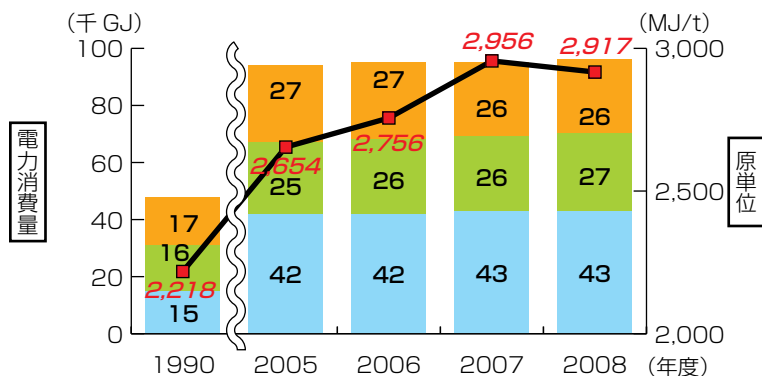
●電力消費量

2008年度の生産における電力消費量は下記の通りでした

電力消費量 95千GJ/年

生産原単位 2,917MJ/t

2007年度に対し生産量(重量)は0.9%増加しましたが、節電対策などにより電力消費量で0.5%の削減、原単位で1.4%の減少でした。



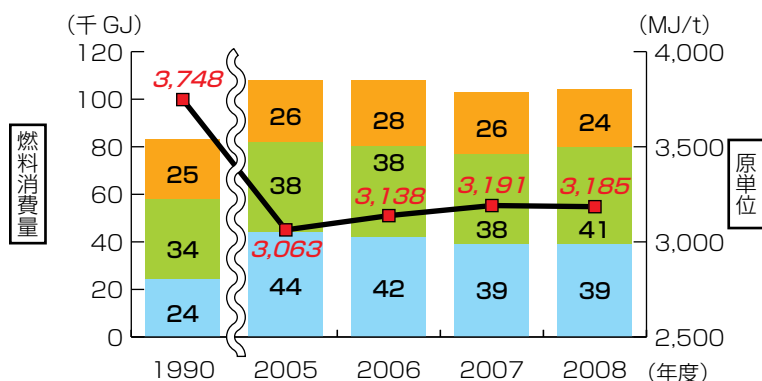
●燃料消費量

2008年度の生産における燃料の消費量は下記の通りでした。

燃料消費量 104千GJ/年

生産原単位 3,185MJ/t

2007年度に対し燃料消費量は0.7%増加、原単位では0.2%の減少となりました。



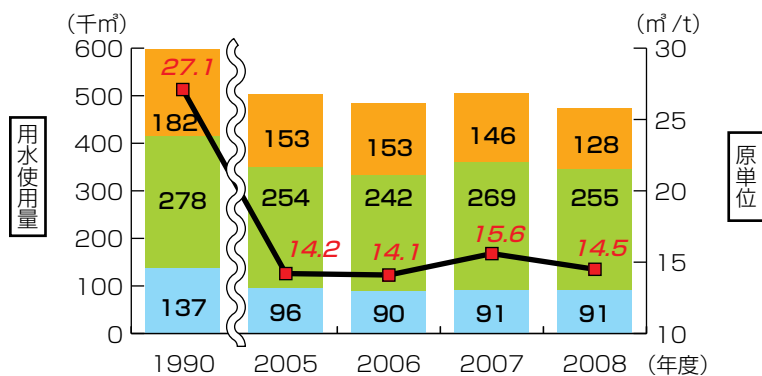
●用水使用量

2008年度の生産における用水使用量は下記の通りでした。

用水使用量 474千m³/年

生産原単位 14.5m³/t

2007年度に対し用水使用量は6.2%の削減、原単位では7.0%の減少でした。



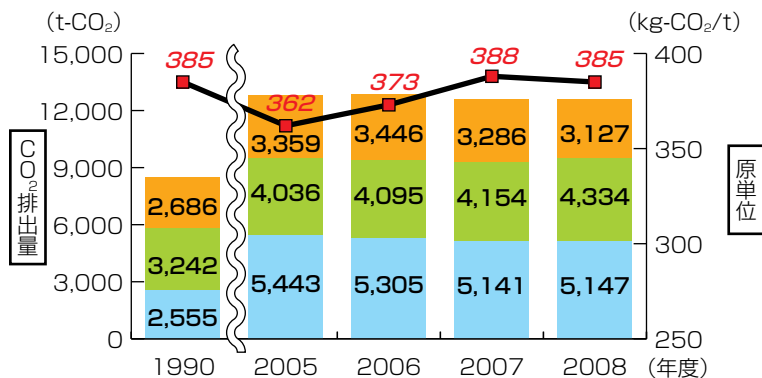
●CO₂排出量

2008年度の生産におけるCO₂排出量は下記の通りでした。

CO₂排出量 12,607t-CO₂/年

生産原単位 385kg-CO₂/t

2007年度に対しCO₂排出量は0.2%増加、原単位0.7%の減少でした。



■ ジャム工場 ■ 東北アヲハタ ■ 芸南食品 ■ 原単位

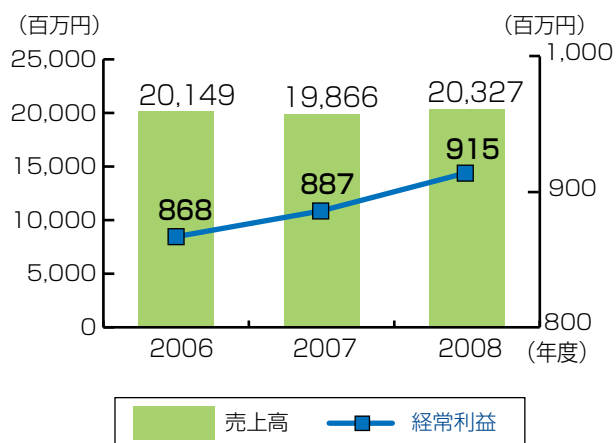
アヲハタ株式会社の概要 (2009年4月30日現在)

- ・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
営業部／東京都渋谷区渋谷一丁目17番6号水野ビル2階
ジャム工場／広島県竹原市忠海中町一丁目2番43号

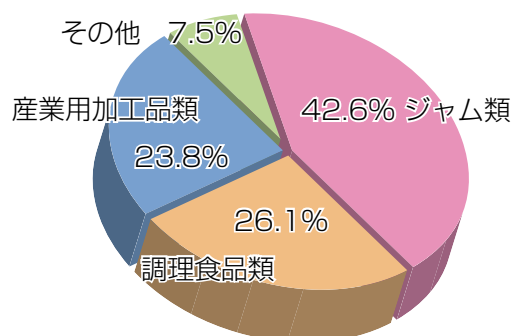
アヲハタグループは、アヲハタ(株)とグループ企業8社で構成され、ジャム類(ジャム、マーマレードなど)、調理食品類(パスタソース、料理用ソースなど)、産業用加工品類(フルーツプレパレーション: 主としてヨーグルト用フルーツソース)などの食品の製造および販売を主な事業内容とし、その他に関連事業として原材料の仕入れ販売およびその他サービス業などの事業活動をおこなっています。



売上高・経常利益推移 (連結)



売上高構成比 (連結・2008年度)



主要製品

ジャム類



アヲハタ 55 ジャム



アヲハタ トラディショナルジャム



アヲハタ Fruityfull



アヲハタ 低カロリージャム



アヲハタ ホワイトジャー

産業用加工品類



産業用果実加工品
(写真はイメージです)

調理食品類



キュービー ミートソース



キュービー Italiante



キュービー3分クッキング
パスタのためのオイルソース



キュービー
あえるパスタソース



キュービー やさしいうどん

その他



レインボー食品(株)の製品

発行・連絡先

アヲハタ株式会社 経営推進本部 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/>

