

テーマ2 資源循環の構築

当社グループは、循環型社会の構築を目指した「ゼロエミッション」という考えに賛同し、排出物ゼロに向け、植物原料や水、エネルギー、資材を大切に、再生利用して、余すことなく使い切ることに努めてきました。

今、資源投入量や消費量を抑えつつ、ストックを有効活用し、サービス化を通じて付加価値を生み出す、サーキュラーエコノミーへの関心が国際的に高まっています。当社グループでは、さらに製造工程で発生した副産物の付加価値化や水資源の再生利用、プラスチックのリサイクルにも取り組み、再資源化を伸展させていきます。

これまでの取り組み

「環境目標2020(2013～2020年度)」では、①生産工程でのゼロエミッション(再資源化率99%以上)の継続、②生産活動における水使用量の原単位2020年度8%削減(2012年度比)を掲げて取り組んできました。

2020年度の再資源化率は99.95%で、2005年度から継続してゼロエミッションを達成しています。

水使用量原単位は、2020年度17.8%削減と目標を大幅に上回りました。水を使用する各部門において、適正管理できる機器を導入し効率的な利用に努めた結果と考えています。

ゼロエミッション
(再資源化率99%以上)



水使用量の削減

▶ 2030年の目標達成に向けた主な取り組み

生産工程における再資源化の推進

2020年度、日清オイリオグループ単体では、約200万トンの原材料より製品(食用油・油粕)を製造し、製造工程で約2万トンの副産物等が発生しています。これまでの取り組みとして、副産物の再資源化率向上を目指し脂肪酸原料などの化学品への再生利用のほか、副産物のpH調整や乾燥工程を加えることで肥料への利用範囲の拡大を進めてきました。2005年度には、再資源化率99%以上を達成し2020年度まで毎年継続しています。

2030年目標に向けては国内グループ会社のセツ株式会社、大東カカオ株式会社を含めて99%以上を継続できるように取り組みます。



セツ株式会社 本社事業場



大東カカオ株式会社 中井工場

生産に利用する水資源の効率的活用・再生利用

2013年度に「環境目標2020」として、生産活動における水(上水+工業水)使用量原単位2012年度比8%削減目標を設定しました。ISO14001にて各拠点で工程ごとに毎月の使用量を管理し、水使用方法の改善を実施することで、2013年度以降継続的に削減し、2020年度には17.8%の削減に至っています。

今後は効率的な水の利用から再生利用へと取り組みを伸展すべく、生産工程で発生する排水を再処理し、中水化する検討を開始しました。外部技術の活用も視野に、工業用水の資源循環を推進します。

グループ全体の水使用量と原単位の推移



テーマ3 環境にやさしい開発の推進

プラスチック問題は、化石燃料の枯渇、大量生産・大量消費・大量廃棄型経済の限界、焼却に伴うCO₂排出による地球温暖化、海洋生態系への影響などにつながります。当社グループでは、容器に使用する、プラスチック容器の減量に取り組みながら、他企業・団体と連携し、資源循環という社会価値の創出に向け、役割を果たしていきます。

当社グループの油脂製品は家庭用、業務用、加工用、そして食用から工業用と利用範囲が広く、お客さまとの多くの接点を活かし、新たな環境価値を生む製品・サービスの開発に取り組みます。

これまでの取り組み(プラスチック)

2020年度は、プラスチックの資源循環を伸展させるため、以下の取り組みに注力しました。

- ・食用油容器600gペットボトルへ再生ペット樹脂の利用を開始し、2021年秋から400gのペットボトルへ活用範囲拡大を決定
- ・使用済みプラスチックの再資源化技術開発・実用化を推進する株式会社アールプラスジャパンへ資本参加
- ・海洋プラスチック問題の解決に取り組むCLOMAへ加盟

アールプラスジャパン 使用済みプラスチックの再資源化技術



▶ 2030年の目標達成に向けた主な取り組み

環境にやさしい容器包材/プラスチック資源循環

プラスチック容器・包装の削減と資源循環を推進するため、以下を重点施策として取り組みます。

- ① プラスチック使用量の削減につながる商品設計と新たな容器の開発
- ② リサイクルしやすい容器・技術開発と社会におけるリサイクルの仕組みを整備
- ③ 資源循環が可能なりサイクル材や植物由来素材への代替を推進

上記を進めるにあたり、環境関連企業との協働や原料、容器、流通、リサイクラーのグループに積極的に参画していきます。



再生ペット樹脂使用商品例：日清キャノーラ油 600g PET

環境対応商品(新たな製品・サービス)

世界的な油脂需要拡大の中で、油脂そのものの使用量抑制や、原料の調達から生産、使用に関わるサプライチェーンでのCO₂排出量の削減、食品ロス削減につながる商品の開発が求められています。

当社は従来製法に比べてフライ時の酸価の上昇を抑制し、油を長持ちさせることで使用量低減につながる技術開発を進めています。2019年にはキャノーラ油比で酸価上昇を約20%抑制した「日清吸油が少ない長持ち油」を発売、2021年4月にはさらに酸価上昇抑制機能をキャノーラ油比約30%まで高めた「日清スーパー長持ち油」を発売しました。

日清スーパー長持ち油の酸価抑制効果

