

CSR 報告書 2017

Mitsui Sugar CSR Report

Welcome to
SPOON HOUSE!



三井製糖株式会社

自然の恵みを活かし、豊かな食生活と、 持続可能な社会の実現に貢献する。

代表取締役社長 梶原 正司

「食の楽しみ」を支える

人は甘いものを食べると穏やかな気持ちになるといいます。私も子どもの頃から親しんだお菓子を食べると当時のことを思い出し、変わらぬ美味しさに幸せを感じます。美味しさの一要素である甘味の多くには砂糖が使われており、三井製糖グループでは、家庭の食卓に欠かせない「お砂糖」を通じて皆さまの幸せを手助けできることに感謝しながら、事業活動を行っています。

当社は国内に精製糖工場を3つ保有し、各工場の特色を活かしながら、高水準の品質管理体制で効率的に生産しております。国外では、タイをはじめ年々高品質の砂糖需要が増加しているアジアの国々において、国内で培った品質管理や生産管理技術を活用すべく取り組んでおります。

また、当社グループでは食生活の多様化に合わせ、砂糖だけでなく、機能性素材などのフードサイエンス事業にも注力しております。天然の糖質で砂糖と同じように使うことができ、血糖値上昇抑制効果もあるパラチノース®、食べ物を美味しく長持ちさせる食品添加物などのほかに、食べることが困難な方々には、栄養・嚥下補助機能がある食品を提供しております。三井製糖グループは皆さまの「食の楽しみ」の一助になれるように、事業の持続的成長を目指してまいります。

より多くの方に、「食」の正しい知識をお伝えする

「食」の正しい知識をお伝えすることは、食品を提供する企業としての使命であり、食文化の継承の1つであると考えます。昨今では、栄

養の偏りや、肥満、生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題が生じています。また情報社会の発達により「食」に関する情報が溢れているため、自分自身で食材の適切な選択を可能とする「食」の知識、在り方を学ぶことも必要だと思います。

当社ではこうした社会的課題に対する取り組みとして、小学校での食育授業や親子クッキング教室などの開催を通じて、「食」に関する正しい知識が広がるように努めております。不確かな情報の波に、「食の楽しみ」が覆い隠されてしまうことのないよう、これからも「食」に感謝する思いを深められるような活動を実施してまいります。



[CONTENTS]

- 03 三井製糖グループの事業概要
- 05 三井製糖が目指すべきCSRのかたち「SPOON HOUSE」

- 07 特集
安全文化の構築・向上の取り組み
サトウキビから新たな価値を
- 11 SPOON HOUSEの基礎
三井製糖行動基準
三井製糖がその使命(社会的責任)を果たすための行動基準についてご紹介します。
- 13 SPOON HOUSEの1階
お客さまのために
安全・安心な食材をお客さまに届けるための取り組みについてご紹介します。

- 15 SPOON HOUSEの2階
社会のために
持続可能な社会の仕組みをつくるための環境活動や社会貢献活動の取り組みについてご紹介します。
- 27 SPOON HOUSEの住人
社員とともに
社員がいまいきと活動できる環境づくりと、人材育成の取り組みについてご紹介します。
- 30 第三者意見／第三者意見を受けて

快適な職場環境づくりと 組織としての成果を両立させる

「安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かな暮らしに貢献します」という企業理念を実現するには、社員が安全かつ健康的に働ける職場環境が大前提と考えております。当社では「社員の健康と安全はすべてに優先する」として、安全文化の構築に努めています。2017年3月には労働安全衛生マネジメントシステムの認証を取得し、さらなる安全文化の構築・向上に向けて、私自身が先頭に立って取り組んでおります。

また、TVニュースや新聞などで「働き方改革」という言葉を目にすることが多くなりました。当社もライフイベントを勘案した就労制度の拡充、積極的な女性管理職の登用、経験豊富なシニア社員の継続雇用、若年層の活発なジョブローテーションなど、ダイバーシティに力を入れております。単なる時間外労働の削減にとどまらず、社員のワークライフバランスの充実に努めることで、各々の生きがいやモチベーションを高め、組織としての成果にも繋げてまいります。

自然の恵みから持続可能な 社会の実現を目指す

当社グループは、サトウキビやてん菜という自然の恵みを土台として事業を展開しております。サトウキビやてん菜は、食卓に欠かせない「お砂糖」になるだけでなく、その成長過程ではCO₂を効率よく吸収し、糖液を搾った後の繊維質は燃料としても活用できます。

当社ではサトウキビを使い尽くすべく、オープンイノベーションを展開するなど、日々研究に取り組んでおります。また、グループ会社では、農家や研究機関と協力しながら、サトウキビやてん菜のより良い栽培技術の開発に努めています。

自然の恵みを土台とした当社グループの事業そのものの成長が、豊かな食生活へ貢献するとともに、持続可能な社会の実現と地球環境問題の抑制に繋がっているという自覚と責任感を持って、新たな価値の創造にまい進してまいります。



[編集方針]

本レポートは、2016年度の主なCSR(企業の社会的責任)への取り組みについて、すべてのステークホルダーの皆さまにお伝えするとともに、活動をさらに向上させていくことを目的に発行しています。

本年度も、三井製糖グループが目指すべきCSRのかたち「SPOON HOUSE」に沿って、「お客さまのために」「社会のために」「社員とともに」という3つのカテゴリーに分けてページを構成しています。また、今回特にお伝えしたい安全文化の構築・向上の取り組みとサトウキビの有効活用については、特集で紹介

しています。

三井製糖は、これからも食を支えるお砂糖のトップブランドとして、お客さまのため、社会のための活動に取り組んでいくとともに、積極的な情報発信を行ってまいります。

対象期間：2016年度(2016年4月～2017年3月)

対象組織：当社全組織を対象としています。



三井製糖グループの事業概要

三井製糖

砂糖事業

「トップブランドへの信頼に応える」

お料理や食品加工に欠かすことのできないお砂糖。三井製糖は、常により良い製品をお届けするために、原料糖[※]の調達からお客さまのお手元に届くまで一貫した品質管理を徹底するとともに、お砂糖をより美味しく、より健康に摂取していただくための研究や新商品の開発に努めています。

※原料糖：サトウキビの搾り汁からお砂糖を結晶化したもの。

主要商品



上白糖

しっとりソフトな風味が料理、菓子、飲み物など、何にでも合います。国内で最も多く使われている日本特有のお砂糖です。



グラニュー糖

クセのない淡白な甘さで、サラサラした純度の高いお砂糖です。コーヒー、紅茶などの飲み物やお菓子づくりに使われます。



三温糖

しっとりとして使いやすく、コクのあるやさしい風味が特徴です。上白糖と同じく、日本特有のお砂糖です。



レモンシュガー

紅茶やヨーグルトなどに幅広く使え、発売から50周年を迎えました。1袋にレモン2個分のビタミンCが含まれています。



スローカロリーシュガー

体内でゆっくり吸収される糖質“パラチノース[®]”とお砂糖をミックスした製品です。上白糖のようにどんな料理にも使えます。

フードサイエンス事業

「新たな素材の可能性を広げる」

フードサイエンス事業では、さとうきび抽出物(サトウキビに含まれる有用物質)や、機能性甘味料などの商品化に取り組んでいます。また三井製糖グループ全体で、さまざまな技能やノウハウを結集し、心と身体の健康と安全を探究し、新たな素材の可能性を提案しています。

さとうきび抽出物

サトウキビから有効成分を抽出した天然の食品素材です。食品の味の改善や、消臭など、さまざまな効果を持っているため、食品分野をはじめ環境消臭剤など、幅広い分野で使用されています。



機能性甘味料 パラチニット[®]

お砂糖を原料として生まれた低カロリー甘味料です。カロリーはお砂糖の半分で、お砂糖に似た良質の甘味を有しており、ノンシュガーやシュガーレスという表示が可能です。

機能性甘味料 パラチノース[®]

お砂糖からつくられる二糖類で、体内でゆっくりと消化吸収される特性があります。消化吸収速度がお砂糖の約1/5であり、血糖値、インスリンの上昇も緩やかです。

不動産事業

「地域社会への貢献を目指す」

暮らしに密着した企業として、地域社会への貢献を目指す三井製糖。その一環として社有不動産の有効活用を図っており、不動産賃貸事業、太陽光発電事業を通じて地域社会の発展に貢献しています。



グループ企業

三井製糖グループ各社がそれぞれのフィールドですべての人に食の楽しさを提供することを目指しています。

生和糖業(株)

鹿児島県喜界島でサトウキビから原料糖の製造・販売を行っています。喜界島に欠かせない基幹作物であるサトウキビを生産することで、地域経済に貢献しています。

北海道糖業(株)

道内3つの地域でお砂糖の製造・販売を行っています。またパイオ事業や農業機材の開発・製造・販売なども行い、道内の地域経済に貢献しています。

スプーンシュガー(株)

スティックシュガーなどの加工糖の製造や、お砂糖の包装・荷役作業、包装資材の製造・販売などを行い、当社の砂糖事業を支えています。

(株)平野屋

お砂糖や食品の卸売のほか、粉糖の製造を行っています。流通網の強化やサービスの充実を図り、お客さまのニーズに応える提案型事業展開を進めています。

(株)タイショーテクノス

食品用天然色素や寒天・ゲル化剤などの食品添加物はじめ、機能性食品素材などの製造・販売を行っています。今後は健康分野へのさらなる貢献やグローバル展開にも力を入れていきます。

ニュートリー(株)

栄養素補給食品および嚥下サポート食品などの開発、製造および販売を行っています。当社とは、新商品開発や生産部門における技術交流、品質保証分野などにおいて協働し、介護食分野における拡大を目指しています。

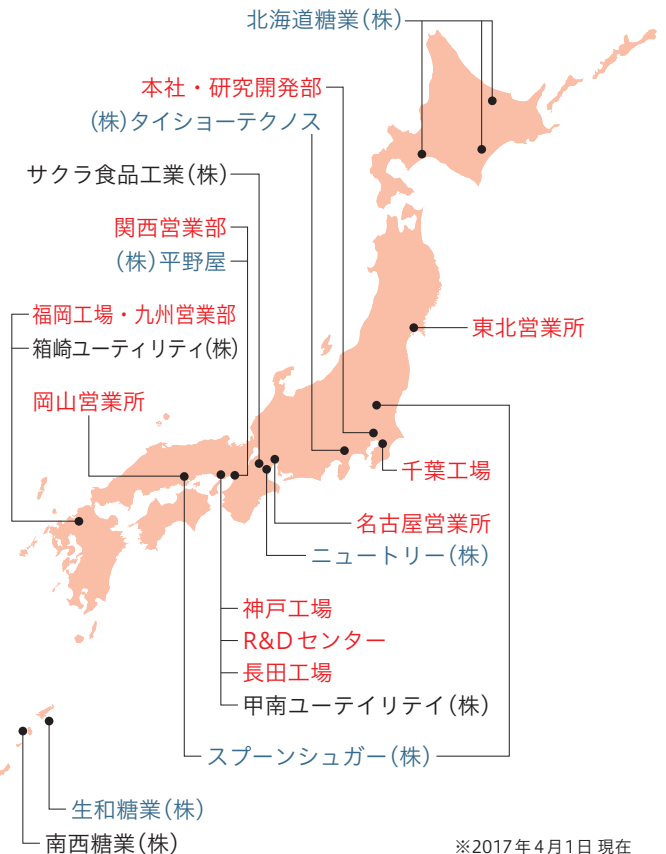


三井製糖会社概要

商号	三井製糖株式会社 (Mitsui Sugar Co., Ltd.)
本社所在地	東京都中央区日本橋箱崎町 36番2号
代表者	代表取締役社長 雑賀 大介
設立日	1947年(昭和22年)9月4日
資本金	70億8,300万円
発行済株式総数	28,333,480株
上場証券取引所	東京証券取引所第1部
主要事業	精製糖並びに砂糖関連商品の 製造、販売
年間売上高 (2017年3月期)	(連結)1,031億7,700万円 (単体) 655億400万円
従業員数 (2017年3月31日現在)	(連結)939名 (単体)336名

事業所・関係会社

● 三井製糖の事業所 / ● 連結子会社(工場) / ● 関連会社(工場)



※2017年4月1日現在

🏠 三井製糖が目指すべきCSRのかたち 「SPOON HOUSE」

私たちは、三井製糖が目指すべきCSRのかたちを「SPOON HOUSE」にあらわしました。

“家”、それは、1つ屋根の下に家族が集まり住まう場所。

「SPOON HOUSE」も、企業理念の旗じるしのもと、社員が集い暮らす場所であり、この家に込めた“想い”の共有と実現に取り組んでいます。



三井製糖行動基準

「SPOON HOUSE」の土台となる基礎、それは三井製糖の“行動基準”。行動基準には、コンプライアンスや食の安全・安心の確保など、企業市民、三井製糖の一員として守るべき規範や、想像(Imagination)と創造(Creation)の精神を大切に、豊かな社会と生活に貢献するという使命を掲げています。三井製糖の社員一人ひとりが行動基準をしっかりと実践することで、基礎を固め、その使命(社会的責任)を果たしていきます。

■ 三井製糖行動基準 ————— • P.11



お客さまのために

「SPOON HOUSE」の入口がある1階、それは“お客さまのために”。人々の暮らしに欠かせないお砂糖や食品素材を、安全・安心な食材としてお客さまに安定して供給し続けること。三井製糖は、これからもお客さまにご満足いただけるように、お客さまとしっかりと向き合い、お客さまの声に耳を傾け、そしてお客さまのニーズにお応えしていきます。

■ お客さまのために ————— • P.13



社会のために

「SPOON HOUSE」の2階、それは“社会のために”。

環境活動により持続可能な社会の仕組みをつくることや、食育を通じてお砂糖の正しい知識を社会に広く伝えていくこと、また工場周辺の清掃活動のような地域とのコミュニケーションや社員によるボランティア活動の支援など、三井製糖は、これからも社会全体のために貢献していきます。

■ 社会のために ————— • P.15



旗じるし

三井製糖 企業理念

三井製糖は、安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。



社員とともに

「SPOON HOUSE」の住人、それは三井製糖のすべての活動を支える社員です。

社員一人ひとりが、能力を発揮できる環境づくりと、三井製糖人としてのマインドの醸成やスキルの習得に繋がる人材育成、機会創出を進めています。胸元のスプーンバッジは安全にいきいきと働く三井製糖人の証しです。



スプーンバッジ

社員とともに ————— P.27





東内顧問による千葉工場巡視の様子

特集 1

安全文化の構築・向上の取り組み

「安全・安心な食品素材を提供し、豊かな食生活に貢献していくこと」。三井製糖グループでは社員が安全かつ健康的に働ける職場環境があってこそ、このような価値をお客さまへお届けできると考えています。労働災害を撲滅するため、「社員の健康と安全はすべてに優先する」を方針として掲げ、日々安全文化の構築・向上に努めています。

労働安全衛生マネジメントシステム「OHSAS 18001※」の認証取得



労働安全衛生マネジメントシステム
トップマネジメント
取締役専務執行役員 野村 淳一

安全文化の構築に向け、まずは労働安全に関するシステムやルールを整理する必要があります。当社は、2017年3月に労働安全衛生マネジメントシステム(OHSMS)の代表的な規格である「OHSAS 18001」を認証取得しました。今回の認証は精製糖3工場と生産統括部、人事部で取得しており、今後全社へ認証範囲を広げる計画です。安全・安心のお砂糖をお客さまへお届けするべく、より一層労働安全衛生活動を推進してまいります。

※OHSAS 18001:英国規格BS 8800をベースとする労働安全衛生マネジメントシステムの国際規格。世界で最も取得されている労働安全衛生の規格である。



「OHSAS 18001」認定書

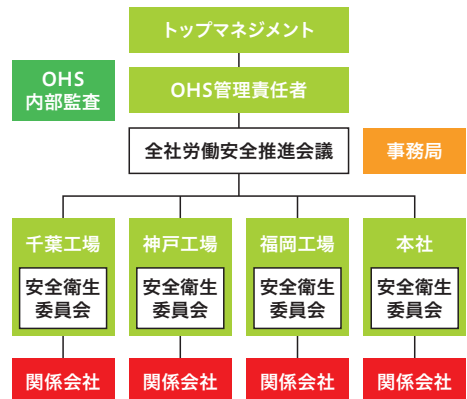
リスクアセスメントなどを通じた労働災害の撲滅活動

リスクアセスメントとは、製造するための設備や作業に潜む労災リスクを抽出・評価し、そのリスクを低減するための対策を講じる取り組みです。

これまで当社は、各工場が独自にリスクアセスメントに取り組んでいましたが、2017年3月より統一した手法で管理し、工場間で水平展開しています。会社全体でリスクアセスメントを推進・管理することで、新たな労災リスクの発見と迅速な対応が可能になり、労災事故撲滅に繋がっています。

また、国内の労働安全衛生に関する法令の中で当社に適用される法令をすべて挙げ、その順守状況を評価する「法令順守活動」や、突発的な作業が発生した時に、作業員が現場で労災リスクを予め確認し、対策した上で作業する「KY活動(危険予知活動)」もマネジメントシステムに取り入れています。

労働安全衛生マネジメントシステム組織図



※2017年3月現在

安全への意識を高める「安全の日」

2016年5月、当社は労働安全を推進するための具体的指針として、労働安全衛生方針「OUR SAFETY COMMITMENT」を新たに掲げ、三井製糖独自の労働安全第一の企業風土＝「安全文化」の構築に取り組んでいます。

また、1月19日を「三井製糖安全の日」と定め、安全祈願と全社集会などを通して、社員の健康と安全はすべてに優先するという「安全第一」の意識を高めております。「安全文化の向上は1日にしてならず」。引き続き、全社員で安心かつ快適に働ける環境を整えてまいります。



安全の日の様子

労働安全衛生マネジメントシステム管理責任者
上席執行役員 総務人事部長 小塚 智広

OUR SAFETY COMMITMENT

私達の労働安全衛生方針

私達は三井製糖で働く人々の安全が第一と考えます。
安全衛生を守るために、
私達は次の事項に最善を尽くします。

Safety & Health

安全衛生は当社に関わる全ての人々の仕事です

Unsafe risk control

不安全なリスクの低減に全員で取り組みます

Good management

日々、安全衛生を追求し、継続的改善に繋がります

Activity

「安全意識改革」と「安全行動」に徹します

Responsibility

法令等のルールを順守します

INTERVIEW

安全文化をもう一歩進め、 全社員が快適に働ける職場を目指してほしい

本社、千葉工場、神戸工場などを視察させていただきましたが、社内巡回の際には、本社であれば社長が、工場であれば工場長が先頭に立って行動していました。また、社長が細部の整理整頓にまで気を配られ、具体的に改善点を指摘していたことも印象的です。トップが強い意思を持って指導していく。これは安全文化を築くためにとても大切なことです。

本社に専門部署である労働安全衛生課と、精製糖3工場に労働安全衛生担当を設置していることにも意識の高さが感じられます。工場内を見渡すと、場内を安全に通行するための表示など、安全への気配りがさまざまな場所で見とれます。ここまでの取り組みをしている企業は製造業ではあまり多くないため、三井製糖の規模や事業内容を考えると、安全衛生に非常に真剣に取り組む、先進的な企業だといえると思います。

安全文化をさらに深めるための助言は、「安全」から一歩進んで「美しい職場」を目指していただくことです。労働安全衛生で求められるのは「危険でない職場」ではなく「快適な職場」であることです。そこで働く方々皆が健康で幸せになれる環境を目指して、トップや担当部署だけでなく、社員全員が、隅々まで美しい職場づくりに取り組んでいくことを期待しています。



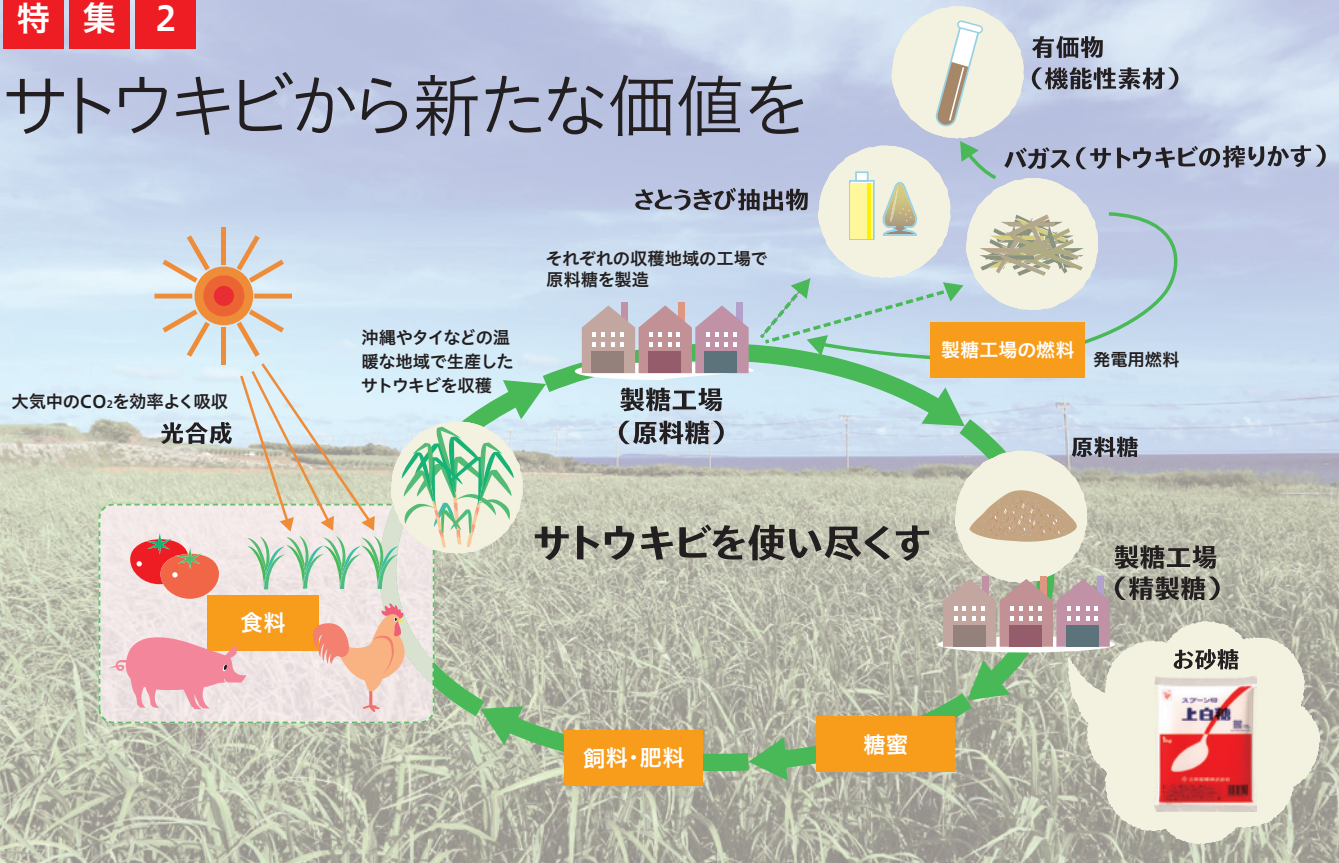
一般社団法人労働安全監査センター 代表理事
東内 一明氏

旧労働省で熊本、茨城労働局長を歴任。現在は建設業や食品業界などで安全管理を主担当とする顧問を務めている。現場に密着した安全衛生指導は高い評価を得ており、2016年から当社の顧問を務めている。



工場を回り、改善すべき点を指導する東内顧問

サトウキビから新たな価値を



三井製糖グループの事業活動に欠かせないサトウキビは、お砂糖という食資源として生活を豊かにするだけでなく、その製造過程で出る副産物が燃料に有効利用されるなど、地球環境問題の解決にも大きく貢献できる植物です。このように多くの活用方法があるサトウキビのさらなる価値創造を目指して、「サトウキビを使い尽くす」をテーマに研究開発を進めています。



「バガスを原料とした実証実験」

CO₂排出量削減に向けたバイオマス利用研究が世界中で加速している中、CO₂を効率良く吸収する植物であるサトウキビの搾りかす（バガス）は、製糖工場内に容易に集積される効率性から注目されています。

当社は国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）の「余剰バガス原料からの省エネ型セルロース糖製造システム実証事業」を受託し、関連会社であるタイのクムパワピーシュガー（株）で発生するバガスを原料として、機能性素材であるポリフェノール、オリゴ糖および燃料や各種バイオ化学品生産の共通原料となるセルロース糖（ぶどう糖を主成分とする糖液）を製造する技術実証を、東レ（株）、三井物産（株）とともに進めています。

2017年1月には、当事業を推進するため東レ（株）との合併会社「Cellulosic Biomass Technology Co.,

Ltd.（略称CBT）」をタイに設立しました。

当社が長年培ったサトウキビ成分抽出技術を活用することにより、バガスから高い抗酸化効果を有するポリフェノールやフェノール化合物の製造が可能になると期待されています。



NEDO実証事業プラントの地鎮祭



お砂糖以外の成分を有効活用する 「さとうきび抽出物」

沖縄料理のラフテー(豚の角煮)やテビチ(豚足煮込み)、酢漬けなどは、黒糖やブラウンシュガーなどを味の深みやコク出しの目的だけでなく“臭み消し”の目的でも利用しています。また、インド、中国、イスラム地方などでは古くからサトウキビを“薬”として用いてきた歴史があります。当社は、これらの点からヒントを得て、サトウキ

びに含まれるお砂糖以外の成分を有効活用する研究に20年近く取り組んでいます。

研究の成果として製品化された「さとうきび抽出物」は、さまざまな可能性を持つ素材であり、食品のみならず消臭用の素材や、免疫力を高める飼料など、多くの分野で活用されています。

食品用

サトウキビの圧搾汁からお砂糖以外の成分を抽出したさとうきび抽出物には、食品の嫌な味や臭いをマスキングする呈味改良効果があります。国内のみならず海外においても利用され始めています。



消臭用

原料糖を製造する際の、濃縮工程で生じる揮発性成分を利用した消臭用のさとうきび抽出物は、さまざまな悪臭物質の消臭に効果があり、生活消臭剤やシャンプー・リンス、化粧品などに利用されています。



飼料用

ポリフェノールなどの成分を含むさとうきび抽出物は、豚や鶏のサプリメントのような目的で飼料にも利用されており、増体重や細菌・ウイルスによる死亡率の低下、免疫賦活効果などに寄与しています。



タイで実証実験中の サトウキビ増産プロジェクト

サトウキビは多くの植物に比べ光合成や水利用の効率がよく、収穫後も畑に葉や根などが残り、土地を肥沃にする特長があります。当社は、そのような環境にやさしいサトウキビをより多く収穫できるよう、日本の研究機関、農機メーカーや、クムパワピーシュガー(株)と協力してタイで実証試験を行っています。

これまでの取り組みで、収穫量が少なくなる原因を解明し、その対策の有効性も確認されています。今後は技術の普及を行うとともに、地域経済と環境の両方を改善する栽培技術の開発にも取り組んでいきます。



上/実証試験の基になるサトウキビ生育調査を実施下/世界最大のサトウキビ学会ISSCTで研究成果を報告

基幹産業として、地域の経済を支えるサトウキビ産業

当社のグループ会社である 生和糖業(株)、南西糖業(株)、宮古製糖(株)では、サトウキビからお砂糖のもととなる原料糖を製造しています。また、タイのクムパワピーシュガー(株)とカセットボンシュガー(株)は原料糖と精製糖を製造しており、ラオスなどの近隣諸国へも輸出しています。

サトウキビを栽培する沖縄やタイなどの地域において、砂糖事業は基幹産業であり、各社とも、事業を通してはもちろん、農家と協力してサトウキビの収穫量を増やす取り組みを進めるなど、地域の経済にも貢献しています。



徳之島に位置する南西糖業(株)



三井製糖 行動基準

「SPOON HOUSE」の土台を築くのは、企業市民として、そして三井製糖の一員として守るべき規範を示した「三井製糖行動基準」です。

社員一人ひとりがこれを実践することで、豊かな暮らしに貢献するという私たちの使命を果たしていきます。

三井製糖の行動基準

三井製糖の企業理念「三井製糖は、安心・信頼・天然の食品素材を誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。」の追求は、社員一人ひとりの課題であると意識すべきものです。三井製糖社員は、想像 (Imagination) と創造 (Creation) の精神を大切にし、豊かな社会と生活に貢献する付加価値創出という使命と、持続的成長を実現する経済活動を高い倫理観をもち、いきいきと実践していきます。三井製糖社員は、次の6つの項目で表した行動基準に則り活動し、積極的に社会的責任を果たしていきます。

1.コンプライアンス総論

法令遵守

2.社会との関係

- (1) 社会貢献
- (2) 人権の尊重
- (3) 環境保護と資源の有効活用
- (4) 政治・行政との健全な関係維持
- (5) 反社会的勢力との決別

3.顧客・消費者との関係

- (1) 「食の安全・安心」の確保
- (2) 「食育」の推進
- (3) 創意工夫とチャレンジ精神
- (4) 公正な取引

4.株主・投資家との関係

- (1) 適時開示と内部者取引防止
- (2) ステークホルダーとのコミュニケーション

5.会社との関係

- (1) 個の尊重と人間力の結集
- (2) 会社財産および情報の保護

6.行動基準の取扱い

- (1) 行動基準の遵守と企業理念の実現
- (2) 解決および再発防止

※2011年1月31日改定「三井製糖行動基準」より、一部抜粋
(詳しくは三井製糖ウェブサイト <http://www.mitsui-sugar.co.jp/> 参照)。

社会的責任を果たす組織であるために

●コーポレート・ガバナンスおよび

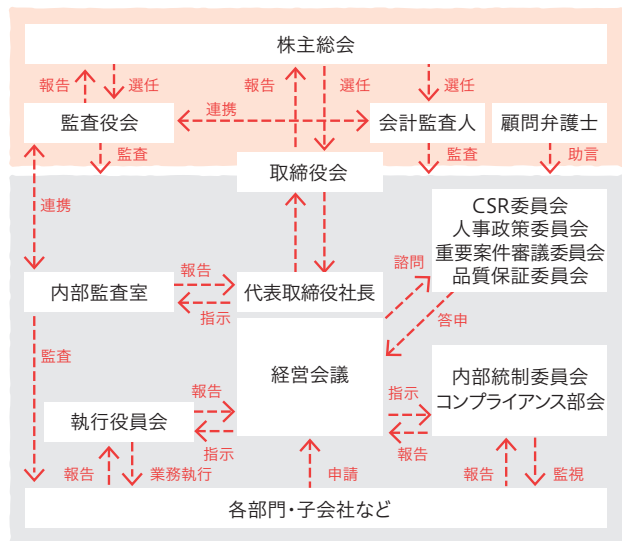
内部統制の運用体制

当社は、ステークホルダーに対して透明性が高く公正な経営を行い、コンプライアンス重視と迅速かつ正確な情報開示をコーポレート・ガバナンスの基本としています。

コーポレート・ガバナンス体制としては、取締役独立役員を含む社外取締役を複数選任し経営の透明性を高めるとともに、経営の意思決定のための協議機関として経営会議を置き、迅速な事業運営と役割責任の明確化のため執行役員制度を導入しています。また、監査役制度を採用しており、監査役は取締役会などの重要会議への出席や代表取締役との定期的な会合の開催などを実施し、経営全般に対して監査を行っています。

内部統制については、業務の効率性や社会的適正性、財務報告の信頼性を確保する体制を構築し、監査役および内部監査室がその有効性を評価しています。

三井製糖のコーポレート・ガバナンスおよび内部統制に関する体制



※2017年4月1日時点

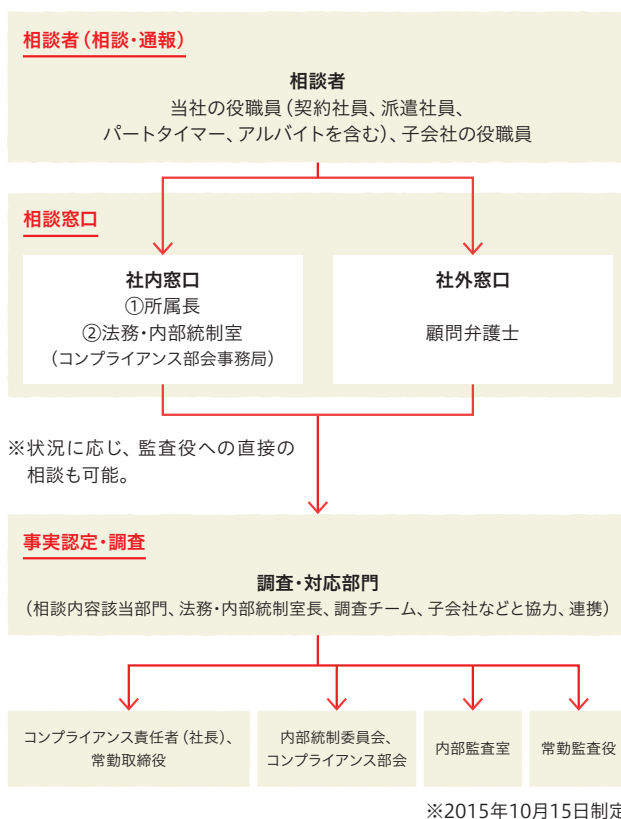
●リスクマネジメントの取り組み

各事業部門において規程類を整備し、日常の業務遂行に関するリスクの管理を行うとともに、リスク管理担当部門がリスク管理規則に従い、リスクを特定、分析、評価し、損失などの回避または低減を図っています。災害、事故、その他重大なリスクに対する緊急対応体制については、担当部署が対策マニュアルの整備や初期対応を行い、必要に応じて危機管理対策本部を設置し、関係部門の統制を図る体制を整えています。

●コンプライアンス推進の取り組み

コンプライアンス部会の開催や「企業倫理ヘルプライン（相談窓口）」の設置などの体制を整備しています。さらに当社グループ全体の遵法意識を強化するべく、全社員を対象に、毎年e-ラーニングや集合研修といったコンプライアンス研修を行っており、業務内容に即したコンプライアンス知識・意識の向上に努めています。

企業倫理ヘルプライン相談窓口



※2015年10月15日制定

●事業継続計画 (BCP) の取り組み

非常時でも事業をできる限り中断せず、お客さまに安全・安心な商品を安定的に供給するために事業継続計画 (BCP) を策定し、さまざまな対策を講じています。BCPでは、工場における生産活動だけでなく、原材料調達や物流、営業活動までのサプライチェーンを考慮し、年度事業計画に連動して毎年見直しを行っているほか、2011年度から毎年BCP訓練を実施し、非常時に備えています。



お客さまの ために

「SPOON HOUSE」という建物にとって、最も大切な1階部分は“お客さまのために”という想い。

三井製糖の使命は、人々の暮らしに欠かせないお砂糖や食品素材を供給し続けることです。

お客さまに安全・安心な食品を安定的に供給し、ニーズに応じていくために、さまざまな取り組みを行っています。

安全・安心の食材を 届けるために

三井製糖グループ全体で品質に関する方向性を共有するために2015年度から「**三井製糖グループ品質方針**」を制定しています。全従業員が一丸となって品質への責任を果たしていきます。

三井製糖グループ品質方針

基本理念

わたしたちは、安全でおお客様にご満足いただける商品・サービスをお届けし、豊かな食生活に貢献します。



※「三井製糖品質方針」より、一部抜粋
(詳しくは三井製糖ウェブサイト <http://www.mitsui-sugar.co.jp/> 参照)。

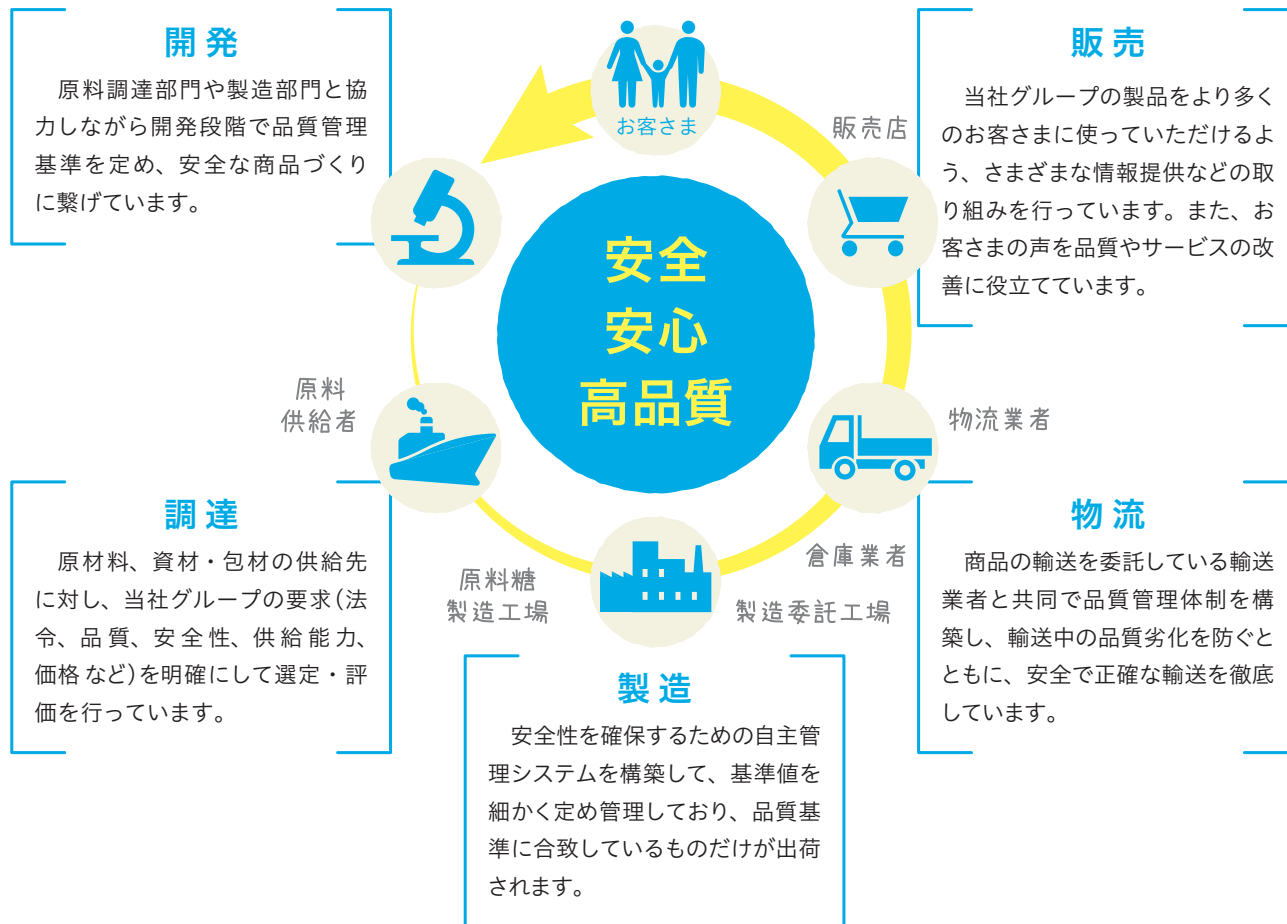
Pickup ▶ 三井製糖グループ 品質保証連絡会議開催

三井製糖グループ全体での品質保証体制の強化を目的として、2016年10月に「三井製糖グループ品質保証連絡会議」を開催しました。

会議にはグループ会社10社から18人の品質保証責任者が参加し、グループ各社の品質保証体制の現状についての発表、食品表示法やSNSリスクへの対応に関する情報共有などを行いました。このようなグループ全体で品質保証について検討する会議の開催は初めての試みでしたが、会議の参加者からは「教育の重要性が再認識できた」などの感想が寄せられ、有意義な取り組みとなりました。今後も連絡会議の開催を通じて、グループ会社との関係をより一層強化していきます。

三井製糖グループ クオリティチェーン

食品を扱う企業にとって最も大切な安全・安心・高品質を常に徹底するため、全社的な品質保証体制を構築し「三井製糖グループのクオリティチェーンの各段階で一人ひとりが品質への責任を果たす」という基本姿勢をグループ全体で共有しています。



お客さまのために

Pickup フードサイエンス事業における品質向上の取り組み

① ISO9001認証取得

フードサイエンス本部では、2016年9月にISO9001※1認証を取得しました。生産部門だけでなく、開発部門と営業部門も含めた事業全体での認証を取得するため、品質マニュアルの作成、内部監査の実施、外部審査への対応などに事業部が一丸となって取り組みました。

② 品質保証体制の見直し

商品の設計開発段階から品質保証がスタートするという考えに基づき、設計開発段階での評価項目を再検討し、効率的にリスク管理ができる仕組みをつくりました。また、HACCP方式※2に基づく品質管理体制を構築するため、工場内の危害要因を洗い出し、危害の発生を防止する対策の検討を開始しました。

③ 食品事故対応訓練の実施

異物混入など万が一の事故が発生した場合に備えて、食品事故対応訓練を毎年実施しています。2016年度はフードサイエンス部門を対象として、事故原因とリスク範囲の特定から対応を決定するまでの流れを確認し、食品事故対応マニュアルの記載内容を検証しました。

※1 ISO9001:製品・サービスの品質向上と顧客満足の向上を目的とする国際規格。
 ※2 HACCP方式:製造工程の危害の分析と重要管理点の監視による衛生管理の手法。



社会の ために

安全・安心な食品の供給という責務を果たした上で、さらに幅広く、私たちが“社会のために”できることを「SPOON HOUSE」の2階と位置づけています。

三井製糖が社会のために 取り組む3つのこと

環境

サトウキビやてん菜などの自然の恵みからお砂糖を製造している会社として、自然環境への負荷を低減するための取り組みを行っています。

食

人々の暮らしを支えるお砂糖や食の正しい知識を広めていくことは、当社の責務であると考え、幅広い世代に向けた食育活動を行っています。

社会貢献

社会の一員として、事業所が位置する地域社会への参画や地域住民とのコミュニケーションなど、地域に根差した活動を行っています。



地元NPO法人と協働した徳之島での 生物多様性保全活動

当社は、貴重な固有種が数多く生息する鹿児島県徳之島で、地元NPO法人「徳之島虹の会」と協力しながら、島民の環境教育を主とした生物多様性保全活動に取り組んでいます。

2017年3月に誕生した「奄美群島国立公園」の1つである徳之島は、砂糖事業に関係の深いサトウキビ産業があり、産業と共生した徳之島の自然を守ることが、当社の社会的責任を果たすことに繋がると考えています。

2016年度に行った「ボランティア清掃大作戦」と題した島の清掃活動では、地域住民や大学生など300名ほどが参加し、軽トラック30台分ものゴミを回収しました。また、当社の東京本社では、徳之島虹の会による「生物多様性の保全と世界自然遺産登録に向けた住民の取り組み」と題した講演会や徳之島についての写真展を開催し、徳之島の自然を感じるとともに生物多様性保全の重要性を改めて再認識しました。

※NPO法人「徳之島虹の会」ウェブサイト <http://www.shimaniji.net/>



上／東京本社で実施した徳之島の生物多様性を伝える写真展
右／「ボランティア清掃大作戦」と題した徳之島の清掃活動



親子クッキング教室開催

2013年より、料理研究家のコウケンテツさんを講師とした親子クッキング教室を開催しています。2016年度は、神戸と名古屋の2会場にて小学1～4年生の子どもたちとその保護者を対象に「手作り栄養バランスおやつ」というテーマで実施しました。

まずはサトウキビを見て触って食べて、その後6種類のお砂糖の食べ比べをします。初めて見るサトウキビに皆さん興味津々の様子で、楽しみながら甘みを味わっていただきました。コウケンテツさんが登場しクッキング教室がスタートすると、子どもたちは慣れない作業にも夢中で取り組み、親子で一緒に、お砂糖のはたらきを楽しく学んでいただくことができました。

こうしたお砂糖の原料やはたらき、活用術などお砂糖の魅力を発信し、さらに料理する体験を通して食に対する興味や正しい知識を身に付けてもらうべく、今後もさまざまな活動をしていきます。



熊本地震被災地支援活動



上／傾いた家屋を土砂で支える作業 左／解体された家屋の瓦礫撤去作業

福岡市内に位置する九州営業部を拠点として、2016年4月14日に発生した熊本地震被災地への支援活動を実施しました。

まず、ボランティア活動への呼びかけをしていただいた料理研究家のコウケンテツさんに協力し、益城町総合運動公園内で炊き出しを行いました。さらに、福岡市に拠点を置くボランティア団体の「夢サークル」にご協力いただき、黒砂糖と氷砂糖を配布しました。その後も三井物産グループのボランティア活動に参加するなど、被災地で暮らす方々と直接触れ合う機会を得ることができました。

避難所での生活は何度もメディアで取り上げられていますが、実際に目の当たりにすると言葉では言い尽くせない感情が湧き上がります。当社は東日本大震災に対する支援活動を継続していますが、今回の経験を活かし一層地域の皆さまのお役に立てるような社会貢献を実践していきたいと考えています。





基本理念

三井製糖は、豊かな環境のもとで生育するサトウキビなど自然の恵みをベースに事業展開しております。この豊かな恵みが、将来にわたって享受できるよう環境との調和を図り、健全な自然を次世代に引き継ぎ、持続的発展が可能な社会の実現に貢献します。

行動指針

- | | |
|---|--|
| 1 当社は、その全ての企業活動で地球環境に影響を与えていることを認識し、環境マネジメントシステムや環境保全施策を継続的に改善し、環境パフォーマンスの向上を図ります。 | 5 環境教育を通じ、役職員の環境意識の向上を図り、環境と調和の取れたライフスタイルを志向するとともに、地域環境に貢献していきます。 |
| 2 環境関連法規・協定等を順守すると共に、必要に応じて自主管理基準を設定し、管理レベルの向上を図ります。 | 6 関係会社および資材の調達先等の取引先において、環境問題への取組みを促し、支援活動を図ります。 |
| 3 原材料の調達から生産・物流・販売・消費・廃棄に至るすべての段階において、地球温暖化ガスの削減や廃棄物の削減・リサイクルを通じた環境負荷の低減に取り組めます。 | 7 企業活動による生物多様性への影響を認識し、保全に繋がる活動に取り組んでいきます。 |
| 4 環境に配慮した商品開発や資源の有効活用に努めると共に、再生可能エネルギーの活用を図ります。 | 8 情報開示を促進し、企業市民として地域や社会との関わりを積極的に図ります。 |

ISO14001の取り組みとトピックス

当社は、ISO14001のマネジメントシステムを活用しながら全社で環境負荷低減や環境への配慮活動に取り組んでいます。2016年度は、第6次中期経営計画と関連づけて策定した2ヶ年計画「中期環境マスタープラン」の初年度として「工場の総エネルギー削減（2013年度比6%削減）」などの目標達成に向け取り組みました。

今後もより効率的かつ高いレベルでのマネジメントシステムの運用に努め、中長期的目標である2022年までのCO₂排出量15%削減（2013年度比）の達成を目指します。

中長期目標

2022年までにCO₂排出量 **15%削減**

2013年度比



2016-2017年 中期環境マスタープラン

2016年度環境目標と実績

分類	重点項目	2016年度目標	2016年度実績	判定	2016年度活動総括
環境教育	eco検定®合格者 全役職員の60%以上	eco検定®合格者 全役職員の65%以上	eco検定®合格者 全役職員の69%	○	全役職員381名の内、262名が合格 (2016年度は25名が合格)
地球温暖化防止	工場の総エネルギー 削減	2013年度比 6%削減	2013年度比 13.3%削減 2,141千GJ※	○	精製糖工場の安定操業と効率的な運転に努 め、エネルギーを削減
	精製糖工場の エネルギー原単位削減	2013年度比 6%削減	2013年度比 6.9%削減 5.12GJ/t-原料糖	○	工場の安定操業と効率的な運転に伴い削減
	再生可能エネルギーの 導入	2016年度売電量 900千kWh	売電量1,499千kWh	○	2016年7月から太陽光発電事業を開始。安定 した稼働により目標達成
資源の有効活用	サトウキビの有効活用	開発実施	開発実施	○	バガスの有効活用の検討実施。事業推進の ため、タイに合併会社(CBT社)を設立
コミュニケーション	ステークホルダーとの 関わり	関係会社との 対話実施	関係会社との対話実施	○	関係会社との環境に関する情報交換やCSR 報告書の配布
生物多様性	生物多様性保全活動の 推進	活動実施	活動実施	○	徳之島でゴミ拾い活動を実施。東京本社に おいて徳之島に関する写真展・講演会を開催

※GJ:熱量(エネルギー換算)

2017年度の環境目標

分類	重点項目	2017年度目標
環境教育	環境教育の推進	eco検定®合格者 全役職員の70%以上
地球温暖化防止	工場の総エネルギー 削減	2013年度比 7%削減
	精製糖工場の エネルギー原単位削減	2013年度比 7%削減
	再生可能エネルギーの 導入	2017年度売電量 1,900千kWh
資源の有効活用	サトウキビの有効活用	開発実施
コミュニケーション	ステークホルダーとの 関わり	対話実施
生物多様性 保全活動	生物多様性保全活動の 支援	活動実施

2017年度の環境目標は2ヶ年計画の最終年度に当たります。2016年度の環境目標はクリアし、各重点項目とも順調に進捗しています。今年度も引き続き目標達成に向け取り組みを進めていきます。

Pickup R&Dセンターの ISO14001認証取得

甘味料・さとうきび抽出物の開発・製造拠点であるR&Dセンターが2016年4月から本格稼働し、12月にISO14001の認証を取得しました。今後も全社でISO14001の活動へ取り組み、環境負荷低減に努めていきます。



ISO14001の認証を取得したR&Dセンター

Pickup 内部監査員研修の実施

外部講師による内部監査員研修を2017年3月に実施し、23名が受講しました。本研修は、実際に内部監査を行うに当たって必要な知識だけでなく、ISO14001の基礎や環境問題に関するトピックスも学べる内容となっており、実践的な環境教育の場となっています。

三井製糖のエコバランス (2016年度)

INPUT

OUTPUT

	2015年度	2016年度		2015年度	2016年度		
電力	167 ▶	204 千kWh	オフィス活動 本社 関西・九州営業部 各営業所	大気排出	86 ▶	103 t-CO ₂	
コピー用紙	1,036 ▶	1,161 千枚		廃棄物	20 ▶	22 t	
電力	768 ▶	797 千kWh	所有ビル	大気排出	388 ▶	398 t-CO ₂	
電力	203 ▶	203 千kWh	研究・開発部門	大気排出	103 ▶	102 t-CO ₂	
コピー用紙	30 ▶	40 千枚		廃棄物	7 ▶	7 t	
買電	55,876 ▶	56,007 千kWh	生産	廃棄物量	11,588 ▶	11,718 t	
発電	559 ▶	775 千kWh		廃棄物	11,403 ▶	11,421 t	
都市ガス	19,451 ▶	18,315 千m ³		リサイクル率	98.4 ▶	97.5 %	
重油	87 ▶	95 kL		排水量	1,648 ▶	1,667 千m ³	
蒸気	289 ▶	284 千t		排水	COD	7 ▶	6 t
灯油	367 ▶	388 kL		大気排出	CO ₂	99,995 ▶	96,862 t-CO ₂
用水	2,177 ▶	2,052 千m ³		NOx	18 ▶	17 kg	
包装資材	精製糖	2,163 ▶		2,158 t	SOx	0 ▶	0 kg
	食品素材 (R&Dセンター)	1 ▶		1 t			
	食品素材 (長田)	215 ▶		191 千個			
ガソリン	23 ▶	20 kL	営業活動	大気排出	54 ▶	46 t-CO ₂	
軽油	3,051 ▶	2,961 kL	物流 (特定荷主)	大気排出	8,110 ▶	7,813 t-CO ₂	

社
会
の
た
め
に

中期環境マスタープランに沿った環境負荷低減の取り組み

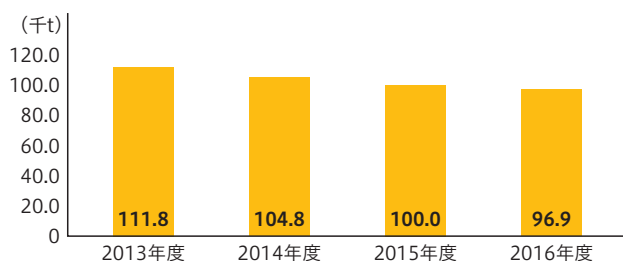
2016年度は、新たに再生可能エネルギーを導入するなど、地球環境に与える負荷を減らす取り組みを進めてきました。

CO₂排出量の削減

①生産部門

商品の品質の維持・向上を図りながら、CO₂排出量を2013年度比で6%削減することを目標に取り組みました。2016年度は製糖工場の安定操業に努め、CO₂排出量は2013年度比で13.3%、前年度比で3.1%削減となりました。

CO₂排出量の推移



②再生可能エネルギーの導入

2016年7月より旧岡山工場跡地に建設した物流センターの建物上部を活用した太陽光発電事業を開始しました。安定した稼働に取り組み、売電量は目標を達成しました。



物流センターの建物上部にある太陽光発電設備

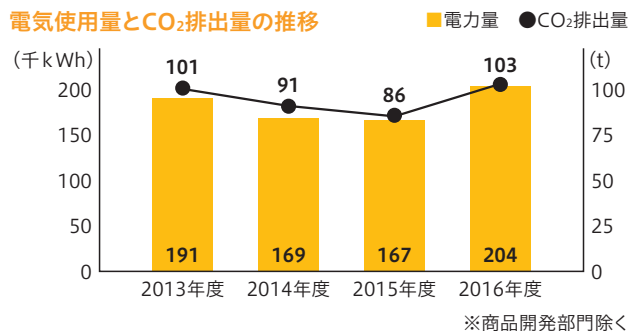
その他監視項目

中期環境マスタープランに具体的目標は設定していないものの、現状の維持・向上を目指して取り組みを進めている監視項目があります。

①オフィス部門CO₂削減

本社オフィスのフロア増床などのリニューアルを実施したこともあり、電気使用量は前年度より増加しました。引き続き不使用時の消灯の徹底、クールビズやウォームビズ、ノー残業デーの実施を一層強化し、CO₂排出量削減に努めていきます。

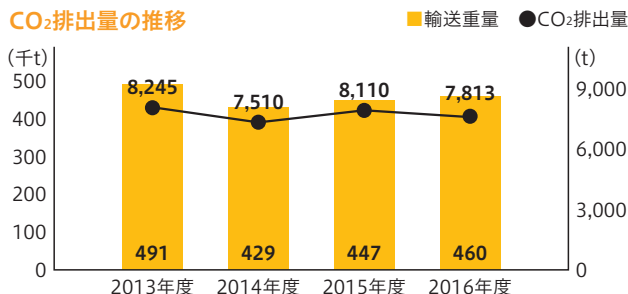
電気使用量とCO₂排出量の推移



②物流部門のCO₂削減

トラック輸送から船舶・鉄道といった燃費効率の良い輸送手段への変更などにより、CO₂の排出量は前年度に比べ減少しました。

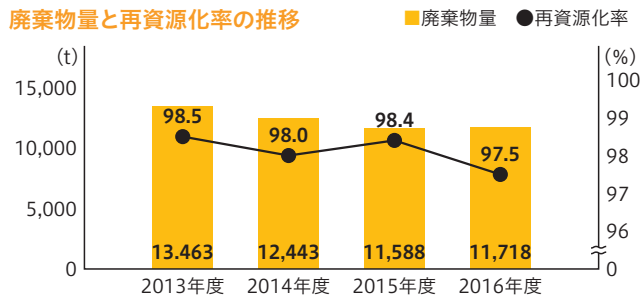
CO₂排出量の推移



③廃棄物削減・再資源化の取り組み

2016年度の廃棄物量はほぼ前年度並みを維持しましたが、再資源化率は減少しました。

廃棄物量と再資源化率の推移



環境の取り組み

一歩進んだ環境活動を目指して



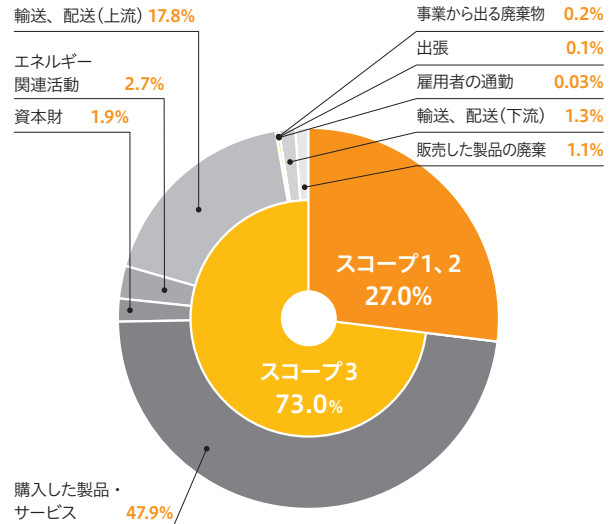
バリューチェーン全体におけるCO₂排出量の算定

企業がESG情報を開示する動きが広まる中で、温室効果ガスの排出量について、自社の企業活動による排出量（スコープ1、2）だけではなく、バリューチェーン全体を通じた排出量（スコープ3）についての開示が社会的に求められています。当社では、2013年度実績から砂糖事業に関わるスコープ3について排出量を算定し、公表しています。

2016年に算定したスコープ3は26.9万t-CO₂で、その内「購入した製品・サービス」が66%、次いで「輸送・配送（上流）」が24%を占め、大部分が原料の購入と輸送に係る排出量であり、2014年、2015年と同様の傾向が続いています。

今後とも、スコープ3の算定・公表を継続しながらデータ収集の精度向上に努めるとともにサプライチェーン全体を意識して環境負荷低減に取り組んでいきます。

※取り組みの内容は、環境省のウェブサイト「グリーン・バリューチェーンプラットフォーム」で公開されています。
https://www.env.go.jp/earth/ondanka/supply_chain/gvc/

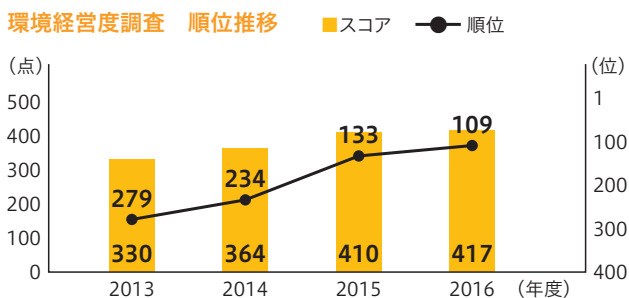


※2016年算定

2016年度環境経営度調査

2016年度の日本経済新聞社「環境経営度調査」において、参加製造業社397社中109位となり、前年度133位から大きく順位を上げました。

環境経営度調査は、企業が温室効果ガスや廃棄物の低減などの環境対策と経営効率の向上をいかに両立しているか評価することを目的に実施されています。2016年度は太陽光発電事業の開始、生物多様性活動の実施など各評価項目でのスコアが上昇し、食品業界でも上位の順位となりました。これからも、引き続き環境負荷低減の取り組みを進めていきます。

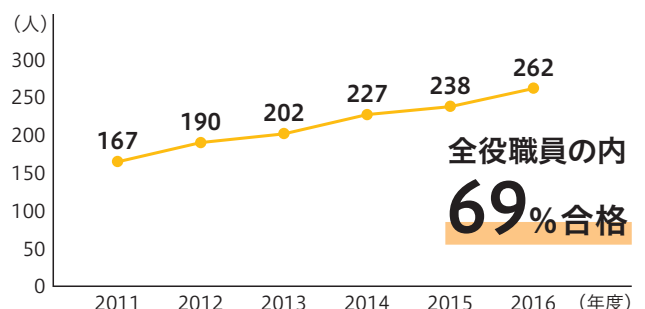


eco検定®の合格者推移

役職員の環境教育の一環として、東京商工会議所が主催するeco検定（環境社会検定試験）®の受験を推奨しています。eco検定®は年2回開催され、2016年度は全拠点で新たに25名が合格しました。これまでの合格者数は262名となり、全役職員の69%となりました。

中期環境マスタープランで掲げる、2017年度の合格者数が全役職員70%以上という目標を達成できるよう、引き続き取り組んでいきます。

eco検定®の合格者推移



食の取り組み

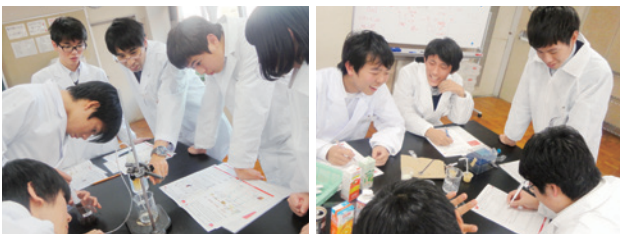
食〈お砂糖〉の正しい知識を広めるために



三井製糖理科実験授業 SPOON LAB

未来を担う若い世代にお砂糖の面白さを伝えたいという思いから、高校生を対象に「三井製糖理科実験授業 SPOON LAB」という出前授業を行っています。2016年度は埼玉県立所沢北高校で授業を実施しました。

SPOON LABは、単なる座学ではなく、糖を使った実験や新商品の検討といった商品開発プロセスの疑似体験などを行いながら、身近にあるものについて改めて「考えてみる」ことの面白さを感じてもらおうプログラムです。授業の講師やスタッフを若手社員が務めることにより、“社会に出た先輩とコミュニケーションを取る場”としての役割も担っています。参加した高校生からは「企業で働くイメージがつかめた」「糖にはさらなる可能性があることがわかった」といった感想が聞かれ、食育と職育の双方を満たした授業となりました。



班に分かれて身近な糖を科学的に学ぶ

和食給食応援団への協賛

和食給食事業は、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」を、青少年および食関係事業者や学校教育関係者へ普及させることを目的とした事業です。事業の趣旨に賛同する和食料理人や食品メーカーから成る「和食給食応援団」が、全国の小学生や栄養士に向けて和食や和食に使われる食材に関する食育授業を実施しています。当社も、基礎調味料である「さしすせそ」を代表するお砂糖のメーカーとして2014年から協賛しています。

2016年度は東京都、千葉県、鹿児島県喜界島、福岡県で授業を実施し、子どもたちに本物のサトウキビを見て、触って、かじってもらい、お砂糖が料理の中でどのような効果を果たすのか、なぜ必要な食材なのかを説明しました。今後もお砂糖の魅力を知ってもらえる活動を、各地で広めていきます。

※和食給食応援団ウェブサイト <http://washoku-kyushoku.or.jp/>



工場で働く社員からお砂糖と和食の関係について学ぶ子どもたち



授業では色や形の異なる4種類のお砂糖を食べ比べる

中高生に向けた講演会の実施

未来ある子どもたちの知的好奇心を伸ばすお手伝いをしたいという思いから、中高生に向けた商品開発や研究についての講演会を実施しています。2016年度は、スーパーグローバルハイスクールに指定されている東京学芸大学附属国際中等教育学校の生徒に実際に行っている研究や商品開発のプロセスを紹介し、食品企業における研究活動の意義についてお伝えしました。



全国小学生パティシエ選手権への協賛

子どもたちに食の大切さやお菓子をつくる楽しさを知ってもらいたいという願いを込めて、全国の小学生を対象としたお菓子づくりのコンクールである「全国小学生パティシエ選手権」に第1回から協賛しています。12回目となる2016年度は「“ありがとう”の気持ちを伝えるお菓子」というテーマのもと、全国から集まった小学生パティシエたちが腕をふるいました。当社は、お菓子づくりを通して生まれるコミュニケーションや子どもたちの成長を応援しています。



神戸スイーツ・コンソーシアムへの協賛

各地の作業所や施設でお菓子づくりに従事するチャレンジド（障がいのある人）の就労支援を行う神戸スイーツ・コンソーシアムに、2008年の開始以来、協賛しています。

2016年度は東京都、宮城県、兵庫県、岡山県でパティシエによる講習会を実施し、プロのレシピや技を学んでいただきました。



血糖値のコントロールを学ぶ「おさとうの会」への協賛

多くの子どもたちに、精神的満足や“心の栄養”となるおやつを美味しく食べて健やかに成長してもらいたいという思いから、1型糖尿病の患者さまとご家族とでつくる「つぼみの会」が開催する、血糖値のコントロールを学ぶ「おさとうの会」に協賛しています。

2016年度に行われた第10回には14名が参加し、「スローカロリーシュガー」を使用したパウンドケーキづくりを行いました。血糖の上昇が緩やかなスローカロリーシュガーを使うことで、1型糖尿病の方にも、安心して美味しく食べていただきました。

お砂糖ができるまで

原糖倉庫での管理

製糖工場から送られてきた原料糖は当社の原糖倉庫に搬入され、その後精製工程へと送られます。



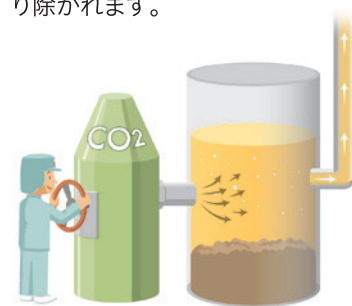
原料糖表面の不純物の除去

原料糖と蜜を練り合わせて、原料糖の表面についている不純物や色素を取り除きます。表面がきれいになった原料糖は温水に溶かして糖液にします。



糖液から不純物を取り除く

糖液に石灰乳を加えた後、炭酸飽充塔で炭酸ガスを吹き込んで反応させ、炭酸カルシウムをつくります。これに不純物が吸着して沈殿することで、糖液から不純物を取り除かれます。



スローカロリープロジェクト

スローカロリーとは、「食べ物(カロリー)をゆっくり消化吸収する」という、カロリーの量ではなく質に注目した考え方です。当社は、ゆっくり消化吸収される特徴を持つ天然の糖質“パラチノース®”に着目し、「食事をゆっくり吸収させて、元気で健康な体を創る」を目標とした『スローカロリープロジェクト』を積極的に展開しています。また、一般社団法人スローカロリー研究会が発足し、スローカロリーに関する研究・啓発活動が行われています。



EVENT

スローオンスイーツ※フェスティバル

「ヘルシーだけじゃ物足りない、糖質を美味しく楽しめる、ヘルシーで美味しい秋スイーツの祭典」を謳い文句に、和洋菓子店・カフェと共同で「スローオンスイーツフェスティバル」を実施しました。2016年9～11月の期間に、神宮前・表参道エリアを中心とした10店舗以上が参加し、健康を気にしつつも、スイーツは我慢せずに楽しみたい、といった方にスローカロリーを知っていただく機会となりました。

スローオンスイーツフェスティバルで提供されるスイーツは、すべてゆっくり吸収される糖“パラチノース®”を使用しているため、糖質を使った美味しさはそのままに、ヘルシーなスイーツを味わうことができます。

初日のオープニングイベントにはタレントの勝俣州和さんと磯山さやかさんが登場。応援団となり盛り上げて

いただきました。

こうした活動の結果、スローカロリーをコンセプトとするスイーツ店も増加し、『スローカロリープロジェクト』はますます広がりを見せています。



オープニングイベントの様子



スローオンスイーツ「栗のカップケーキ」

※スローオンスイーツ：スローカロリーの考え方を取り入れ、糖質の吸収速度がゆっくりになるよう配慮したスイーツ。

ろ過を繰り返し澄んだ糖液をつくる

糖液を骨炭塔(こったんとう)に通してろ過します。骨炭は多孔質のため、糖液の中の不純物を吸着します。その後、さらにイオン交換樹脂塔、セラミックフィルターを通してろ過を繰り返し、UV殺菌装置を通して無色透明のきれいな糖液にします。



糖液を濃縮して結晶をつくる

ろ過を終えた糖液を濃縮した後、真空結晶缶で煮詰めて水分を蒸発させ、さらに濃縮します。その後、シード(結晶の核となる細かい状態のお砂糖)を加えてお砂糖の結晶を大きくします。

できあがった結晶は無色透明。お砂糖が白く見えるのは光の乱反射によるもので雪が白く見えるのと同じ原理です。



結晶を取り出し乾燥させてお砂糖に

結晶缶でできた結晶と糖液の混合物を遠心分離機で結晶と糖液に分けます。取り出した結晶は乾燥・冷却した後、固まらないよう管理・貯蔵され、製品として出荷されます。残った糖液は繰り返し結晶づくりに再活用されます。

再活用される糖液は繰り返し加熱され、カラメル化により薄茶色の糖液となります。この糖液を結晶化したものが三温糖です。一般的にグラニュー糖、上白糖、三温糖の順でつくられます。



社会貢献の取り組み

地域・社会の皆さまとともに



株主の皆さまや、お客さま、お取引先はもちろん、広く社会全体に貢献していくために、また、事業所周辺の地域の皆さまとのコミュニケーションを深めるために、拠点ごとにオリジナルの社会貢献活動を実施しています。

関西営業部、名古屋・岡山営業所



OBCラジオまつりによる義援金の寄付

2009年から、大阪城公園を会場として毎年10万人以上が訪れる大きなお祭り「OBCラジオまつり」へ出店しています。

2016年11月23日に開催された「30回記念企画OBCラジオまつり・10万人のふれあい広場2016」には関西営業部、名古屋・岡山営業所が参加し、レモネードを2,500杯無料配布しました。またお砂糖の即売会での売上金95万円は、日本赤十字社を通して熊本地震の被災地に全額寄付されました。日本赤十字社からはこの取り組みでの功労を称えられ、2015年に「銀色有功章」をいただいています。

神戸工場



企業、高校の工場見学受け入れ

神戸工場では地域の方にお砂糖への関心をより高めていただけるよう、工場見学を行っています。2016年度は、地域ボランティア、NHK文化センター、東灘高校から合わせて100名近くの方が見学に訪れ、工場内をご案内しました。

福岡工場、九州営業部、スプーンシュガー(株)福岡事業所



工場周辺の清掃活動

福岡では毎年、福岡工場、九州営業部、グループ会社のスプーンシュガー(株)福岡事業所で工場内外の清掃活動を行っています。今後も、工場内はもちろん、周辺環境の改善、維持に福岡拠点一丸となって努めていきます。

長田工場



中学生の職場体験受け入れ

兵庫県では毎年、中学2年生を対象に、「トライやる・ウィーク」という職場体験が実施されています。長田工場は2016年度もこの取り組みに参加し、神戸市立吉田中学校から3名を受け入れ、寒天・ゲル化剤の包装作業や品質チェックなど2日間の職場体験をしていただきました。

全社

ベルマーク運動への協賛

当社は、前身の1つである大阪製糖（当時はスプーン印ではなくハト印）時代の1962年より、「協賛会社」としてベルマーク運動に参加しています。それから50年以上途切れることなく、子どもたちのため、そして援助を必要としている方々のために協力を続け、国内外の学校教育向上へ陰ながら寄与してきました。多くの保護者の方から「スプーン印はベルマーク」というお声をいただいており、切り離せない存在になっていると実感しております。これからも伝統あるベルマークを通じて、未来を築く子どもたちを支えていきます。

ベルマーク番号06

スプーン印
砂糖

見本

1点

東北営業所



いわぬま市民夏まつりに参加

東北営業所のある宮城県で開催された「いわぬま市民夏まつり」に参加し、綿菓子の無料配布を行いました。

全社



古本のリユースによる寄付活動に参加

古本を送るとその買取相当額が寄付される「チャリボン」に全社で参加しました。回収冊数は1,500冊を超え、買取相当額である約1万8千円が1型糖尿病と闘う子どもたちを支援する活動に寄付されました。

全社



使用済み切手回収運動

使用済みの切手を寄付、換金することで国際保健医療協力費用として役立てられる使用済み切手回収運動に参加しており、2016年度は、7.8kg、約37,500枚を「日本キリスト教海外医療協会」へ寄付しました。今回の寄付はバングラデシュの看護学校5か月分の授業料、ウガンダの助産師学校1年分の実習費用に相当します。

全社



スプーン印の秋まつり2016

東日本大震災の復興支援として甚大な被害にあった岩手県大槌町を毎年訪れています。6年目を迎えた2016年度は、町内のショッピングセンターにて「スプーン印の秋まつり2016」と題したイベントを開催し、コウケンテツさんによるクッキングショーや、子どもたちを対象とした輪投げ、ヨーヨー釣りなどを出店しました。クッキングショーで披露した、お砂糖を入れることで魚介の旨味を引き出したスープや、縁日コーナーで配布した綿菓子の優しい甘さに、会場は笑顔であふれ、大盛況となりました。

千葉工場



近隣小学校の工場見学受け入れ

千葉工場では地域の小学校の工場見学を受け入れています。2016年度は4つの学校が工場へ訪れ、お砂糖ができるまでを学んでいただきました。どの小学校からも活発な質問が飛び交い、引率の先生からも、よい学びの機会となったとお礼の言葉をいただきました。

社
会
の
た
め
に



社員と ともに

「SPOON HOUSE」の住人。それは、三井製糖のすべての活動を支える社員です。社員一人ひとりがみずから挑戦し、よりいきいきと躍動感を持って能力を発揮できる職場環境づくりと、スキルの習得に向けた人材育成、機会創出を進めています。

人を大切にする文化

三井製糖グループにとって最も重要な経営資源は「人材」です。すべての社員に会社へ貢献してもらうことに加え、個人としても自己実現を図ってもらうためには、長いスパンで会社と社員が密に関わっていくことが大切だと考えています。

当社グループの将来を担う、柔軟性がありチャレンジングな新入社員が毎年5～10名程度入社し、海外やグループ会社を含めたさまざまな部署で活躍しています。会社に新しい刺激や可能性をもたらす人材として、定期的な中途採用も進めています。社員の平均年齢は約41.5歳で勤続年数は約18.4年、三井グループに共通する「人を大切にする文化」が根付いており、各年齢層が機能的に融合し会社を皆で支えています。

2014年度からは、新卒で入社した社員の3年後の定着率と育児休業者の復帰率は100%であり、自分の仕事にやりがいを感じ、働く意欲の高い社員が多いことを示しています。

近年、企業に「働き方改革」を求める声が高まっていますが、仕事の量だけでなく質にもこだわりながら、会社と社員ともに成長していくことを目指しています。

雇用に関する主なデータ (2017年3月時点)

	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
新卒採用数 (人)	6	5	6	8	14
新卒3年後定着率 (%)	70	94	100	100	100
平均勤続年数 (年)	18.8	18.8	19.1	18.4	18.4
障がい者雇用率 (%)	1.33	1.57	1.61	1.41	1.40

育児支援制度に関するデータ (2017年3月時点)

	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
育児休業取得者数 (人)	1	3	3	4	3
育児休業復帰率 (%)	100	100	100	100	100
短時間勤務制度取得者数 (人)	2	3	4	5	4

ダイバーシティの推進

刻々と変化する市場に対応しイノベーションを生み出すためには、多様な視点が必要です。当社ではさまざまな視点を持った社員が活躍できる会社を目指し、ダイバーシティの推進に努めています。

食品メーカーである三井製糖では、消費者の半数を占める女性の感性や視点が欠かせません。現在女性比率は社員で約22%、管理職では約7%ですが、性差を問わず社員が活躍できる意識を醸成するため、女性社員と上司を対象としたキャリアアップ研修を実施しています。また、社内にとどまらず広い視野で活躍できるよう、三井グループの人材交流を目的とした委員会への積極的な参加も後押ししています。



キャリアアップ研修の様子



さらに、2017年1月には「ジョブ・リターン制度」を新たに導入しました。この制度は、家族の介護や配偶者の転勤を理由に、やむをえず会社を退職する社員が、一定期間内に再び就業の申し出を行った場合に、会社が雇用の機会を提供するものです。限られた人員の中で、就業意欲、能力ともに高い人材に長く就業してもらうことは、企業の発展においても有効な施策となるため、今後もさまざまな取り組みを進めていきます。

障がい者の雇用については、法定雇用率には若干未達ではあるものの、ミスマッチなく「安全に働きがいのある仕事ができること」を第一義に考え、引き続き雇用促進に努めていきます。

ワークライフバランスの推進

「良い人間関係と働きやすい職場環境があってこそ、社員として誇りと働きがいを持つことができる」との考えのもと、社員のワークライフバランスの充実に向けた取り組みを進めています。

ここ数年間に、組織の見直しやシステムの統合、BPR※の実践により業務効率化を推進し、労働時間の低減に努めてきました。今後も125日以上ある年間休日と有給休暇を上手に活用できる環境整備や、有給休暇取得率の向上に取り組んでいきます。

※BPR: Business Process Re-engineering の略称で、業務の流れや組織構造を分析し、最適化して組み直すことを指す。

社員1人当たりの労働時間の推移※

(時間)

	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
総実労働時間	2009.4	1992.3	2024.2	1992.9	1988.2
内 所定外労働時間	224.2	214.3	239.2	222.9	218.2
(内 平均時間/月)	(18.7)	-17.9	(19.9)	(18.6)	(18.2)

※組合員のみ

有給休暇取得率の推移※

(%)

	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度
本水管轄	33.2	33.8	34.1	38.4	40.6
工場	47.7	43.7	45.1	50.8	52.7
全社	40.8	38.9	39.6	44.0	45.9

※社員(管理職含む)、嘱託社員(産業医除く)

仕事と育児の両立を目指す支援施策として、独自の「育児短時間勤務制度」を整備し、育児休業からの復帰後も安心して就業できる環境を整えています。当社では、法律で定められた育児休業期間に加え、子どもが小学3年生を修了するまでの間、1日1.5時間を限度に勤務時間を短縮することができ、育児休業から復職した多くの社員が同制度を活用して就業を続けています。

また、男女の別なく仕事と家庭を両立できる職場風土を醸成していくために、両立を前提としたキャリアイメージ形成のための説明会を実施するなど、啓発活動を進めています。

時代に合った働きやすい職場環境づくり

当社は、社員が能力を発揮し、いきいきと仕事に取り組むためには、働きやすい職場環境づくりが重要と考えています。2016年9月には、本社のリニューアル工事をを行い、社員が自由に利用できるオープンスペースを大幅に拡充しました。これにより、部署・役職の垣根なくコミュニケーションを図る機会が増えてきています。

工場においても休憩室を設置するなど、社員がより快適に就業できる環境を整えています。



本社オープンスペース

また、「健康経営」の実現を目指し、社員の心と体の健康を維持・向上するためにさまざまな取り組みを行っています。

2015年12月に法制化されたストレスチェックを単なる法律への対応と捉えず、日頃より健康情報の提供、個別カウンセリング、全社員へのメンタルヘルス研修を実施しています。また健康保険組合、各事業所の産業医・看護師と協力し、定期健康診断、歯科健診、インフルエンザ予防接種補助など、予防を重視した取り組みを行っています。



メンタルヘルス研修の様子

社員が成長し続ける人材育成

当社は、社員の「自立×自律」をキーワードに、自己の役割を認識し、解決すべき課題に主体的に取り組む自律した人材を育成することを目指しています。

社員として知っておくべき知識を身につけるeラーニングをはじめとして、若手～中堅社員向けには階層別研修や会社指定の公的資格取得支援、通信教育補助など個の実力アップに向けた支援を、管理職には組織の力を上げるマネジメント研修や、グループ会社に出向し役員の立場で働く社員を対象とした役員研修を実施するなど、連結経営を意識した研修を実施しています。

また、「グローバル化」が進むにつれ、出張や取引で英語を使う機会が増えた社員から英会話教室を開いてほしいとの要望があり、2016年度からグループレッスンを行っています。

今後も社員のニーズを取り入れつつ、リーダーシップを発揮し、イノベーションを起こすことができる人材を育成するため、柔軟な教育研修を行っていきます。

Pickup 2016年度の階層別研修

2016年度は論理的に考え、話し、書く力の強化をテーマに階層別のロジカルコミュニケーション研修を行いました。



ロジカルコミュニケーション研修の様子

第 三 者 意 見



多田 博之氏

2002年、環境NGO：ジャパン・フォー・サステナビリティを立ち上げ、現在理事長を務める。法政大学客員教授、東北大学大学院教授、神戸大学非常勤講師等を歴任。著書に「よくわかる環境会計」がある。環境省中央環境審議会総合政策部会環境情報専門委員会委員を務める。

本年、三井製糖CSR報告書2017を通読させて頂きました。中心概念であるスプーンハウスの骨格を維持しつつ、全体のページ数を徒に増やさず、平易な言葉で書かれており、読者の読みやすさに配慮したレポート構成・内容になっていると感じました。

冒頭のトップメッセージでは、「自然の恵みを活かし、豊かな食生活と、持続可能な社会の実現に貢献すること。」という主旨が述べられています。このことは、自社の持続可能性と社会の持続可能性とを同期させるというコミットメントに他なりません。三井製糖のビジネスは自然環境が健全に保たれない限り、存続し得ません。今後はぜひ、自然の恵みを定量化され、自然資本経営への道に進んでいかれることを期待します。

昨年の私の第三者意見に傾聴頂き、今年は特集記事が2本書かれているのを拝見し、嬉しく思います。興味深く読ませて頂きましたが、特集1では、トップがリーダーシップを発揮されているのに加え、第三者的立場の方が、専門的知見を活かされ、現場の巡視、アドバイスをされているのが、実践的でとてもよいと感じました。特集2では、我々一般人が砂糖の原材料としか認識していないサトウキビに、様々な潜在的価値があることを教えてくれ、将来への希望を抱かせます。今後も、こうした特集を活用され、メリハリある開示を期待しています。

個々の取り組みに関して、いくつかコメントさせて頂

きます。

P13：グループ品質保証連絡会議は、個別最適を全体最適化させる、地味ながらもよい取り組みだと思えます。P20：物流部門のCO₂削減は、排出量が大きいだけに、ぜひ定量的な削減目標を定め、優先度を上げて取り組んで頂けたらと願います。P21：eco検定合格者数は着実に数字を伸ばしており、地に足のついた素晴らしい活動だと頭が下がります。将来的にはぜひ100%に挑戦されて下さい。P25-26：社会貢献活動の取り組み事例は、具体的な活動内容が目に見えてよいですが、今後は海外の事例も紹介されることを期待します。P28：障がい者雇用に関しては、やはり法定雇用率を越えた雇用を将来的には目指して下さい。

今後に関しては、2015年に発効された国連SDGsの目標を参照され、三井製糖の諸々の目標値との連動を図って下さい。SDGsは2030年に向けて持続可能な社会へのパラダイムシフトを目指した包括的な指標体系群であり、今や世界中の企業や組織がこの目標に向けて取り組みを加速させています。ここで肝要なポイントが2点あります。ひとつは、三井製糖のCSR(ESG)全体の中で重要度の高い取り組み、いわゆるマテリアリティを抽出し、それをSDGsの目標と紐付け、計画的・段階的に達成してゆくことです。二点目は、従来よりも長い時間スパンでビジネスを捉え、中期を越えた長期のサステナビリティ目標を設定していくことです。

どちらも一朝一夕ではできない難しい課題ではありますが、CSRのトップランナーの一員を目指すには避けて通れない社会的課題であり、三井製糖が業界のリーダーシップを取るくらいの高い志をもって、チャレンジして頂きたいと考えます。

第三者意見を受けて



三井製糖株式会社
執行役員
CSR委員長
田中 睦生

多田先生には昨年に引き続き、本報告書へのご意見を賜り、厚く御礼を申し上げます。

本報告書はこれまでの継続性を考慮しつつ、当社が最も重点的に取り組んでいる安全文化の構築、サトウキビのさらなる価値創造に関する特集を組み、活動内容をより理解頂けるように編成致しました。多田先生のご指摘にもあるように、SDGsを活用して取組みを整理することは、取組みの加速化、リスクや新たな機会の発

見にもつながることから当社の企業理念にもある持続可能な社会の実現に向けて、極めて重要な指標であると考えます。

また、これらの考え方をグループ各社で共有し、CSR活動を進めることで、さらなる企業価値の向上をはかり、ステークホルダーの皆様からさらに信頼される三井製糖グループを目指してまいります。



発行元



三井製糖株式会社

本報告書に関するお問い合わせ先

三井製糖株式会社 経営企画部経営企画課

〒103-8423 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
TEL : 03-3639-9327

■ 本報告書の情報はホームページでもご覧いただけます。

URL / <http://www.mitsui-sugar.co.jp/>



この報告書の印刷で使用する電力380kWhはサトウキビのバガスによるバイオマス発電のグリーン電力を利用しています。