

丸秀醤油株式会社 GX取組紹介

企業概要

本社 佐賀県佐賀市高木瀬西6-11-9
設立 1901年
資本金 1,000万円
代表者 代表取締役社長 秀島 健介
従業員数 11名
業種 食品製造・販売業
事業内容

- ・醤油・味噌の製造
- ・たれ、ドレッシングなどの調味料の製造など



脱炭素経営の背景とスローガン

■ 脱炭素経営のきっかけ・背景

当社では、昔ながらの天然醸造による醤油づくりを続けており、発酵に際して四季の温度変化を利用するため、地球温暖化の影響を直に受けてしまいます。原材料の大豆も収穫量が減っており、年々入手が困難になっています。

伝統製法を守っていくためにも、まずは自社で環境に対する取組を積極的に行っていくべきであると考えています。

代表取締役 秀島 健介



■ GXスローガン

自然に寄りSOY、菌未来

このスローガンには、佐賀県で唯一の伝統的な天然醸造による製品を作る会社として伝統産業を守り、地域の文化と伝統を紡いでいくという思いを込めています。

スローガンの策定は社内でのワークショップを通して行い、社員の環境意識向上や自社のGX方針に対する理解度向上の機会となりました。スローガンは社内に展開し、社員全員で共通認識をもって脱炭素経営を推進していきます。

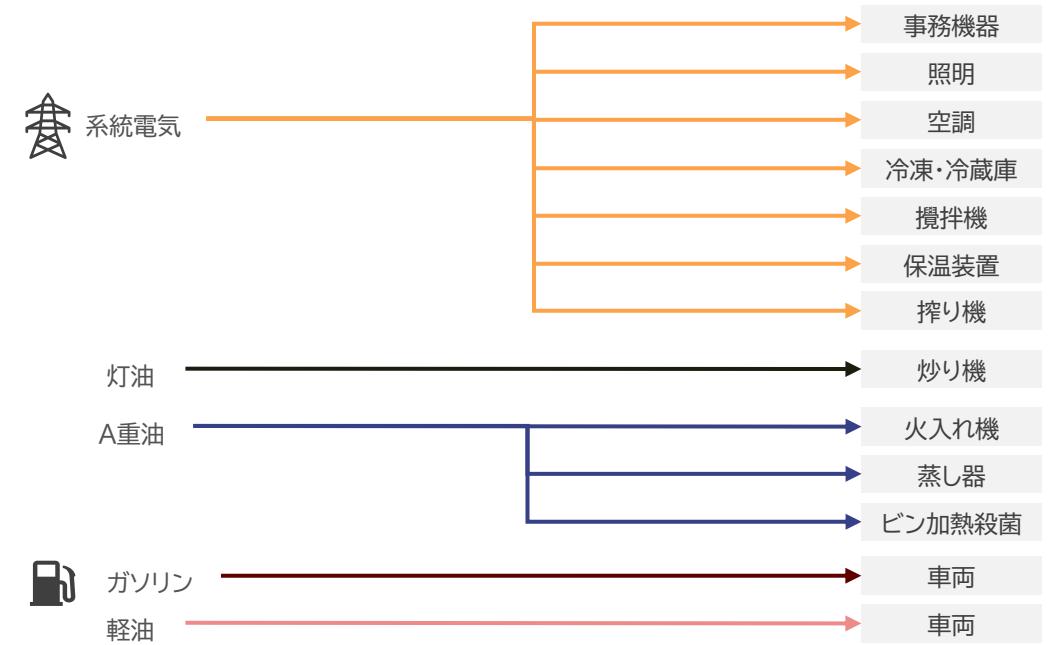


エネルギー使用状況の可視化

■ エネルギーフロー図

当社では、醤油や味噌の製造の熱源となるボイラのエネルギー源であるA重油の使用量が多くなっています。製造関連の設備には電気を使用するものもあります。

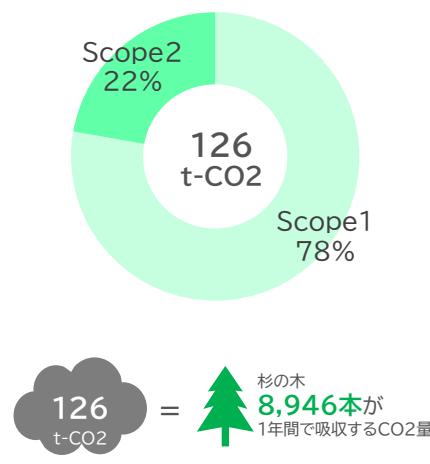
配送等に使用する車両では多くのガソリンを消費しています。



■ 排出量の内訳

2023年度の自社活動によって排出された温室効果ガス量の合計は126トンでした。これは、杉の木のCO2吸収量/年に換算すると8,946本分になります。

当社のGHG排出量内訳は、自社で使用する燃料由来のCO2排出量(Scope1)が98t-CO2、他社から供給された電気・熱使用由来のCO2排出量(Scope2)が28t-CO2です。

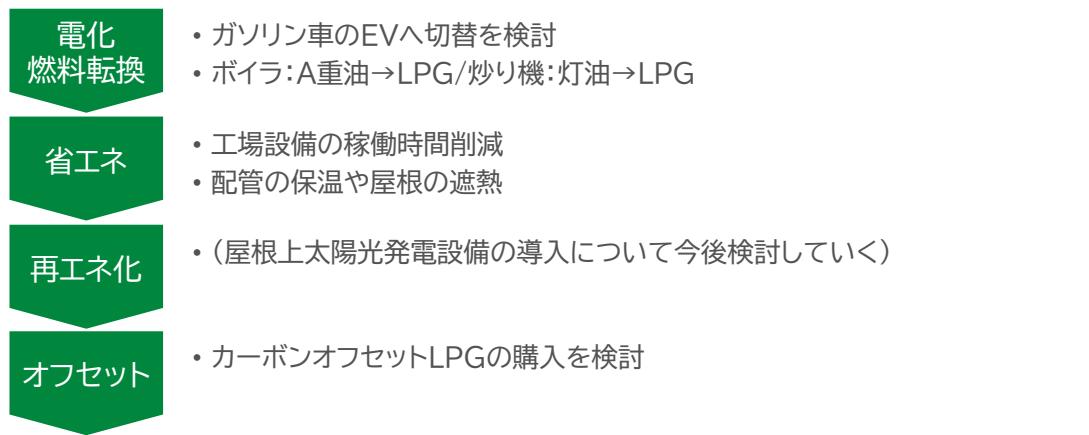


部門	エネルギー種別	年間使用量	CO2排出量
Scope1	軽油	0.5 kL	1.3 t-CO2
	ガソリン	10.3 kL	23.6 t-CO2
	灯油	0.9 kL	2.3 t-CO2
Scope2	A重油	26 kL	70.5 t-CO2
	電気	67,356 kWh	28 t-CO2
合計			126 t-CO2

自社GHG排出量の削減に向けた取組

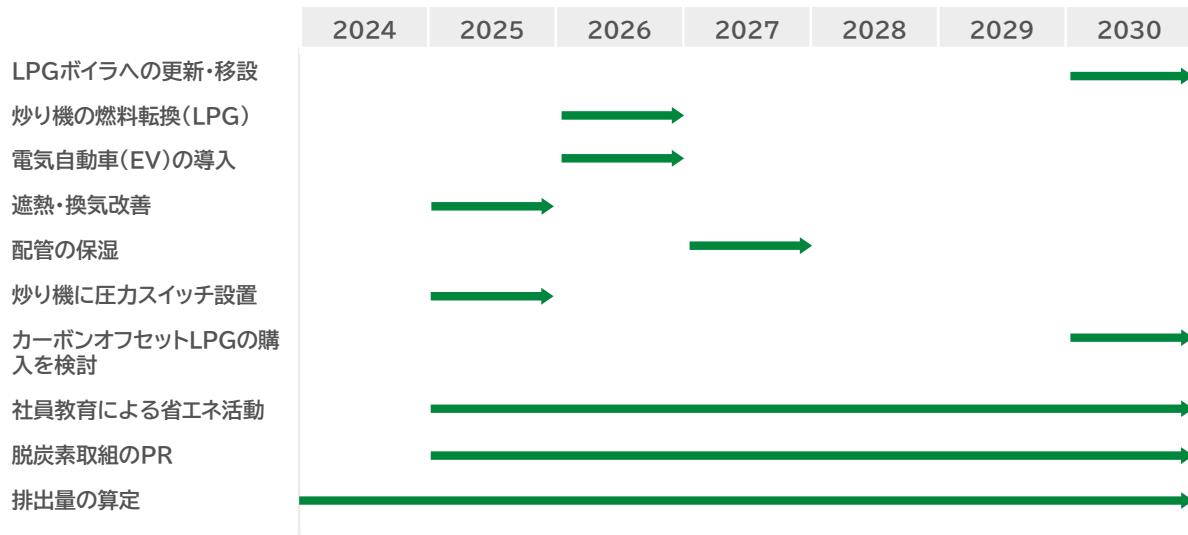
削減計画の策定

削減の流れ



削減目標: 2030年度までに50%削減(2021年度比)

削減ロードマップ



実施中/予定の省エネ取組

ボイラの効率向上

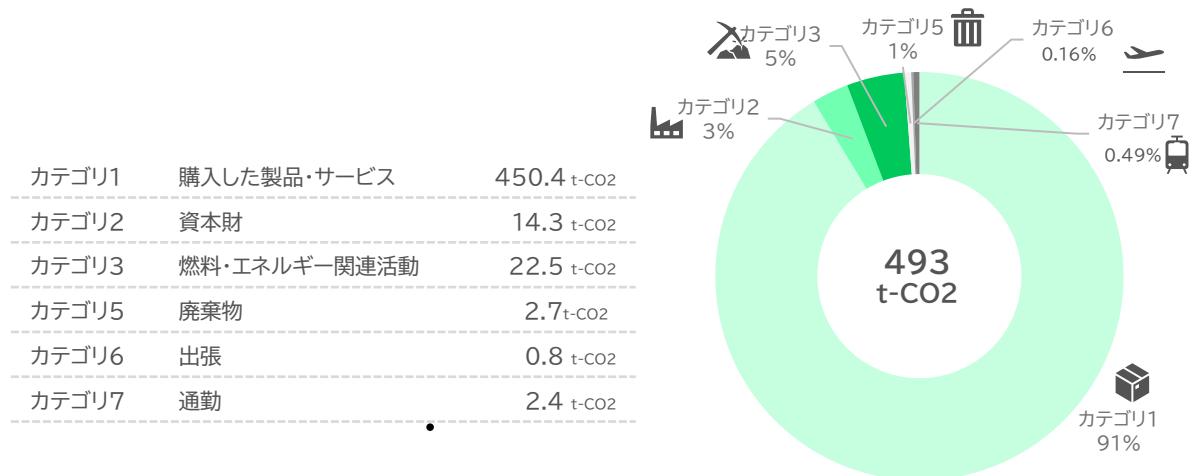
現在は重油ボイラ1t/hが1台、ヘッダーから約20m離れた別屋に設置されています。省エネ診断を受けた結果、熱損失が大きいことがわかりました。まずはボイラ配管の保温を行い、工場内をに敷かれた配管の保温を徹底します。また既存ボイラの年間負荷率は22%となっており、1tボイラから0.5tボイラに変更しボイラ効率を上げることも可能とわかりました。ボイラを入れ替える際に重油ボイラをLPGボイラに燃料転換するとともに、工場内にボイラを移設し、ヘッダーの距離を近づけることで、放熱による熱損失を軽減します。



サプライチェーン排出量の算定

算定結果

当社は、2023年度におけるサプライチェーン全体のCO2排出量(Scope3)の、カテゴリ1,2,3,5,6,7の算定に取り組みました。Scope3合計は493t-CO2でした。カテゴリ1:原材料などの購入品生産過程で出る排出量が、全体の9割以上を占める結果となりました。



削減に向けた取組

まずは自社でScope3の排出量算定を継続する仕組み作りを行います。特に購入した製品・サービスのカテゴリ1に関しては経費データから排出量を算定するのに非常に手間がかかりました。今後は経費データの品目名ルールを設けることにより算定の効率化を図ります。

またScope3を削減するには、9割を占めるカテゴリ1への削減施策が有効とわかりました。包装の軽量化や資材のリサイクルなどを検討し、Scope3の削減にも取り組んでいきます。

SAGA COLLECTIVE

SAGA COLLECTIVEは、佐賀県の地場産業や伝統産業を守り、地域の文化と伝統を紡いでいくことを目的として、環境保全活動や事業承継にも取り組んでいます。

丸秀醤油は、佐賀県で唯一の伝統的な天然醸造による醤油を作る会社で、120年以上の歴史と発酵技術を誇ります。特に、国産の10種類の穀物を使用した「国産十穀味噌」を提供しており、多様な麴をブレンドすることで濃厚なコクとしっかりした風味を持つ製品を生み出しています。SAGA COLLECTIVEとして森林保全活動やカーボンオフセットの実施を行い、持続可能な地場産業のあり方を構築するための取り組みを行っています。また、地域の資源を生み出している生態系のバランスを維持しながら、環境に優しい活動を推進しています。

また、SAGA COLLECTIVEでは製品が自社排出量、Scope1、2においてカーボンニュートラルであることを示すマークであるCO2ゼロシールを導入しています。自社のCO2排出量を測定し、削減努力を行った上で、残りの排出量を地域の森林保護活動などで相殺しており、「環境」の切り口で新たな販路開拓を目指しています。

