

1. 健康で心豊かな生活と食文化への貢献

少子高齢化や共働き世帯の増加、また、海外での和食ブームと、その一方で進む国内の魚食離れなど、私たち、水産・食品業界を取り巻く環境は刻々と変化しています。

多様化する社会のニーズに

お応えするために、当社グ

ループは永年積み重ねた加

工へのこだわりと工夫で、海

の恵みとそのおどろきを、消

費者の皆様にお届けし続け

ます。



2. 安心・安全な商品の安定的な供給

安心・安全な食品を調達するために、品質保証部では加工委託工場について国内海外を問わず、起用調査や定期的な衛生指導などを行っています。特に法令の順守と昨今の意図的な食品汚染に対しては独自規定を策定、フードディフェンスガイドラインを作成し、管理体制の強化を進めています。

3. 低炭素社会の実現

2014年度のCO₂排出量は16,172t-CO₂(前年比0.6%の増加)でした。事務所系、冷蔵庫系はそれぞれ削減できましたが、食品工場系は生産量が増加したことでCO₂排出量の増加につながりました。しかし、生産量当たりのCO₂原単位は0.5%の向上が見られ、生産性のアップが見られました。

4. 資源循環型社会の実現

直系食品工場5社7事業所では生産量が前年比2.2%増加しましたが、食品廃棄物排出量は0.2%削減、食品廃棄物原単位(生産量あたり)も2.4%減少(向上)しました。また、発生した食品廃棄物はリサイクル業者に委託し、飼料や肥料に再利用することで食品廃棄物リサイクル率100%を継続しています。

5. 生物多様性の保全

乱獲や違法な漁業などで、水産資源の確保は世界的に厳しくなっています。当社グループは海洋資源や地球環境に配慮しながら事業を継続するため、2007年にクロマグロの養殖事業を開始し、2017年には完全養殖魚の出荷を目指しています。また、2006年からMSC認証を取得し、2014年は新たにロシア産紅鮭を販売開始、さらにASC認証でベトナム産パンガシウス、チリ産銀鮭を登

録魚種に加えました。



Top Message



キョクヨーグループの社会的責任

企業理念に込められた想いを実践すること

消費者による食の安心・安全の要請はますます高まっております。また、ステーキホルダーを含む社会からの経営に対する評価も厳しさを増しており、ガバナンスや企業価値等を意識した経営が求められております。

当社グループでは、食の安心・安全の確保こそが食品会社として最重要の責務と捉え、安心・安全な商品の安定的な供給に向けた取り組みを一層強化してまいります。また、2015年6月開催の定時株主総会において、社外取締役の招聘をご承認いただいたことを受けて、経営の透明性や公平性の確保、迅速な意思決定、適切な情報開示など、ガバナンス体制のさらなる充実とコンプライアンスの強化を図ってまいります。これらを踏まえて収益基盤の強化を図ることにより、企業価値の向上に取り組んでまいります。

私たちはこれからも、「人間尊重を経営の基本に、健康で心豊かな生活と食文化に貢献し社会とともに成長することを目指します。」という企業理念のもと、水産物を中心とした総合食品会社として、消費者のライフスタイルと多様なニーズにお応えし、新たな価値を創造する企業を目指します。

この冊子は、「極洋グループ 社会・環境報告書 2015」を抜粋してコンパクトにまとめたものです。詳しい情報は本誌をご一読頂ければ幸いです。
なお、当社ホームページにはPDFを掲載しています。

お問い合わせ先
株式会社極洋
総務部 環境課 環境保全委員会事務局
TEL 03-5545-0715 URL <http://www.kyokuyo.co.jp>



この冊子を作成した際にかかったCO₂000kgは、一般社団法人日本カーボンオフセットを通じてオフセットされ、地球温暖化防止に貢献します。



極洋グループ 社会・環境報告書 2015

ダイジェスト版

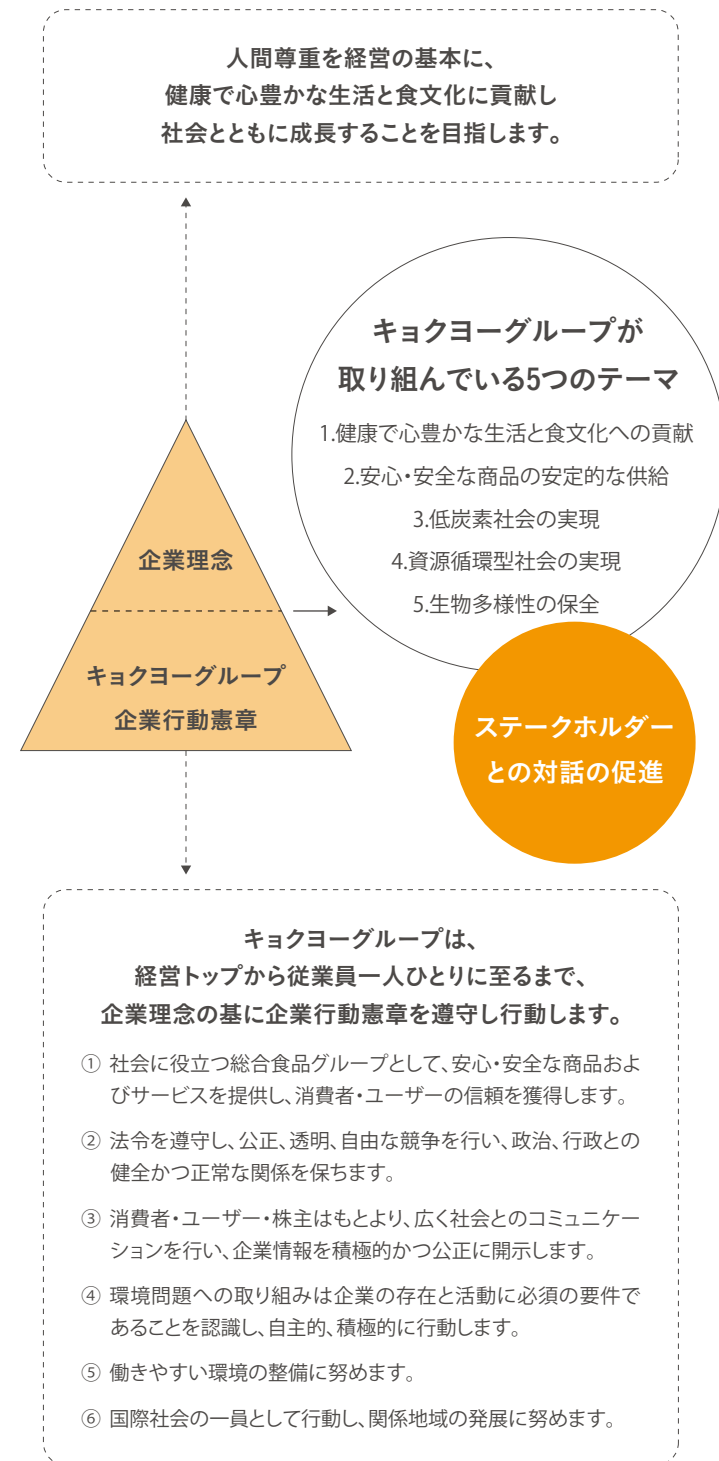


キョクヨーグループの社会的責任

社会の皆様とともに 成長していくために

キョクヨーグループの社会的責任とは、企業理念に込められた想いを実践することです。

5つの取り組みテーマを中心とした活動を推進し、ステーキホルダーとの対話を促進することを通して、社会の皆様との信頼関係を深め、ともに成長していきたいと思います。



特集

つくり・育てる漁業へ

新たなビジネスモデルを創造し、
お客様においしいマグロをお届けする

2007 キョクヨーマリンファーム(株)を設立 (高知県宿毛市)

資源保全と安定供給の両立を目指し、
クロマグロの養殖事業へ参入

キョクヨーは、グローバルネットワークを活かした買い付けや、海外まき網船による漁撈を通じて、良質なマグロを世界中の海から調達し、長きにわたり「安定供給」という責任を果たし続けてきました。しかし近年では、生物多様性保全や資源保護の観点から、漁獲規制が国際的に強化される傾向にあり、水産資源を次世代に受け継いでいくことは、当社グループにとって、重要な社会的責任であると同時に、事業を継続する上での重要課題でもあります。

2009 本鮪の極を初出荷

2010 キョクヨーマリン愛媛(株)を設立 (愛媛県南宇和郡愛南町)

2012 極洋日記マリン(株)^{※1}を設立 (愛媛県南宇和郡愛南町)

業界でも成功例の少ない

クロマグロの完全養殖事業にチャレンジ

高知近海で捕獲した天然の稚魚(ヨコワ)を、生簀内で成魚に育てる「蓄養養殖」に対し、天然魚から卵を採取して人工孵化した第一世代を育て、そこから再び卵を採取して成長させた第二世代の成魚を出荷する手法を「完全養殖」と呼びます。当社は、天然資源保護に向けた漁獲規制のさらなる強化を踏まえ、2012年9月に日本配合飼料(株)^{※2}と事業提携し、完全養殖の早期実現に向けて、同年11月に極洋日記マリン(株)を設立しました。

※2 日本配合飼料(株)は水産飼料のパイオニアとして、1986年からクロマグロの種苗生産技術の研究に着手し、独自の技術を確立しています。

2014 極洋日記マリン(株)がクロマグロ完全養殖魚の沖出し(約1万4千尾)に成功

2017 完全養殖の クロマグロ出荷を目指す

※1 極洋日記マリン株式会社は、2015年10月1日より極洋フィードワンマリン株式会社に商号を変更いたします。

調達

キョクヨーの養殖マグロ関連事業所は現在全てこの宿毛湾にあり、ここでは豊後水道の高知沖で稚魚(ヨコワ)を7～8月に採捕し、釣り上げてすぐに専用の生簀に活け込むことができます。

宿毛湾は四国地方としては台風や赤潮の被害を受けにくい地形で水中の透明度が高く、黒潮の恩恵により冬場でも15℃と年間水温が安定しており、稚魚の越冬温度の条件や冬場の成長率も期待できることなどが、選定した理由に挙げられます。また、餌の手当てに有利なことや、出荷に際して、翌日には関東圏まで陸路で届けられることも大きな要因です。また、完全養殖に向けて親魚の産卵生簀のある愛南町久良と孵化場のある愛南町脇本とが直線距離で10km未満であり、デリケートな時期の受精卵や稚魚の沖出し時の移動には極めて有利です。

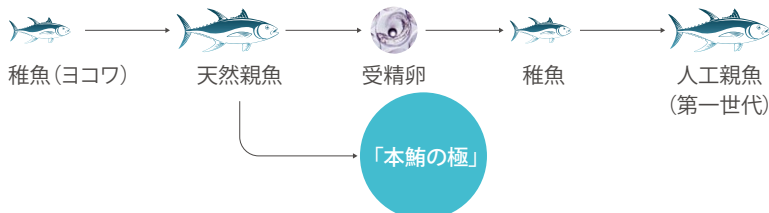
現在、クロマグロの餌は天然資源である生餌が中心です。クロマグロの養殖も持続的事业であるために、植物由来の餌を増やしていくことを研究中です。

完全養殖

おいしいクロマグロを皆様の食卓にお届けするために

船舶や生簀設備の確保など、準備段階では多くの苦労がありましたが、マグロの買い付けや販売を通じて培った経験やノウハウ、そして人脈を活かしながら、組織一丸となってスピード感を持って事業を展開することで、ようやく沖出し成功まで漕ぎ着けることができました。今後も、種苗生産から沖出し、養成、出荷までの一連の流れを、この宿毛湾エリアで完結させることで生産効率を高め、2017年の完全養殖クロマグロの出荷を目指します。

極洋日記マリン 株式会社
代表取締役社長
林 泰史



一方、余分な餌を与えることはコストアップや肉質の低下につながるだけでなく海域を汚染することにもなります。餌の沈降量を

を最小限に抑えることで汚染の予防につながり、自然の分解力を活かした清浄な養殖海域の保全にもつながります。

宿毛湾

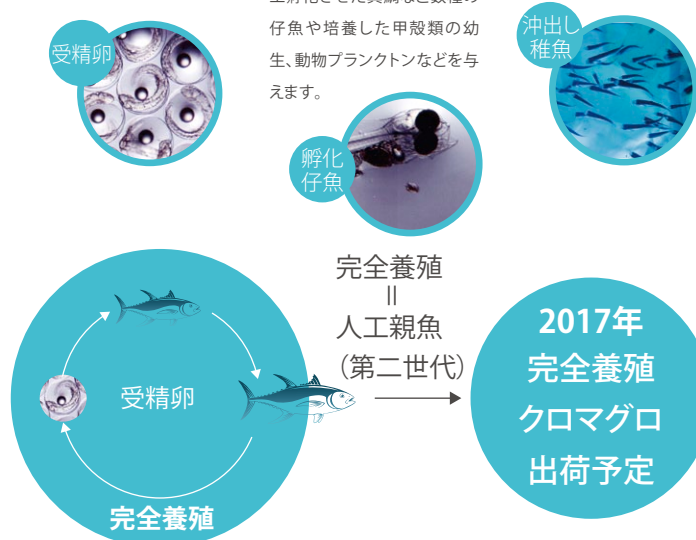


産卵から孵化までの流れ

親魚の産卵は初夏から始まり、夜に産卵します。産卵が始まった時期には作業は深夜に及び、その期間は真夏まで続き、通常2ヵ月以上にもなります。

陸上孵化場の生簀に運ばれた受精卵は、水温や水質をコントロールした水槽に移され、一昼夜程度で孵化が始まります。孵化したばかりの仔魚に与える餌は、同じ施設内で人工孵化させた真鯛など数種の仔魚や培養した甲殻類の幼生、動物プランクトンなどを与えます。

孵化から沖出しに至るまでの魚は極めてデリケートで、その間は音や光など微妙な環境変化にも影響されやすく、ここでの扱いが稚魚の生残率に大きく影響します。



加工 輸送



クロマグロは四国から出荷されて、翌日には関東圏に届けられます。四国の養殖場から送られてくるクロマグロは、通常朝8時から10時頃に到着します。道路状況によって時間は前後しますが、お客様への出荷時刻は決められていますので、ここからが時間との勝負です。もちろん処理を手早くすることは、鮮度の維持にも役立ち、良い商品をお客様へお届けすることにもつながります。



販売先は主に市場経由や、グループ会社の極洋フレッシュ(株)で加工して、量販店や、回転寿司に納品されます。出荷用の成魚は50～60kg程度の大きさが標準で、大きくなるに従って身のしまりや発色が向上します。しかし、販売面から考えると大きすぎると一

販売

匹売りなどの場合にはお客様が扱いきれなくなってしまうため、お客様の販売量、希望に合わせて養殖の期間、出荷時期、サイズを調整する必要があります。

「本鮪の極」のおいしさは単純に脂ののりや、色だけでは語れません。養殖マグロを評価するときにはお客様の側からすると脂がのっているのは当たり前です。評価のポイントは、いかに脂に旨みがあり、赤身との差しのバランスが良く、色目が長持ちするか、など多くの要素があります。

「本鮪の極」は毎日何十本も魚を扱う市場や仲卸、そして鮮魚専門店などのプロの方たちから高い評価をいただいております。多くのお客様から色目と魚の身のしまりのバランスの良さから季節を問わず「本鮪の極」を指名買いしていただいております。