

共和食品株式会社 環境問題への取り組み

基本方針

共和食品株式会社（静岡県焼津市）は、超低温冷凍マグロを中心とした水産加工・販売を行う企業として、「海の恵みを大切に、環境と調和したものづくり」を基本理念に掲げています。

豊かな海を次世代へ引き継ぐため、事業活動を通じて地球環境の保全と地域社会の持続的発展に貢献してまいります。

1. カーボンニュートラルへの取り組み

水産加工業は冷凍・冷蔵設備の稼働に多くの電力を必要とする産業です。

当社ではこの業界特性を踏まえ、2030年までに温室効果ガス（CO₂）排出量を20%削減することを目標に掲げ、主要機器の100%自然冷媒設備への更新と運用改善を計画的に進めています。

特に、冷凍マグロ加工におけるエネルギー使用の最適化を重要課題と位置づけ、脱炭素経営の推進に取り組んでいます。

2. 省エネルギーを実現する工場運営（運用改善）

工場運営においては、作業効率向上と冷気ロス低減を目的に、以下の取り組みを継続しています。

- 冷凍倉庫・加工場の作業動線の最適化
- 冷凍倉庫扉の開閉管理による冷気漏れの抑制
- 作業工程の集約による電力ピークの平準化
- 人員配置の見直しによる稼働時間の最適化
- 深夜電力の有効活用

これらの改善により、工場全体のエネルギー効率向上とCO₂排出量削減を図っています。

3. 冷凍・冷蔵設備の高効率化と自然冷媒化（設備改善）

環境負荷の大きい冷凍設備について、段階的な高効率化を進めています。

- 自然冷媒・ノンフロン設備への更新
- インバーター制御による高効率運転
- 断熱パネル更新による気密性向上
- 自動ドア・エアカーテン導入による冷気漏れ防止
- 定期メンテナンスによる性能維持

これにより、電力消費量の削減とフロン排出抑制を実現しています。

4. 水産資源の有効活用（副産物の再資源化）

マグロ加工で発生する皮・骨・血合いなどの副産物は、廃棄せず専門メーカーへ供給し、再資源化しています。

- 飼料原料としての活用
- 肥料原料としての活用
- 魚油の抽出・有効利用

限りある水産資源を無駄なく活用し、循環型社会の形成に貢献しています。

5. 包装資材の削減とリサイクル

包装資材による環境負荷低減のため、以下の取り組みを推進しています。

- 段ボール・発泡スチロールの可能な限りの再利用
- リサイクル率の向上
- 過剰包装の見直し
- 包装資材の軽量化・簡素化
- 調達段階での資材削減

資源の有効利用と廃棄物削減に取り組んでいます。

6. 食品ロス削減への取り組み

原料歩留まりの向上と適正在庫管理により、食品ロス削減を図っています。

- 加工歩留まりの改善
- 受注・在庫管理の最適化
- 先入先出の徹底
- 規格外品の有効活用

水産資源を最大限に活用し、無駄のない生産体制を構築しています。

7. 廃棄物の適正管理

産業廃棄物については、法令を遵守し、適正な管理を徹底しています。

- 廃棄物の分別管理
- 許可業者への適正処理委託
- マニフェストによる管理
- 排出量の継続的把握

適正処理と削減の両面から環境負荷低減に努めています。

8. 社員教育と環境意識の向上

環境活動の実効性を高めるため、社員一人ひとりの意識向上に取り組んでいます。

- 省エネ・省資源に関する社内教育
- 廃棄物分別ルール of 徹底
- 冷凍庫開閉ルールの遵守
- 改善提案制度の推進

日々の積み重ねを通じて、全社的な環境活動を推進しています。

9. 今後の取り組み（未来への展望）

さらなる環境負荷低減を目指し、以下の施策を検討・推進しています。

- 高効率冷凍設備の導入拡大
- 自家消費型太陽光発電設備の設置
- 断熱性能向上工事の実施
- 副産物の高付加価値化
- 環境関連認証（例：ISO14001）の取得検討
- 地域・サプライチェーンとの連携強化

地域社会とともに、持続可能な水産業の発展に貢献してまいります。