

持続可能な生産に向けて 高野豆腐メーカーとしての取り組み

——SDGs達成のために私たちが協力できること——



Asahimatsu Foods Co., Ltd.

研究所 小原 弘幹

はじめに 旭松食品株式会社のご紹介

高野豆腐



即席みそ汁



医療用食材



旭松食品株式会社のご紹介

・会社概要

社名 旭松食品株式会社

本店 長野県飯田市

本社 大阪市

工場 天竜、飯田、伊那、高森(以上、長野県)

食品研究所 長野県飯田市

事業内容 凍豆腐、即席みそ汁およびスープ類、介護食(カットグルメ)等の製造販売





リニア 中央新幹線 が通ります！！

東京～名古屋 2027年開業予定
名古屋～大阪 2037年開業計画

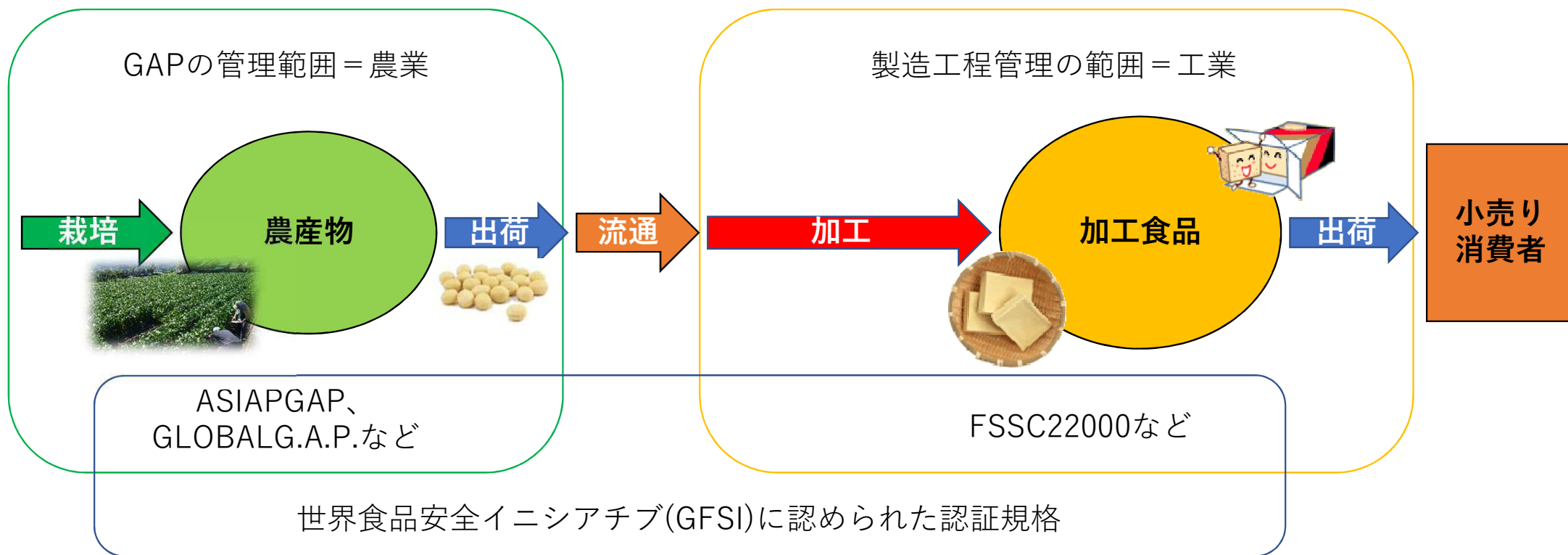


旭松食品株式会社の歩み

- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| 1950年（昭和25年） | 12月19日創立 |
| 1969年（昭和44年） | 8月26日、皇太子、同妃殿下(現上皇・上皇后両陛下)が天竜工場にご来社 |
| 1972年（昭和47年） | 重曹を用いた高野豆腐を発売 |
| 1981年（昭和56年） | 即席みそ汁「生みそずい」発売 |
| 1990年（平成 2年） | 本社機能を大阪に移管 |
| 1998年（平成10年） | 介護食「カットグルメ」発売 |
| 2014年（平成26年） | 新製法の炭酸カリウムを用いた高野豆腐の発売 |
| 2015年（平成27年） | 凍豆腐業界では初となるFSSC22000を認証取得 |
| 2019年（令和元年） | 大豆についてASIAGAP認証を取得、GAPパートナーとして登録 |

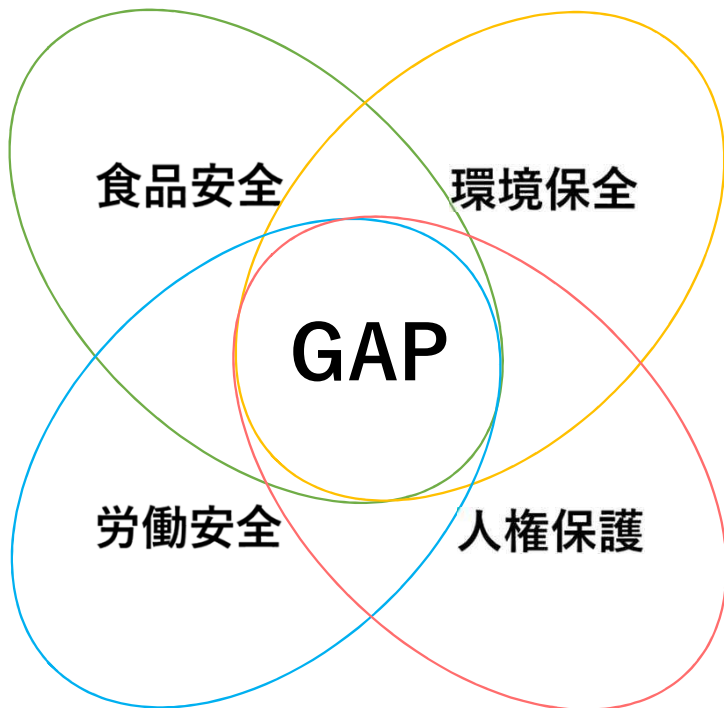


GAPと食品加工業の関係性



GAPは加工食品と直接かかわらないが、農産物は加工食品の原料であるため、加工食品産業にとってもGAPは重要となります。

GAPの重要性



従来の農法においても食品安全が確保されていることは大前提でしたが、GAPではさらに進んだ衛生管理が求められています。

また、GAPでは食品安全に加えて、労働安全や環境保全、人権保護などが組み込まれています。

食品加工業者として世界的な目標であるSDGsの達成に協力するためにはこれら諸問題に配慮した原料を使用することが望ましいと考えております。

SDGsとは



SDGsとは「**Sustainable Development Goals**（持続可能な開発目標）」の略称で国連によって2030年までに達成するためにかかげられた 目標の総称です。

17の大きな目標と、それらを達成するための具体的な169のターゲットで構成されています。

これらを達成するために行動していくことが社会全体に求められています。

GLOBALG.A.P.とSDGsの関わり

Sustainable Development Goals

Find out how the GLOBALG.A.P. Standards help you to meet some of the targets set in the Sustainable Development Goals (SDGs) by scrolling over the highlighted goals



引用：GLOBALG.A.P.本部HPより
https://www.globalgap.org/uk_en/what-we-do/un-sustainable-development-goals/#cE

持続可能な開発目標		GLOBALG.A.P.認証で達成
	あらゆる年齢の全ての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する	・労働者の健康、安全、福祉 ・周辺環境を農業生産で汚染しない ・衛生的な水と公衆衛生の確保
	すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する	・安全に管理された飲料水の提供 ・安全に管理された衛生サービスの提供 ・安全に処理された排水
	すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する	・総エネルギー使用量に占める再利用可能エネルギー使用割合の向上
	包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用（ディーセント・ワーク）を促進する	・未成年者、15歳未満の子供の雇用禁止 ・家族の農場で働いている子供たちの健康や安全の確保 ・義務教育を終えることを妨げない
	持続可能な生産消費形態を確保する	・余剰農薬及び農薬取扱い容器洗浄液の適切な廃棄 ・農薬空き容器の適切な保管及び廃棄

2020年東京オリンピック・パラリンピックの 調達基準とGAP認証

オリンピックの調達における持続可能性の原則を基に
以下の調達基準が示されております。

① 食品安全

食材の安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令に照らして適切な措置が講じられていること。

② 環境保全

周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令に照らして適切な措置が講じられていること。

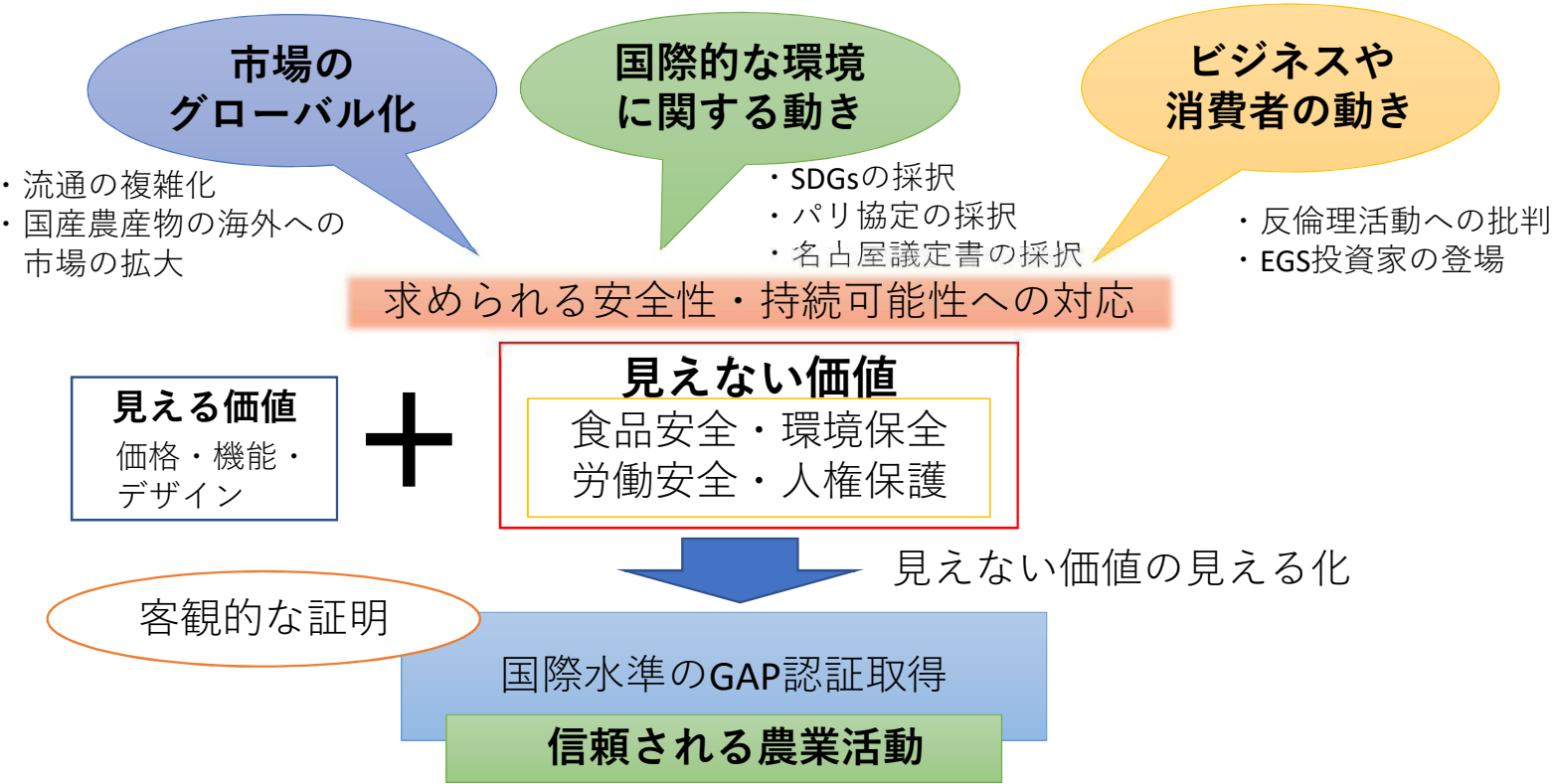
③ 労働安全

作業者の労働安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令に照らして適切な措置が講じられていること。

ASIAGAP認証、GLOBALG.A.P.認証などが調達基準を満たしており、
この基準は加工食品でも同様に求められています



東京オリンピックを契機に、日本社会での農産物に関して価値観が変化してきている



その結果、今までは1.国産品、2.輸入品の順だったが、
今後は、1.国産の国際水準GAP品、2. 輸入の国際水準GAP品、3.国産品、
4.輸入品の順に選択が変わっていくのでは。

GAP農産物導入のメリット

GAP導入のメリット

GAP農産物を使用した企業にも
あるメリット

食品の安全性向上
(例) 農産物の病原微生物などによる
汚染の低減

環境の保全
(例) 農薬や肥料による環境負荷の低
減

競争力の強化

消費者や実需者の信頼確保
(例) 関係者との情報・意見の交換に
活用

労働安全の確保
(例) 農作業中の事故の回避

農業経営の改善や効率化

GAP農産物を使用することでGAPを導入した農家だけでなく、使用した企業もメリットがある



GLOBALG.A.P.認証取得

2019年2月8日

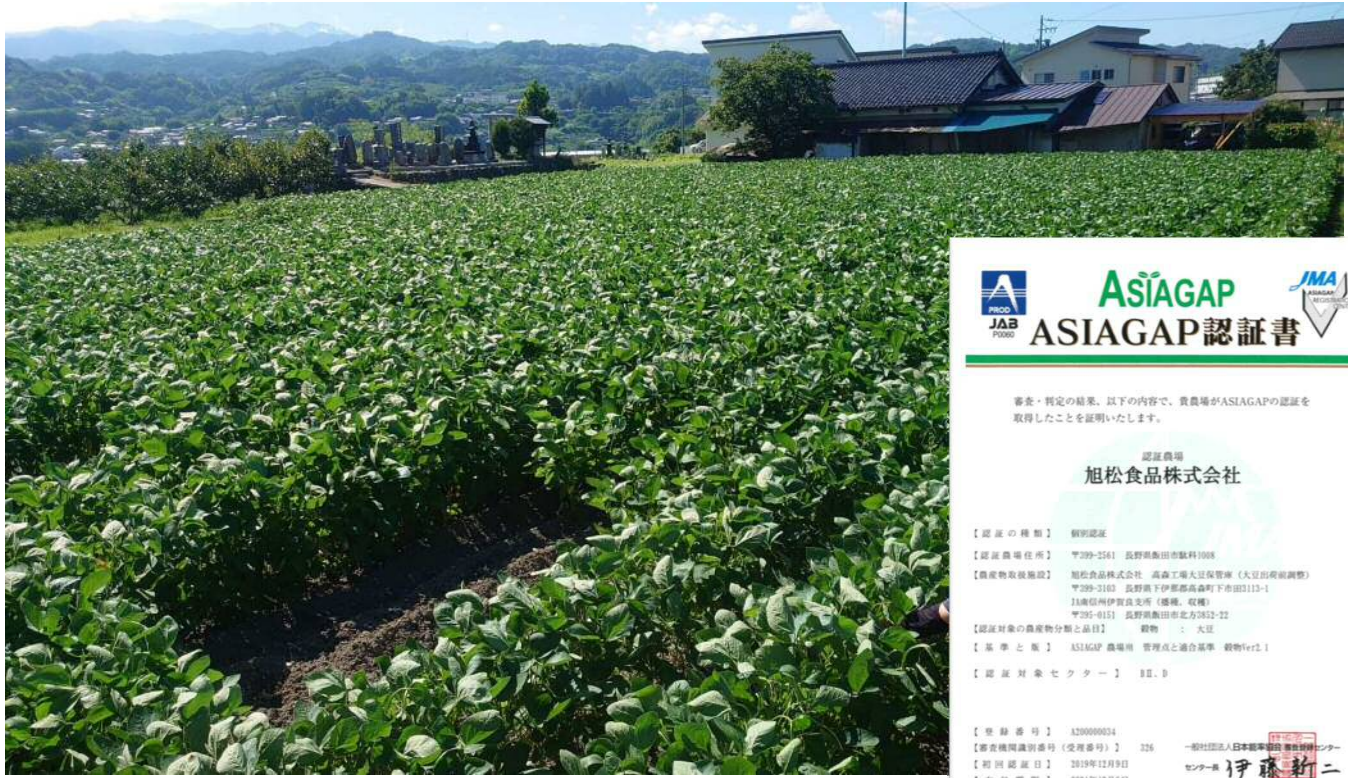


旭松食品契約農場での
GLOBALG.A.P.認証の証明書

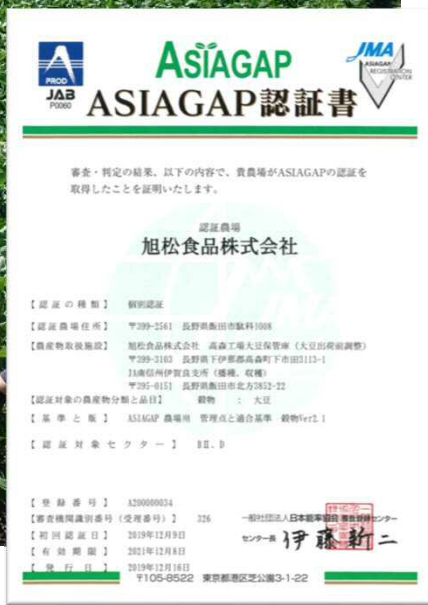
新あさひ豆腐の原料をGLOBALG.A.P.認証
を受けた大豆に切り替えました。

自ら農業を開始

弊社自身でのASIAGAP認証取得



自社栽培を行っている大豆について
ASIAGAP認証を昨年12月取得しました。



ASIAGAP認証圃場で栽培した
大豆のみを使用した高野豆腐
「ふるりの味こうや豆腐」

地元の長野県南信州の大豆栽培を中心にGAPの導入を推進していきます。



挨拶



ご清聴ありがとうございました

