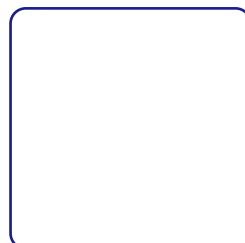
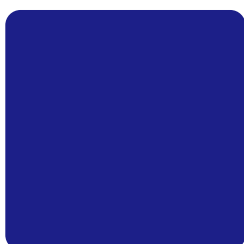


# 極洋グループ 社会・環境報告書 2010



いつも となりに  
おいしいキョクヨー



## 特集

いつまでもおいしい魚を提供するために  
つくり・育てる漁業へ ~クロマグロの養殖事業~

# いつもとなりに おいしいキョクヨー



週末に家族で行った回転寿司、  
お母さんがたまにスーパーで買ってきてくれるお惣菜、  
子供たちがいつも学校で食べている給食…  
キョクヨーは皆さんの日々の食生活に溶け込んでいます。



みんな大好き



友達と一緒に



特別な日にも



家族でごはん





## 編集方針

今年度で4回目の発行となる本報告書では、水産物資源を主体とした総合食品企業を目指すキョクヨーグループがグローバル戦略と加工戦略の2大方針の実現に向けた戦略的な取り組みを報告しています。世界的な人口増加や健康志向の高まりなどを背景に、世界の一人あたりの魚介類消費量は確実に増加傾向にあり、われわれ日本人だけがこれからも安心して水産物資源を享受できるという保証はありません。このような状況の中で、特集では、生物多様性の保全に配慮しながら安定供給を目指した「つくり・育てる漁業」として本マグロの養殖事業を取り上げました。

また、経営・社会・環境の各テーマの中で、今回は、社会についての報告内容をより充実させ、その結果、ページ数も今までより多く全体で32ページの構成となりました。環境については、グループとして削減活動を行っているフロン管理と水資源の利用の取り組みを項目に加えました。

なお、本報告書の作成にあたっては、環境省「環境報告ガイドライン 2007年版」を参考にしました。

本報告書で、「お取引先」とは「原料や製品の仕入先・調達先」のことを言い、当社グループの「販売先」、「消費者」は、「お得意先」あるいは「お客様」と表現しています。

## 報告対象範囲

本報告書の対象範囲は、当社グループにおける以下の組織です。  
 (株)極洋【塩釜研究所、東京支社(高崎営業所・新潟営業所)、札幌支社、仙台支社(青森営業所)、名古屋支社(金沢営業所・静岡営業所)、大阪支社、広島支社(岡山営業所・松山営業所)、福岡支社(鹿児島営業所)、海外駐在員事務所(6カ所)】、極洋食品(株)(本社・塩釜工場、八戸工場、ひたちなか工場)、キョクヨーフーズ(株)、極洋水産(株)、キョクヨー秋津冷蔵(株)(本社・大阪事業所、東京事業所、福岡事業所)、極洋商事(株)、極洋海運(株)、キョクヨー総合サービス(株)、サポートフーズ(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、(株)ジョッキ、海外関係子会社(4社)

○環境関連の報告については、上記対象範囲から(株)極洋 海外駐在員事務所(6カ所)、海外関係子会社(4社)、極洋水産(株)および極洋海運(株)の海上部門、サポートフーズ(株)、キョクヨーマリンファーム(株)、(株)ジョッキを除いています。

## 報告対象期間

2009年度(2009年4月1日から2010年3月31日まで)の取り組み・成果などを中心に記載しています。

## 発行年月

2010年9月

## 作成部署・お問い合わせ先

株式会社 極洋 企画部 環境保全委員会事務局  
 〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号  
 TEL. 03-5545-0715 FAX. 03-5545-0752

# CONTENTS

編集方針	2
キョクヨーグループの概要	3
トップメッセージ	5

## 特集

いつまでもおいしい魚を提供するために つくり・育てる漁業へ ～クロマグロの養殖事業～	7
--	---

## 経営

経営マネジメント	11
----------	----

## キョクヨーの社会活動

お客様のために	13
お取引先とともに	15
株主・投資家のために	17
従業員のために	18
社会貢献活動	20

## キョクヨーの環境活動

キョクヨーグループの環境との関わり	21
環境目標と実績	23
環境会計	24
地球温暖化防止	25
水資源の利用	26
廃棄物の削減	27
生物多様性の保全	28

第三者意見	29
会社概要・編集後記	30

# 世界の海からご家庭の食卓まで



## 漁撈・養殖 (カツオ・マグロ)

### 世界中から水産物資源を調達

主に太平洋海域においてカツオを漁獲し、また、世界中から買い付けた良質なカツオ・マグロ原料を国内外の協力工場に供給しています。さらに本マグロの養殖事業にも参入し冷凍品に加え、生鮮品の供給も可能となりました。

漁撈事業：海外まき網事業  
養殖事業



## 水産商事 (国内・海外加工および販売)

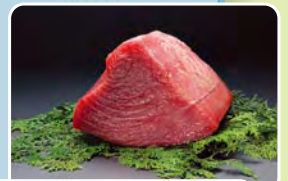
### 国内外で水産物資源を販売

海外に設置している関係会社と駐在員事務所のネットワークを駆使し、最新の現地情報を把握。水産物を見る確かな目で良質な魚介類を買い付け、お客様に広く提供する一方、国内外の協力工場の加工原料として供給しています。

#### 国内買い付け事業

#### 海外買い付け事業

- 北米 鮭・カニ・魚卵・北洋魚・すり身など
- 南米 エビ・養殖鮭・南方魚など
- アジア エビ・カニ・貝・南方魚など
- アフリカ タコ・イカ・エビなど
- 北欧 沿岸魚・養殖鮭・北洋魚など
- その他 鰹・鯖など



キョクヨー

## 加工食品

(国内・海外加工および販売)

### 水産物資源を様々な形で提供

世界の海から調達される厳選された魚をはじめ、さまざまな食材を国内外の主要協力工場でお客様のニーズに合わせた食品形態に加工し、提供しています。

水産冷凍食品 調理冷凍食品  
常温食品 健康食品 など



# 満足と安心をお届けします。



## 卸売り・ 物流サービス

(国内・海外お得意先へ)

### 食品の鮮度を守る 確かな物流システム

グループ内に冷蔵庫事業を集約し、東京・大阪・福岡で最新の設備による迅速なサービスを展開することでお客様に満足と信頼をお届けしています。また冷蔵運搬船によって水産物をはじめ果物、野菜、畜肉類の輸送を行うなど、グローバルに世界の食品を取り扱っています。

**国内販売** 8拠点、7販売支社  
(札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・広島・福岡)・極洋商事(株)

**海外販売** 6拠点  
シアトル・青島・バンコク・ホーチミン・スラバヤ・アムステルダム

**物流サービス** 5拠点  
キョクヨー秋津冷蔵(株)(本社大阪・東京・福岡)・  
極洋水産(株)(冷蔵課)・極洋海運(株)



## お客様

(国内・海外お得意先へ)

### 安心・安全な食品を 消費者の皆さままで

冷凍した寿司、刺身、切身やレストラン、給食などで使われるフライやすり身、デザートなど、キョクヨーの製品は日常生活のあらゆるところで食されています。

- 水産加工品** 鮭鱒・カニ・エビ・サバ・カレイなど
- 鯉・鯖加工品** カツオタタキ・マグロなど
- 水産冷凍食品** 寿司種・天種・貝・刺身・切身・煮魚・焼魚など
- 調理冷凍商品** オーシャンキング・すり身製品・天ぷら・フリッター製品・カツ・串カツ製品・和菓子・デザート・枝豆など
- 常温食品・健康食品** 缶詰・レトルト製品・グルコサミンなど
- キョクヨー総合サービス(株)** 保険業務・厚生業務など



# 一歩先行くチャレンジで 日本と世界の多様な食を支えます。

世界の水産物需要が増大するなかで、キョクヨーグループは人々の多様な食を支えるために常に一歩先のチャレンジを続けています。水産物を中心とした総合食品企業として、グローバルに展開する事業活動を通じて食の安全や環境への取り組みを実践し、社会に貢献してまいります。



代表取締役社長

福井清計

## キョクヨーグループを取り巻く環境を どのように捉えていますか。

世界経済は一昨年のリーマンショックから緩やかな景気回復を遂げつつありますが、国内ではデフレの進行や雇用所得環境の悪化から生活者の生活防衛意識が強まり、消費者の低価格・節約志向が続いています。

こうしたなか世界の食料需給の動向は、東南アジア諸国等新興国の経済成長や健康志向から水産物需要が増大する一方で、クロマグロやミナミマグロなどの国際的な資源管理が強化されつつあります。また、国内では少子高齢化や女性の社会進出の増加に伴い、食における調理の外部化がさらに進行しています。

このような市場の変化に素早く対応していくことがキョクヨーグループの社会的使命であり、現在の状況をビジネスチャンスと捉え、安定した水産物および加工食品の供給に向けて積極的、挑戦的に事業展開を図る必要があると考えています。

## 食の安心・安全について どのような対策をしていますか。

当社グループは、安心・安全な商品の提供を食品会社における基本的な使命として捉え、国内外の協力工場と綿密に情

### 企業理念

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。

報交換や連携を図り、品質管理体制の強化に努めています。

中国では2009年4月から青島駐在員事務所に「中国食品安全管理室」を設置し、中国の協力工場で生産される当社製品の安全と品質管理強化を図っています。また、中国をはじめタイ、ベトナムなどに品質管理専任スタッフを配置し、本社品質保証部指導のもと研修や講習会を実施しています。このように安心・安全な商品の提供を担保しつつ、中国・東南アジアでの海外生産を推進していきます。

## 地球温暖化対策や生物多様性の保全など、環境への取り組みについてお聞かせください。

当社グループは2002年度に環境保全活動をスタートし、環境マネジメントシステムを基盤とした継続的な取り組みを実施してきました。省エネ・CO<sub>2</sub>削減は、多くの工場や物流拠点を持つ当社グループにとって重要なテーマです。引き続きPDCAサイクルを駆使してCO<sub>2</sub>削減に取り組むとともに、従業員一人ひとりが低炭素社会実現の担い手としての役割を果たせるように、今まで以上に意識向上を図っていく必要があると考えています。

また、今年10月には名古屋でCOP10(生物多様性条約第10回締約国会議)の開催が予定され、生物多様性保全への関心が高まっています。水産物資源をはじめ様々な食物を

取り扱う企業として、資源保護の観点から本鮪の養殖に取り組むとともに、サプライヤーに対して生物多様性に配慮した原料の供給を求めています。水産物および加工・流通過程において調達基準がしっかり守られていることを保証するMSC認証制度にも対応しています。

## 継続的な成長に向けて どのようなチャレンジを続けますか。

2010年度は、中期経営計画「キョクヨーグループ チャレンジ2012」の2年目に当たり、グローバル戦略と加工戦略を当社グループが継続的に成長するための戦略と位置付け、積極的に推進します。そのために、加工食品事業を冷凍食品と常温食品に分割し、水産商事、鯉・鮪、物流サービスと合わせて5つの事業セグメントを柱に事業を展開していきます。特に成長が期待される寿司関連分野や、最近おかず缶詰として脚光を浴びている水産缶詰分野に注力していきます。また、昨年からは出荷が始まった国産養殖本鮪は、育てる漁業として生産・加工および販売体制を増強してまいります。

これらの事業の担い手である従業員一人ひとりが、それぞれのチャレンジを通して成長を実感できる評価制度を整備していきます。またコンプライアンス体制と内部統制システムをより充実させることにより、公正で透明な事業活動を通じて社会に貢献する企業グループを目指してまいります。

## キョクヨーグループ企業行動憲章

キョクヨーグループは、経営トップから従業員一人ひとりに至るまで、企業理念の基に企業行動憲章を遵守し行動します。

- 1 社会に役立つ総合食品グループとして、安心・安全な商品およびサービスを提供し、消費者・ユーザーの信頼を獲得します。
- 2 法令を遵守し、公正、透明、自由な競争を行い、政治、行政との健全かつ正常な関係を保ちます。
- 3 消費者・ユーザー・株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示します。
- 4 環境問題への取り組みは企業の存在と活動に必須の要件であることを認識し、自主的、積極的に行動します。
- 5 働きやすい環境の整備に努めます。
- 6 国際社会の一員として行動し、関係地域の発展に努めます。



# いつまでもおいしい魚を提供するために つくり・育てる漁業へ ～クロマグロの養殖事業～

魚を多く食べる国の人ほど平均寿命が長いといわれています。魚食文化がわが国の長寿実現の一翼を担っていると言っても過言ではありません。私たちの暮らしを支える豊かな生態系をきちんと保全しながら、そしていつまでも持続可能な形で海からの恵みを受け継いでいくことは十分可能なのです。

## 世界の海の魚が減っている？

海からもたらされる恵みは、古くから私たちの食卓を支えてきました。

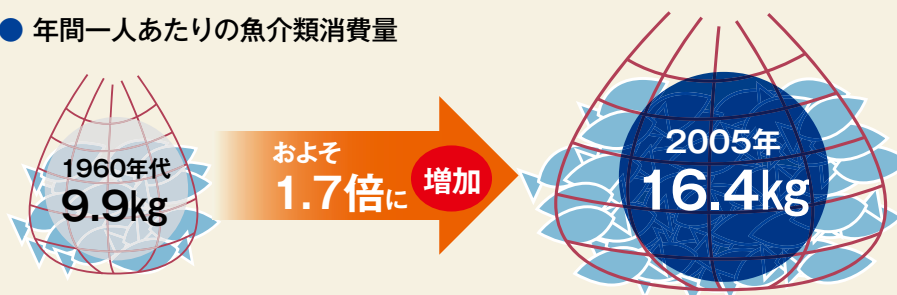
しかし、現在、この大切な水産物資源が枯渇しつつあることが世界中で懸念されています。

国連食料農業機関 (FAO) の世界漁業・養殖業白書によると、世界の海洋漁業資源のおよそ80%は十分あるいは過剰に開発され、持続的生産の漁獲可能量の上限に達しており、世界の海からの漁業生産は、より適切で効果的な管理が急務であると警告しています。

## 人口増加や需要増による 海洋資源の危機 !!

世界的な健康志向や和食ブームの高まりなどにより世界全体での年間一人あたりの魚介類消費量は平均で1960年代の9.9kgから2005年には16.4kgへと、この約40年間で1.7倍に増え、特に中国は、1980年から2000年までの20年間で5.0倍の消費量増加となっています。今後の世界人口も、中長期的には、開発途上国を中心に爆発的な増加が予測され、世界の魚介類需要はさらに大きく拡大することが見込まれています。

### ● 年間一人あたりの魚介類消費量

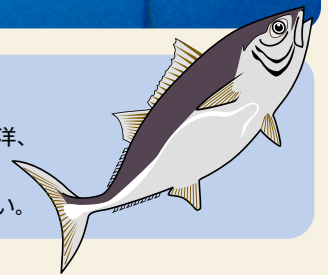






### クロマグロって？

マグロの王様といわれるクロマグロは、地中海を含む大西洋、太平洋の主として北半球に分布し本マグロとも呼ばれ、マグロの中でも最高級品とされる。インド洋には分布しない。



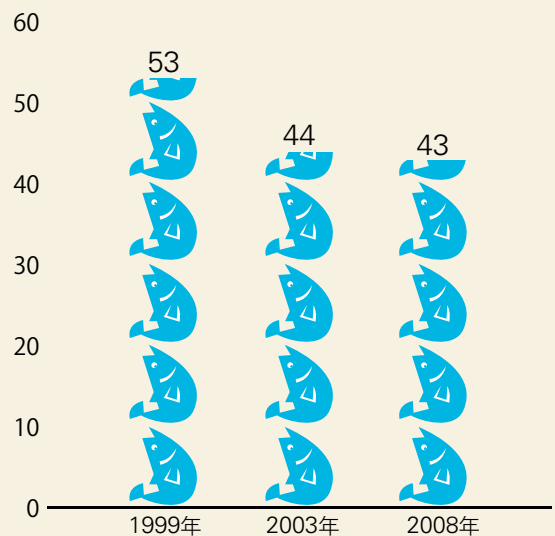
## わたしたちの大好きな マグロはどうなるの？

このような状況の中で、我が国は、マグロの最大の漁業国かつ消費国として、その持続的利用に大きな責務を有しています。

先般、大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) では、資源管理が不十分であるとして国際取引や公海からの持ち込みを禁止すべきとの提案がなされ、全面禁漁は見送られました。2010年の漁獲枠はピーク時の半分以下にあたる13,500トンとなっています。

FAO漁業生産統計によると日本人の食卓に欠かせないマグロ、特に寿司種などで人気の高いクロマグロは、国際的な漁業規制強化や天然および海外養殖での供給が減少傾向にあるなか、国内養殖による安定的な市場供給が求められています。

### ●世界のクロマグロの生産量(千トン)



# 水産物資源を 未来につなげるための取り組み

海に生まれ育つ魚介類を資源として事業を営んでいる当社グループが  
決して無尽蔵ではない水産物資源を未来につなげていく取り組みの一端をご紹介します。



いけすで回遊するマグロ



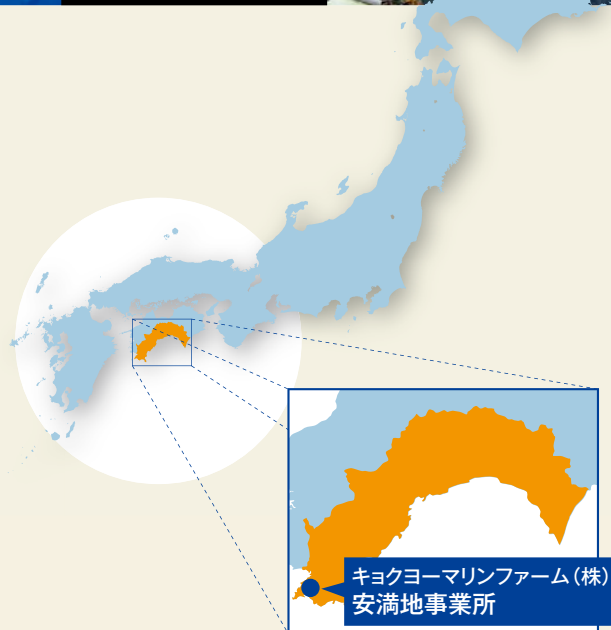
自動給餌機による餌やり

## 安定供給の必要性から マリンファーム(株)の設立

キョクヨーグループは、カツオ・マグロの漁獲・買い付け・加工および販売までの一貫した事業を行っていますが、安定的なマグロ資源の確保に努め、また、水産物資源を保護しながら食卓への安定供給や産業の活性化・雇用の促進を目指し、2007年にキョクヨーマリンファーム(株)を設立し、クロマグロの養殖事業に参入しました。

## 良質なマグロが育つ環境

本マグロの稚魚(ヨコワ)は、豊後水道沖で7月～8月にかけて採捕されます。高知県幡多郡大月町安満地は、高知沖を回遊するヨコワの漁場からも非常に近いことから、釣り上げられてから間もなく専用のいけすに活け込むことが可能です。また、ここは、台風や赤潮の被害が受けにくい地形



キョクヨーマリンファーム(株)  
安満地事業所

で水中の透明度も高く、水温は冬場でも17℃近くあり、黒潮の恩恵を受けて身の締まった良質なマグロが育つ最適な環境にあります。

## 初出荷を終えて

2007年度に活け込んだ約3,000尾(110トン)の大きく育ったクロマグロの出荷が終了しました。マグロ養殖という新規事業参入ということで、設備もノウハウもほぼゼロの状態からスタートしました。時間の経過を意識しながら、多くのノウハウを身に付けなくてはならないという追われる日々の連続でしたが、1サ

イクル最後の大きな作業でもある網上げを、先日無事終了しました。2010年度は出荷数量も2倍以上となり、養殖施設の管理能力やお得意先への対応能力もさらに問われることとなります。社会的貢献度が高いマグロ養殖会社へと成長すべく、今後も努力していきたいと思います。



キョクヨーマリンファーム(株)  
取締役事業部長 澤田 考弘



網洗浄ロボット



釣り上げから冷やし込みまでの時間は90秒以内



## ノウハウの蓄積と設備強化

豊後水道における稚魚採捕の競争も激しくなってきたり、土佐湾からも採捕することを目的に、須崎に備蓄基地を設け、そこからの輸送方法など新しいノウハウを習得しました。また、給餌数量の増加にともない、自動給餌機を搭載した新船を建造し、作業効率の向上に努めています。

## 厳しい品質管理体制のもとで

環境配慮についても、生餌解凍による汚水防止のため工夫した濾過装置の活用や健康なマグロに育てるためのいけす内管理として、ロボットによる網洗浄や潜水作業を毎日行っています。

そして、アジやサバ・イワシなどを中心とした生餌は、その種類・量や水温などによってきめ細かく計算した給餌管理を行っており、それらによって赤身の色目が濃くておいし

く脂が程よくのっついて養殖臭が少ないといった特徴の本マグロが出来上がります。また、マグロの釣り上げ後の鮮度を保持するため、釣り上げから船上での冷やし込みまでの時間を90秒以内と決め、正確に実行しています。

## 宿毛湾から全国のお客様へ

最初は100~500グラムと小さかった稚魚から40キログラムを超える大きさまで成長したマグロは「本鰯の極<sup>きわみ</sup>」として2009年度は110トンの出荷が終了し、当社グループのつくり育てる漁業の第一歩が始まりました。

私たちは、恵まれた環境下で自然との共存を果たしながら、餌のこだわりや稚魚の育成から成魚出荷までの一貫管理体制を構築し、量の確保とさらなる品質の向上を目指します。

また、2010年度からは愛媛でもマグロの養殖事業拡大を進め、5~6年後には年間1,000トンの出荷体制を目指し、そして最終的には完全養殖への挑戦を視野に入れ努力していきます。

# 経営マネジメント

## ■ コーポレートガバナンス

### 企業統治の体制

キョクヨーは企業統治（コーポレートガバナンス）に関しては、公正な経営を実現することを優先課題としています。取締役会・監査役会・会計監査人による監査など法律上の機能に加え、経営の透明性の向上とコンプライアンスを徹底し、経営環境の変化に迅速に対応できる組織体制を構築することで、コーポレートガバナンスの強化に努めています。

### 取締役会

当社は取締役の職務の執行が効率的に行われることを確保するための基礎として、任期1年、15名以内の取締役で構成される取締役会を月1回定時に開催するほか、必要に応じて適宜臨時に開催しています。2009年度においては、合計18回の取締役会を開催しました。

### 監査役会

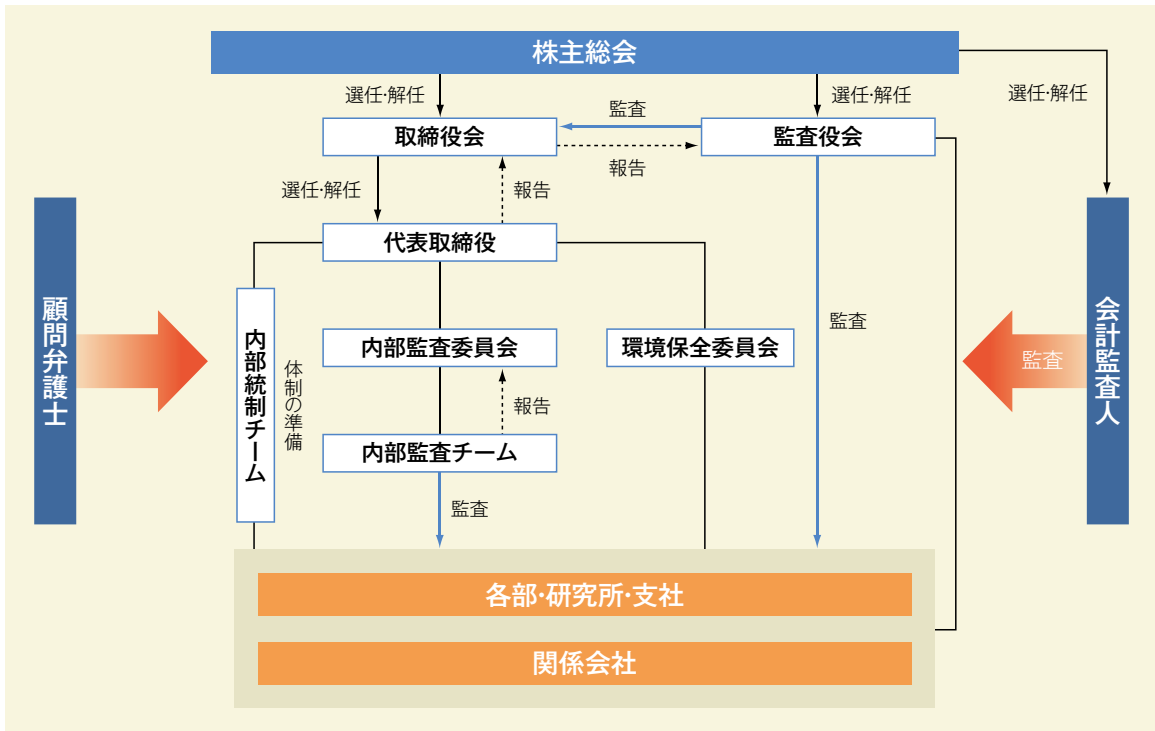
当社は、監査役制度を採用しています。当社と利害関係の無い4名の監査役のうち2名は社外監査役であり、公正な監査ができる体制を整えています。各監査役は期初に監査役会が策定した監査方針および監査計画などに従い、経営の執行状況および内部牽制、コンプライアンス、内部監査などを重点項目として監査を行っています。

### 独立委員会

当社は、当社株式の大規模買付行為への対応方針（買収防衛策）を導入しています。

大規模買付行為が行われる場合においては、本方針を適切に運用し当社取締役会の恣意的判断を排除するため、対抗措置の発動等を含む本方針の運用に関する決議および勧告を客観的に行う取締役会の諮問機関として独立委員会が設置されます。独立委員会は、当社の業務執行を行う当社経営陣から独立した当社社外監査役および有識者から選任される委員3名以上により構成されます。

コーポレートガバナンス組織図



## ■ 内部統制

### 内部統制

キョクヨーグループは、コンプライアンス基本規則に基づき関連諸規則を制定し、内部統制システムを構築しています。

2008年4月からスタートした金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」は2年目として、内部統制システムの改善、浸透、効率化に取り組み、その運用状況を含めた評価を行いました。その評価方法は、経営者による全社の統制評価、各関連部署による決算・財務業務プロセス、業務プロセス

金融商品取引法による「財務報告に係る内部統制」の実施概要

	2009年			2010年			
	3月	6月	9月	12月	3月	5月	6月
全体		統制範囲	整備状況評価	中間評価	暫定評価	最終評価	報告書
全社的な内部統制		新任経営者説明		経営者評価	変更の確認		
決算・財務プロセス				運用評価(四半期ごと)			
業務プロセス				運用評価(四半期ごと)改善			
IT統制			IT全社統制評価	主要システム評価	変更の確認		
内部監査 内部統制監査		内部監査チームを編成し10拠点実施					

ス、IT全般統制に関する自己点検結果に基づく評価を実施し、年度末の報告として当社の内部統制システムが有効である旨の報告を行いました。内部統制の取り組みに終わりはなく、引き続き統制環境の整備を進め、当社グループ全従業員一丸となって、業務プロセスなどの点検・改善に努めていきます。

### 内部監査・内部統制監査

2002年1月より当社グループ本社内に社長・担当役員をメンバーとする内部監査委員会を設置しています。内部監査委員会より指名された内部監査チームがグループ内における経営諸活動を経営方針・合法性・合理性の観点から公正かつ客観的に検証する内部監査を実施し、上述の委員会および監査役に報告する体制を取っており、2008年4月からは、内部統制監査も併せて実施する体制としました。



内部監査

2009年度は、本支社など10部署を対象に延べ30名により内部監査を実施しました。

## ■ コンプライアンス

### コンプライアンスの徹底

キョクヨーグループは、企業理念である『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。』に則り、安心・安全な商品の提供、法令の遵守、公正な開示、環境問題の取り組みな

どを規定した「キョクヨーグループ 企業行動憲章」を制定して、当社グループ一体となってコンプライアンスの徹底に努めています。

「キョクヨーグループ 企業行動憲章」は、当社グループ各社の各職場に掲示し、社員手帳にも掲載して周知を図っています。

## ■ リスクマネジメント

### リスク管理体制の整備の状況

事業に関するすべてのリスクを網羅する「キョクヨーグループのリスク管理基本規則」に従い、リスクカテゴリー別の責任部署、重点項目を定め、グループ全体のリスクを網羅的、総括的に管理し、リスク管理体制を明確化しています。

「環境保全リスク」については、社長を委員長とする環境保全委員会の下、グループ全社の環境保全体制を構築、維

持、継続しています。

「品質安全リスク」については「食品事故及び苦情に関する規則」等に基づき、食品事故発生時には全社的にすみやかに対応できる体制を整備しています。また、国内、国外の協力工場に関しては品質・安全についての情報の共有化を進めています。

また、各部署のリスク管理体制を監査し、その結果を内部監査委員会に報告しています。

# お客様のために



## ■ 品質保証に関する基本方針

### 品質保証に関する基本方針

#### ① 安全・安心な商品の提供

お客様に対して「安全」で「安心」な商品を提供することを最優先とし、これを実現するためのシステムを構築及び維持管理し、継続的に見直しを行います。

#### ② 法令の遵守

食品衛生法など食品の品質に関係する全ての関連法令を遵守致します。また、別に定めた自主的な取り決め事項についても遵守致します。

#### ③ 正確な情報の提供

取り扱う商品の情報をお客様へ正確にわかりやすくお知らせ致します。

#### ④ 誠実なお客様対応

取り扱う商品で事故又は苦情が発生した場合は、被害拡大防止、原因究明、対策立案及びお客様への報告などを迅速且つ誠実に行います。

## ■ 消費者のための取り組み

### お客様相談室の運用

2009年度は、一昨年中国餃子事件などのようにマスコミを騒がす大きな食品事故・事件はありませんでしたが、お客様からのお問い合わせ、ご指摘、ご意見などの件数は、その後も増加傾向が続いています。また、その内容も製品の原料産地、加工地などに関するお問い合わせが多く、消費者の食品に対する関心や安全性への不安などがますます高まっているように感じられます。今後も、皆様のご意見を参考にし、安心・安全な製品作りに役立てていきたいと考えています。

### 主婦アドバイザーの協力の下に

キョクヨーにとっては、量販店、外食事業、産業給食などの企業が直接のお客様となります。そのため社内の事業部門、販売部門と連携して同行商談やプレゼンテーションに参加し、直接お客様に接して、意見や販売状況等の情報を得るよう心がけています。また、商品開発部では、2003年より主婦アドバイザーの方々にメニュー開発、レシピ開発のお手伝いをお願いしています。開発する内容はもちろん「プロの料理家」レベル、でも常に主婦の目線での的確なアドバイスを

いただいています。お客様からの情報、主婦の厳しい目線、我々開発部員の経験と失敗、それらが一つとなって新商品が誕生します。

2009年に新製品として発表した調理冷凍食品の一つに、「ソフトカレイ澱粉付」があります。本品は、骨まで柔らかく処理した商品ですので、学校給食のほかに老健医療食向け商品として提供させていただいています。また、2008年より女子栄養大学調理学研究室監修による老健医療食向け新商品を発表していますが、今回の「ソフトカレイ澱粉付」も「どのような献立で召し上がっていただくか」という調理例作り、メニュー提案に関しても主婦アドバイザーの協力をいただいています。



「ソフトカレイ澱粉付」の調理例

## ■ お得意先様とともに

### 極洋会および商品展示会

2009年度、4月の福岡支社から7月の札幌支社まで4カ月にわたり、全国7支社でお得意先を対象とした当社グループの方針などをご理解いただくための「極洋会」を開催しました。

広島支社では今回17回目の開催となり、他の支社でも14回を重ね、当社とお得意先様との、またお得意先様同士でも情報交換などを行える大切な会になりました。

また、東京地区と大阪地区では、9月に新製品をはじめ当社製品の紹介、商談を兼ねた「商品展示会」を開催しました。



東京支社極洋会 総会



東京支社商品展示会

### ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

当社は、毎年7月に開催されている「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に、1999年の第1回から連続で参加出展しています。2009年度の当社ブースでは、水産加工品・冷凍食品・常温食品などを使ったオリジナルメニューの展示や試食コーナーを設置し、当社独自の調達力・提案力を最大限にアピールしました。また、キョクヨーマリンファーム(株)の養殖マグロの製品や事業概要を紹介し、当社グループの持つ「つくり・育てる漁業」の強みを積極的に提案しました。



ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

### VOICE

#### 製造立会いと 省資源



商品開発部 商品開発第1課  
高橋 一正

商品開発部が主幹となって開発した商品、とりわけ新商品の初回生産では、我々開発部員が工場に赴き、製造に立ち会うことを原則としています。また特注商品の場合は、購入いただくお客様と共に初回生産に立ち会うこともあります。これは、指定通りの商品を製造するための現場確認作業で、一見、商品の出来具合に目を奪われがちですが、「安心・安全」な商品を供給するための直接確認や「無理や無駄」を点検し是正すべきところは是正することなどが重要なポイントとなります。これらによって最終的には、「省資源」「省エネルギー」などの環境問題への取り組みにも通じるものと考えています。

### VOICE

#### 満足いただける 物流を目指して



物流部長  
中西 正蔵

物流部では、大きく変化する市場に対応し、お客様の要求にお応えするために、冷凍食品部門に導入した極洋物流システム(通称KOMS)の拡大を進めています。

これにより、物流に関する情報の一元管理を行い、賞味期限管理強化と欠品率の低下を実現しました。また、お客様の「安心・安全」に対するニーズの高まりにお応えするために、商品包装資材の見直しにも営業部門と共同で取り組んでいます。お客様のニーズにお応えするために、商品規格の多様化が進んでいますが、以前の工場の生産性を優先した商品の包装設計でなく、破損リスク、保管・輸送時の効率も考慮に入れることにより、カートン破損事故の減少、効率的な保管・輸送を実現し、お客様満足につなげると同時に環境負荷の低減を目指し、日々の取り組みを行っています。

# お取引先とともに

## ■ 調達に関する基本的な考え方

### 調達方針

キョクヨーの品質保証部では安心・安全な製品を調達するため、「加工委託協力工場管理手順書」を作成し、加工委託工場を起用するための基準を明確にしています。

手順書には「協力工場起用基準」「起用時審査マニュアル」「指導マニュアル」などが含まれ、すべての工場を見落とし無く審査・指導できるような体制を取っています。

実際の起用時審査では「工場調査表」にて採点し、予め定めた基準点を満たせば起用となります。一度起用した工場についても定期的に訪問再審査を行い、基準点に満たなければ起用取り消しを行います。

また、起用審査の際には上記とは別に「環境対応度チェックリスト」による採点も行い、工場の環境への対応促進を促すよう心がけています。

### 品質保証体制

当社では、本社に品質保証部を置き、日本国内の加工委託工場について起用調査や定期的な衛生指導などを行っています。中国の青島駐在員事務所では2009年4月に中国食品安全管理室を設置し、日本人管理者が常駐しています。タイにも日本人品質管理スタッフを置き、ベトナムやインドネシアなどを含めた東南アジア全域をカバーしています。また、宮城県塩釜市にある塩釜研究所では化学分析や微生物検査を行います。

加えて、品質保証部ではお客様へ正しい情報を提供することを目的に、関係法令に適合した表示の作成、および表示作成に必要な産地や原材料などの情報収集および内容確認、保管管理を行っています。

クレームが発生した場合には、原因の特定や対策立案および当該工場への指導等を品質保証部が行います。

## ■ 生産工場への取り組み

### 協力工場との関係づくり

当社では、加工委託工場から会員を募り、品質保証部を事務局とした「キョクヨー協会」を運営しています。

「キョクヨー協会」は製造技術の交換、規格の統一化を図り、加えて品質向上、製品開発に寄与するために会員相互が協力して互恵的関係を築き、会員間の共存共栄を図ることを目的としており、定時総会と技術研究会を年1回ずつ行っています。

特に技術研究会では、「HACCP」「異物混入防止」「食品表示制度」など毎回さまざまなテーマの下に会員各社が講義や演習などとおして学習し、好評を博しています。

また、中国では「中国技術協力会」を中国食品安全管理室が運営しており、安心・安全な製品を供給するための努力を続けています。



キョクヨー協会 総会



## 2009年度の技術研究会

2010年2月18日、本社に25社32名が参加して、第37回キョクヨー協力会技術研究会を開催しました。

今回は、2009年9月1日に発足した消費者庁について理解することを目的としました。消費者庁は「消費者の利益の擁護と増進」を目的とする行政機関で、JAS法、食品衛生法、景品表示法などについての表示規制にかかる事務を一元的に所掌しています。



キョクヨー協力会 技術研究会



技術研究会における講演

しかしながら、消費者庁の実際の業務は何なのか、食品表示に関する制度が発足以前と具体的にどう変わったのか、同時に立ち上げられた消費者委員会との関係はどうなのか、など分からない点多々あります。

これらの疑問について、(社)全国公正取引協議会連合会・常任理事の小久保榮一郎氏に「消費者庁発足と食品表示に関する制度について」と題して、講演していただきました。

## 定期的な工場訪問と指導

当社では、お客様へ安心・安全な商品を提供するため、品質保証スタッフが定期的あるいは必要に応じて加工委託工場を訪問し、衛生管理等の指導を行っています。

また、直接的な指導とともに、各工場の品質管理システムが上手く機能しているか、万が一クレームがあればその対策がそのとおりに実施されているかなどのチェックも行います。この結果をもって、品質保証部はその工場の品質を保証しています。特に、2009年度は当社が定める「加工委託協力工場管理手順書」の大幅な見直しを検討し、次年度は新基準による起用審査および適合指導を行っていきます。

### VOICE



定期的な訪問を通じて  
安心・安全な商品づくりに  
努めています。

品質保証部 品質保証課  
土谷 英樹

国内外にある数多くの加工委託工場では、水産加工品、水産冷凍食品、調理冷凍食品、常温食品、鯉・鯖加工品などのさまざまなキョクヨーブランド製品を製造していただいています。

これら各加工委託工場へは担当者を決め、定期的に訪問して改善依頼を行っています。

クレームの最も多くの原因となります異物混入防止や衛生管理など、さまざまな改善要望の実施に協力をいただいて、クレームの少ない商品、安心・安全な商品づくりに努めています。

さまざまな情報交換を  
行い、継続的な改善を  
行っています。

成邦商事(株) 品質管理部長  
岩谷 美樹雄



極洋様からは、定期的に工場訪問・指導を受けています。

品質保証部、水産冷凍食品部、支社の販売担当者、支社の販売先などさまざまな部署からの訪問があり、多い時は、週に1~2回ということもあります。

これらの機会にさまざまな情報交換を行って、継続的な改善を行い、安心な商品づくりや末端のお客様の要望に応じた商品づくりに努めています。

成邦商事(株)は水産冷凍食品部の最大の仕入れ先のひとつであり、また同社はほたての生産に特化した業界のリーダー的な企業です。

# 株主・投資家のために

## ■ 株主・投資家とのコミュニケーション

### IRポリシー

キョクヨーは、株主・投資家の皆様に対し、必要としている正確な企業情報などを分かりやすい表現により公平、継続を基本に速やかな情報開示を行っています。

各種法令等に準拠した情報の開示に努めるほか、当社の判断により当社を理解していただくために有効と思われる情報につきましても、タイムリーかつ積極的な情報開示に努めます。

### 積極的な情報発信

当社は、機関投資家や証券アナリストの皆様を対象に、年2回のIR説明会を開催しています。出席者の方々に経営状況などを分かりやすくお伝えするべく資料を充実させ、社長をはじめ担当役員が決算概要や今後の施策について直接説明を行っています。個人の株主や投資家の皆様に対しては、年1回「BUSINESS REPORT」（日本語版、英語版の2種発行）を送付するほか、当社ホームページにおいて決算短信やIR説明会資料などを掲載し、IR情報の提供に努めています。

なお、当社ホームページでは、ニュース&トピックス、会社案内、環境保全活動など、当社グループのさまざまな最新情報を掲載し、また、皆様のご意見やご質問をお受けする「お問い合わせフォーム」も用意していますので、是非ご利用ください。さらに、2010年5月からは、「わかりやすさ、見やすさ、使いやすさ」をモットーにIR情報をリニューアルし、新たに個人投資家向けのサイトも設置しました。



当社ホームページトップ



ビジネスレポート

 当社のホームページ ▶ <http://www.kyokuyo.co.jp>

### 株主に対する利益還元

当社は、株主の皆様に対する適切な利益還元を経営の重要な課題の一つと位置づけており、企業体質の強化および将来の事業展開に備えるための内部留保の充実と、利益還

元のための安定配当の継続を基本方針としています。

なお2010年3月期の期末配当につきましては、1株当たり5円の普通配当としました。

### 株主総会

株主総会は、株主の皆様当社の基本的な方針や重要な事項を決定いただく最高機関です。

当社では、株主総会を株主の皆様とのコミュニケーションの場と捉え、分かりやすい説明、丁寧で内容の充実した回答、発言しやすい雰囲気づくりを実践し、開かれた株主総会となるよう努めています。その一つとして、2009年度から議事の一部をビジュアル化するなど株主の皆様に対し分かりやすい情報を提供できるよう工夫しました。

これからも、多くの株主の皆様に出席いただけるよう、努力していきます。



第87回定時株主総会

### 株主優待制度

当社は、株主の皆様からの日頃のご支援に感謝するとともに、当社株式の魅力を高め、当社株式を保有していただける株主の増加を図ることを目的として株主優待制度を実施しています。

#### 株主優待の内容

- ① 対象株主  
毎年3月31日現在の当社株主名簿に記載または記録された1単元(1,000株)以上所有の株主様を対象とします。
- ② 優待の内容  
5,000円相当の当社製品(缶詰セット)を贈呈します。
- ③ 贈呈時期  
毎年7月にお送りする予定です。

今年の贈呈品(缶詰セット)



# 従業員のために



## ■ 公正・公平な雇用

### 人事における基本方針

当社経営の基本理念『人間重視』が、人事の基本方針です。

門戸を広く開放した人物重視の公平・公正な選考と、納得性を重視した評価制度の実施、スキルアップのためのさまざまな機会の提供を行っています。

## ■ 定年後の再雇用

### 再雇用の制度の利用促進

少子高齢化の急速な進行に伴い、65歳までの雇用の確保が努力義務化されたことを受けて、当社では『定年後再雇用規則』を作り、60歳以降の雇用の確保を目指しています。

57歳の時点から再雇用へ向けての準備を行い、制度の浸透を図っています。

現在のところ再雇用を希望する従業員は原則として全員再雇用し、さまざまな部署で引き続き活躍しています。

## ■ 機会均等と多様性の尊重

### 雇用機会均等・差別撤廃を目的とした方針

キョクヨーは、採用については、当社の未来と一緒に築いて行く仲間、常に変化する事業環境に対応する柔軟性を持ち、自己啓発を怠らない人物を求めています。そして『人』を重視した、面接を中心とする選考を行っており、すべての大学を対象、学部・学科、男女、国籍を問わず門戸を広く募集しています。

差別撤廃方針の具体化としては、毎年新入社員の研修プログラムに取り入れるとともに、採用の面接官には予め誤解を与えるような質問の例示をして、注意を促しています。

人事評価制度では、業務の成果とプロセスの両方を評価の対象とし、評価者と被評価者が面談を行う、お互いの納得性を重視した制度となっています。

毎年全従業員が提出する自己申告書に基づき、全員と個人面談を実施して、配属後のフォローと個人のキャリアアップ希望に細やかな対応が出来るように努めています。

### 障がい者の雇用方針

極洋グループは、人間尊重を経営の基本に、多様性や創造性にあふれる人材の採用・育成を目指しています。

障がい者雇用についても、企業の社会的責任を果たすとともに、一人ひとりの価値観や能力を尊重し、ノーマライゼーションの理念の下進めています。

### ワークライフバランスの推進

当社では、ワークライフバランス（仕事と生活の調和）推進並びに次世代育成支援のためのさまざまな施策を行っています。

#### VOICE

育児休業を経て、春から職場復帰しました。

総務部 人事課  
平古場 千佳子



通常の勤務時間では続けることは難しいと思っていましたが、育児短時間勤務制度を活用することで仕事を続けることができました。

家族が増えたことでの家事の増加、育児と忙しい毎日ですが、この制度を利用できたことで、朝の貴重な時間と帰宅後の子供と接する時間を作れたことは、大変有難いことだと思っています。

## ■ 働きやすい職場環境づくり

### 従業員の健康管理

従業員の健康を維持・増進し、快適な職場環境を形成することは、「人」を重視する当社の福利厚生面での重要な方針の一つと言えます。年2回の健康診断(法定および生活習慣

病予防)の受診率は98%以上と、従業員の健康に対する意識の高さがうかがえます。労働安全衛生委員会では労使が協同して、健康障害防止、健康の保持増進、保健衛生にかかわる労働災害の原因および再発防止策について調査・審議し、迅速・確実な対応に努めています。

## ■ 労働安全衛生

### 労働安全衛生に関する方針

#### ① 健康診断の実施

定期健康診断・生活習慣病予防検診(含特定健診)他法令で規定されている健康診断を行う。

#### ② 労働安全衛生委員会の開催

原則として、毎月1回以上開催し職場のみならず、労働環境全般に亘り、調査審議検討する。



労働安全衛生委員会

#### ③ 全社的衛生管理

本社衛生委員会が中心となって、労働災害、健康管理他安全衛生に関する各支社、工場等の情報を収集、管理し的確に状況を把握した上で、必要に応じて遅滞無く適切な指導を行う。

#### ④ スタッフの養成

職場の安全衛生管理の中核となる衛生委員の基本知識・スキルの向上に努め、管理体制の充実を図る。

### 労働安全衛生の管理体制

キョクヨーでは、働く人が能力を発揮しておおいに活躍できる職場環境を形成することは、労働災害防止、健康管理および合理的な業務運営上重要なことと考えています。「安全衛生管理体制」は労働安全衛生法の中の、職場における働くものの安全と健康を確保する、との理念に沿って各事業所において整備するよう定めています。

### 労働災害の発生状況

当社は労働災害については、本社一括扱いになっています。各事業所から労働災害発生の通知が本社総務部宛になされ、会社(総務部長)は内容審査の上、労災か否かを決定します。

これまで、当社の事業内容から身体にかかわる重大な災害は発生していません。今後は精神疾患による労働災害の予防対策に労働安全衛生委員会を中心に取り組み、事故の発生を最小限に留めていきます。

### 労働安全衛生の従業員教育

当社は、安全衛生教育推進要綱に基づき、適宜、従業員教育(新入社員教育など)を行っています。当該施策は業務遂行上の必須項目であり、衛生委員会での調査審議事項でもあります。

### 労働安全衛生推進のさらなる推進

労働災害防止対策上、不断の職場環境改善の推進が必要であり、そのためには、現実の職場環境の的確な認識が必要です。法令基準をクリアするのみでなく、より快適な職場環境を形成するために、衛生委員会で検討し、目標を立て、計画を進めていくため、外部資源の活用も視野に入れて取り組んでいきます。

# 社会貢献活動



## ■ 社会貢献活動

### 修学旅行研修の受け入れ

企画部

キョクヨーは、社会貢献活動を積極的に推進しています。その一環として、2007年より継続してNPO法人「学校サポートセンター」の依頼により、小学生の修学旅行における企業訪問研修を受け入れています。2009年6月にも10名の訪問を受け入れ、当社の事業内容や新製品開発・品質管理について説明し、企業活動への関心を深める体験学習を実施しました。



熱心に説明を聞く小学生たち



缶詰の試食

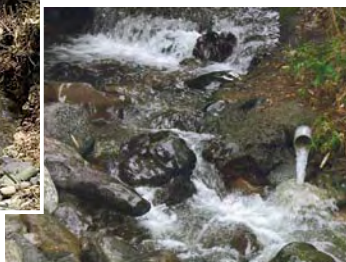
### 広見川の水路清掃

キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーフーズ(株)では、松野町(愛媛県北宇和郡)と協力して行っている花壇管理に加え、2010年3月より四万十川支流の広見川美化活動に賛同し、処理済みの排水が広見川に至る水路の清掃を定期的(月1回)に行っています。



広見川に至る水路



### 焼津水産高校生「水高仕事ウォッチング」 極洋水産(株)

9月14日(月)~18日(金)の5日間で静岡県立焼津水産高等学校の2年生2名を「仕事ウォッチング」と称する職場体験実習として受け入れました。この「仕事ウォッチング」の受け入れは2006年から始まり、今回で4回目となりました。

回を重ねるごとに実習生の仕事への興味、意欲や学校側の意気込みが強く伝わってきており、この高校からは3年連続で2名ずつの採用ができました。今後も高校側の要請があれば引き続きこの活動に対する協力を継続し、学生の将来に少しでも役立つ事が出来るよう社会貢献活動の一環として取り組んでいきます。

#### VOICE

#### 「仕事ウォッチング」を体験して

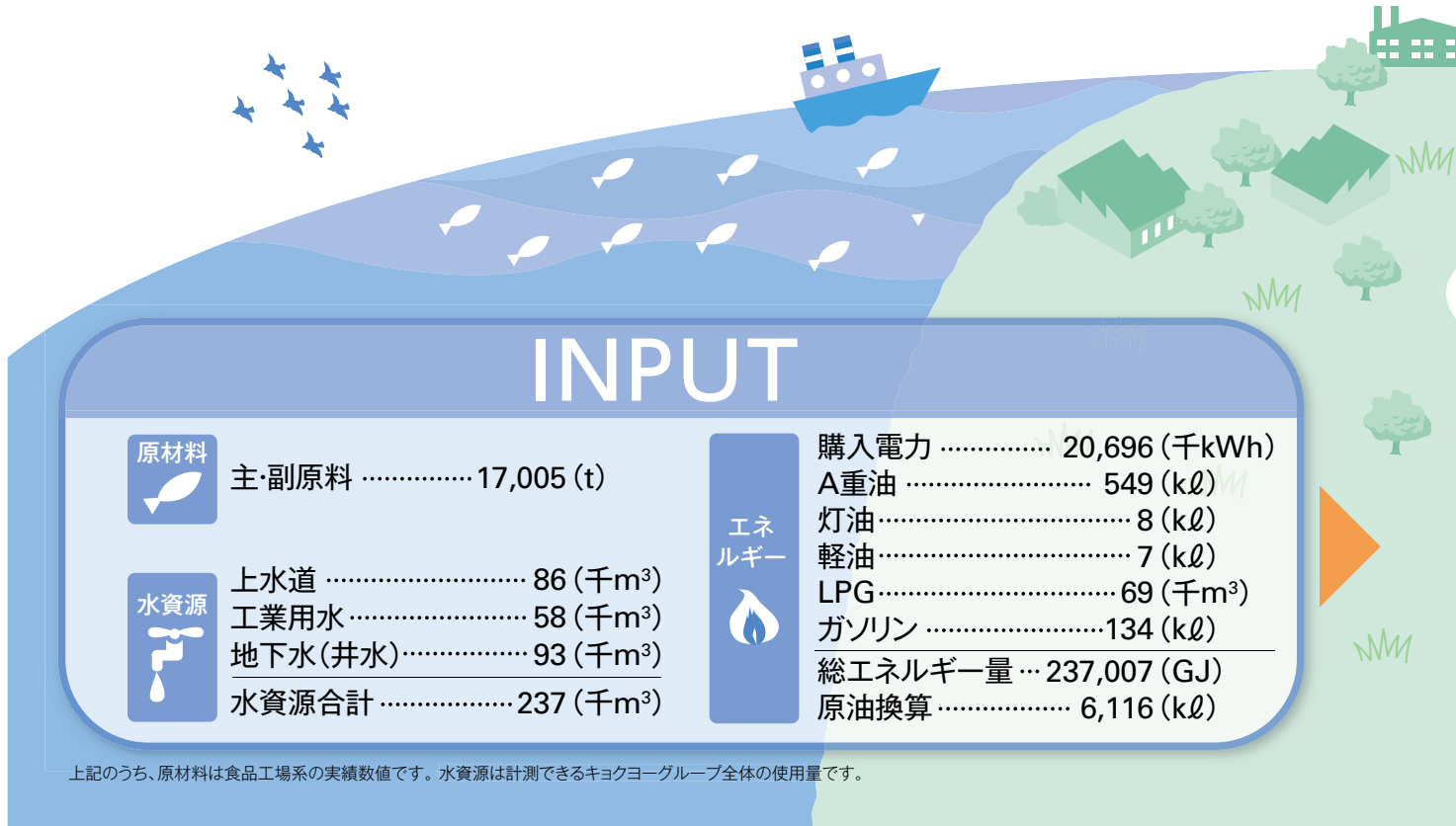
極洋水産(株) 総務部  
梅原 咲紀



私は高校二年生のとき、極洋水産(株)で「仕事ウォッチング」をさせていただきました。工場では、食品を扱うため工場内へ入るとき消毒をしないと扉が開かないなど衛生管理がしっかりされていて驚きました。私は、魚が入った箱をテープで閉じる作業をやらせていただき、簡単な作業だと思っていましたが、丁寧にすばやくやる事が大変で、働いている人はさすがだなあと感じました。事務の仕事も一人ひとりが責任を持って働くことが重要だと学びました。

極洋水産(株)という会社を見学して、働いている人もやさしくとても良い印象を受け、そんな会社に入社する事ができ、とても嬉しく思っています。1年たった今も、まだまだ未熟で周りに頼ってばかりですが、責任感を持ち一人前の社員になれるよう日々頑張っていきたいと思っています。

# キョクヨーグループの環境との関わり



## ■ キョクヨーグループ環境方針の改訂

キョクヨーグループは、2002年度に環境への取り組み姿勢を明確化し、環境に配慮した企業活動を適切に実施するため環境方針を制定しました。その後、2004年に第2版の改訂を行ってから、現在で6年が経過しています。

当社グループの環境保全活動もスタート後8年が経過し、その間に活動のレベルの向上や組織・事業などの変化により、具体的な記載内容とのギャップが生じているため、より現実にした内容へと見直しを行いました。

### 主な改訂点

- ① 環境理念では生物多様性保全(資源の有効利用)、低炭素社会(地球環境への配慮)、循環型社会(持続可能な社会の発展)の3つの貢献を宣言しています。
- ② 基本方針では、省エネルギー・省資源・リサイクル・汚染の予防・社会貢献の5つのテーマを重点課題の取り組みとして宣言しています。
- ③ 環境マネジメントシステム(PDCA)を効果的に活用し、在庫削減や包装容器の減量化など本来業務に直結した改善活動を行うことを明記しました。



### キョクヨーグループ環境方針

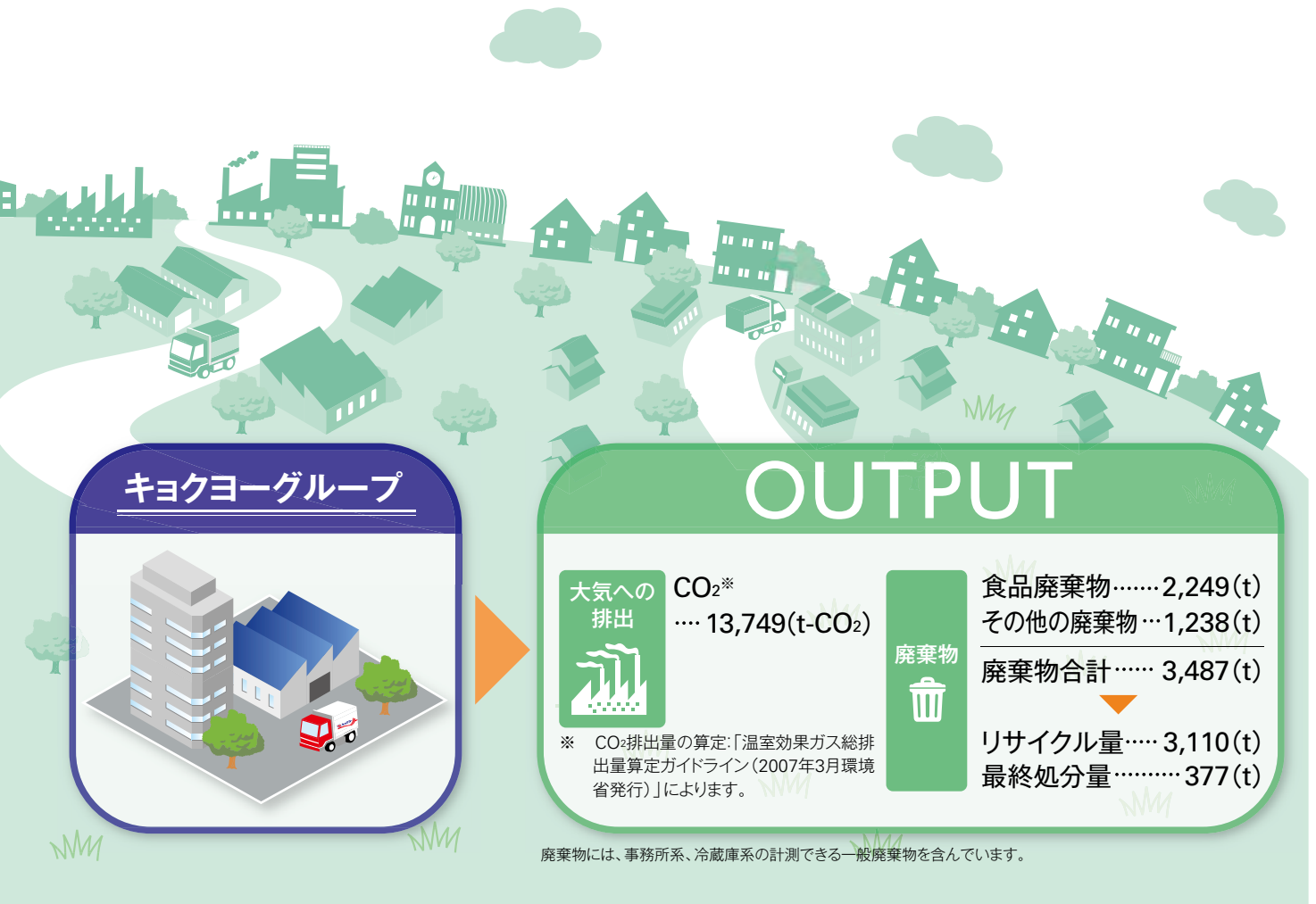
#### 環境理念

私たちは、『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、水産物を主体とした総合食品企業を目指し、生物多様性の保全につながる資源の有効活用と安心・安全な食品の提供を心がけるとともに地球環境に配慮した事業活動を推進し、持続可能な社会の発展に貢献します。

#### 基本方針

1. 環境負荷の低減と汚染の予防や社会貢献活動に取り組みます。  
水産物資源の漁獲・調達、輸入、生産・加工、物流および販売などの一貫した事業活動を通じて、省エネルギー、省資源活動による環境負荷の低減と汚染の予防、廃棄物のリサイクル推進および社会貢献活動にも積極的に取り組みます。
2. 環境マネジメントシステムの運用と向上に努め、継続的改善を図ります。  
環境マネジメントシステムの効果的な運用と向上に努め、本来業務などの効率化を目指します。また環境方針に沿った環境目的および目標を定め、これを定期的に見直すことで継続的改善を図ります。
3. 環境関連の法規制などを順守します。  
グループの全事業活動にかかわる法規制をはじめ、環境関連の法規制および受け入れを決めた自主的な取り決め事項を順守します。
4. 環境教育や啓発活動を行い、環境方針を周知させます。  
環境教育や啓発活動を行い、グループ全従業員の環境保全意識の向上を図ります。また、この環境方針をグループ内に周知させ、一般の人にも公開します。

平成22年7月  
株式会社 極洋  
社長 福井 清計

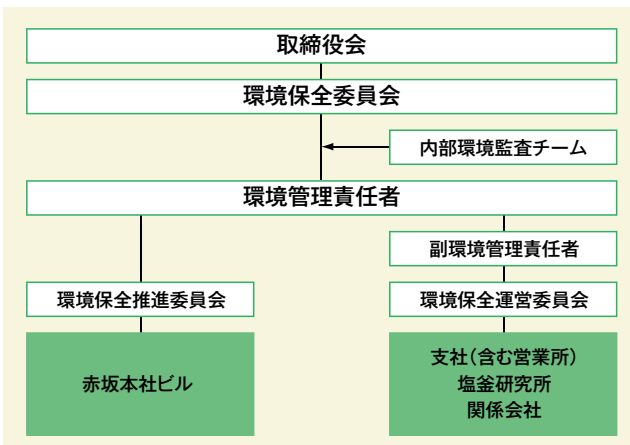


## ■ 環境マネジメント

### 環境保全活動への取り組み

キョクヨーグループは、2002年度にISO14001認証を取得してから8年が経過し、2009年度は3回目の1年次定期サーベイランス審査を受審しました。当初より「紙、ゴミ、電気」に加え、販売や物流などの本来業務を取り入れた環境保全活動を推進しています。

環境保全体制図



### 水産環境協議会

2007年度、(株)ニチレイ、日本水産(株)、(株)マルハグループ本社(現(株)マルハニチロHD)、(株)ニチロ(現(株)マルハニチロ食品)、(株)宝幸の水産系食品会社6社の環境担当者が集まり、お互いの環境報告書を読み合う会を始め、以降「水産環境協議会」として継続しています。

その後、各社が持ち回りで幹事となり年2回開催しています。8回目になる今回は、2010年2月17日に当社にて省エネ・省資源、特に生物多様性保全への対応など環境に関する最近のテーマを中心に意見交換を行いました。



第8回水産環境協議会

# 環境目標と実績

## ■ 2009年度 キョクヨーグループ 環境目標と実績

キョクヨーグループでは、全事業領域へと段階的に活動範囲を拡大しながら下記の具体的項目を当社グループ目標として定め、計画的・継続的に環境保全活動を推進しています。

☺ = 達成 ☹ = 若干未達 ☹☹ = 未達成

項目	目的	単位	2009年度目標	2009年度実績	評価	達成度	対象サイト
省エネルギー	CO <sub>2</sub> 排出量*1を削減	t-CO <sub>2</sub>	前年比 0.3%削減する	13,749	☺	7.1%	グループ全体
	電力の使用量を削減する	千kWh	前年比 0.3%削減する	20,695.8	☺	5.4%	全サイト
	A重油の使用量を削減する	kℓ	前年比 0.5%削減する	549.2	☺	16.5%	全サイト
	LPGの使用量を削減する	千m <sup>3</sup>	前年比 0.3%削減する	68.7	☺	13.1%	全サイト
	CO <sub>2</sub> 原単位(生産量)*2を削減	kg-CO <sub>2</sub> /t	前年比 0.4%削減する	421.4	☺	10.9%	食品工場系
	長期在庫数量*3を削減する①	t	前年比 18.0%削減する	23.2	☹☹	△54.6%	事務所系
		t	3~6ヶ月超在庫をゼロにする	5.8	☹	△5.8pt	
		c/s	前年比 2.0%削減する	6,094.3	☹☹	△57.7%	
	販売予測精度向上を目指す②	%	誤差率を 45.0%以下にする	53.7	☹	△8.7%	販売支社
	在庫回転日数の短縮を目指す	日	在庫回転日数を 37.2日以下にする	37.2	☺	0.0%	事務所系
省資源	OA用紙の使用量を削減する③	冊/500枚	前年比 1.1%削減する	11,150.6	☹	△1.9%	全サイト
	水使用量を削減する	千m <sup>3</sup>	前年比 0.4%削減する	217.6	☺	7.2%	食品工場系
	食品廃棄物原単位*2を削減する	kg/t	前年比 1.5%削減する	40.3	☺	13.5%	食品工場系
リサイクル	廃棄物リサイクル率*4の向上を目指す④	%	前年比 7.1pt向上させる	91.7	☹	△2.3pt	食品工場系
汚染の予防	フロン使用の削減・廃止を目指す		情報収集を継続して長期設備投資計画の妥当性を検討する	実施	☺	—	食品工場系・冷蔵庫系
社会貢献	社会貢献活動を行う		対象サイトにて実施する	実施	☺	—	本社・支社(広島・福岡)・塩釜研究所・極洋食品(本社塩釜・八戸・ひたちなか)・キョクヨーフーズ・極洋水産・キョクヨー秋津冷蔵(本社大阪・東京・福岡)・キョクヨー総合サービス

※1 CO<sub>2</sub>排出量は事務所系、食品工場系、冷蔵庫系それぞれで集計し合計をグループ目標としました。

※2 CO<sub>2</sub>原単位削減と食品廃棄物原単位削減は塩釜研究所を除いています。

※3 長期在庫の実績値は年間平均値で表示しています。

※4 有効活用されている食品残渣は廃棄物リサイクル率にカウントしています。

① 長期在庫は前年より続いた景気低迷のため上半期より未達成が多く発生し期末まで引きずりました。

② 上半期は中国産冷凍食品の搬入遅れ、下半期は景気後退による販売低下により販売予測精度が低下しました。

③ OA用紙は関係会社の一部で会計システムの変更より未達成となった影響で全体でやや未達成となりました。

④ 廃棄物リサイクル率は新製品製造段階でリサイクルできない廃プラが発生したため全体で未達成となりました。



# 環境会計

## ■ 環境保全コスト・効果

※集計にあたっては「環境会計ガイドライン2005年版」を参考にしました。

キョクヨーグループは、2005年度より環境会計を導入して環境保全活動のコストおよび効果を評価・分析しています。

### 2009年度 キョクヨーグループ 環境保全コスト

(単位:千円)

分類	主な取り組みの内容	2008年度		2009年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
事業エリア内コスト	事業エリア内での環境負荷低減など	33,801	126,469	15,459	125,055
内訳	公害防止コスト	21,861	32,277	0	32,810
	地球環境保全コスト	11,940	64,992	15,229 <sup>※2</sup>	66,452
	資源循環コスト	0	29,200	230	26,793
上・下流コスト	環境対応物品調達や低公害車導入で発生した差額費用など	0	1,863	0	1,049
管理活動コスト	環境マネジメントシステムの構築・維持管理や従業員の環境教育費用、自然環境の整備など	0	10,949	435	11,066
研究開発コスト <sup>※1</sup>	環境保全に資する製品等の研究開発や物流・販売段階における環境負荷の抑制のための研究開発費用など	8,000	6,852	0	2,426
社会活動コスト	事業活動を除く自然保護、緑化、美化、景観保持等の環境改善対策費用など	0	522	0	247
環境損傷対応コスト	環境保全に関する損害賠償等の費用や環境の損傷に対応する費用など	640	14,099	1,950	12,379
合計		42,441	160,754	17,844	152,222

※1 研究開発コストには人件費を含みます。 ※2 キョクヨー秋津冷蔵(株)福岡事業所で高効率変圧器を導入しました。

### 2009年度 キョクヨーグループ 環境保全効果

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標	2008年度	2009年度	環境保全効果
事業活動に投入(インプット)する資源に関する環境保全効果(事業エリア内コスト、上・下流コストに対応)	総エネルギー量(GJ)	241,327	237,007	4,320 <sup>※2</sup>
	原油換算量(kℓ)	6,227	6,115	112
	OA用紙使用量(kg)	21,083	22,301	△1,217
事業活動から排出(アウトプット)する環境負荷及び廃棄物に関する環境保全効果(事業エリア内コストに対応)	フロン漏洩量 <sup>※1</sup> (kg)	390	408	△18
	廃棄物排出量(t)	3,653	3,487	166

※1 フロン(CFC・HCFC・HFC)漏洩量は冷凍設備機器への補充量です。 ※2 総エネルギー量は食品工場系で削減に貢献できました。

### 2009年度 キョクヨーグループ 環境保全対策に伴う経済効果

(単位:千円)

効果の内容		経済効果額
収益	廃棄物のリサイクル等による有価物の売却益など	22,196
省資源活動による費用削減	用水代、廃棄物・排水処理費用、環境損傷対応費用などの削減	△4,655
省エネルギー活動による費用削減	エネルギー(電力・熱)費用、長期在庫数量に係る費用の削減	47,418
合計		64,959

●収益には、食品工場における工程改善の仮定的計算によるみなし効果を含みます。 ●収益のほとんどは極洋水産の食品残渣の売却益です。  
●省資源活動では排水処理・洗剤等費用の増加が見られましたが、省エネルギー活動では使用量削減により費用の大幅削減効果を達成しました。

# 地球温暖化防止

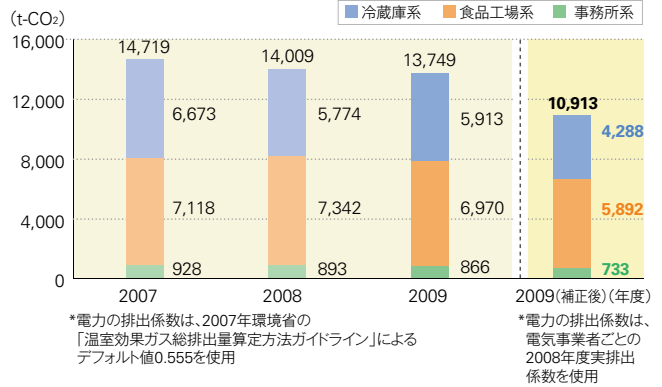
## ■ キョクヨーグループのCO<sub>2</sub>排出量削減の取り組み

2009年度、キョクヨーグループのCO<sub>2</sub>排出量は13,749t-CO<sub>2</sub>となり2008年度(14,009t-CO<sub>2</sub>)に比べ260t-CO<sub>2</sub>(2.4%)の削減となりました。

また、本年度から、当社グループとしてCO<sub>2</sub>排出量の総量削減を目標化して取り組んでいます。本報告書23ページの「環境目標と実績」にもありますように、2009年度は目標に対して7.1%の達成となっています。

今後もエネルギー全体の約85%を占める電力の削減を中心としてCO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいきます。

当社グループ年度別CO<sub>2</sub>排出量



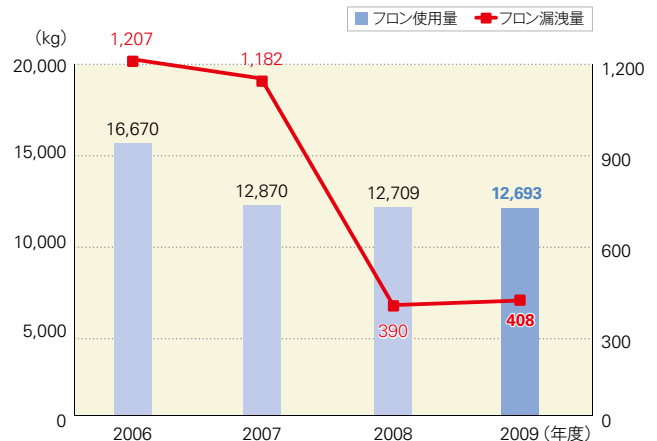
## ■ フロンの管理を徹底

当社グループの冷蔵庫系および食品工場系は、冷凍設備による製品の冷凍生産が大半であるため、冷凍設備の冷媒として使用しているフロンの管理については、その使用全廃を目指した取り組みを行っています。

対策としては、ノンフロンの新型冷凍機への交換による使用量削減および自然漏洩や緊急事故などの防止のため、フロンガス探知機などによる日常点検を励行し、早期発見や設備対策などの徹底を行っています。

その結果、2009年度の漏洩量は2006年度と比べると66%の削減が実現できました。今後も使用全廃に向けて積極的な取り組みを行っています。

フロン使用量・漏洩量



### TOPICS

## 地球温暖化対策の実践

キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーフーズ(株)では、2008年度から販売を開始したタラバガニ脚肉風「オーシャンキングの極」の増産体制を整えるため2009年11月に工場を増設しました。設備としては地球環境に配慮し、地球温暖化対策およびオゾン層破壊防止のため冷媒フロンの使用を避けたアンモニアと二酸化炭素の自然冷媒冷凍機を導入しました。これにより旧設備に比べ約50%の電力使用量の削減効果も見込まれています。同時に受電設備では省エネ、低騒音、高リサイクル化のトッランナー変圧器を導入しました。



自然冷媒冷凍機

# 水資源の利用

## ■ 水資源の利用

2009年度、食品工場系での水資源の利用は、上水、工業用水、地下水合計で217,136m<sup>3</sup>でした。使用量削減を目標化して取り組みを始めた2005年度と比べると全体で61,386m<sup>3</sup> (22%)の削減が実現できました。

水の種類別には、上水が27,309m<sup>3</sup> (29.0%)の削減で、これは工場内での蛇口のコマめな開け閉めなどの徹底によるムダを排除する活動の結果です。

また、地下水は25,293m<sup>3</sup> (20.9%)の削減で、これは普段の計測によって、老朽化した配管からの漏水が原因の異常値が発見され、その改善を行ったものです。

その他の削減への取り組みとしては、冷凍機を新型に入れ替えたことによる冷却水の使用量削減や流量計の設置によるきめ細かな測定からムダの洗い出しを行ったこと、また、ストッパー付きのホースノズルの使用や自ら考案したフロート式水道栓ストッパーを使用し水槽の溢れ防止を図ったことなどが効果として挙げられます。

今後も、全従業員が、水は有限な資源であるという意識と自覚を持ち日々の削減に努めていきたいと思っております。

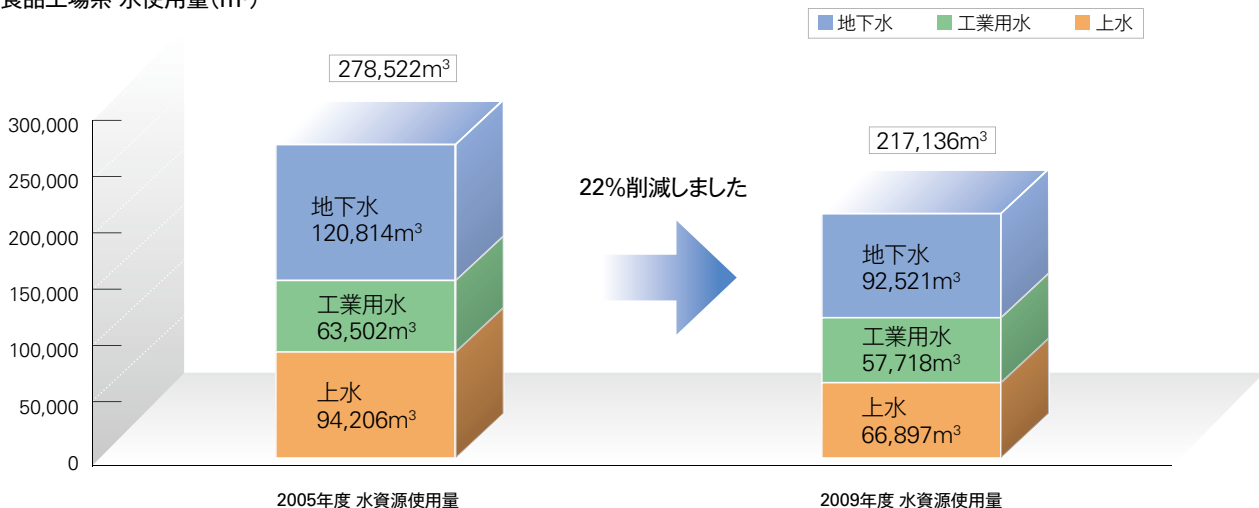


新たに設置した流量計



ストッパー付きホース

食品工場系 水使用量(m<sup>3</sup>)



## 環境法令の順守評価

2009年度は、キョクヨーグループにおいて環境に重大な影響を与える事故はありませんでした。

環境法令の順守評価の結果、全件を通じ1件の行政指導も受けることなく、日々の管理が手順どおり実施された結果であると考えられます。

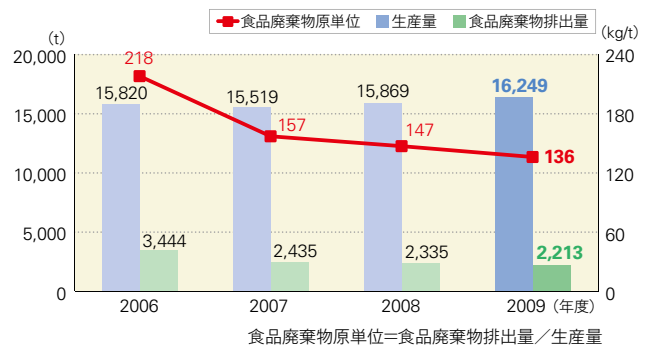
# 廃棄物の削減

## ■ 食品工場系の食品廃棄物原単位削減の取り組み

2009年度、食品工場系からの食品廃棄物排出量は2,213トンで、2008年度(2,335トン)と比べ122トン(5.2%)減少しました。2006年度から見ると、生産量はこの4年間で429トン(2.7%)増加しながら、食品廃棄物排出量は1,231トン(35.7%)減少し、よって食品廃棄物原単位は37.6%向上となりました。

食品廃棄物の発生を抑えることや製品の歩留りを高めることが生産性を向上させ、資源の有効利用につながるため、自然からの原材料を大切に効率良く使用することを目指していきます。

食品工場系の食品廃棄物排出量・生産量・原単位



\*塩釜研究所は除いています。

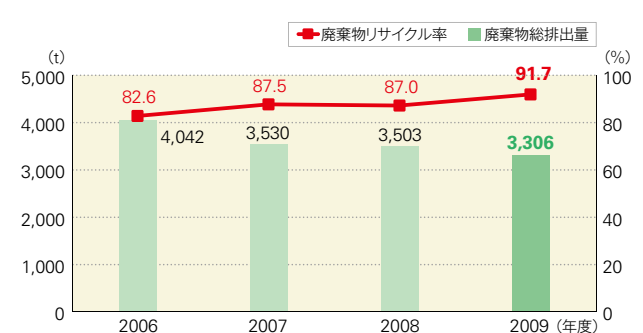
## ■ 食品工場系の廃棄物総排出量削減とリサイクル率向上

2009年度、食品工場系から排出される廃棄物の総排出量は、3,306トンで2008年度(3,503トン)に比べ197トン(5.6%)減少し、2006年度からの4年間を見ても736トン(18.2%)の削減が実現できました。

上図のとおり、生産量が前年比380トン(2.4%)増加している中で、廃棄物の削減は、効率的な生産と発生抑制に心がけた成果であると考えます。

また、食品工場系の廃棄物は、主・副原材料からのロスや廃食用油などの食品廃棄物が全体の約70%ですが、これらのリサイクル率は2008年度から100%を維持しており、今後は、その他廃棄物のリサイクルルートの確保などにも注力していきます。

食品工場系の廃棄物排出量・廃棄物リサイクル率



\*塩釜研究所は除いています

### TOPICS

## 発酵堆肥によるリサイクル率向上

キョクヨーフーズ(株)

キョクヨーフーズ(株)では、生産・開発および検査などから発生する動植物残渣は100%堆肥化を実現しており廃棄物のリサイクル率向上に大きく貢献しています。木材チップや分解菌などの入った自社発酵槽の中に動植物残渣を入れて攪拌する事により3~4ヶ月で発酵堆肥ができます。

堆肥は、その名称を「KYF堆肥」として肥料取締法第22条第1項の規定に基づき愛媛県知事に特殊肥料生産業者の届け出を行っています。この堆肥は、近隣の農家に提供し野菜や果物と交換していますが、農家からも甘味のある野菜や果実ができると好評をいただいています。



堆肥の発酵槽

# 生物多様性の保全



## ■ バラスト水の国際規制について

極洋海運(株)

バラスト水とは荷物を積載していない船を安定させるために積み込む海水のことで、荷降ろし時に積み込まれ、到着した港で荷積み時に捨てられます。このバラスト水に含まれている生物が本来の生息地でない場所に拡散することにより、世界各地で外来生物の貝や魚、海藻類が繁殖して問題になっており、また、生態系攪乱のほか、細菌のまん延や有害プランクトンによる貝毒の発生など人の健康への危険性も指摘されています。

このため、沿岸生物は外洋では生存できず外洋生物は沿岸では生存できないという科学的根拠に基づき、1997年に「バラスト水の交換方法」が国際海事機構(IMO)で決議されました。冷凍運搬船を運用する当社ではこの決議に基づき、沿岸から200マイル以上離れた外洋でバラスト水の交換を行い、記録を保管しています。



冷凍運搬船

## ■ 有機スズ系船底防汚塗料について

極洋水産(株)

船舶では船底にフジツボ等が付着すると航行速力の低下、燃費の悪化の原因となるので、防汚塗料を塗布して生物の付着防止を図っています。

約適合証書が与えられ、当社船もすべての船が証書を取得しています。

なかでも高い防汚性能を持つ有機スズ系塗料が広く使用されてきましたが、日本では有機スズが野生生物の生態に影響をもたらす環境ホルモンと指定された1990年から、自主規制により使用を取り止めています。世界でも2001年に有機スズを規制する防汚塗料に関する国際条約(AFS条約)が採択され、2008年に発効しました。



防汚塗料を使用した第七わかば丸

有機スズを使用した経歴がないか、有機スズを全て落としてスズフリーの塗料に塗り替えたか、あるいは、シーラコートという有機スズが船体から流出するのを防止する措置後にスズフリー塗料を使用したか、いずれかの措置を取った船に条

## ■ 海外まき網船の生物多様性配慮

極洋水産(株)

極洋水産(株)の第七わかば丸は、大型化試験操業許可に基づき、2009年10月に完工しました。第七わかば丸は、現行船に比べ760トンと大型化され、漁場から水揚地までの往復航行を減らすことで操業効率の向上と燃料消費の削減を図り、また、身網部の80%以上に300mm以上の目合いの大目網を使用し小型魚混獲を抑える環境配慮操業を行っています。

- ※1 FAD's操業 : 流木に魚が集まる習性を利用した漁法。小型魚の混獲率が高い。
- ※2 素群(すむれ) : カツオ等が漁場において、表層付近を遊泳している餌生物(主にイワシなどの小魚)を索餌するために集まった魚群。

さらに、資源状態がよくないメバチマグロの混獲回避を目指し、一般的にメバチ幼魚の混獲が多い人工集魚装置操業(FAD's操業※1)から、混獲の少ない素群※2操業の比率を引き上げるため、ヘリコプターによる素群探索を日本で初めて導入しました。



素群探索用ヘリコプター



## 第三者意見



社団法人 日本消費生活アドバイザー・  
コンサルタント協会 常任理事 環境委員長

辰巳 菊子

酷暑、炎暑の夏ですが、それでも地上の様子は目に、耳に、肌に、そして鼻に届きます。しかし、地球を包む大きな海の中の様子は知るよしもなしです。

毎日の食卓に、海からのいただきものを並べて健康な食事をしていると思っている私たちのどれほどの人が、海の中の様子に関心を持っているのかとても気にかかります。持続可能なくらしに向け、商品の一生を知って商品選択をしたいと活動を続けている私には、海からの資源調達については、商品選択につながる情報が少なすぎると常々感じています。

持続可能性を考慮した情報提供という点で、今年の報告書では特集で、海洋資源の危機的状況について説明をされ、未来につなげる極洋グループの取り組みとして、クロマグロの養殖事業であるマリンファーム(株)を取り上げられています。この方法が持続可能であるかという議論はいずれ起ると思いますが、まずは海洋資源の課題に大胆に取り組み、一歩前進させたこと、それを説明しようとしていることは評価につながります。過密な状態ではなく、健康に養殖をすることが自然との共存になること、それを消費者にまで届くように説明を

することが情報提供のスタートです。出荷が順調であればあるほど、その説明責任は大きいと思います。

今年は、初めて極洋食品(株)の塩釜工場と(株)極洋の塩釜研究所を見学させていただきました。工場ではレストランや給食用のえびフリッターなどが作られていました。安全のトレーサビリティは完璧であり、包装に必ず記載がありました。持続可能性の情報もここがスタートです。サプライヤーに生物多様性に配慮した原料の供給を求めている、ここでの伝達がないと、どこにもそれは届かないのです。

塩釜研究所で一つ感動したことがありました。たくさん並んでいる実験用、保管用などの機器類の前面に大きな字で、消費電力量が書かれていたことです。見えることで、いやが上にも数値が気になります。トップメッセージでも省エネ・CO<sub>2</sub>削減に取り組む事が重要テーマとされています。どなたの発案か、まさに従業員の一人ひとりがそれぞれ自分の持ち場でチャレンジするという精神にも合致する地道な取り組みであり、CO<sub>2</sub>の削減にも効果があるはずと、嬉しい思いをさせていただきました。

最後に、今年の報告書で一番先に目についたのが表紙の子どもの「いただきます」の写真です。いただきますはまさに地球のめぐみをいただく心を表します。表紙はコンテンツを表すと考えた時、子どもがいつまでも、安心していただきますとすることができるくらしこそ、極洋グループの向かう方向なのだと思いました。表紙を裏切らない取り組みを期待いたします。

### 意見を受けて

今年も貴重なご意見を頂戴し感謝申し上げます。

私たちは、日ごろより「中身の見えない海」からの資源に対する調達責任や加工責任は、消費者の皆様への安心・安全の提供という基本的使命を果たすことであると考えていますが、尚一層の情報提供に努めます。

今回の特集で、持続可能な養殖事業を考慮するとき、稚魚の入手、餌の供給、漁場環境や完全養殖実現などの課題がありますが、「つくり・育てる漁業」を第一歩として今後の充実を図ってまいります。

また、今年は当社グループの主力工場の現場で、安心・安全の一端を見学させていただきましたが、従業員それぞれが意識を高める努力を続ける必要性を改めて感じています。

今後も、サプライチェーンマネジメントの重要性を踏まえ、長期的に社会に貢献する企業を目指してまいります。

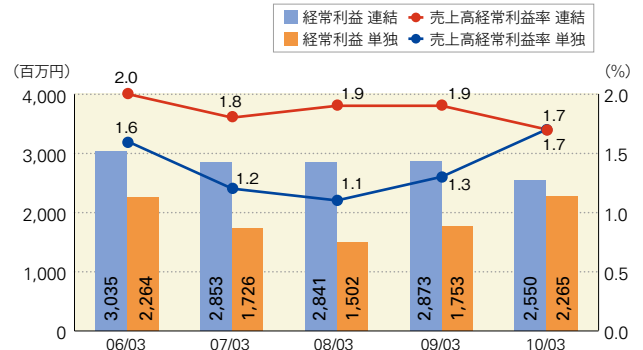


代表取締役社長  
福井 清計

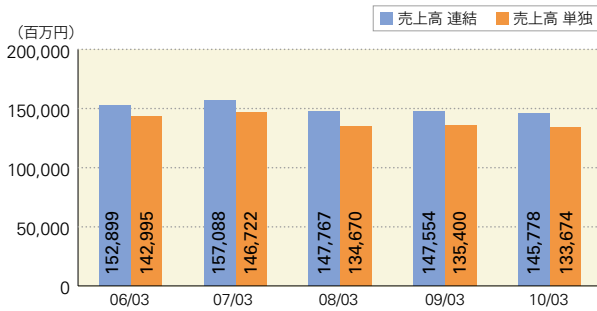
# 会社概要

■ 名称	株式会社 極洋
■ 所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号
■ 設立	1937年9月3日
■ 資本金	56億6千4百万円
■ 主要な事業内容	水産物の輸出入・国内買い付け販売、 加工食品および冷凍食品の製造販売
■ 従業員数	2,909名(連結) 531名(単独)
■ 連結対象子会社数	16社

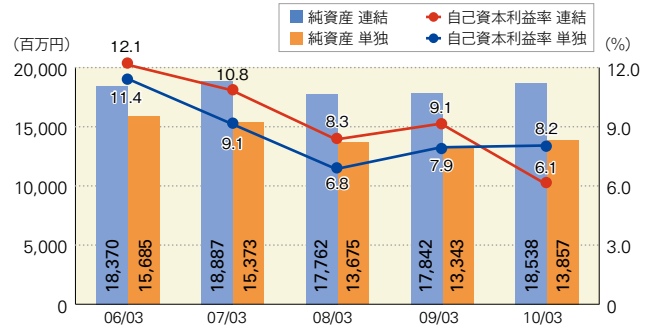
経常利益／売上高経常利益率



売上高

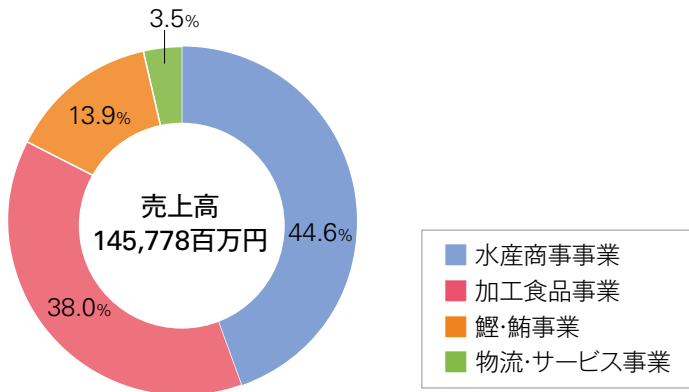


純資産／自己資本利益率

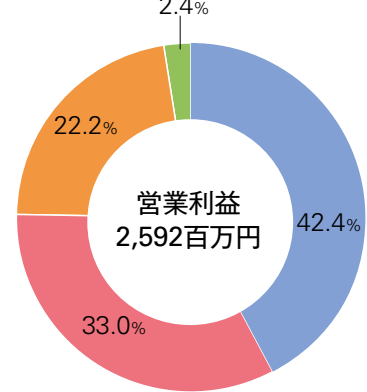


## セグメント別状況

セグメント別売上高



セグメント別営業利益



## 編集後記

「極洋グループ 社会・環境報告書 2010」をお読みいただき、ありがとうございました。今年度で4回目の発行となるこの報告書は、昨年よりも手に取りやすく読みやすい冊子を目指して多くの方々のご協力をいただき作成しました。

来年度以降も、この報告書を通じて、ステークホルダーの皆様へ当社グループの取り組み状況や活動結果などの正確な情報をもっと広くそして深くお伝えできるよう心がけていきます。

同封のアンケート用紙などで皆様のご意見・ご感想をお聞かせいただければ幸いです。



## 株式会社 極 洋

〒107-0052 東京都港区赤坂三丁目3番5号

ホームページ <http://www.kyokuyo.co.jp>

本報告書の制作、印刷にあたっては以下のような配慮を行っています。

### ■用紙での配慮



#### FSC 認証紙の使用

「適切に管理された森林からの木材(認証材)」を原料として、FSC(Forest Stewardship Council、森林管理協議会)から認証を受けた紙を使用しています。



#### 間伐に寄与した紙の使用

この印刷物で使用している用紙は、森を元気にするために間伐した木材の有効活用に役立っています。

### ■地球温暖化防止に貢献



この報告書を作成した際にかかったCO<sub>2</sub>1,691kg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。

### ■印刷での配慮



#### 水無し印刷

印刷工程において刷版の版材がインキをはじくという特性を利用し、水を使用せずに印刷する「水無し印刷」を採用しています。



#### Non-VOC インキの使用

揮発性有機化合物、VOC(Volatile Organic Compounds)を含まない植物油100%のインキを使用しています。