

エスビー食品の「次の100年」に向けたサステナビリティの取組み



2023年2月19日

エスビー食品株式会社

商品部 サステナブル商品開発部会

高山大介

daisuke_takayama@sbfoods.co.jp

1/22

エスビー食品株式会社
商品部 海外事業推進ユニット・サステナブル商品開発部会
高山大介 daisuke_takayama@sbfoods.co.jp

大阪府堺市出身 趣味：旅行、中国語
商品開発部門（香辛料担当・約10年）～
品質保証部門（食品表示担当・約10年）～
商品開発部門 で今に至る

現在は①業界団体・対行政の渉外活動
②海外市場向け商品のリスク管理
③**サステナブル関連**などを担当しています。

エスビー食品は、創業者・山崎峯次郎が1923年に日本で初めて国産カレー粉の製造に成功したことをきっかけにエスビー食品の前身である日賀志屋（ひがしや）を創業したことに始まります。

それ以来**100年間**、**日本の香辛料業界を先導**しています。



創業者
山崎峯次郎



「日賀志屋」社屋



特製エスビーカレー
通称“赤缶”



1930年
日本初の家庭用瓶入り
カレー粉を発売

創業より100年、香辛料のトップメーカーとして、
味と品質にこだわった製品づくりを続けてきました。

次なる100年、太陽の光をたっぷりと浴びて育った地の恵みで、
美味しさだけでなく、健康的で安心できる食を世界に向けて発信していきます。
生産者の方々が育てた植物の実や葉を加工して、暮らしに役立つ製品をつくり、
そして、また新たな種を蒔く。
こうした植物と食のサステナブルな事業を通じて、地球との共生も目指します。

「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」、

この2枚の未来図を重ねてみると…

そのに、スパイス&ハーブ

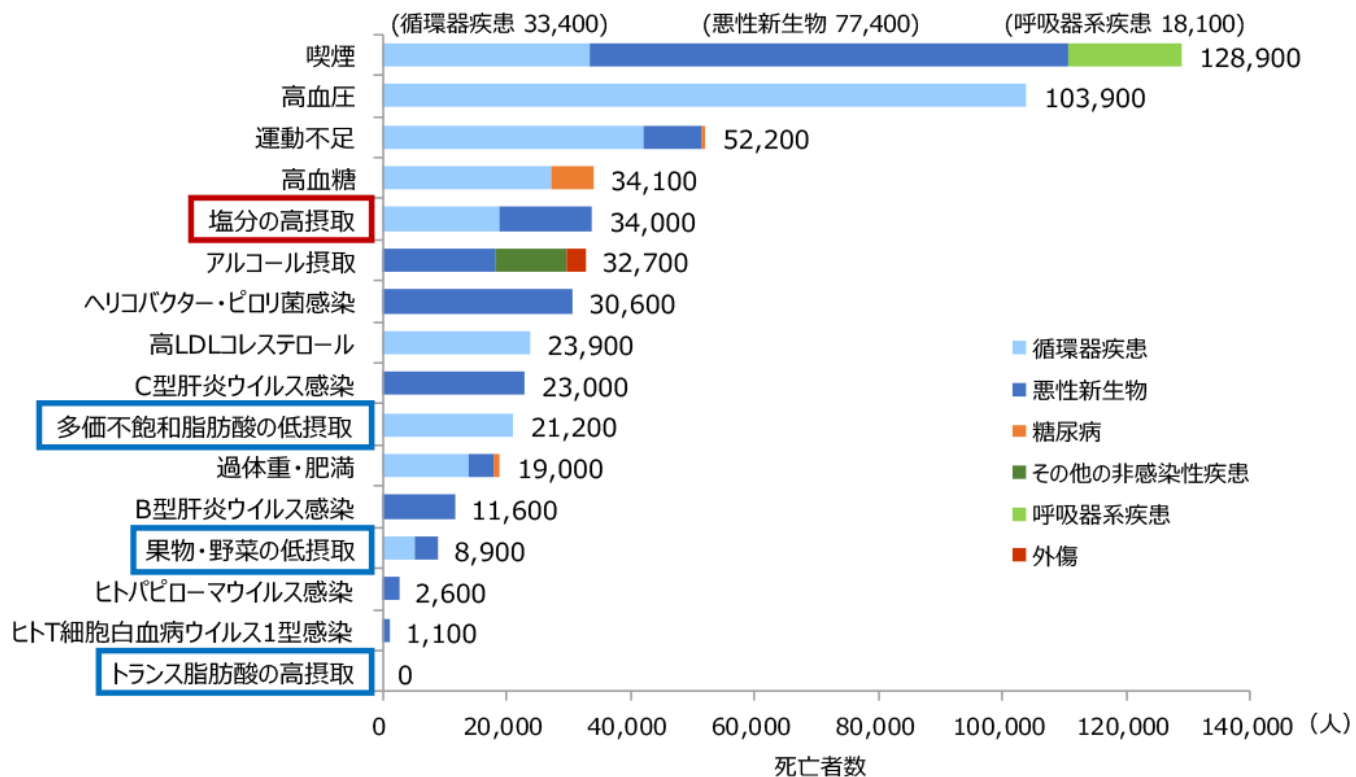
これが、私たちが見つけた答えです。

「健康でしあわせな暮らしへの貢献」+「地球環境への貢献」に向けた事例として・・・

1. 「食を通じた健康的な生活」への取組み（スパイスを活用した適塩）
2. 「持続可能な原料調達」への取組み（フェアトレードスパイスを中心に）

「食を通じた健康的な生活」への取組み（スパイスを活用した適塩）

日本における危険因子別の関連死亡者数（2007（平成19）年）



厚生労働省「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」報告書（2021年6月公表）において、「若年女性のやせ」「経済格差に伴う栄養格差」と並んで「**食塩（ナトリウム）の過剰摂取**」が国民に大きく影響しうる栄養課題と整理された。

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/newpage_19522.html

香り&スパイスができること PROJECT

小さな子どもからお年寄りまで、それぞれの人を抱えている「食の悩み」を、スパイスとハーブの香りなどが解決できるきっかけになれないか。食を通してもっと健康的で、もっと楽しい時間をつくれるきっかけになれないか…。実際に悩んでいる人と一緒に考え、チャレンジしていけたらと考えています。(2017年より実施)

香り&スパイスができること
PROJECT

負けない
カラダを
つくろう



運動する子どもたちへ。カレーの香りや旨みで、どんなときも自分に負けないカラダと気持ちを育てたい!そんな思いから生まれました。

食の悩み: **子ども** の **体づくり**

香り&スパイスができること
PROJECT

子どもの
キライを
好きに!




「子どもの好きキライ」を、カレーの香りなど子どもの口に合った調理法で解決したい!そんな思いから生まれました。

食の悩み: **子ども** の **好きキライ**

香り&スパイスができること
PROJECT

減塩料理
おいしく
したい!




塩分摂取量が目標より上回っている日本の食事を、スパイスやハーブ、カレーの香りなどでおいしく解決したい!そんな思いから生まれました。

食の悩み: **大人** の **減塩**

香り&スパイスができること
PROJECT

パッと!
子どもの
減塩料理



目標より塩分を摂りすぎている子どもの食事を、マジックソルトのスパイスやハーブで、おいしく減塩の味覚を育てていきたい!そんな思いから生まれました。

食の悩み: **子ども** の **減塩**

香りとスパイスができること PROJECT

スパイスとハーブの香りで、おいしい減塩レシピ

スパイスやハーブの香りや辛みを、料理にうまく活用することで、
少ない塩分でも塩味の物足りなさを補ってくれて
おいしい減塩料理が出来ます。

主菜

塩分 1.5g以下



豚肉のしょうが七味焼き



小松菜入り
スパイスハンバーグ

副菜

塩分 0.8g以下



豆苗と玉ねぎの
おかわさび和え



人参といんげんの
カレーチーズ炒め



鶏肉とほうれん草の
マスタード炒め



ぶり大根の香り煮



肉野菜カレー炒め



きのこの柚子こしょう浸し



ブロッコリーの
山椒味噌ドレッシング



もやしとニラの
ねぎごま七味和え

いやとみ
弥富秀江先生（管理栄養士・女子栄養大学生涯学習講師）に監修いただき、スパイス&ハーブを活用して、
おいしさそのままに減塩したレシピを作成しました（主菜は塩分1.5g以下、副菜は0.8g以下）

CGFの日本CHL（Collaboration for Healthier Lives）ローカルグループに参画、千葉市と「千葉市民の食習慣の改善に向けた連携に関する協定」を締結して減塩普及啓発の取り組み「ちばしお、減らしお、ヘルシーライフ♪」活動を通じて産官連携による減塩普及啓発モデルの構築に協力しています。

「持続可能な原料調達」への取組み（フェアトレードスパイスを中心に）

2022年9月経済産業省公表

責任あるサプライチェーン等における
人権尊重のためのガイドライン

令和4年9月
ビジネスと人権に関する行動計画の実施に係る関係府省
庁施策推進・連絡会議

<https://www.meti.go.jp/press/2022/09/20220913003/20220913003-a.pdf>

国際的な枠組みに則った人権を尊重した「責任あるサプライチェーン」を構築するためのガイドライン

ステークホルダーとの対話
(エンゲージメント)



人権方針の策定

負の影響の特定・評価

説明・情報開示

負の影響の防
止・低減

取組の実効性の評価

人権デューデリジェンス

救済（被害の補償・予防）

持続可能な香辛料調達コミットメント（2019年公表）

※この他、自社にとって重要な原資材である「パーム油」と「紙」にも調達目標を設定しています

<https://www.sbfoods.co.jp/company/sustainability/society/procurement/commitment.html>

主要香辛料について、2030年を目標として安全・人権・環境・コンプライアンスに配慮した持続可能な調達を目指します。また、フェアトレード・有機認証香辛料の調達や契約栽培の拡大も引き続き進めていきます。

主要香辛料 = こしょう、唐辛子、マスタード、パセリ、ローレル、オレガノ及びわさび



安全・人権・環境・コンプライアンスの観点に基づいて、「**外部認証原料**」と「**自社独自の取り組み**」の組み合わせ（相互に補完する位置づけ）による目標達成を目指して行動しています

ORGANIC SPICEシリーズ

- 全品が**有機JAS認証**の環境配慮商品として2005年より発売開始
- 2009年のリブランドに際し一部の商品を**国際フェアトレード認証**商品とする
- 現在はシリーズ64品目のうち23品目が国際フェアトレード認証商品



＜フェアトレードの仕組み＞
人権や環境に配慮して作られた農産物を「適正価格」で「継続的に取引」することによって、生産者やそのコミュニティの生活やレジリエンスの向上につなげる仕組み。

エスビー食品のフェアトレード認証スパイスは主にスリランカで栽培されています。
当社の香辛料調達部門が定期的に現地を訪問し、対話を行っています。





起伏にとんだ地形や多様な植生を最大限に生かした循環型の栽培方法。

熱帯雨林を活かした多様な植物からなる栽培地を設けることで、植物が斜面にしっかりと根を張って土壌の流出を抑制、また多様な植生に集まる自然の益虫や土壌の微生物を活用した循環型の有機栽培がおこなわれています。

コロナ禍やスリランカの現地情勢を踏まえ、今回の訪問では地域コミュニティへの支援を実施。約500家族に食糧を寄贈しました。





毎年5月のフェアトレード月間に開催される「フェアトレードミليونアクションキャンペーン」に他のフェアトレード取り扱い企業様やメディア様、自治体の皆様と共に参加をしています。

「環境（地球環境・気候変動）」と「ギフト」をテーマに、今年も開催します！

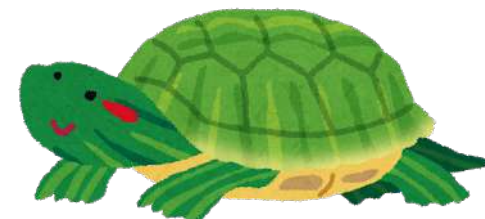
<https://www.fairtrade-jp.org/>

お楽しみに！

サステナビリティ推進に際しての課題

- 「総論賛成、各論反対」になりがち
- **どうやって仲間を増やすか**がいちばん重要
仲間 = 価値観、ベクトルを同じくする同志
- 社内の仲間（経営層も含めて）、社外の仲間ともに必要
- あとはひたすら粘り強く、愚直に進めていくしかない

※ここは2021年のご報告から変わりありません！



でもちよびり前進できた（かも） 20 / 22

- **食品メーカーとしてサステナビリティへの取組みを商品の形でお伝えしたい！**
- **でも、どのようにお伝えすればよいのか？（認証マーク？うたい文句？）**
- **ポジティブな情報だけをお伝えしていてよいのか？**
- **生活者の皆様は本当にサステナビリティの取組みに相応するだけの価値を見出していただけなのか？**

※日々、悩んでいるところです。

そして、スパイス&ハーブ

S&B

<https://www.sbfoods.co.jp/100th/>