鈴廣かまぼこの
サステナビリティ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

目次

- 企業理念
- 大切にしていること
- 取り組み事例

1 漁業者と顔の見える関係づくり

2 天然素材をつかったものづくり

3 ゼロウェイスト 地元の農業 × 魚肥

4 脱プラスチック・バイオマスプラスチック

5 脱炭素社会へ

恵水工場の板かまぼこの８０％は太陽光発電で

レストラン「えれんなごっそ」の地中熱と地下水を利用した換気システム

レストラン「鈴の音ホール」の温水は太陽熱を利用

本社はゼロエネルギービル

6 森里海のつながり～魚が住みやすい海へ

7 お魚たんぱくで世界を健やかに

商品開発 だれもがお魚たんぱくを食べられるように

「魚肉たんぱく同盟」お魚たんぱくの重要性をアスリートとともに伝える

「魚肉たんぱく研究所」お魚たんぱくについて研究する

「かまぼこ博物館」お魚たんぱくを学べる展示やワークショップ

地元企業とともに食育活動を行う

鈴廣の企業理念

食するとは、生命をいただき、生命をうつしかえること。
その一翼を担うのが私たちの仕事。
かけがえのない地球の中で、この役割こそ我が天職。

鈴廣のミッションステートメント

お魚たんぱくで世界を健やかに

大切にしていること

一本のかまぼこを作るには約７匹のお魚を使います。

私たちは「魚のいのちをいただきながら商いをする意味とはなにか」を問い続けています。

魚のいのちをゆがめるような商品をつくるべきではないと考え、保存料に頼らず、天然素材や自然発酵の調味料などを使ったものづくりをしています。

また、魚のいのちを無駄にしないよう、かまぼこづくりで出た魚の皮や骨などから有機肥料を作っています。未利用魚を活用する技術の開発も進めています。

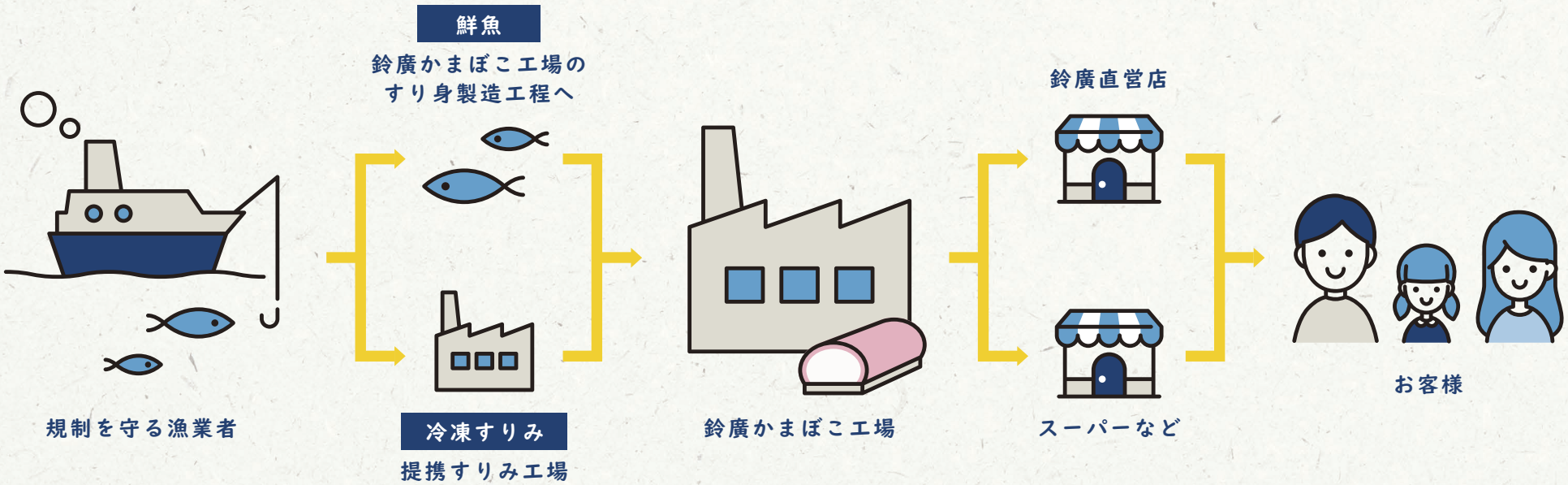
「鈴廣かまぼこのサステナビリティ」では私どもの取り組みをご紹介いたします。

取り組み事例 1

漁業者と顔の見える関係づくり

漁獲規制を守る漁業者や、彼らから原材料を購入するすり身製造業者と、顔の見える関係を構築しています。
鈴廣のスタッフは現地に出向き、漁獲の状況を確認しています。

鈴廣独自の調達ネットワーク



取り組み事例 2 天然素材を使ったものづくり

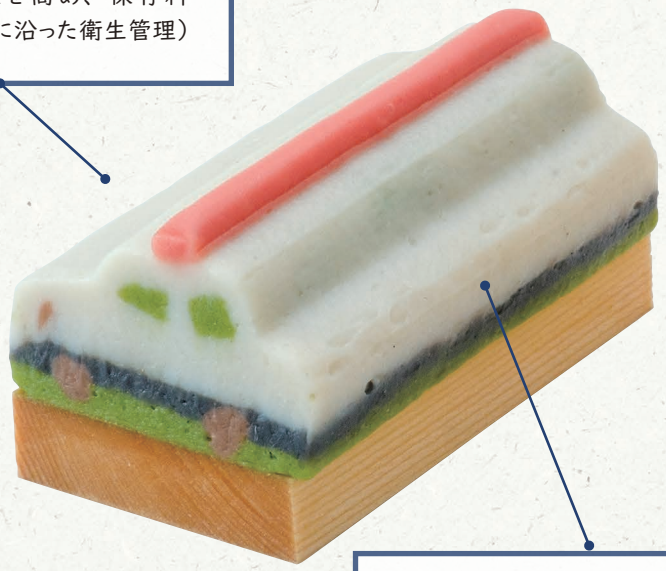
せっかくいただいたお魚のいのちを歪めぬよう、お魚本来の味わいや栄養をそのまま届けたく思います。
保存料に頼らず、天然素材や自然発酵の調味料などを使ったものづくりをしています。

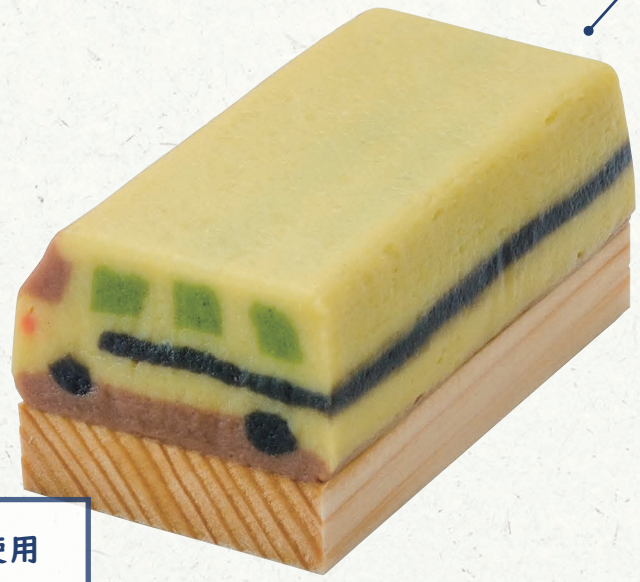
保存料に頼らず

工場の衛生管理を高め、保存料なしに。(HACCPに沿った衛生管理)

天然由来の着色料

黄色はたまご、緑はほうれんそう、黒はイカ墨を使用。





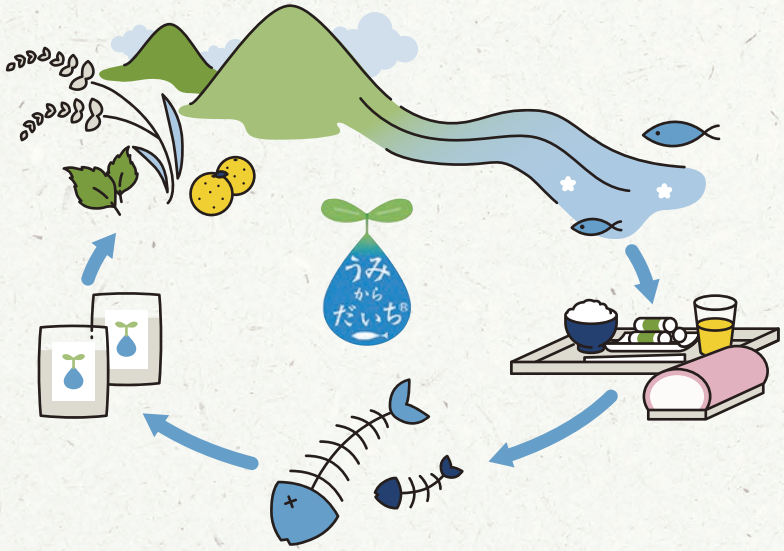
自然発酵の調味料を使用

魚醤や本みりんなどで味付け。
やさしく奥深い味わいに。

取り組み事例 3 ゼロウェイスト 地元の農業 × 魚肥

かまぼこづくりの副産物である魚の骨や皮からオリジナル肥料「うみからだいち」を作り、米や野菜、果物の生産者に使っていただいています。育った農産物は鈴廣のかまぼこやかまぼこの里のお料理、飲み物、デザートに利用しています。このプロジェクトは魚のアラの廃棄をなくせるだけではなく、有機肥料による土地や海の環境改善にも貢献していると考えます。

うみからだいちのしくみ



うみからだいちのメリット

- かまぼこづくりで出る魚のアラを捨てずに利用できる。
- 魚から生まれた天然由来の肥料が農業に使われる。
- 畑や大地にしみこんだ養分が海に注がれ、豊かな海になる。

うみからだいちを使った農産物とのコラボレーション事例

地元産のお米

- 鈴廣オリジナル日本酒「海と大地」
- かまぼこの里「えれんなごっそ」のお料理

晩柑研究会の柑橘

- かまぼこの里で醸造する「箱根ビール おだわられもん」
- かまぼこの里「汐風の果樹園」のジャム

佐藤さんのしそ

- 鈴廣かまぼこの「しそかをり巻」

曽我の梅

- 鈴廣ブランド「こゆるぎ屋」の梅干し

取り組み事例 4

脱プラスチック・バイオマスプラスチック

２０２５年までに石油系プラスチック使用量を２０％削減（２０１９年比）する目標を掲げています。
また、二酸化炭素排出量が少ないバイオマスプラスチック（植物由来）の配合量を増やします。

脱プラスチック３つの事例

パッケージデザインを変更し
プラスチック使用量を削減

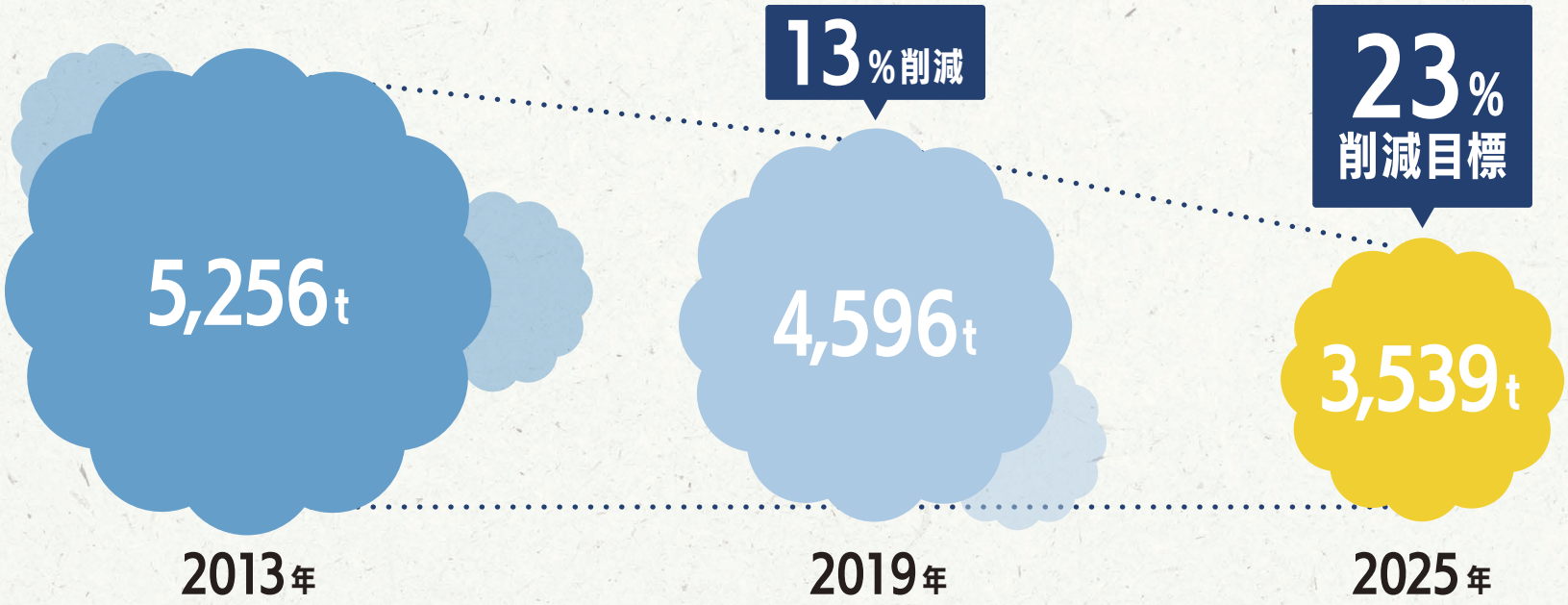
リサイクル率の高い
段ボール素材の箱に変更

紙袋あるいはバイオマスプラスチック
配合100％のレジ袋を使用

取り組み事例 5 脱炭素社会へ

２０１１年の東日本大震災を機に、節電と再生可能エネルギーへの転換に取り組んでいます。
２０２５年までにグループ全体でCO_2実質排出量を２３％削減する（２０１９年比）目標を掲げています。

鈴廣グループのCO_2排出量の推移



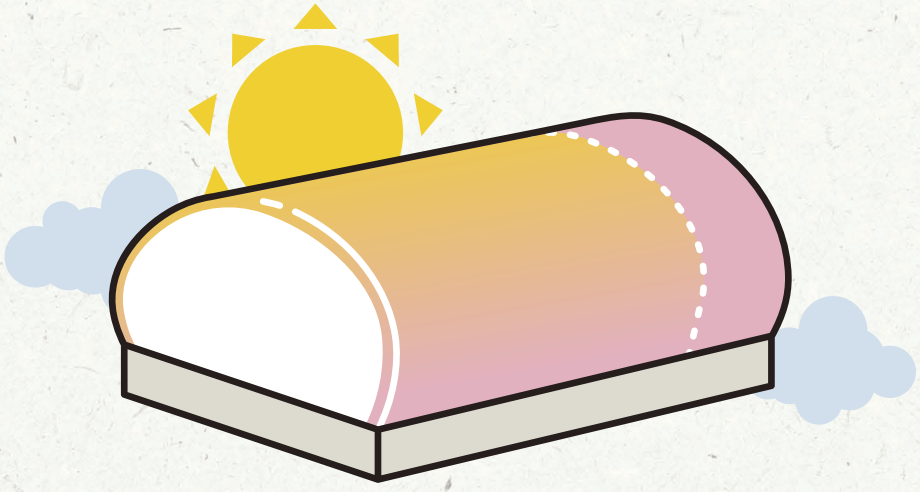
・年度別環境省 CO_2排出係数を基に算出
・2013年の数値には鈴廣かまぼこ本社（2015年竣工）、鈴廣かまぼこ江の浦店（2019年オープン）は含まれない
・2019年以降の数値には本社、江の浦店、石橋店、御殿場店、駅前店の CO_2排出量を含む

取り組み事例 5

脱炭素社会へ

恵水工場の板かまぼこの80%は太陽光発電で

鈴廣の主要工場である恵水工場の屋上に太陽光パネルを６６０枚設置しました。電気は全て恵水工場内で消費する自家消費型システムです。
板かまぼこ製造ラインの約８０％の発電量をまかなうことができ、CO_2排出量を大幅に削減できます。

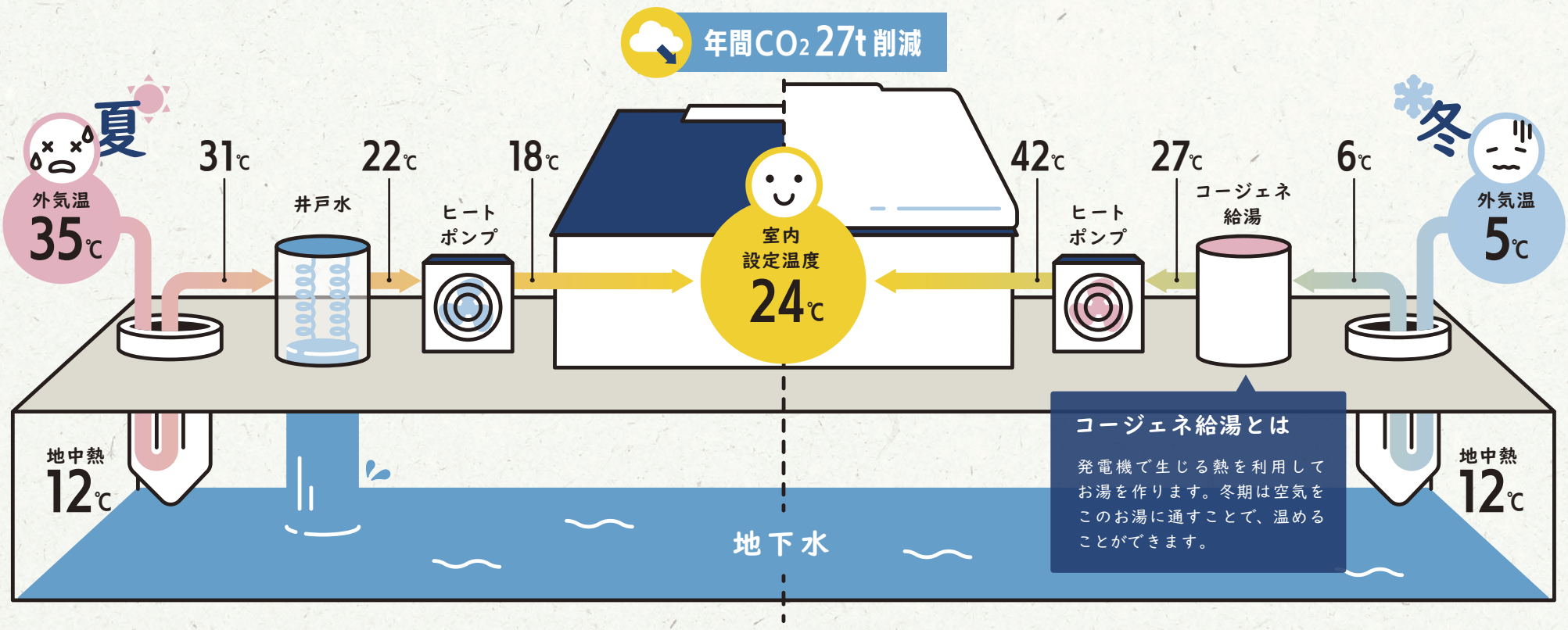


取り組み事例 5 脱炭素社会へ

レストラン「えれんなごっそ」の地中熱と地下水を利用した換気システム

・かまぼこの里のレストラン「えれんなごっそ」の空調は地中熱と地下水熱の熱交換の仕組みを利用しています。

・外気が地中と井戸水を通ってからエアコンに入ることで、エアコンの電力を大幅に削減できます。例えば、夏に３５度の外気が地中と井戸水を通るだけで、２２度まで下がります。



取り組み事例 5 脱炭素社会へ

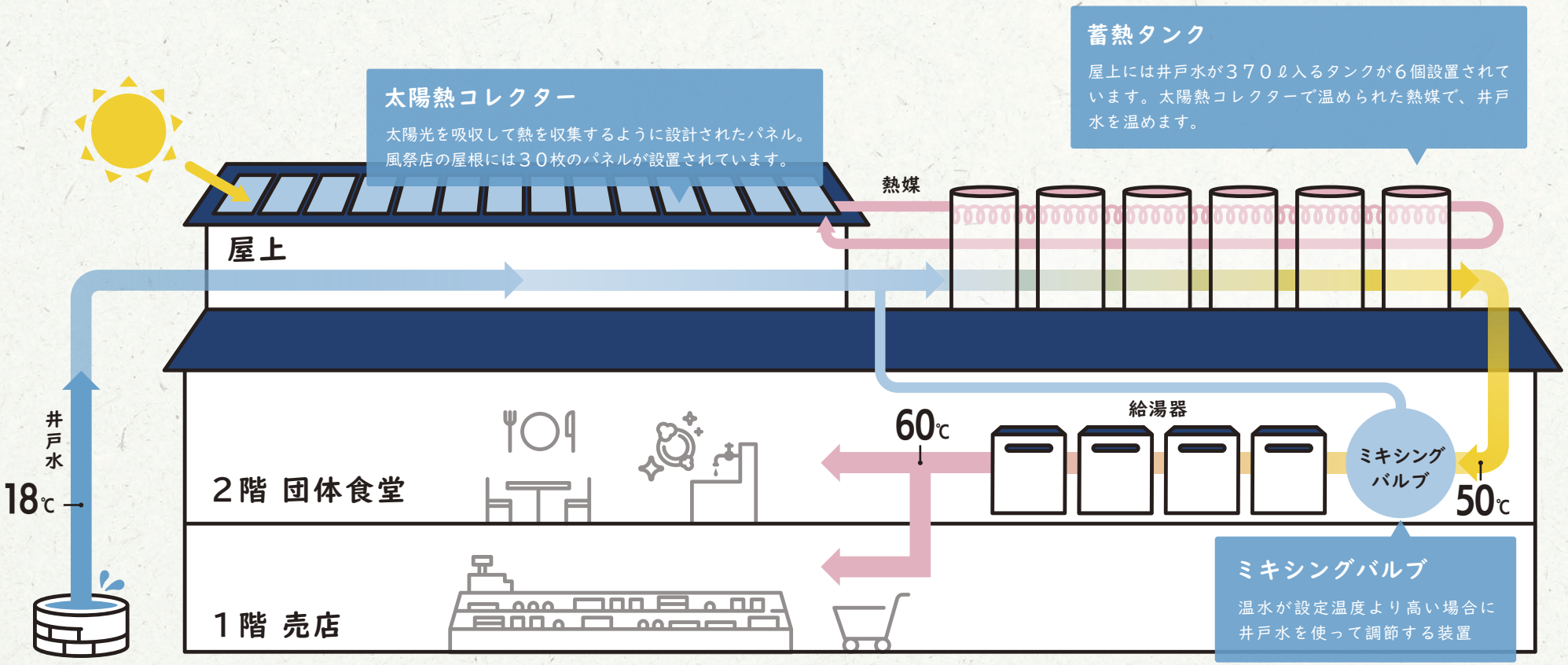
レストラン「鈴の音ホール」の温水は太陽熱を利用

・かまぼこの里のレストラン「鈴の音ホール」の給湯機や食洗器で使う温水は太陽熱を利用しています。

・屋根に太陽熱コレクターを３０枚設置し、くみ上げた地下水を温めています。

・ガス使用量を夏場は６０％、冬場は１５％程度削減することができます。

・CO_2排出量を年間約１１トン削減することができます。



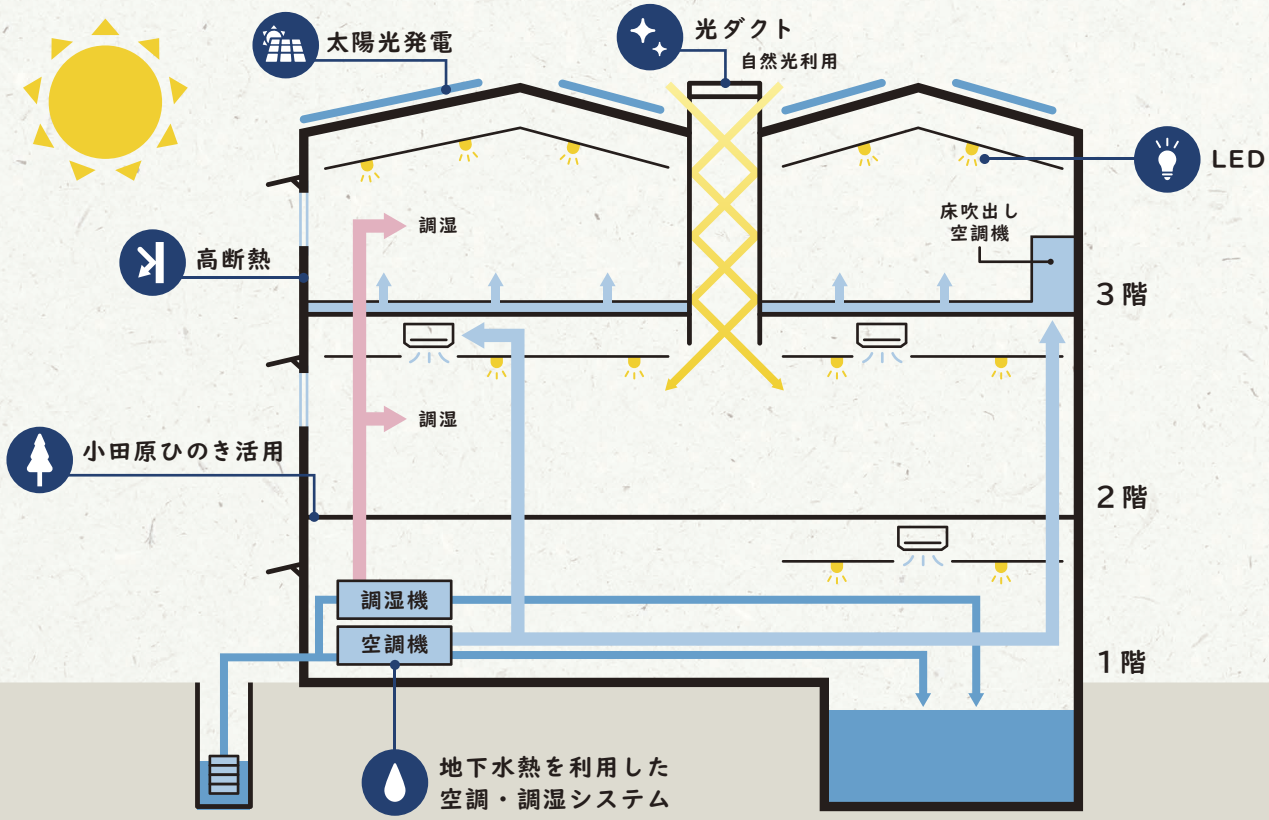
取り組み事例 5

脱炭素社会へ

本社はゼロエネルギービル

・本社は、同規模の一般的な建物と比較して約６０％のエネルギーを削減しています。
経済産業省が提案する「ゼロ・エネルギー・ビルディング（ZEB）」として承認され「かながわ地球環境賞」「環境大臣表彰」に選ばれました。

・地下水熱を利用した空調・調湿システム、自然光、高断熱の素材、太陽光パネル及び蓄電池などを取り入れています。



地の利を活かす

地下水熱を利用した空調・調湿システム

地下水は夏は外気より冷たく、冬は外気より温かいことを利用します。地下水が豊富な小田原ならではのシステムです。

太陽光発電

太陽光パネルを取り入れた創エネルギーの導入。

光ダクト

自然光を室内照明に利用。光を鏡に反射させて室内を明るくする仕組みです。

小田原ひのき活用

建築材として使用されない小田原ひのきを床や階段、天井に利用。資源の地産地消により森林活性化を促します。

取り組み事例 6 森里海のつながり～魚が住みやすい海へ

魚が住める海でありつづけるためには、汚染がないことに加え、森から海へ養分が注がれる必要があります。
鈴廣では森づくりや土壌改善、ビーチクリーン活動に参加しています。

水源地の植林

「かながわ水源の森林づくり」と連携し、相模湾に注ぐ酒匂川上流松田町寄（やどりき）にある「やどりき水源林」の一部を「恵水の森」と名付け、社員、家族、鈴廣如倶楽部の会員の皆様と森林保全に関わっています。

ビーチクリーン活動

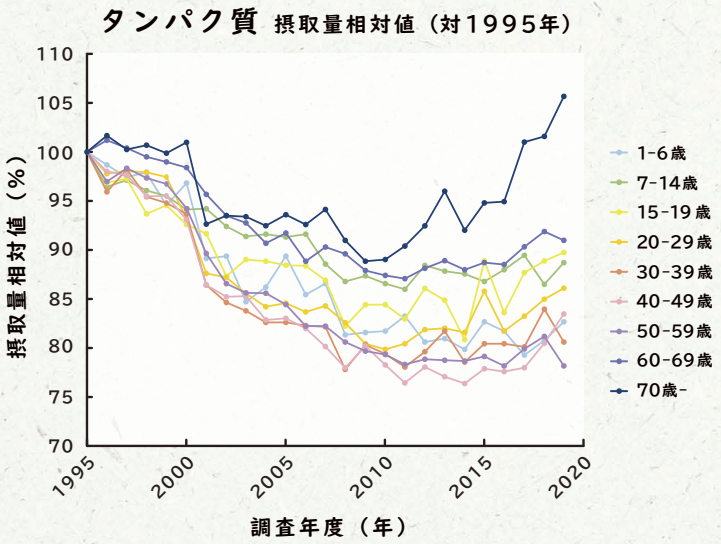
かながわ海岸美化財団の活動を特別法人会員として支援しています。また、社員も相模湾の海岸沿いのゴミ拾い活動に継続して参加しています。

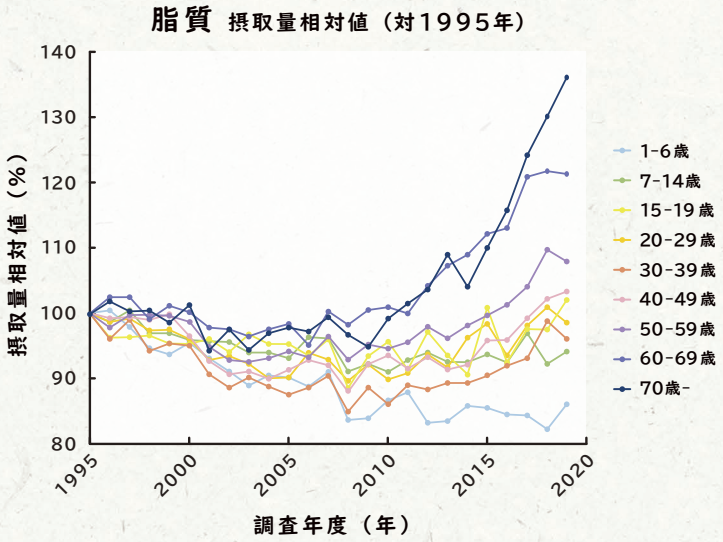
取り組み事例 7

お魚たんぱくで世界を健やかに

鈴廣かまぼこは「お魚たんぱくで世界を健やかに」というミッションステートメントを掲げています。お魚のいのちをいただいているからこそ、お客様の健やかな暮らしにつなげていくことが使命だと考えているからです。かまぼこは日本の伝統食であり、良質なタンパク質源です。高タンパク質・低脂質で消化にもよく、手軽に食べられるという長所をいかして、商品開発や情報発信等に取り組みます。

日本の社会課題「タンパク質摂取量減と脂質摂取量増」





日本人のタンパク質摂取量は30～50代で特に減少しています。
高齢者のタンパク質摂取量は増えてきましたが、畜肉を食べることによって脂質摂取量も増加しています。

取り組み事例 7 お魚たんぱくで世界を健やかに

商品開発 だれもがお魚たんぱくを食べられるように

日本人の健康寿命を延ばすためには、どなたでもタンパク質を手軽に食べられる商品が必要です。
ユニバーサルな商品開発やお魚たんぱくの魅力発信を行っています。

運動後の補食、日頃のおかずや間食にも手軽なタンパク質商品の提案

フィッシュプロテインバー

忙しい方も片手で食べられる魚肉たんぱくのプロテインバーです。消化吸収率が高く、運動後や忙しい時も胃に負担をかけません。

サカナのちから

魚肉ペプチドのサプリメントです。タンパク質をペプチドに分解することで消化吸収率をさらに高めました。

介護食、嚥下食にも高齢者のタンパク質不足を改善

さっとタンパク

普段の食事に（介護食、嚥下食にも）さっとかけるだけ。
小さじ１杯約３gで、タンパク質約２.８gが摂れます。

食欲不振になりがちなペットの栄養不足を改善

ひとさじの魔法

ペット向けの魚肉たんぱくサプリメントです。食いつきもよくなると好評です。

取り組み事例 7 お魚たんぱくで世界を健やかに

「魚肉たんぱく同盟」お魚たんぱくの重要性をアスリートとともに伝える

「魚肉たんぱく同盟」はアスリートや専門家の方々とともに、魚肉たんぱくをより多くの方に知っていただくために、商品開発から食育活動まで様々な活動をしています。

お魚たんぱくを啓蒙する取り組み

1. アスリートとの商品開発

プロサッカー選手の長友佑都さん、長友選手専属シェフの加藤超也さんと共に、良質な魚のタンパク質を手軽に摂取できる「フィッシュプロテインバー」を共同開発しました。

※フィッシュプロテインバーは２０２４年３月にリニューアル

2. 親子向けトークイベント

プロサッカー選手・稲本潤一さんをお招きしたトークショーを開催。食と体づくりについてアスリートの経験談からお魚たんぱくの重要性について語っていただきました。

3. 地域のスポーツイベント

湘南ベルマーレフットサルクラブの南足柄でのイベントに、元女子プロサッカー選手・岩渕真奈さんとともに参加。
子どもたちへのサッカー指導やフィッシュプロテインバーのサンプリングを実施。

取り組み事例 7

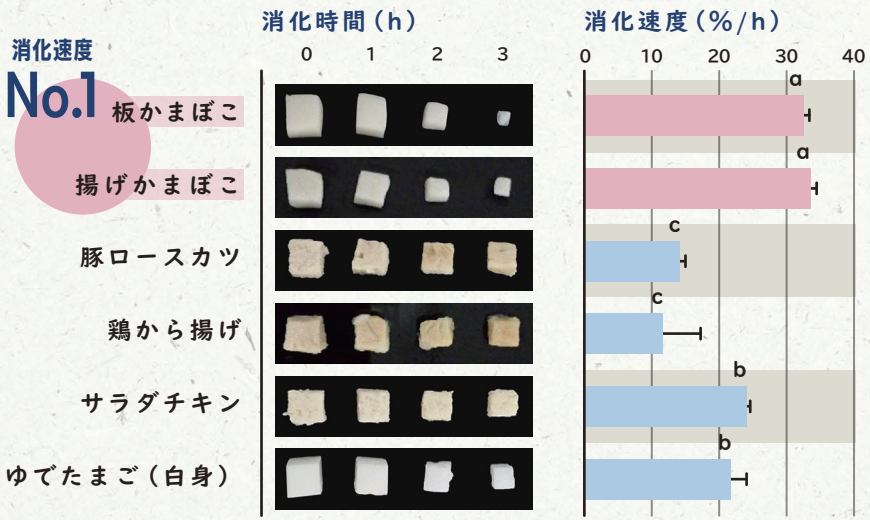
お魚たんぱくで世界を健やかに

「魚肉たんぱく研究所」お魚たんぱくについて研究する

魚の機能性研究といえばDHAやEPAが主流で、魚肉たんぱくについての研究はあまり進んできませんでした。
鈴廣では「魚肉たんぱく研究所」を設立し、専門家とともに共同研究や情報発信を行っています。

練り製品は消化されやすい

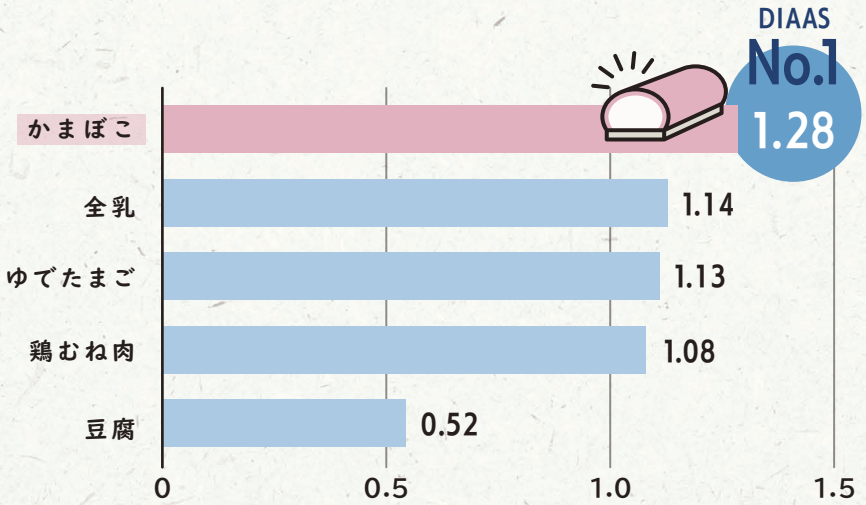
下の図は食品を人工胃液で消化し、経時的な変化を比較した結果です。板かまぼこや揚げかまぼこなどの練り製品は、サラダチキンやゆでたまご（白身）よりも消化速度が速く、消化されやすいことが分かります。



各食材を同じサイズに切り出して人工胃液（ペプシン溶液）で消化し、その消化速度を消化性の指標とした。値は平均＋標準偏差（n=3）で示し、異なるアルファベット間で有意差あり（$p<0.05$）

かまぼこは高DIAAS

グラフは必須アミノ酸の消化吸収率を加味した「DIAAS（消化性必須アミノ酸スコア）」の値です。かまぼこは豆腐や鶏むね肉よりもDIAAS値が高いことが分かります。



値はPhillips S. *Front. Nutr.*, 4, 1-17（2017）および植木暢彦 *日本海水学会誌*, 76, 201-207（2022）の値を参照。

取り組み事例 7

お魚たんぱくで世界を健やかに

「かまぼこ博物館」お魚たんぱくを学べる展示やワークショップ

１９９６年のオープン以来、「かまぼこ博物館」では、かまぼこづくりを見て、学んで、体験していただくことで、食への関心を促しています。来場者数は年間２０万人以上。お魚たんぱくについて学べる展示やワークショップも開催しています。

取り組み事例 7

お魚たんぱくで世界を健やかに

地元企業とともに食育活動を行う

小田原には水産業、農業、食品加工業に携わる素晴らしい方々がいらっしゃいます。鈴廣のお客様をお連れする機会を増やし、食についての関心を高めていただけるようイベントを開催しています。

加藤兵太郎商店 味噌づくり

伝統的な木桶で味噌を熟成させている加藤兵太郎商店の７代目・加藤篤さんから味噌づくりや発酵文化について学び、味噌を仕込みました。

志村屋米穀店 田植え・稲刈り

トンボやカエルなどが棲む農薬も化学肥料も使用しない志村屋米穀店の田んぼで田植えや稲刈りをしました。自然と共生する米づくりの魅力に触れました。