

# ワタミ環境レポート2022

企業活動を通してSDGsを達成し、  
持続可能な社会構築を目指す活動報告書



地球上で一番たくさんの  
“ありがとう”を集める  
グループになろう

## ワタミ株式会社

### 会社概要 (2022年3月期)

社名：ワタミ株式会社  
本社所在地：東京都大田区羽田一丁目1番3号(〒144-0043)  
創業：昭和59年4月  
設立：昭和61年5月  
売上高：64,362百万円(連結)  
資本金：4,910百万円  
社員数：1,728人(グループ計)

事業内容：  
国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

主なグループ会社：  
有限会社ワタミファーム、ワタミエナジー株式会社、  
ワタミオーガニックランド株式会社、  
和民国際有限公司、WATAMI USA GUAM、  
有限会社当麻グリーンライフ

TEL：03-5737-2814 / FAX：03-5737-2719  
ワタミふれあいホームページ：https://www.watami.co.jp

## ワタミ環境レポート2022

### 編集方針

本レポートは、ワタミグループが取り組んでいる環境・社会貢献活動について報告しています。ワタミグループの環境・社会貢献に関連する取り組みを開示することにより、多くのステークホルダーの皆さまと情報を共有し、SDGsを達成した持続可能な社会構築を目指しています。

### 報告の対象範囲ほか

対象組織：  
ワタミグループの海外事業を除く国内全社・全部門  
対象期間：  
2021年4月1日～2022年3月31日  
※一部、最新の情報を記載しています  
発行：  
2022年9月



この報告書の印刷工程で使用した電力量(300kWh)は、自然エネルギーでまかなわれています。





代表取締役会長  
兼 社長  
渡邊 美樹

執行役員  
SDGs推進本部長  
百瀬 則子

## 持続可能なワタミモデルと 3公益財団法人の取り組みでSDGs日本一へ

長引くコロナ禍やウクライナ侵攻、世界的な景気後退など混乱が続く中で、ワタミグループにおけるSDGsや環境への取り組みはどのように進むのか。今回あらためて、ワタミモデル(6次産業×再生可能エネルギー)をはじめ、公益財団法人が推進する社会活動の在り方やその意義について、代表取締役会長 兼 社長 渡邊美樹と、執行役員SDGs推進本部長 百瀬則子の対談で紹介します。

### 持続可能なワタミモデル構築へ

**百瀬** 新型コロナウイルスの感染再拡大やウクライナ侵攻の影響を受け、企業の実績対策やSDGs達成に向けた取り組みの遅れが懸念されていますが、ワタミグループでは自らの計画に従って着実にその歩を進めています。その背景には、環境への取り組みの要となるワタミモデルがあるからだと思うのですが。

**渡邊** その通りです。再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル※1=ワタミモデルを構築し、そこで得た収益で3つの公益財団法人の活動をさらに拡大するというワタミのビジネスモデルは、SDGsの思想そのものです。SDGsが国連サミットで採択されたのは2015年ですが、ワタミモデルの取り組みがスタートしたのは1998年。すでに24年の歴史があり、なにがあっても揺らぐことはありません。

**百瀬** あらためて、ワタミモデルについて伺えますか。

**渡邊** ワタミファームで採れた有機野菜(1次産業)をワタミ手づくり厨房で加工(2次産業)し、ワタミグループの外食事業や宅食事業(3次産業)を通じて、全国のお客様にお届けしています。有機農業は安全・安心なものをお客様に届けたいという思いから始めました。基本的に化学肥料や農薬を使わず、土壌が持っている本来の力を引き出して作物を育てるという農法は安全で、環境への負荷もありません。農業の持続可能性を考えれば、今後は有機農業が増えていくのではないのでしょうか。

※1: 農業者が生産した作物を加工し、販売することを6次産業化という。  
1次産業(農業)×2次産業(加工)×3次産業(販売)=6次産業化

**百瀬** 2次産業のワタミ手づくり厨房 中京センターでは100%再生可能エネルギー導入が実現しました。



**渡邊** RE 100※2への第一歩ですね。2040年に達成すると決めているので、他の工場や店舗でも切り替えを進めています。ただし、単に再生エネの供給を受けるだけでなく、店舗や営業所で電気やガスの使用量削減に取り組む、森を育成し自らカーボンクレジットを創出したり、農地を広げてCO<sub>2</sub>吸収を高めたりなど、GHG(温室効果ガス)排出を減らし、CO<sub>2</sub>吸収を増やし、再生エネを調達するという、3つを意識していかなければいけません。

※2 RE100: 脱炭素社会を目指して事業で使用するエネルギーを100%再生可能エネルギーにする目標。Renewable Energy 100%の略

**百瀬** 外食事業や宅食事業(3次産業)ではどのような取り組みが進んでいるのでしょうか。

**渡邊** 外食ではストローや箸などを環境負荷の少ないものに切り替え、宅食では弁当容器の回収・リサイクルを進めています。こうした当たり前のことをしっかりやっていくと同時に、スタッフ一人ひとりが環境意識を高め、それぞれ自宅でも取り組んでほしいと思います。また、宅食の容器回収をきっかけに、ほかの容器リサイクルにも関心を持っていただくなど、お客様の暮らしの中に私たちの思いや活動を根付かせていきたいですね。

## ワタミグループが支援する 3つの公益財団法人

**百瀬** ところで、ワタミモデルを構成している環境・社会に貢献する団体の活動について伺えますか。

**渡邊** 公益財団法人 Save Earth Foundation(SEF)は、ワタミの森をつくる会という団体と公益財団法人有機質資源再生センターが合併して2015年に設立されました。現在は森林の再生、およびCO<sub>2</sub>削減への貢献と、食品を捨てない循環型社会づくりの推進という2つの側面を持ち、SDGs 12、13、14、15といった、環境の目標に貢献しています。公益財団法人みんなの夢をかなえる会は、夢をかなえることによって素敵な社会をつかっていこうという目的でスタートしました。現在は大人の夢を応援する「みんなの夢アワード」、高校生を対象にした「高校生みんなの夢アワード」、そして、夢をかなえて起業した人たちをサポートしていく「渡美塾」という経営塾を開催しています。これは、SDGs 9、11といった、持続可能な社会を創る目標に貢献しています。

**百瀬** 最も歴史が古いのが公益財団法人 School Aid Japan(SAJ)ですね。

**渡邊** カンボジアやバングラデシュの開発途上国の子どもの生活・教育支援活動中心に22年の歴史があります。毎朝給食を食べる子どもたちが1万人、お米や文房具、衣料品などの支援で2,200世帯の生活を支え、孤児院では75人の子どもたちが暮らしています。学校は333校になり、今年、新たに25校をつくる計画です。

**百瀬** ワタミとの出会いによって、人生が大きく変わった子どもたちが大勢いるということですか。

**渡邊** そう考えると、とてつもないことをしていると思います。最初に孤児院に入った子は頑張ってカンボジアの国立大学を卒業し27歳になり

ました。今は、日本に来て仕事を通して学んでいます。

**百瀬** 日本で学び、帰国してからどのような道に進むのか楽しみです。

**渡邊** SDGsは「持続可能な開発のために」というのが大きなテーマですが、その根底にあるのは基本的人権を守ることです。残念ながら人は決して平等ではありません。だからこそ貧困や飢餓のない社会、教育やジェンダーの平等、平和をテーマに、世界の人々が力を合わせる必要があると謳っているのです。そこで一番大事なのは「誰ひとり取り残さない」ということで、それは私の考え方そのものです。ワタミには「地球人類の人間性向上のためのよりよい環境をつくり、よりよいきっかけを提供すること」というグループミッションがあります。人は成長するために生まれてきたのであり、人として、あるいは会社として、人が成長できる環境、もしくはそのきっかけをひとつでも多く提供していきたいと考えています。



SEFが開催している植樹会には、協賛企業のご家族の方たちも参加されました。

### SDGsを具現化するワタミのビジネスモデル

**百瀬** ワタミの社員もこれらの団体の活動に自発的に関わりを持っていることが、ワタミらしいですね。

**渡邊** 3つの団体へのボランティア活動参加や支援を通じて多くの社員がより成長するきっかけになってほしいです。

またボランティアとは何かをすることが目的ではなく、行動することによって学び、成長することが目的だと考えています。

**百瀬** 最初に「ワタミのビジネスモデルは、SDGsの思想そのもの」とおっしゃいましたが、本当にそうですね。そしてワタミモデルは、SDGsを事業の中で実践しています。ワタミファームの有機農業事業でSDGs 2.4 持続可能な農業を实践し、更に生物多様性の保全(SDGs 15)に貢献しています。そして宅食事業では生産工場での再生可能エネルギー導入による脱炭素社会構築に取り組み(SDGs 7、13)、外食店舗では食品ロスの削減(SDGs 12.3)に努めています。

**渡邊** 私が一番望むのは、ワタミの取り組みを知り、他の企業が追随してくれることです。環境マネジメントシステムの国際規格「ISO14001」を国内外食企業として初めてワタミが取得したことで、他の外食企業が取得に向けて動きました。ワタミモデルについてもそのよさを知り、同様の取り組みをする企業が増えて社会がよりよくなっていくことを期待しています。

### 地球上で一番たくさんのありがとうを集める、 持続可能な100年企業を目指す

**百瀬** ワタミモデルを凝縮したオーガニックランドはコロナ禍の中、着々と未来に向けて進んでいます。

**渡邊** 若干計画より遅れている部分はありますが、有機・循環型社会をテーマに次世代を生きる子どもたちが命の大切さを学ぶ場をつくるという思いは変わりません。もともと20年かけて完成させる計画なので、じっくり、しっかりと取り組んでいきます。継続していくというのがとても大事なことで、ワタミがやり始めたことで終わりにしたものは何ひとつありません。やり始めたことは、丁寧に続けていく。例えば北海道自然学校。今年は陸前高田に場所を移しますが、スタートして24年になります。こういう活動を長く続けているところは非常に少なく、この歴史は誇ってもいいのではないかと思います。

**百瀬** おっしゃる通りだと思います。最後に、ワタミがSDGs日本一となり、100年企業になるために、私たちに必要なことは何だと思われませんか。

**渡邊** 企業が100年続くのはすごい力だと思います。「継続こそ力」といいますが、これまで以上にお客様や関係する人たちの信用を裏切ることなくしっかりと事業を継続し、地球環境を守る今の活動姿勢を維持し続けることです。

それをワタミの社員一人ひとりが自分事として捉え、行動することです。その結果としてSDGs日本一があり、「地球上で一番たくさんのありがとうを集める」100年企業という未来が形づくられていくはずだと

ワタミグループの事業活動

再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業「ワタミモデル」を、SDGsの実現を目指して推進していきます

外食事業(国内)



405店舗 ※グアム含む

おいしいものがある、良いサービスがあって、良い雰囲気がある場所に、好きな人と一緒にいる。こんな快適な空間、笑顔のあふれる場面一つでも多く提供していきます。



外食事業(海外)



47店舗 7地域

「飲むだけでなく、食べるだけでなく」という日本の「居食屋スタイル」を、楽しく気軽に味わっていただくことを目指し、現地のニーズにあわせて海外展開をしています。



宅食事業



調理済商品の平日1日あたりのお届け数 24.5万食

営業所 531 拠点 高齢者の見守り 協定締結数 262カ所

日替わりのお弁当・お惣菜と「まごころ」を届ける。これら続けることで、社会に欠かせないインフラとなる。お客様のいきいきとした生活の実現をお手伝いします。



陸前高田 watami オーガニックランド

「陸前高田ワタミオーガニックランド」はワタミモデルを具現化する循環型農業テーマパークであると同時に、東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市の地方創生に貢献することが目的です。

設立の思い 「子どもは、未来の地球に対してワクワクし、大人は、未来の地球に対して、責任を感じる場所でありたい。」

陸前高田市とワタミのつながり

2011年3月11日東日本大震災発生直後から、ワタミは岩手県陸前高田市への災害支援を開始しました。そして戸羽市長から会長の渡邊へ「陸前高田市参与(震災復興支援)」の要請があり、就任しました。

HISTORY

2011年6月 会長の渡邊が陸前高田市参与(震災復興支援)に就任  
2011年6月～11月 ボランティアツアー(がれき撤去・農地の除草など)に延べ2,531名参加  
2012年3月 ワタミの宅食総合受付センター(コールセンター)竹駒地区にオープン  
東日本大震災発生以降、同市への本格的な企業立地は初めて

2013年3月 ボランティアツアー(農作業支援)  
2018年3月 陸前高田市で「みんなの夢 AWARD」開催  
2019年8月 陸前高田ワタミオーガニックランド建設発表  
2021年4月 陸前高田ワタミオーガニックランド オープン  
2022年2月 オーガニックランドにソーラーシェアリング設置

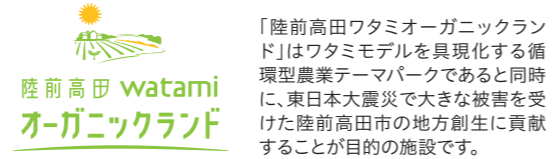


ワタミモデル



ワタミモデル

再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル  
ワタミファームで採れた有機野菜(1次産業)は、ワタミ手づくり厨房で加工(2次産業)され、ワタミグループの外食事業や宅食事業(3次産業)をつうじて、全国のお客様に提供されています。持続可能な循環型社会の構築を目指すワタミグループでは、環境負荷を軽減するための取り組みや、再生可能エネルギー事業として発電設備の開発・建設・運転管理にも取り組んでいます。この一貫統合された「独自の6次産業モデル」が、ワタミグループの事業を成長させ、さらにあたらしい事業領域の可能性を広げています。



事業1 修学旅行・団体ツアー

ワタミオーガニックランドでは、有機農業のノウハウを活かしながら、「農業体験」を通じたSDGs体験学習プログラムをご用意しています。SDGs未来都市に選定された陸前高田市と連携し修学旅行・団体ツアーなどで、子どもたちに「命の循環」や「命の尊さ」を感じられる機会を提供しています。



場内散策ツアー

東日本大震災により、多数の人命と歴史や文化の証を失った陸前高田市。津波の状況、そこからの再生・復興への歩み、避難のあり方を学んでいただくと共に、ワタミオーガニックランドの設立の思い、環境・農業・エネルギーについての取り組みも紹介しています。



地元食材の食事

田畑にも利用することが困難な、「低地部」と呼ばれる場所に、広葉樹・針葉樹を織り交ぜた環境林をつくるため、新しい命を植樹していただきます。記念として、看板にお名前や団体名を記録いただけます。  
10年20年後、その木がどれだけ大きく育ったかを再来園いただき見てもらうことができる未来に向けたプロジェクトです。

岩手県内で育てられた牛肉・豚肉・鶏肉をお腹いっぱい食べられる「パーベキュープラン」、自分好みのオリジナルハンバーガーがつけれる「手づくりハンバーガー体験」、オーガニックランド内で採れた野菜や地元食材をふんだんに使った「お弁当」の中から、お食事をお選びいただけます。



農業



直営農場・牧場 531ha 7カ所 有機認証農場 186ha

地域に根ざした有機農業を発展させ、永続的に有機農業に携わっていただける環境を整え、豊かな地域社会を未来につなぐ有機循環型モデルタウンづくりを推進しています。



環境事業(電力事業)



風車1号機、ルーソーラーパネル2021年度の発電総量 5,084,437kWh

事業活動で発生する環境負荷を可能な限り低減する取り組みをしています。再生可能エネルギーによる発電、電力の販売などで、地域の資源やエネルギーが経済的に循環する「持続可能な循環型社会づくり」を目指しています。



人材サービス事業



外国人材一人ひとりが持っている「夢」を実現するため、母国での教育から、出国、日本での仕事・生活、帰国後の仕事の紹介までをトータルサポート。企業には、高いモチベーションを持った優秀な人材を紹介します。



ワタミグループの従業員の多様な働き方を推進するために、「ワタミエージェント株式会社」を設立しました。ワタミモデルの推進・個々の夢・目標達成のため、他企業での学びある就業機会を提供しています。

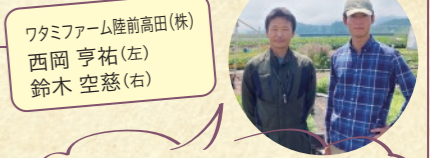
事業2 ソーラーシェアリング ソーラー×ブドウ畑

ソーラーパネルによる太陽光の“2つ”の活用!! 1つは発電、もう1つは、ぶどうの生育環境となることです。ソーラーはぶどうのために雨避けにもなります。土の量を制限した根域制限栽培(ポット栽培)の方法で、農地の上部空間を有効活用した太陽光発電と農地を共有する、ソーラーシェアリングです。来年のぶどうの実り時季が楽しみです。



事業3 ワインづくり

復興を象徴とする事業として0(ゼロ)からワインをつくる取り組みを始めました。ぶどうの生産(1次産業)、加工(2次産業)、販売(3次産業)まで融合した6次産業化を目指したワインづくりです。



ソーラーシェアリングでつくる画期的なぶどうづくりです。おいしいぶどうをつくって復興に貢献していきます。



# ワタミモデルを目指して、環境への挑戦 再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデルです

現在、国内7カ所に531haの規模で農業・酪農を行っているワタミファームで生産された農畜産物(1次産業)は、ワタミ手づくり厨房で加工(2次産業)され、ワタミグループの外食事業や宅食事業(3次産業)を通じて、全国のお客様に提供しています。さらに、再生可能エネルギー事業として風力発電設備の開発・建設・運転管理などにも取り組み、グループ全体が、100%再生可能エネルギーの電力供給を目指しこれら一貫した6次産業を推進します。

※農場規模は2022年度3月時点

## ワタミモデルを推進している事業の紹介

### 1次産業 生産 ■ワタミファーム ■契約生産者

1次産業のワタミファームでは、基本的に化学肥料や農薬を使用しない土壌づくりを推進しています。さらに生物多様性に配慮した持続可能な生産方法の確立をめざし、安全・安心な食材がお客様の元に当たり前のように届くよう、日々活動しています。その他、社員や社外向けの農業体験ツアーを定期的に開催し、食育や自然環境教育も行っています。

※詳細はP29へ

### 2次産業 加工 ■食品工場

2次産業の「ワタミ手づくり厨房」では、宅食事業の弁当製造をしています。ワタミファームで生産された有機生姜や乳製品を加工し、生姜入りご飯やカニクリームコロッケなど日替わりでお客様に提供しています。そして2021年から、中京センターは再生可能エネルギー 100%の電気を供給開始し、RE100を達成しました。

※詳細はP22、P26へ

安全・安心な有機農畜産物の生産

土壌保全

生物多様性

農業体験・研修による教育



### 再生可能エネルギー

ワタミグループは脱炭素社会への貢献のため、事業活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーで調達することを目標に掲げる企業が加盟する国際イニシアチブ「RE100(アールイー 100)」に加盟しました。2040年までにRE100を達成することを目標とし、現在は本社や中京センター、「三代目鳥メロ」笹塚店、「bbq. オリーブチキンカフェ」大鳥居店を再生可能エネルギー 100%に切替えています。引き続き2040年の目標達成に向け計画を進めています。



### 3次産業 販売 ■外食事業 ■宅食事業

3次産業の外食店舗や宅食営業所では、2次産業で加工した食品を直接お客様へ提供・販売しています。さらに、地球温暖化抑制のため、省エネ対策、冷媒機のフロン漏えい対策を行い同時に資源循環型社会の構築のため、食品や容器包装のリサイクル推進を、外食店舗と宅食営業所で実施しています。

資源循環型社会構築のため、食品リサイクル・食品ロス削減

2次産業から生産された商品の販売・サービス

省エネ対策 フロン漏えい予防

宅食事業でのお弁当容器回収容器リサイクル

気候変動への具体的対策【地球温暖化抑制】

脱炭素社会への貢献 エネルギーの節電

### ワタミモデルに最も貢献した社員として、2022年5月「ワタミ物語賞」受賞した、福村 拓也さん

美幌峠農場農場長の福村さんは、日本では実施の比率が低い、放牧型酪農のスタイルを確立しました。牧場では、仔牛の頃から穀物飼料は与えず、自家生産の牧草を中心とした、粗飼料を与えています。また、飼育環境は狭い牛舎に在る期間を少なくし、ストレスフリーな飼育に力を入れています。この経営方針はワタミらしさを追求したものでもあり、結果、牛の医療費削減や、近年では輸入飼料の高騰に影響されことなく、北海道内での粗飼料を利用した地産地消の実現と、生産から加工し外食店舗や宅食で販売まで一貫して行っています。また、福村さんの夢は環境×動物×福祉という考え方や取り組みを日本全国の酪農界に広げる事であり、現在も活動を続けています。



(有)ワタミファーム美幌峠農場 福村 拓也農場長



美幌峠農場

## SDGs 宣言

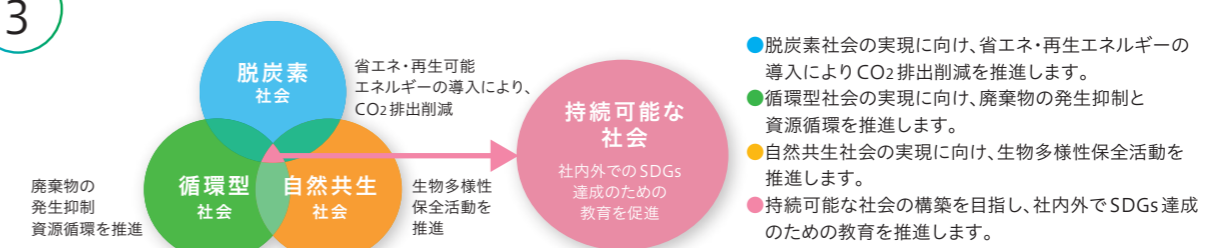
ワタミはSDGs日本一を実現し  
地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めます



## ワタミ サステイナブル方針

ワタミグループは、外食事業、宅食事業、原料調達から消費までのサプライチェーンを構成する事業、農業、エネルギー事業において、経済的・社会的・環境的ニーズの充足、従業員の幸せ、地域貢献などの持続可能な企業活動を通して、SDGsを達成します。

- 方針 1 持続可能な企業活動に関わる法律・条令、ステークホルダーと締結した協定、合意、エコ・ファーストの約束、イニシアチブ等を確実に遵守し、お客様ならびに一般市民・行政機関、お取引先業者様とのパートナーシップをとり、持続可能な社会の実現に努めます。
- 方針 2 全従業員が持続可能な社会への関心を持ち、サステイナブルマネジメントシステムを理解し、正しく運用することにより、汚染の予防、環境保護、並びに持続可能な開発目標(SDGs)を推進し、継続的な改善に努めます。
- 方針 3 持続可能な社会を目指したサステイナブル目標を設定し、事業活動を通じてその達成に努めます。
- 方針 4 サステイナブルマネジメントシステム(PDCAモデル)を確立し、継続的に改善し、経済的・社会的・環境的パフォーマンスを向上し続けることで「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ」を目指します。



## CONTENTS

01 トップインタビュー	09 SDGsタスクフォース	25 サステイナブルマネジメントシステム	40 第三者意見
03 会社概要	15 脱炭素社会の構築	29 自然共生社会の構築	
04 ワタミオーガニックランド	19 マテリアルバランス	31 ESD	
05 ワタミモデル	21 循環型社会の構築	33 従業員の幸せ日本一をめざして	
06 サステイナブル方針	21 食品リサイクル	35 社会貢献活動	
07 エコ・ファーストの約束	23 容器包装リサイクル	37 ワタミグループが支援する社会貢献団体	

関連 Keyword

脱炭素社会 自然共生社会  
循環型社会 持続可能な社会

# エコ・ファーストの約束



ワタミは2010年に、外食事業として唯一、環境大臣とエコ・ファーストの約束を交わしました。また、エコ・ファースト企業とは、地球温暖化対策、廃棄物リサイクル対策、生物多様性保全活動など、環境分野において「先進性、独自性、波及効果」のある事業を行っている各業界における環境トップランナー企業です。2019年の約束更新時にはSDGs目標を加筆し、未来に向かってサステナブルな企業を目指しています。



## エコ・ファーストの約束

～環境先進企業として持続可能な社会構築に取り組む～

環境大臣  
小泉 進次郎 殿

令和元年 10月1日  
ワタミ株式会社  
代表取締役会長 渡邊美樹

### 「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」

ワタミグループは、事業活動（外食事業・宅食事業・食品製造事業・農業・林業・エネルギー事業）において持続可能な社会構築を実現するために、環境法令遵守および環境負荷の低減を図ります。また、SDGsを本業の中で実践し、エコ・ファーストの約束を達成します。

#### 1 低炭素社会の実現に向け、省エネ・再生エネルギーの導入によりCO<sub>2</sub>排出削減を推進します。



- 2040年までにRE100を達成します。  
食品製造工場、外食事業店舗、宅食事業営業所、本社事務所で再生可能エネルギーの導入を推進します。
- 施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO<sub>2</sub>排出を削減します。
- 有機農業および森林事業を拡大し、CO<sub>2</sub>削減効果拡大を図ります。2024年までに農業事業においてCO<sub>2</sub>削減効果4,200t-CO<sub>2</sub>相当(400ha)、森林事業において削減効果8,400t-CO<sub>2</sub>相当(1000ha)を達成します。
- サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し(Scope1.2.3)、具体的な対策を講じます。

#### 2 循環型社会の実現に向け、廃棄物の発生抑制と資源循環を推進します。



- 食品リサイクルを適正かつ積極的に推進します。  
■ 2024年までに食品製造事業(ワタミ手づくり厨房)を中心とした地域において、各地域のリサイクル事業者・生産者と連携し、食品リサイクルループを構築します。  
■ 食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成します。  
■ 食品ロス削減を目指し、外食事業においてお客様とのコミュニケーションにより食べきりを推進し、2030年までに50%削減を目指します。
- 宅食事業においてエコ容器を使用し、使用済み容器の回収リサイクルによる資源循環を実施します。  
■ 2024年までに全ての弁当容器にエコ容器(バイオマスプラスチック含有10%以上を使用した容器)を採用します。  
■ お客様から容器を回収し、容器原料に再資源化する「使用済み容器リサイクルループ」を構築し、海洋プラスチック汚染を防止します。
- リターナブルピンのリユースを継続します。

#### 3 自然共生社会の実現に向け、生物多様性保全活動を推進します。



- 有機農業に取り組むことで、土壌を保全し生態系を守ります。  
■ 2024年までに農業事業で有機農場400haへ拡大します。  
■ 環境配慮型農業で生産された有機農畜産物を外食事業でお客様へ提供し、その有機・特別栽培食材比率を60%にします。
- 持続可能な森林事業により、劣化した森林を回復させ、山地生態系の保全を図ります。  
■ 2024年までに森林事業(森林経営計画に基づく)を1,000haへ拡大します。

#### 4 持続可能な社会の構築を目指し、社内外でSDGs達成のための教育を推進します。



- 全従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を年7回実施します。  
事業活動においては関係する取引先、お客様、地域社会とパートナーシップでSDGsの達成を目指します。
- 社会貢献や森林保全活動に取り組むため、ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動を促し、社会貢献・森林保全活動に取り組む公益団体(NPO法人等)と連携を図りながら、毎年2,000名以上の参加を目指します。
- 小学生を対象として実施している北海道ワタミ自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動など、将来を担う子どもたちに対してESDを踏まえた環境教育に努めます。

ワタミグループは、上記の取り組みの進捗状況を確認し、その結果について定期的に公表するとともに、環境省へ報告します。

ワタミは、2019年にエコ・ファーストの約束を中心に置き「ワタミサステナブル方針」を策定し、1999年策定の「環境宣言」、2018年策定の「SDGs宣言」を融合し、環境だけではなく社会・経済にも貢献するものとなりました。

## 2021年度の進捗状況

2021年度はコロナ禍が継続したことや、ウクライナの国際紛争が事業活動に大きな影響を及ぼし、環境課題への取り組みが停滞したものもありました。その中でもワタミでは、本社や食品工場での再生エネルギーの導入を図り、さらに未利用食品やプラスチック容器の資源循環を実現し、地球環境保全を推進することができました。これは企業としての努力もありますが、社員一人ひとりが「自分ごと」として環境活動に取り組んだ成果だと言えます。

カテゴリー	約束	2021年度進捗状況	自己評価	参照
1 低炭素社会の実現 	2040年までにRE100達成のために再生可能エネルギーの導入を推進する	本社ビル・中京センター・「bb.qオリーブチキンカフェ」大鳥居店に再エネ導入し、再エネ率6.2%	○	P12
	施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO <sub>2</sub> 排出を削減する	弁当製造工場や新規開店店舗に、LED・高効率省エネ機器を導入し、CO <sub>2</sub> 発生抑制を図った	◎	P20
	有機農業を拡大し、CO <sub>2</sub> 吸収効果拡大を推進する(4,200t-CO <sub>2</sub> 相当400ha)	農業事業によるCO <sub>2</sub> 削減2,018t-CO <sub>2</sub>	△	P29
	森林事業を拡大し、CO <sub>2</sub> 吸収効果拡大を推進する(8,400t-CO <sub>2</sub> 相当1,000ha)	白杵市の森林事業縮小のため計画の見直し。SEFを通じた森林関与面積は86ha(726t-CO <sub>2</sub> )	×	P20
	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し(スコープ1, 2, 3)具体的な対策を講じる	スコープ算定を海外事業まで拡大した	◎	P15
2 循環型社会の実現 	食品工場を中心とした地域において、食品リサイクルループを構築する	中京センター及び名古屋市内店舗、東松山センター(埼玉県)、新潟市内店舗、4件構築した	◎	P21
	食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成する	外食事業の再生利用等実施率33% 食品製造事業の再生利用等実施率100%	×	P21
	食品ロス削減を目指し、外食事業においてはお客様とのコミュニケーションを図り50%削減を図る	外食店舗での食べきり運動、持ち帰り運動を継続した	△	P21
	すべての弁当容器にバイオマスプラスチックを10%以上使用する	弁当容器を全てバイオマスプラスチック含有に切り替えた	◎	P23
	お客様から使用済み容器を回収し、容器原料として使用する	全ての配達地域で弁当容器回収リサイクルループを行い、回収率55.5%であった	○	P24
外食事業においてリターナブルピンのリユースを継続する	取り組みを継続した	◎	P23	
3 自然共生社会の実現 	農業事業に取り組むことで土壌を保全し生態系を守る(有機農場を400haへ拡大する)	JAS有機認証圃場は186ha、JGAP認証4農場	×	P29
	農業事業で生産された有機農畜産物をお客様へ提供する(有機特別栽培比率を60%にする)	コロナ禍のため、外食店舗休業に伴い34%	△	P26
	森林の持続可能な経営に関与し、山地生態系を保全する(森林事業を1,000haへ拡大する)	白杵市の森林事業縮小のため計画の見直し。SEFを通じた森林関与面積は86ha(726t-CO <sub>2</sub> )	×	P38
4 持続可能な社会構築 	全従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を実施する	従業員SDGs認知度92%(前年度比+5%)	◎	P31 P33
	ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動への参加を促す	森林ボランティア参加71名、 その他ボランティア参加242名	◎	P38
	小学生を対象として実施している、わたみ自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動に努める	第23回 山武わたみ自然学校開催し、 20名の子どもたちに農業と森林活動による体験学習を実施した	◎	P31

◎…目標達成、○…前年度より進展があった、△…予定より遅れている、×…進展していない

### TOPICS エコとわごコンクールに参加

ワタミはエコ・ファースト推進協議会の運営委員会のメンバーとして、2021年度の「エコとわごコンクール」の企画・運営を担当しました。エコとわごコンクールは2005年から毎年開催され、毎年多くの小・中学校の児童・生徒が作品を応募しています。未来を生きる子どもたちが、持続可能な社会について考えるきっかけになることを目的として開催しています。



ワタミが表彰した作品

「紙ストロー 覗いてみれば 竜宮城」  
一柳誠也さん(慶應義塾中等部)



エコとわごコンクール ポスター

### TOPICS エコ・ファースト推進協議会 2022年度通常総会に清水副社長が出席

ワタミは外食業界の環境への取り組みトップランナーとして、脱炭素社会・資源循環社会・自然共生社会の実現に努めていきます。



エコ・ファースト推進協議会

# SDGs タスクフォース

SDGsとは、人類がこの地球で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。貧困、紛争、気候変動、感染症など、私たちは今まで経験したことのない困難な時代に生きています。SDGsが生まれ、今年が2030年までの中間地点に立っています。ワタミは2030年に続く未来に向けて持続可能な世界を目指し、企業活動を通して取り組んでいます。

## SDGs

2015年、193の国連加盟国全てが「誰一人取り残さないー No one will be left behind」を掲げ、持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals: SDGs) のための2030アジェンダを採択しました。



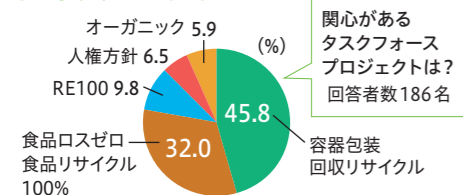
## ワタミ SDGs 宣言 ワタミはSDGs日本一を実現し、地球上で一番たくさんの「ありがとう」を集めます

ワタミは2019年10月にSDGs推進本部を設立し、本業の中でSDGsに取り組むために、各事業本部から選出したメンバーによる社内組織横断タスクフォースチームを組織しました。2020年にタスクフォースチームによりワタミが取り組むSDGsマテリアリティ(重要課題)を特定し、KPI(中間目標)・KGI(2030年目標)を立て、目標達成のために

組織横断で取り組んでいます。その進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者層に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。2021年度に「食品ロスゼロ・食品リサイクル100%」、2022年には「ワタミ人権宣言」と、新たにタスクフォースを設け、SDGs日本一を目指しています。

ワタミグループのマテリアリティ(重要課題)	KPI(中間目標)	2030年 KGI(最終目標)
<b>宅食事業:「いつまでも住み続けられる地域」に貢献</b> ●事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ●弁当の宅配を通じて、高齢者の栄養補完で健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	<b>タスクフォースチーム 環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト</b> ●弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と焼却によるCO <sub>2</sub> の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 ●2022年3月までに、宅配配達する1都2府37県全地域で容器回収リサイクルを実施。容器回収率60%達成	●事業活動で使用する石油由来のプラスチック容器・包装をゼロにする。
<b>農業事業・外食事業: オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。</b> ●ワタミファームは有機栽培圃面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 ●外食店舗では、あらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食材メニューで消費者の健康増進を図る。	<b>タスクフォースチーム オーガニックプロジェクト</b> ●オーガニック農産物「きく芋」の生産拡大で、地球環境と生産者の健康保全と消費者の健康増進に貢献する。 ●科学的エビデンス作成および社内モニターによる健康増進効果を公開する。	●2023年までに、日本一のきく芋生産農場19ha出荷量300t ●きく芋販売者数100万人 ●農業を通じた雇用と育成。
<b>RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する</b> ●すべての店舗、工場、事業所で再エネ電力100%を実現する。	<b>タスクフォースチーム RE100プロジェクト</b> ●2021年本社、中京センター(食品工場)に再エネ電力100%導入した。 ●2024年までに外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通して、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 ●2024年までに外食店舗100店、本社、5つの食品工場をRE100にする。	●全事業で使用する電力の再エネ電力40%を達成する。
<b>すべての従業員が国籍や性別・年齢・障がいの有無に関わらず、平等で公正な、それぞれの能力を活かし、働き甲斐のある職場を目指す。</b> ●女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。 ●従業員の能力開発や技術取得の機会を設ける。	<b>タスクフォースチーム ワタミ人権方針プロジェクト</b> ●サプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、安全で衛生的な職場環境と公正な賃金を確認する。 ●2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちに啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図ります。 ●2024年までに人権デューデリジェンスの仕組みを構築し、人権に関する負の影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努めます。	●すべての従業員に、平等で公正な、能力を生かされた働き甲斐のある職場を実現する。 ●サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に行う。ワタミはダイバーシティ・インクルージョンな組織づくりを実現する。
<b>ワタミモデル (1次産業農業×2次産業加工×3次産業販売=6次産業) の食品ロスゼロ・リサイクル100%</b> ●ワタミファーム生産の農畜産物は100%利活用する。 ●食品工場の詰め残しを無くす。 ●外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ●各地で食品リサイクルループを構築し、商品廃棄ゼロを実現する。	<b>タスクフォースチーム 食品ロスゼロ 食品リサイクル100%プロジェクト</b> ●2023年までに食品工場の食品ロス半減する。 ●2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる。 ●2025年までに食品工場を含む地域(福岡・山口・栃木)に食品リサイクルループを構築する。	●ワタミ全社で食品ロスゼロ・リサイクル100%を実現し、食品廃棄ゼロを達成する。

## 従業員の意識調査



2022年5月23日、ワタミ創業記念祭にて、社員へ向けたアンケート調査を実施しました。アンケート内容は、4つのタスクフォースチームと2022年度新たに加わる、人権方針タスクフォースチームを加えた、各プロジェクトの中で一番興味があるものにチェックをし、さらにその活動について自分自身ができることを記入してもらいました。結果、容器包装回収リサイクルプロジェクトが全体の45%を占めており、リサイクルの意識が高まっていることがわかりました。コメントでは「お弁当の回収率を80%達成したい」「無駄に食材を買わない・お客様の食べ残しを減らすようにする」といった意見が目立ちました。課題に対し具体的にどんな行動をすれば良いのか、意識をもつ社員が増えています。

# 環境負荷ゼロ容器包装タスクフォース

2019年に発足した容器包装回収リサイクルタスクフォースは、宅食事業に於いて「サーキュラーエコノミー」実現を目指し、手始めに2022年期末迄の全国展開を目標に「ワタミの宅食」のお弁当容器をリターナブル容器から、バイオマス容器に変更、その容器をお客様から回収しリサイクルをするという「リサイクルループ」に取り組みました。順調に推移し、2021年3月関東地区の導入を持って予定より1年早く全国展開を達成しました。現在は営業所・本部が一丸となって、お客様にワタミの取組みを「もっと理解を深めて頂く」ため、回収率向上へ取り組んでいます。



## 環境負荷ゼロ容器包装タスクフォースのマテリアリティ(重要課題)

- グループ全体として
- 目的** サークュラーエコノミー(廃棄を出さない資源循環型経済)の実現
  - 目標** 2030年までに石油系容器包装を「0」にする
  - 活動内容** 回収率向上・代替素材の開発・外食テイクアウト容器の回収/リサイクル  
ワタミグループ社員への「3+1R」意識醸成
  - ターゲット** 2030年までに、事業活動で使用する石油由来のプラスチック容器・包装を「ゼロ」にする。プラスチック容器の代替原料製品の導入、既存容器の薄肉化、プラスチック製品にバイオマスプラ混合を推進する。同時に容器包装メーカーなど取引先との協働により、石油由来プラスチックに代わる新素材開発を目指す

## グループ全体で環境負荷ゼロ容器包装に取り組む

私たちタスクフォースチームの次の目標は「グループ全体」に、その活動の輪を広げます。現在は2022年4月施行の「プラスチック新法」を遵守し、外食のワンウェイプラスチック製カトラリーを環境配慮型への切換えを推進しています。今後はその活動の輪をグループ全体へ向け、2030年までにグループで使用する石油系容器包装を「0」にする活動を進めています。

## 外食事業テイクアウト容器・カトラリーの取り組み

### 「から揚げの天才」

テイクアウト容器の素材の厚さを更に約7%薄くすることに成功し、軽量化によるプラスチック使用量を低減に成功しました。2020年比6t削減の見通しです。



### 「bb.q オリーブチキンカフェ」

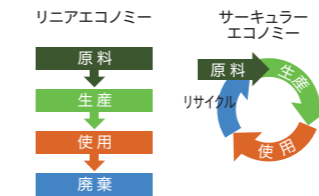
店内使用とテイクアウトのワンウェイプラスチック製カトラリーを、木質に替え、袋も紙にして脱プラを図りました。人気のレモネード容器も、バイオマスプラスチック含有10%のものにしました。



## ワタミの目指す循環型社会: サプライヤーや消費者と一緒に取り組み、社員への啓発を行う

## ワタミが目指すサーキュラーエコノミーとは

「循環型経済」と訳され、経済活動においてモノやサービスを生み出す段階から、リサイクル・再利用を前提に設計するとともに、できる限り新たな資源の投入量や消費量を抑えることで既存のモノをムダにせず、その価値を最大限に生かす循環型の仕組みのことであり、より製品の価値を保ったまま循環させ続けられるループが優先されます。宅食弁当容器はリサイクルループができましたが、外食テイクアウト容器・カトラリーなどのサーキュラーエコノミーは難度が高く、今後の課題です。



## 3+1R(4R)とは

将来に渡って持続可能な地球にするためには、現在のリニアエコノミーな消費活動ではなく「循環型社会に変化していく必要」があります。私たちタスクフォースでは3R(減らす Reduce、再利用する Reuse、リサイクル Recycle) + 1R(断る Refuse)がプラスチック問題を解決するためのカギになると考えます。ワタミグループでは、最初のアクションとして「必要な分だけを買う」、「不要なものを貰わない」(Refuse)を入れた4Rを推進します。



## 環境負荷ゼロ容器包装タスクフォースチームリーダーのメッセージ

渡邊 一昌(仕入開発本部)  
この循環型社会への取り組みは大変意義のあることだと感じると同時に、大きな責任も感じております。ワタミグループが100年後も、「社会から必要と言われる会社」になるためにグループに従事するすべての従業員の皆さまの力をお借りしたいと思っております。2030年までに「グループの石油系容器包装を「0」にすること」を目標に掲げ活動をしていきたいと思います。



## 本部長のコミットメント

萩野 卓馬(仕入れ開発本部 本部長)  
今後、私たちを取り巻く環境は大きく変化して行くことでしょう。それにより、企業として更に大きな「社会的責任」が求められます。大変大きな課題ですが、達成に向け指揮を執って参ります。果敢に取り組み、より強いワタミにして行きます。





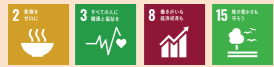
# オーガニックタスクフォース

ワタミでは安全・安心な食材をお客様に提供したいという思いから、2002年より有機農業に取り組んできました。有機農業のさらなる拡大、発展に向け、自然エネルギーを使用した循環型6次産業モデル(ワタミモデル)を構想。ワタミモデルの実現を通じて、SDGsの達成と地球環境への貢献を目指しています。



## 2030年ゴール：有機農業の推進により、人と地球の健康に貢献します

- ①有機栽培圃場の拡大(持続可能な環境配慮型農業)
- ②商品を通じてより多くの方の心と体の健康に貢献
- ③多様な働き方、雇用機会の拡大



<b>目的</b>	有機農業を基盤としたワタミモデルの構築、実現
<b>目標</b>	2023年度 ●ワタミモデルを自ら語り、実現していくための社員育成 ●農業体験ツアーの実施。年間200人の参加 2030年度 ●循環型のビジネスモデルの確立 ●商品を使用している方を述べ100万人 ●農業を通じた雇用と育成
<b>今後の課題</b>	1次(農業)、2次(加工・商品の製造企画)、3次(店舗、販売)の連携 バリューチェーン全体としての価値の拡大を企画・実現できる社員の育成



## 2021年度の活動と成果

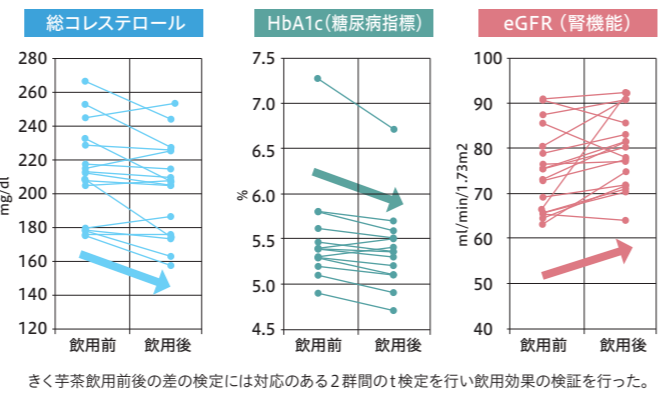
従業員自ら「きく芋」の発信ができるよう、社内の啓発活動として継続的な情報発信やワタミファームでのきく芋収穫ボランティア、きく芋の健康増進効果を実感し納得するための、社内モニター企画を展開しました。

### 収穫ボランティア

約70tを栽培した群馬県倉洲農場にて、社員の収穫ボランティアを実施しました。参加者は実際の作物に触れ、農業や、きく芋に対する関心を深めました。2021年度の総収穫量は約150tとなり、外食のメニューにも導入されています。

### 社内モニター

社員を対象に、きく芋茶の健康への有効性を測る飲用試験を実施しました。飲用前後の血液検査の数値を比較したところ、検証結果として、総コレステロールおよびHbA1cがきく芋茶飲用により有意に低下し、また腎機能の指標であるeGFRが飲用後有意に上昇しました。以上により、有機きく芋茶の飲用は脂質代謝、糖代謝、腎機能の改善に有用であることが示唆されました。今後も、きく芋の商品を広めるための研究開発・認知活動を継続して実施します。  
※20~60代の有志20名に対して、30日以上の飲用期間を経た※本調査は、商品化に伴う社内での予備的なモニター調査のため、直接効果を裏付けるものではありません。※有効データ17名



## 2022年度 目標と計画

社内外の人たちに自社農場での農業体験を通して、有機農業やワタミモデルを知って共感してもらおう「農業体験ツアー」を実施します。参加した人たちが他の人たちに伝えることで、より多くの人たちに周知し、社会により良い影響を与えていきたいと思っています。特に、従業員が自分の言葉で有機野菜やワタミモデルについて話せることで、店舗や営業所などの現場においても商品を通じて伝えていく事に繋がると考えています。

### オーガニックタスクフォースチームリーダーのメッセージ

永山 美緒子(ワタミオーガニック推進部)  
有機きく芋茶のモニター結果では喜びの声が多数聞かれ、手ごたえを感じています。きく芋を中心に、有機農業から始まる6次化モデル(ワタミモデル)をグループで推進していくため社員一人ひとりが農業に関わる機会を増やすべく取り組んでいきます。



### ワタミファーム社長のコミットメント

井関 俊幸(ワタミファーム社長)  
農業就業者の拡大と耕作放棄地の減少などの農業の再活性化を通じて「地域を守る」、きく芋など体に良い有機農産物を通じて「人を守る」、そして有機農業=持続可能な農業とその脱炭素効果を通じて「地球を守る」という3つのミッションに取り組んでいます。



※再エネ電力由来の電力を「再エネ電力」と記載しています

# RE100 タスクフォース

ワタミは「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」という環境宣言を具現化するために、秋田県にかほ市にワタミの風車「風民(ふうみん)」を建設、2018年にはRE100宣言をしました。RE100を宣言した企業は年々増加し、脱炭素社会の実現に向けた動きは世界のみならず日本でも広がっています。ワタミサステナブル方針に則り、RE100を促進し脱炭素社会の実現を図り、SDGsを達成し持続可能な社会の構築に貢献します。



RE100を2040年までに達成し、SDGs7:エネルギーをみんなにそしてクリーンに、SDGs13:気候変動に具体的な対策をに貢献し、脱炭素社会を構築します。

<b>目的</b>	再エネ電力による脱炭素社会の実現
<b>目標</b>	2040年までにすべての事業所でRE100を達成
<b>今後の課題</b>	●全事業所での省エネ活動と省エネ機器への入れ替えを行う ●外食店舗のRE100を拡大する ●自社発電と地域電力購入により全事業所でRE100を実現する

## RE100タスクフォースチームの活動

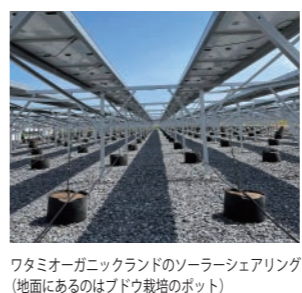
### 活動1 サステナブルリーダーとともに使用電力を削減

2040年までに事業で使用するすべての電気を再エネ電力にするために、省エネ活動と設備改善の計画を策定しています。2021年度は再エネ電力を本社ビルおよび中京センターに導入しました。導入コストを抑えるため、本社ビルでは照明をLEDに替え、中京センターでは省エネに取り組みました。今後も省エネ活動については、各事業のサステナブルリーダーと協力し、PDCAを回せる仕組みにしています。



### RE100達成に必要な再エネ電力の調達に向けて

RE100達成に必要な再エネ電力は年間50,000千kWh(2020年度実績)で、その6割にあたる30,000千kWhをワタミの風車「風民」やセンターの屋根置きソーラー、厚真・むかわメガソーラーから調達出来る状態です。2022年度以降は、コロナ禍で業績が厳しい中ですが、省エネ施策と組み合わせ、影響の大きなセンターへの導入を検討したいと考えています。また、達成に必要な残りの20,000千kWhの調達は、ワタミオーガニックランドのソーラーシェアリング(2022年2月完成)の面積で換算した場合、東京ドーム7個分(約28ha)が必要です。これらの調達はワタミエナジーと協力して進めていきます。※グループ全体の再エネ比率は6.2%(2022年3月末)



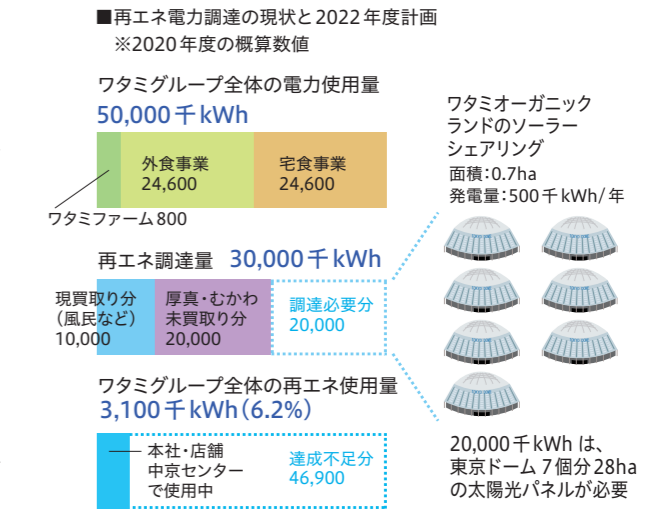
### 活動2 再エネ電力導入拠点でお客様や従業員に環境を考えるきっかけを提供

2021年度、再エネ電力を導入した本社ビルと中京センターでは、建物の入口や各フロアで再エネ電力を使用していることを伝えるパネルやポスターを掲示をし、お客様および従業員に環境について考えるきっかけを提供しています。本社エントランスのパネル



### 活動3 脱炭素社会実現に向けた取り組みについての情報開示

ワタミはRE100宣言企業として、宣言に対する情報開示が求められます。  
**RE100**  
ワタミグループ RE100の目標  
① 2040年までに事業活動で消費する電力の100%を再エネ電力にします  
② 中間目標として、2035年までに事業活動の消費電力のうち50%を再エネ電力にします



### RE100タスクフォースチームリーダーのメッセージ

山崎 輝(ワタミエナジー)  
2021年度、本社などに再エネ電力を導入したことで、店舗や営業所に今後拡大する際の課題として、事業部との調整や再エネ電力調達の量の多さが明確に出てきました。チームだけでは到底解決できないもので、随所で現場の皆さんの協力が必要です。ご協力をいただきながらグループ全体で達成していきたいと考えています。



## ワタミ人権方針タスクフォース

ワタミは「地球人類の人間性向上のためのよりよい環境をつくり、よりよいきっかけを提供すること」というグループミッションを掲げていますが、その根底にあるのは基本的人権を守ることです。残念ながら人は決して平等ではありません。だからこそ貧困や飢餓のない社会、教育やジェンダーの平等、平和をテーマに、世界の人々や企業が力を合わせる必要があるという思いから「ワタミグループ人権方針」を定め、人権尊重の取り組みを推進します。

仕入・物流事業部 人事 広報

人権方針を2022年に策定し、2024年までに人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築します。



目的 ワタミグループミッションの推進 目標 2024年人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築

ワタミグループは、自らの事業活動において影響を受ける人々の人権を侵害しないこと、また事業活動を展開する上で人権に対する負の影響が生じていると判明した場合には、是正に向けて適切な対応をすることに努めていきます。

### 2022年度目標と計画

#### 人権方針の策定

業界の動向、及びリスクアセスメントをもって国際的な人権ガイドラインに沿って人権方針を策定します。

#### 重点課題の設定

部署横断のタスクチームを発足し、特に優先的に対応すべき課題を設定します。

#### 実行計画

重点課題に沿ってワタミのガイドラインを作成し、負の影響に対する予防、優先順位をつけてモニタリングを実施します。

#### 情報開示

取り組みの進捗を定期的に公開し外部ステークホルダーと共有します。

### ワタミ人権方針タスクフォース チームリーダーのメッセージ



岡田 武(ブランド広報室 室長)

2022年度から新たに人権方針タスクフォースを発足しました。ワタミは、「人」が差別化となる事業にのみ参入すると事業領域を定めていますのでグループに関わるすべての人がいきいきと働ける環境づくりに努めてまいります。

## 食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース

食品関連事業者としてワタミは、食品リサイクル法・食品ロス削減推進法を遵守し、SDGs12つくる責任つかう責任に貢献します。

6次産業化ワタミモデルの有機農業x食品加工x外食店舗・宅食事業の工程の中で、食品ロス・食品廃棄が発生しています。その現状を把握・原因を探索することで、食品ロスを削減します。また、調理くずなどの食品廃棄物全量リサイクルに取り組んでいます。特に宅食弁当生産工程では、総菜の盛り込み残が食品ロスになり、また外食店舗では食品ロスの大半がお客様の食べ残しです。まずはこれらの改善に日々努めています。

ワタミファーム 食品加工・生産 外食企画・宅食企画 SEF(食品リサイクル)

2030年までに、  
SDGs 12.3: 食品ロスを半減する  
SDGs 12.5: 食品廃棄を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する  
SDGs 12.8: お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を啓発する



目的 食品資源循環の構築により、循環型社会・環境配慮型農業を実現する

目標 2025年までに、全店舗のゴミの計量実施による原因特定を行う。宅食生産での惣菜詰め残し0にする。全宅食生産工場所在地でのリサイクルループを構築する。

#### 今後の課題

- 発注の精度を向上し、外食店舗での未利用食材の廃棄を無くす。
- お客様とコミュニケーションを取ることで、食べ残しを無くす。
- 宅食生産工場では、技術を向上して盛り込み残を無くす。

### 2022年度目標と計画

#### 宅食生産

盛り込み残と未利用食材(食品ロス)の削減のために、原因を調査し対応を行う。

#### 外食店舗

厨房のゴミの分別計量電子化を拡大し、現状把握と原因を探索する。

#### リサイクルループの構築

京都市でSEF\*が行う他企業との合同リサイクルループに参加する。

### 食品ロスゼロ食品リサイクル100%プロジェクト タスクフォースチームリーダーのメッセージ



西澤 徹(外食事業企画部)

今、食品関連事業者はゴミをたくさん排出しているのが現実です。どれだけゴミを出しているか知ることで意識は必ず高まります。ワタミでは計量することを推進し従業員の意識づけを変革していきます。お客様に食べ切りのご協力もいただき、ゴミ排出を必ず半分以下にします。

\* 公益財団法人 Save Earth Foundation (SEF)。詳細は、P37へ

## SDGs AICHI EXPO に出展

2021.10.22~23 @Aichi Sky Expo

ワタミのSDGsの活動やグループが支援する社会貢献団体の活動を社外の方へお伝えするために、日本最大級のSDGs推進フェアである「SDGs AICHI EXPO2021」に出展しました。2021年10月22日(金)から23日(土)の2日間にわたり、愛知県の常滑市のAichi Sky Expo(愛知県国際展示場)で開催され、ブースには415名と多くの方に来場いただきました。渡邊会長の特別講演の他、各プロジェクトの活動をタスクフォースメンバーがブース展示を使い説明しました。また、プレゼンテーション時間を設け、各プロジェクトや社会貢献団体の活動について、来場者との意見交換も行いました。



ワタミSDGsステージでは、20分ごとのプレゼンテーションを実施

### WATAMI SDGs STAGE

- SDGsを通してありがとうを集める SDGs推進本部
- オーガニックを通じて健康と地球環境への貢献 オーガニックタスクフォース
- 容器包装からサーキュラーエコノミーの実現へ 容器包装タスクフォース
- 省エネ活動を通して脱炭素社会の実現へ RE100タスクフォース

- 陸前高田 watami オーガニックランド ワタミオーガニックランド株式会社
- 開発途上国の支援について今私たちができること 公益財団法人 School Aid Japan
- 志ある起業家と経営者たちの夢をかなえるために 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会
- 木を使うことは森を守ること 公益財団法人 Save Earth Foundation



渡邊会長特別講演の様子



愛知県大村知事にもワタミブースに来ていただきました!

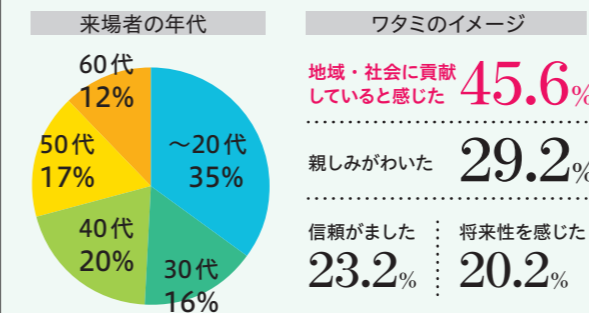


タスクフォースメンバーが来場者に説明。学生の方もたくさん来ていただきました。

### 来場者アンケート

ワタミブースでアンケートにお答えいただいた方に、国産材でつくられた木の割り箸をプレゼントしました。来場者の多くは、20~30代が51%を占め、若い方のSDGsへの関心の高さが伺えました。今回の展示を通し、ワタミに対してポジティブなイメージに変わったというご意見が多く、その中でも「地域・社会に貢献をしていると感じた」と45%の方に評価を頂きました。関心が一番高かったコーナーとして、①容器包装リサイクル、②オーガニック、SAJという結果でした。

アンケート結果：計415枚(22日：205枚、23日215枚)



### チャリティーお弁当販売

#### 容器回収リサイクルをその場で実践!!

宅食事業の「まごころ御膳」を限定100食のチャリティー価格で販売し、2日間とも完売(200食)しました。購入者に「弁当容器回収リサイクル(食べて、容器を洗い、回収する)」の実践していただきました。売上110,000円は、公益財団法人 Save Earth Foundation に寄付しました。



### 来場者投票

SDGs AICHI EXPOの主催者より来場者の方に【もっとも印象に残ったブース】というアンケートを取った結果、企業部門では第1位という評価を得ることができました。

#### もっとも印象に残ったブースランキング

- 1位：岡崎市&安城農林
- 2位：ワタミ
- 3位：名古屋市の丸の内中学
- 4位：ライオン
- 5位：名古屋国際中学校・高等学校



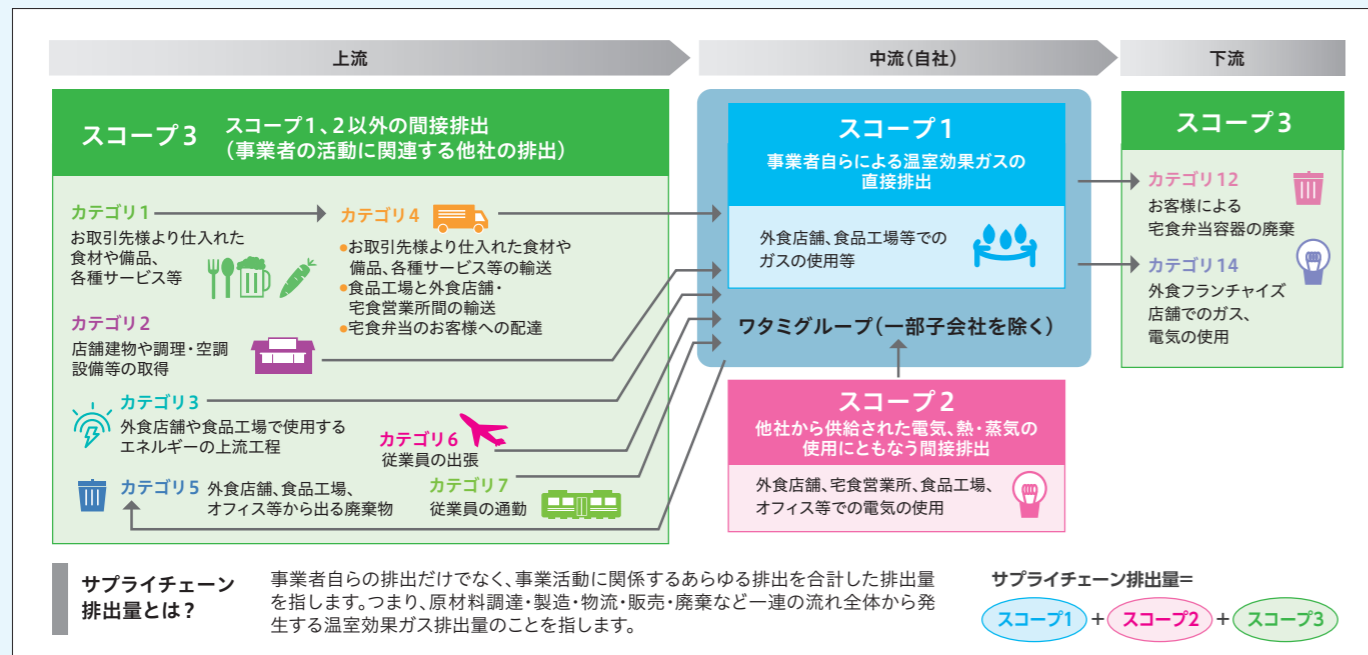
# 脱炭素社会の構築



脱炭素社会を目指すために、温室効果ガス(以下、GHG※)の排出を抑制すると同時に、排出された二酸化炭素を吸収し、実質的にGHGゼロを目指しています。地球温暖化対策の国際的な枠組み「パリ協定」では、世界の122の国と地域が参加し、GHGの排出量を今世紀後半に実質ゼロにすることが目標に掲げられています。日本でも、2030年にはGHGを2013年度比で46%削減、2050年にはカーボンニュートラルを実現することを目標にしています。ワタミグループも脱炭素社会の構築に向けて、段階的かつ具体的な対策を講じていきます。 ※GHGとは、Greenhouse Gasの略。温室効果ガスを指し、CO<sub>2</sub>やメタン、フロンなど。

## サプライチェーン全体の温室効果ガス排出量

ワタミグループ(一部連結子会社を除く)は、国内外食事業をはじめ、海外外食事業、お弁当宅配の宅食事業、外食や宅食事業を支える仕入・物流・食品工場部門、農業、電力小売事業などの事業を行っていますが、さまざまな資源やエネルギーを使用することで、環境に影響を与えています。その環境負荷は、直接管理するものだけでなく、原材料の調達から商品の製造、物流、販売、廃棄、リサイクルに至るまでのサプライチェーンの各段階におよびます。各段階における環境影響を把握し、低減または相殺する方法を検討していくための基礎となるのが、温室効果ガスのサプライチェーン排出量算定です。2021年度も前年からのコロナ禍の影響を受け、外食事業の営業自粛要請の対応や店舗撤退により、エネルギー使用量が減少しています。一方で、宅食事業の弁当容器回収リサイクルがすべての配達エリアで実施できたことにより、お客様の家から家庭ゴミとして排出される容器が減少し、廃棄焼却されるGHGが減少しています。容器回収率を向上させ、GHG排出量低減に貢献できるように推進していきます。(算定から除いた会社:WATAMI USA GUAMU、(有)当麻グリーンライフ、ワタミカミチク(株))



## 第三者検証の実施

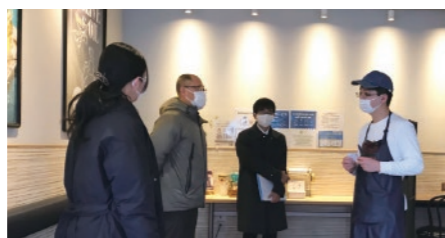
ワタミグループでは、環境負荷低減の取り組みを正しく評価・検証するために「2019年度実績」から毎年、サプライチェーンの上下流(原料調達から製造、物流、販売、廃棄等)に渡る事業活動に伴うGHG排出量の第三者検証を実施しています。国際的なGHG算定・報告基準「GHGプロトコル」に準拠し、「スコープ1, 2」についてソコテック・サーティフィケーション・ジャパン株式会社による第三者検証を受け、保証書を取得しました。第三者検証を受けることで、透明性のある情報開示を行い、社内外から信頼性の向上につなげていきます。



第三者検証保証書



第三者検証(中京センター)



第三者検証(bb.qオリーブチキンカフェ大鳥居店)



第三者検証(佐原農場)

## 温室効果ガス排出量まとめ(温室効果ガス:二酸化炭素、メタン、フロンガスなど)

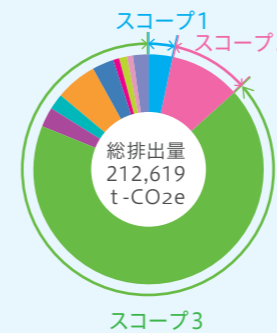
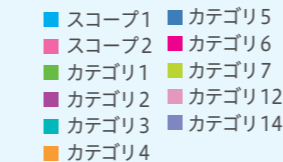
温室効果ガス排出量まとめ(温室効果ガス:二酸化炭素、メタン、フロンガスなど)

2021年度排出量は、2022年9月末時点暫定値 排出量[t-CO<sub>2</sub>e]

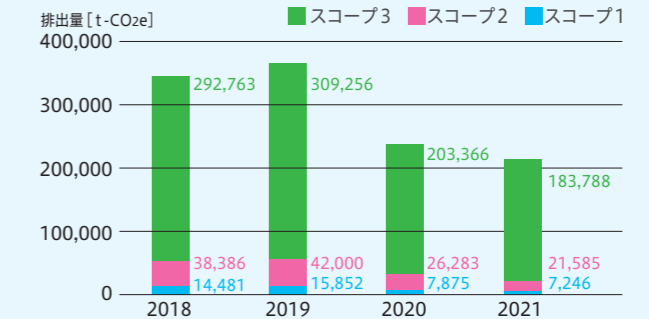
スコープ/カテゴリ	ワタミグループでの対象活動	2019年度排出量	2020年度排出量	2021年度排出量
<b>サプライチェーン排出量</b>				
スコープ1	自社での温室効果ガスの直接排出(燃料の燃焼等に伴う)	15,852	7,875	7,246 ※1
スコープ2	他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出	42,000	26,283	21,585 ※2
カテゴリ1	購入した製品・サービス	248,222	145,140	146,484 ※3
カテゴリ2	資本財(設備・建物等の製造・建設に伴う)	16,454	21,951	5,978 ※4
カテゴリ3	スコープ1, 2に含まれない燃料およびエネルギー関連活動(他者から調達している電気等の発電に必要な燃料の調達に伴う)	8,365	4,543	3,994 ※5
カテゴリ4	輸送、配送(上流:原材料・仕入商品に係る製品が自社に届くまでの物流等)	17,021	11,597	12,648 ※6
カテゴリ5	事業から出る廃棄物	7,998	7,885	6,480 ※7
カテゴリ6	従業員の出張	219	191	175 ※8
カテゴリ7	従業員の通勤	2,987	1,573	1,298 ※8
カテゴリ12	販売した製品の廃棄(使用者による製品の廃棄時の処理に伴う)	2,972	3,347	1,873 ※9
カテゴリ14	フランチャイズ	5,018	7,140	4,860 ※10
スコープ3	スコープ1, 2以外の間接排出(事業者の活動に関連する他社の排出)	309,256	203,366	183,788
スコープ1, 2, 3 合計		367,107	237,524	212,619

●スコープ1, 2はワタミグループ(一部子会社を除く)、スコープ3はワタミ単体を対象範囲として算定。今後さらに算定範囲を広げていく。  
●排出原単位には環境省「サプライチェーンを通じた組織の温室効果ガス排出等の算定のための排出原単位データベース」、IDEAを使用  
※1(スコープ1): 主に生産工場等でのガスの使用量の減少による※2(スコープ2): 主に外食店舗、生産工場等での電力の使用量の減少・電力再エネ化による※3(カテゴリ1): 主に仕入量の増加による※4(カテゴリ2): 主に外食店舗の新規オープンに伴う設備投資の減少による※5(カテゴリ3): 主に外食店舗、生産工場等でのガス・電力の使用量の減少による※6(カテゴリ4): 主に仕入量の増加による※7(カテゴリ5): 主に外食店舗による産業一般廃棄物減少による※8(カテゴリ6, 7): 従業員数の減少による※9(カテゴリ12): 主に全弁当容器のバイオマスプラスチック含有容器への切り替え、全宅配エリアでの容器回収リサイクル稼働による回収率増加に伴い、お客様での容器廃棄量の減少※10(カテゴリ14): 外食フランチャイズ店舗の算定方法見直し(詳細算定化)による

## ●スコープ・カテゴリ別排出割合(2021年度)



## ●スコープ排出量の経年変化



## 算定結果に基づく算定機関からコメント

算定機関:株式会社ウェストボックス ※日本で唯一のCDP認定気候変動コンサルティング&SBT支援パートナー企業

世界各地で顕著な高温や少雨・多雨等の異常気象が頻発し、気候変動のもたらす影響を実感する機会がこれまで以上に増えています。悪影響を最小限にするためには、産業革命前からの世界平均気温上昇を1.5°Cに抑える必要がありますが、既に1°C以上上昇しており、2030年までの取り組みが決定的に重要であると言われています。このような背景の中、企業の気候変動対応とその情報開示への要求レベルも年々高まっています。2022年から東証プライム市場上場企業に求められる、気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)提言に沿った開示や、環境関連情報開示プラットフォームのグローバルスタンダードであるCDP質問書への回答もその一つです。TCFD、CDPいずれにおいても、定量指標として、スコープ1, 2, 3排出量の開示が求められています。ワタミは2019年からスコープ1, 2, 3算定に取り組み今年で4年目となります。これまで電力の再エネ化、有機野菜の活用促進、弁当容器のバイオマスプラスチックへの切り替えや回収リサイクル、輸送の効率化等の重点分野の削減活動に取り組み、着実に排出削減を進めてきました。2020年度にはコロナ

禍の影響を強く受けたものの、厳しい中でも工場集約化による効率化等の対応を進め、コロナ禍からの回復が見られた2021年度においても排出量が減少傾向となったことは、脱炭素に向けた大きな成果と言えるのではないのでしょうか。2030年が差し迫る中、今後は排出削減目標の引き上げや前倒し、設定した目標に対する着実な進捗がより求められることが考えられます。ワタミにおいても現状の排出削減活動の継続とともに、気温上昇を1.5°Cに抑えるために求められる水準と整合した野心的な中長期の排出削減目標の設定、目標達成に向けたロードマップの策定と実行が期待されます。



株式会社ウェストボックス 代表取締役 鈴木 修一郎 様

## 気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)への取り組み

### 外部環境

気候変動問題が年々深刻さを増す中、環境・社会および人々の生活・企業活動にも大きな影響を及ぼすようになってきています。世界全体でGHGの排出削減を進めていくパリ協定が締結され、アメリカ・日本が2050年までにネットゼロを目指すことを発表しています。

気候変動の影響を受けても、お客様の食を支える商品・サービスを提供することがワタミの責任です。多くのお客様をはじめとしたステークホルダーの皆様への責任を果たすために、TCFD提言に対応して気候変動による「リスク」と「機会」を分析し、持続可能な経営を目指します。

### 方針

ワタミグループは、2019年に「ワタミサステナブル方針」を策定し、「脱炭素社会」、「循環型社会」、「自然共生社会」「持続可能な社会構築」を目指すべき姿として掲げ、GHG排出量の削減や廃棄物の発生抑制と資源循環、食品ロス・食品リサイクル対策、生物多様性活動に取り組んでいます。



### TCFDとは?

気候変動による企業の経営リスク上昇に伴い、気候変動の影響を想定した経営戦略を練ることが企業の最重要課題とされています。2015年に設立されたのが「TCFD」というタスクフォースです。企業は、気候変動によるリスクやチャンスなどの影響を考慮し、どのような対処をするか、事前にシミュレーションすることが求められています。

Task force on Climate-related Financial Disclosuresの略であり、日本では「気候関連財務情報開示タスクフォース」と呼ばれています。各企業の気候変動への取り組みを具体的に開示することを推奨する、国際的な組織です。

TCFD提言では、全ての企業に「ガバナンス」「リスク管理」「戦略」「指標と目標」の4項目に基づき、情報開示することを推奨しています。TCFDの開示情報には、環境問題だけでなく、投資家への判断材料としての情報も含まれています。財務諸表だけでは見えない、気候変動による企業の潜在的リスクを見る化することで、投資家に信頼してもらえるというメリットもあります。

### ワタミモデル(再生可能エネルギーを利用した循環型モデル)をとった脱炭素社会への貢献



取締役 CFO  
渡邊 将也

ワタミグループは新市場区分であるプライム市場へ正式に移行し、気候変動にともなう当社グループのリスクと機会を、TCFDに沿った形で情報開示を始めました。気候変動によってもたらされる原材料価格の高騰や、消費者志向の変化などといったさまざまな変数に対して、どのようなシナリオに帰着しようとも、中長期的な視点から高い戦略レジリエンスを有することを公に示していくことは、投資家の方々に対する大事なメッセージであり、結果として当社の資本コストの低減につながります。同時に、環境に配慮した製品やサービスに対して共鳴する顧客層へのアプローチの強化が、グループの事業規模を更に大きくしていくものと考えます。当社が定めた最重要マテリアリティの1つである「脱炭素社会構築への貢献」のために、「再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル」の構築を継続して推進していくことで、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

### TCFD 提言に基づく情報開示

- 取締役会が気候関連課題について報告を受けるプロセス、議題として取り上げる頻度、監視対象
- 経営者の気候関連課題に対する責任、報告を受けるプロセス(委員会等)、モニタリング方法

#### ガバナンス

#### 戦略

- 短期・中期・長期のリスク、機会の詳細
- リスク・機会が事業、戦略、財務計画に及ぼす影響の内容と程度
- 関連するシナリオに基づくリスク・機会およびレジリエンス

- 気候関連リスクの特定・評価プロセスの詳細、重要性の決定方法
- 重要な気候関連リスクの特定・評価プロセスの詳細、重要性の決定方法
- 全社リスク管理の仕組みへの統合状況

#### リスク管理

#### 指標と目標

- 気候関連リスク・機会の管理に用いる指標
- GHG排出量 Scope1, 2, 3
- 気候関連リスク・機会の管理に用いる目標および実績

### 分析のプロセス



### ワタミグループにおけるリスク・機会

TCFD提言で示された各リスク・機会の項目や国際的な基準を参考に、ワタミの事業に与えるリスク・機会を各事業本部、本部部署で議論し、ワタミグループにおけるリスク・機会を抽出しました。



TCFDシナリオ作成説明会



専門家による講義

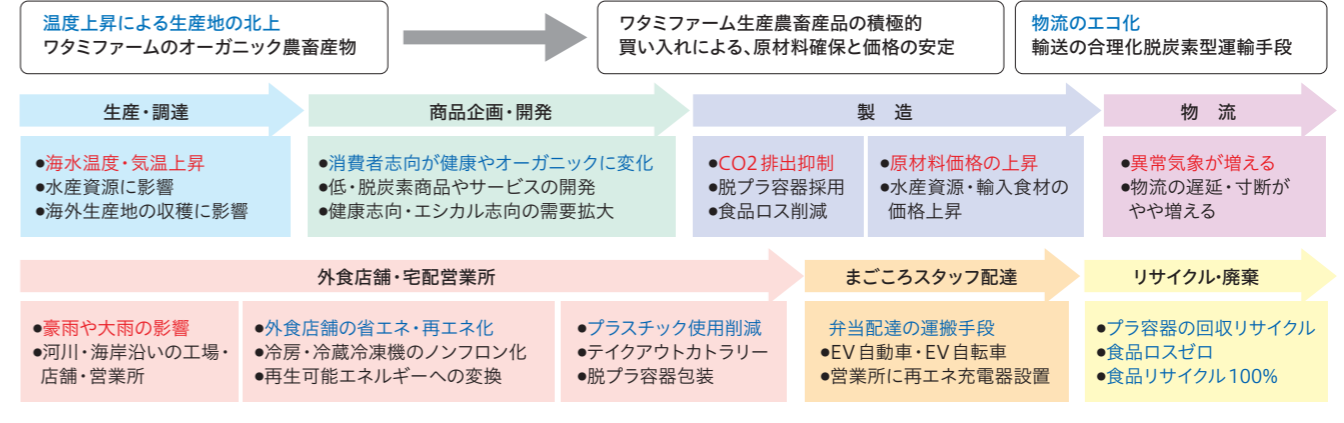
分類	TCFDリスク・機会項目	
移行リスク・機会	政策・法規制	●炭素価格(炭素税) ●各国の炭素排出目標・政策
	技術	●再エネ・省エネ技術の普及
	市場	●消費者行動の変化 ●重要商品(原料調達) ●製品価格の増減(原料コスト)
	評判	●顧客の評判変化 ●投資家の評判変化
物理的リスク(気候変動によるリスク)	急性	●異常気象の激化
	慢性	●平均気温の上昇 ●降水・気象パターンの変化 ●海面の上昇
	物理的機会	●高効率物流・リサイクル活用 ●低炭素エネルギーの活用 ●低炭素製品・サービスの提供 ●気候変動への適応策
物理的機会	資源の効率性	●高効率物流・リサイクル活用
	エネルギー源	●低炭素エネルギーの活用
	製品・サービス	●低炭素製品・サービスの提供 ●気候変動への適応策
	市場	●新規市場へのアクセス
強靭性	●再エネ・省エネ対策の推進	

## シナリオ分析 2℃の世界 / 4℃の世界(2030年)

### 2℃の世界のワタミグループ

#### 規制が強化され、低・脱炭素化が進み、移行リスクが高まる。

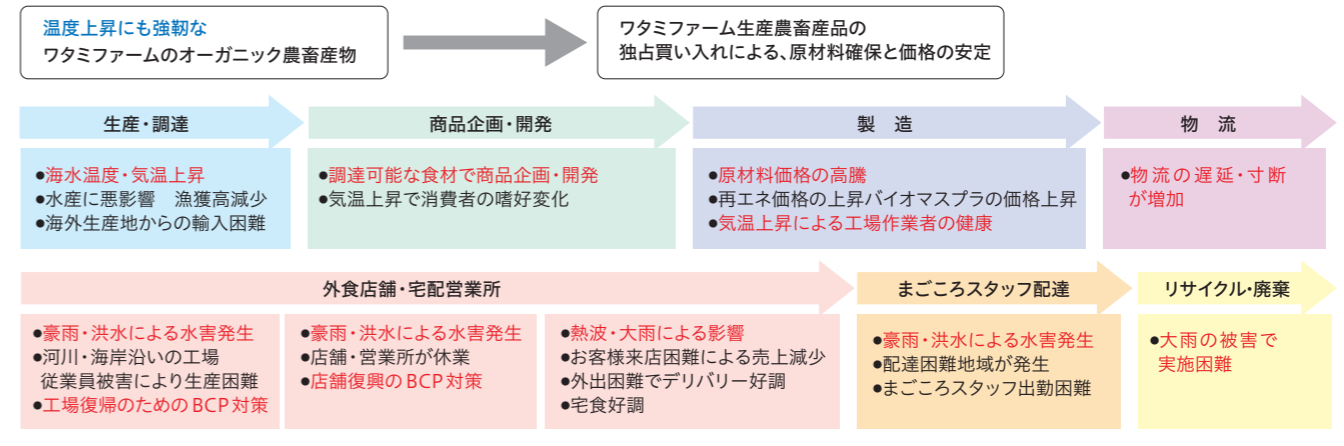
- 国の政策：炭素税の導入、省エネ・再エネ政策を積極的に推進 → 企業はCO<sub>2</sub>排出量の大幅な削減を求められる
- サプライチェーン全体でCO<sub>2</sub>排出への課税・電気代値上げ



### 4℃の世界のワタミグループ

#### 異常気象などの物理リスクが高まる。

- 国の政策：省エネ・再エネ政策は積極的に推進されない。(炭素税実施しない)



引き続き、TCFDのフレームに基づくガバナンス・戦略・リスク管理・指標と目標に対して情報開示を行ってまいります。また、2022年7月には、CDP質問書へ、情報開示を予定しています。

※CDP:国際的なNGO団体であり、企業や自治体に気候変動や水など環境分野の取り組みに関する質問を送り、各団体を8段階で格付けを行い、ESG投資家が投資する参考情報となる。

### 改正フロン法への対応

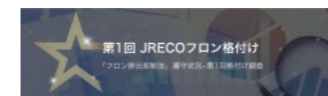
2015年4月に施行された改正フロン法(フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律)に基づき、第1種特定製品の管理者として、簡易点検および定期点検を計画通りに実施しました。2021年度の実漏えい量は148kg、算定漏えい量は521t-CO<sub>2</sub>でした。2020年度はコロナ禍に伴う休業により、外食店舗の冷機器の稼働頻度が減り、修理対応も減少していました。2021年度はコロナに伴う規制も緩和されたため、2020年度比136%となりましたが、コロナ前の2019年に比べると34%となっています。引き続き、GHG排出ゼロをめざし、ノンフロン機器への入替を計画的に進めていくことが課題です。

■漏えい量の推移 (単位t-CO<sub>2</sub>)

	R22	R32	R134a	R404A	R407A	R407C	R410A	合計
2019年	214	—	52	619	42	208	390	1,528
2020年	—	—	—	337	—	—	47	382
2021年	4	2	14	476	—	—	25	521

### TOPICS

#### 第1回 JRECO フロン格付け 外食産業で唯一 Aランク認定



ワタミは脱炭素社会に向けて、GHG排出量の把握、削減に取り組んでいます。エアコンや冷蔵・冷凍庫を冷却するために充填されているフロンは強力な温室効果ガスであり、二酸化炭素の数百倍から1万倍以上の非常に大きな温室効果があります。そのため、ワタミでは店舗や営業所等に設置されているフロン類の排出ゼロをめざし、管理を行うと同時に、ノンフロン機器への入替を計画的に進めていく計画です。

この取り組みが評価され、フロンの適正な管理を経産省・環境省と共に推進する一般財団法人日本冷媒・環境保全機構(略:JRECO)による、フロン排出抑制法への取り組みをランキングする【JRECO フロン格付け】で最高ランクのAランクを取得しました。

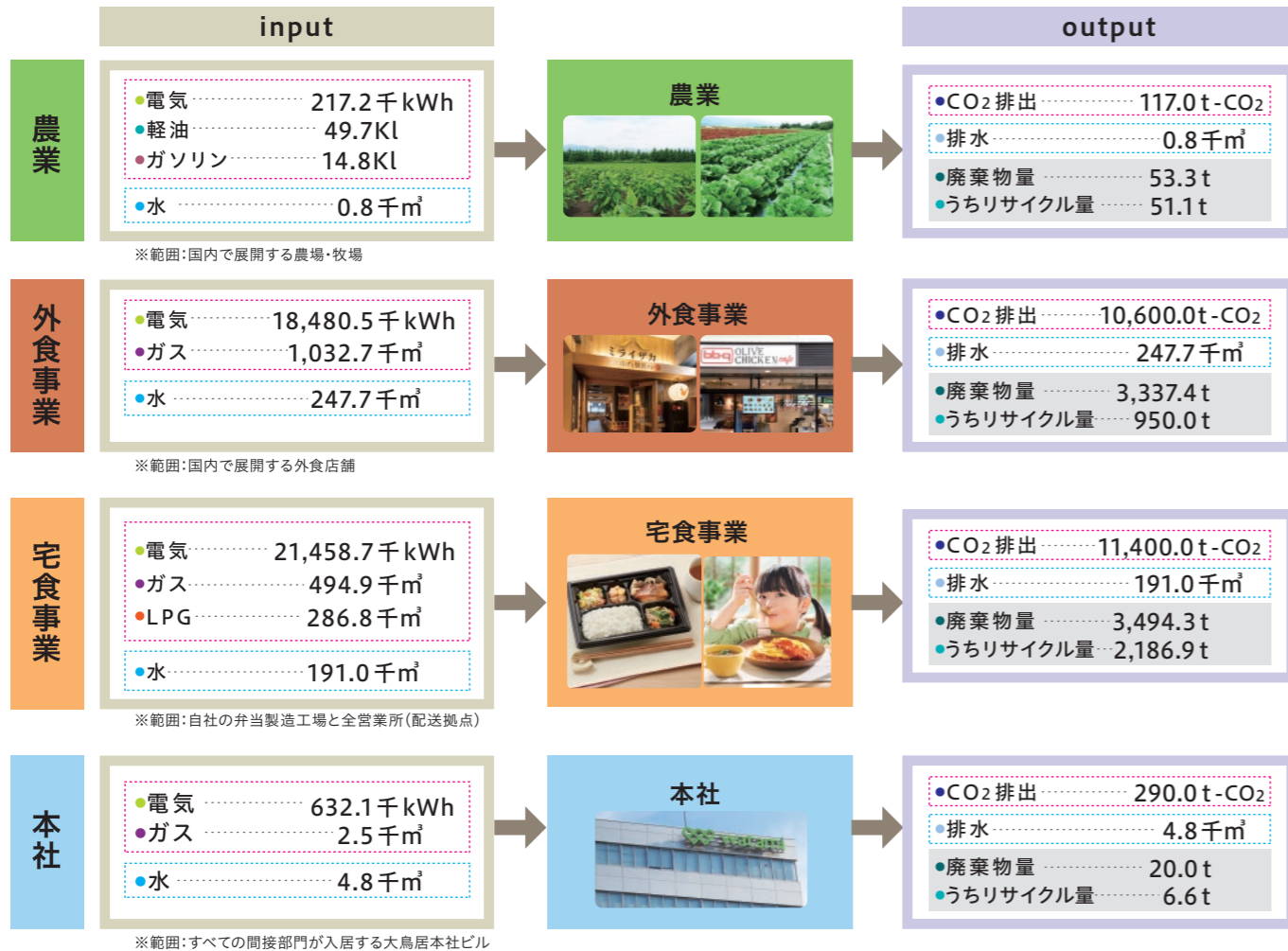
# ワタミグループの マテリアルバランス



ワタミグループ(海外事業と一部子会社を除く)は、食品製造事業、国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、電力小売事業など、幅広い事業活動を展開しています。環境への影響を、事業活動におけるエネルギーおよび資源の投入量(インプット)と、その活動に伴って発生した環境負荷物質(アウトプット)で把握し、事業活動を通じて発生する環境への負荷の削減と適正な管理に努めています。

## INPUT OUTPUT

エネルギーの投入量(電気・ガス等の使用量)、水使用量に対し、発生するCO<sub>2</sub>排出量、排水量を把握することに加えて、事業活動で発生する廃棄物の総量とリサイクル量を記載しました。(対象期間2021年4月~2022年3月)

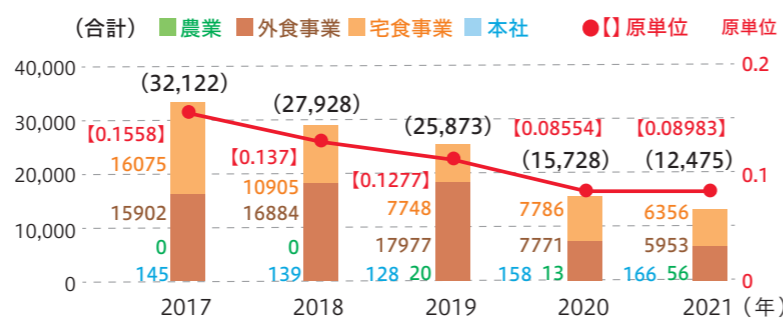


## 省エネ法への対応

ワタミグループ(海外事業と一部子会社を除く)のエネルギー使用量を集計し、定期報告を行っています。2021年度の熱量総計は483,523GJで、原油換算使用量は12,475kl、原単位は0.08983kl/m<sup>2</sup>でした。また前年との比較では、原油換算使用量が79.3%、原単位が104%という結果でした。5年度間の平均単位は87.1%でした。

宅食の生産工場が2020年から2021年の間に、効率性と生産性を考慮し11センターから5センターに集約しました。そのため、エネルギー使用量が減少しています。現在はコロナの影響により、外食店舗の休業や閉店で縮小していますが、将来、店舗を拡大することを考慮し、現場と本部がコミュニケーションを取り合って肅々と省エネ対策に取り組む必要があります。

■エネルギー使用量の推移 (単位原油換算kl)



※宅食事業には自社の弁当製造工場のエネルギー使用量が含まれます。  
※原単位の算出には延床面積(m<sup>2</sup>)を使用しています。

## 環境実施計画

エコ・ファーストの約束として設定した項目に加えて、省エネ法、改正フロン法、食品リサイクル法、容器包装リサイクル法の遵守事項について目標設定をしています。2021年度は、各目標設定に対し進んでいる項目と進展がない項目の差が顕著にでています。特に「自然共生社会の実現」の有機農場拡大や森林事業拡大に関しては計画を見直すなど対策が必要です。

ワタミグループ環境実施計画と進捗状況(2021年度)

行動指針	2024年9月末時点で達成すべき目標 (2019年10月からの5か年計画)	2021年度計画	2021年度結果	自己評価	2022年度の行動計画
低炭素社会の実現	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量(スコープ1、2、3レベル)を算定し、具体的な対策を講じる	CDP質問書への回答を用意する	TCFDへの情報開示準備	◎	CDP質問書への回答を7月実施予定
	RE100を達成するために再生可能エネルギーの導入推進	本社、中京センターのRE100を実現する	本社・中京センターを再生可能エネルギーで供給開始	△	宅食営業所や外食店舗の現場社員へ再生可能エネルギーの重要性をレクチャー
	省エネ法努力目標の達成	フランチャイズオーナーへの理解活動を実施する	前年度比+10.2%(コロナ禍の外食店舗撤退のため)	×	全体への省エネに対する理解活動実施
	フロン類の漏えい量を削減	フランチャイズオーナーへの理解活動を実施する	前年度比▲76.5%	○	引き続きフランチャイズオーナーへの理解活動 他社のフロン漏えい対策調査・研究
循環型社会の実現	全工場での食品リサイクルループの構築	新潟地区での食品リサイクルループを構築する	新潟地区での食品リサイクルループ認証申請中	○	京都市での食品リサイクルループを構築
	全工場での食品リサイクル100%の達成	維持継続	100%	○	維持継続
	外食店舗の食品リサイクル率60%の達成	食品リサイクル実施店舗を拡大する(新潟2店舗)	33%(前年度比▲0.7%コロナの影響により店舗閉店・休業のため)	×	京都市での食品リサイクルループを構築
	外食店舗の食品ロス50%削減	食品ロス計量店舗で数値を把握する	ロス伝票全店実施、精度を向上した	○	ロス伝票などのSMSシートの電子化
	宅食事業の容器バイオマス化推進	その他容器の切り換えを検討する	宅食事業のバイオマス化完了のため、他の業態のバイオマス化推進	○	レモネードカップ容器バイオマス化検討
	宅食事業の「使用済み容器のリサイクルループ」の構築	容器回収率を60%へ引き上げる	容器回収リサイクル率55.5%	×	容器回収率向上を推進
	グループのコピー用紙使用量の削減	前年度比5%削減	前年度比▲4.2%削減	×	前年度比5%削減
自然共生社会の実現	グループの廃棄物の3R推進	計量実査店舗の拡大	廃棄物排出量6,905.0t 内リサイクル量3,194.6t	○	計量実査店舗の拡大
	有機農場を400haへ拡大	有機農場面積の拡大計画見直し	186ha 丹波農場閉鎖のため縮小	×	有機農場拡大の計画見直し
	外食メニューの有機特別栽培食材比率を60%達成	有機特別栽培食材比率の計画見直し	有機特別栽培食材比率34%	×	有機特別栽培食材比率に関しては一時保留
	森林事業を1,000haへ拡大	森林事業の計画見直し	森林事業管理は、白杉の森林事業閉鎖のため、事業計画の見直し	×	SEFを通じた森林関与面積拡大
	全従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を実施	従業員SDGs認知度100%	従業員SDGs認知度92%(前年度比+5%)	×	全従業員への理解活動を継続する
ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動を促す(毎年2,000人以上)	感染症対策が講じられている状況を前提に計画する	森林ボランティア参加71名 その他ボランティア参加242名	△	ボランティア活動の企画案内を継続	
小学生対象として実施している北海道わたみ自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動の実施	コロナ禍の影響を鑑み、開催場所と日程を工夫し継続して開催する	「第23回山武わたみ自然学校」開催	◎	「第24回陸前高田わたみ自然学校」の開催を予定	

◎…目標達成、○…前年度より進展があった、△…予定より遅れている、×…進展していない ※2022年4月末時点

## 本社電気使用量推移について

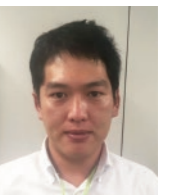
ワタミでは、グループ全体の電気使用量を削減し、CO<sub>2</sub>の排出量を減らし地球温暖化防止のため、節電を徹底しています。本社の2016年度から電灯・動力の電気使用量は年度ごとに削減できていますが、2021年度から動力の電気使用量が増えています。本社の換気を空調機で行っていることや、在宅勤務緩和の影響によるものと考えられます。引き続き、過度な電気使用量を控え、全社で環境負荷低減する意識を持つことが必要です。

■本社電気使用量推移 (単位kWh)

年度	2017	2018	2019	2020	2021	2021年度差異
電灯合計	250,507	229,883	221,435	276,043	260,196	-15,848
動力合計	309,816	311,093	337,629	184,405	218,821	34,416

## Interview

エアコンや空調の温度調整、温度範囲の制限、会議室やトイレ等の未使用部屋の小さな消灯や、毎日の消し忘れの確認、空調消し忘れ用タイマー設定(店舗のみ)、不要な冷蔵庫の電源を落とすということ、日頃から継続しています。空調温度の制限温度の調整は年度毎に行い、電力逼迫時にはオフィス階の消灯等を行いました。2019年度から2021年までの実績は、電気使用量は▲15,847kWhの使用量減少を達成しました。しかし、動力使用量は+34,416kWh上昇しました。引き続き、社内の節電を行ってまいります。



総務部 堀口茂幸

# 循環型社会の構築

## 食品リサイクル



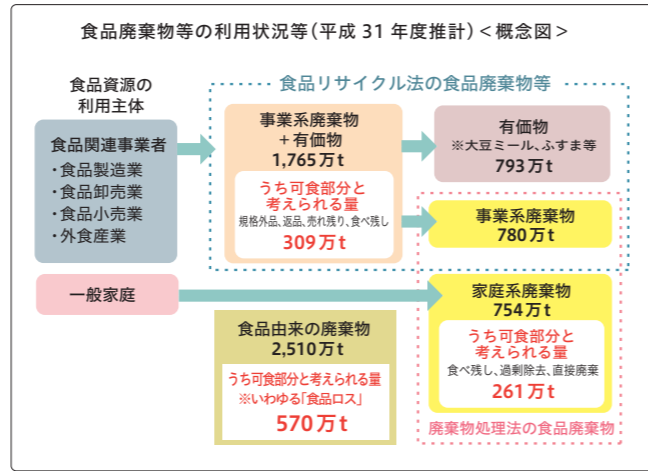
食品自給率が40%に満たない日本では、食料の多くを輸入に頼っているにもかかわらず、たくさんの食品を廃棄しています。さらに、食品ロスは地球温暖化や貧困、食糧不足、経済損失の要因の一つです。そこで、適量な食材の仕入れ、食べ残しの削減、食品残さを利用した食品リサイクルループの構築に努めています。

SDGsのターゲットの一つに、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」という目標(ターゲット12.3)が盛り込まれました。食品廃棄物等の利用状況では、令和元年の食品由来の廃棄物は2,510tで、前年度より40t減少しています(農林水産省統計より)。これは、毎日1人当たりご飯茶碗1杯分と同量の食品ロス(食べられるのに捨てられてしまう食品)を廃棄しているということになります。(日本人の一人当たりの食品ロス量は1年間で約45.5kg/年)

このような中、ワタミは食品関連事業として、食品リサイクル法・食品ロス削減の推進に関する法律を遵守し、食品ロス削減、食品リサイクル推進、に努めています。

主に、食品工場では、全工場で食品リサイクルループの構築に取り組んでいます。また、外食事業で排出される食品廃棄物は、厨房から排出される調理くずや未利用食材、お客様の食べ残しがありますが、一店舗あたりの排出量が少ないので、リサイクルすることが困難でした。そこで、外食店舗ごとのリサイクル率を向上させるために、他の外食事業者と共同でリサイクルループを構築しました。

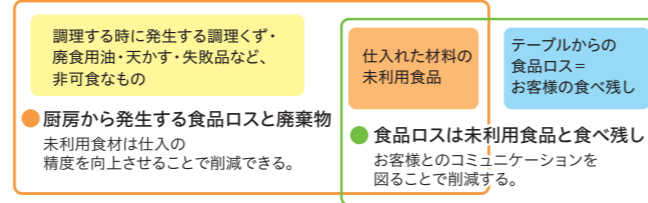
ワタミグループの食品廃棄物等発生量比率  
食品工場 23.3% 外食事業 76.77%



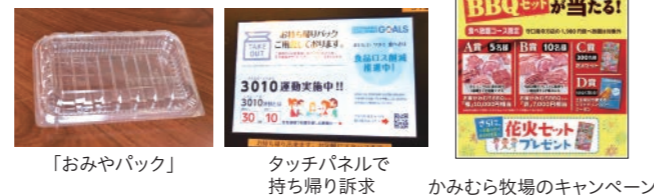
### ■新潟県食品リサイクルループ



### ■食品ロスと食品廃棄物について



### ■外食店舗での食品ロス削減



## 外食店舗での取り組み

### 新潟県食品リサイクルループ

2021年より新潟県で、SEF(公益財団法人 Save Earht Foundation)と共同リサイクルループを構築しました。「ミライザカ」新潟駅前東大通り店、「三代目鳥メロ」新潟駅前東通店の2店舗と、「松屋」5店舗から排出された食品廃棄物を回収し、株式会社不二産業でたい肥にし、そのたい肥を有限会社山波農園で使用し特別栽培米を生産します。収穫される米は、「焼肉の和民」で炊飯米として提供します。現在は農林水産省、環境省、厚生労働省へこの食品リサイクルループの取り組みを認証申請中です。(2022年度5月時点)

## 外食店舗での食品ロス削減取り組みについて

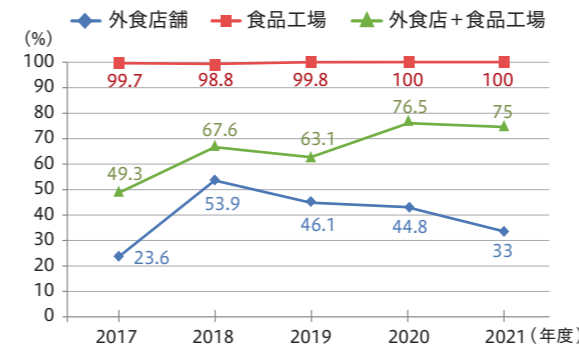
外食産業における、食べられるのに捨てられる「食品ロス」は、厨房から出る仕入れ材料の未利用食品の他に、お客様のテーブルから出る食べ残しから発生します。一般社団法人日本フードサービス協会の平成29年度報告によると、お客様の食べ残し食品ロスが食品廃棄物の5割を占めるというデータがあります。ワタミでは店舗の工夫や、お店とお客様のコミュニケーションで食べ残し由来のゴミを削減できると考え、以下の取り組みを行っています。

外食店舗では、お客様の食べ残しを削減するために、食べきれない料理をお持ち帰りいただく「おみやパック」を用意し、注文タッチパネルに表示することでお客様に持ち帰りの訴求をしています。また、2021年7月26日～8月4日に焼肉業態「かみむら牧場」では、食べ放題コースを残さず食べていただいたお客様へ、抽選でBBQセットプレゼントや、お子さま全員に花火セットをプレゼントするなど、食べ残しによる食品ロス削減に努めています。

## ワタミの食品リサイクル実績

ワタミの宅食の食品工場から排出する食品残さはリサイクラーに搬出して、飼料や堆肥に資源循環しているため、食品循環資源の再生利用率が100%となっています。一方、外食店舗から排出される食品廃棄物は、調理済の食品残さや食品ロスは油分・塩分が含まれ資源循環が難しいためリサイクル率が低迷し、国の目標50%に届いていません。優先事項として、未利用食材を無くすため発注精度を上げる取り組みを進め、廃棄する食品の排出削減に努めています。

### ■食品リサイクル率推移(外食店舗・食品工場)



### 外食店舗

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
食品廃棄物等の発生量(t)	4,224	2,887	2,973	1,154	1,151
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	739	550	586	263	195
食品循環資源の再生利用率の実施率(%)	23.6	53.9	46.1	44.8	33

### 食品工場 ※ワタミ手づくり厨房

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
食品廃棄物等の発生量(t)	2,088	1,550	845	548	348
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	2,080	1,521	840	548	348
食品循環資源の再生利用率の実施率(%)	99.7	98.8	99.8	100	100

### 外食店舗+食品工場

	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度
食品廃棄物等の発生量(t)	6,312	4,437	3,818	1,702	1,500
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	2,819	2,071	1,426	811	544
食品循環資源の再生利用率の実施率(%)	49.3	67.6	63.1	76.5	75

※食品循環資源の再生利用率の実施率(%)は、当該年度の単純実施率に発生抑制を加味した値

## 宅食事業(食品工場)での取り組み

### 食品リサイクルループ

廃棄量削減に努めても、排出されてしまった食品残さは、食品工場の地域ごとにリサイクラーと組み飼料化・堆肥化し、地元の農業生産者と協力して農畜産物を生産しています。現在2工場において農林水産省・環境省が認定する食品リサイクルループ(鶏の飼料化)を運用しています。中京センターでは食品循環資源から鶏の飼料化し、その鶏から生まれた卵を加工して、お弁当のマヨネーズとして利用しています。東松山センターでは、食品循環資源から得られた鶏の卵を卵液に加工し、「から揚げの天才」の卵焼きとして提供しています。

### ■中京センター(食品工場)食品リサイクルループ



### ■東松山センター(食品工場)食品リサイクルループ



## 東松山センターの取り組み

宅食事業では、弁当生産で発生する食品残さの発生抑制に取り組んでいます。主な発生理由は、弁当に盛り込む量の調整不備による、盛り込み残総菜の食品ロスです。2030年には100%盛り込んで、食品廃棄物の発生量ゼロを目標にしています。2021年度は食品廃棄物の発生量を1万食あたり54kg削減することが出来ました。引き続き、目標に向かって取り組みに工夫しながら活動していきます。

### 取り組み事例

- 各センター長への取り組みを共有、活動が進んでいる各センターのSDGs担当者や情報共有を行う
- お弁当盛り込みの理想モデルを作り、従業員に模範してもらう
- 廃棄物量の分析を行い、不定数量の原料に対して在庫数量の管理を行う
- 従業員への食品ロスに対する啓もう活動を行う



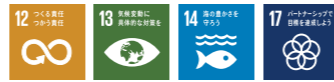
東松山センター

東松山センター SDGs基礎教育の資料



# 循環型社会の構築

## 容器包装リサイクル



プラスチックゴミによる海洋汚染（SDGs14）が世界的な問題となっています。原因の一つとして、軽くて防水性があり衛生的かつ安価なため大量に使われ捨てられるためです。ワタミは宅食弁当容器の回収リサイクルや、外食店舗で使うカトラリーを代替素材導入などで解決を図っています。

### 使い捨てプラスチック容器包装・カトラリーなどの環境影響

大量に使われているプラスチック容器包装やカトラリーなどは、一度限りの使用で廃棄され、家庭からは自治体回収の容器包装ごみとしてリサイクルされていますが、サーマルリサイクルとして焼却されているものがあります。また店舗からは産業廃棄物として主に焼却処分されています。それらはCO2発生の原因になり、地球温暖化の原因になっています。(SDGs13)  
また、適正処分されずに野外に放置された場合は、やがて海に流出して海洋プラスチック汚染の原因になり、海の生態系を壊しています。(SDGs14)  
そして日本でリサイクルや処分されなかったプラスチックごみは海外に資源として輸出され、その量があまりに大量なため、日本のSDGs達成度・進捗状況のランクを落としてしまいました。(SDGs12)

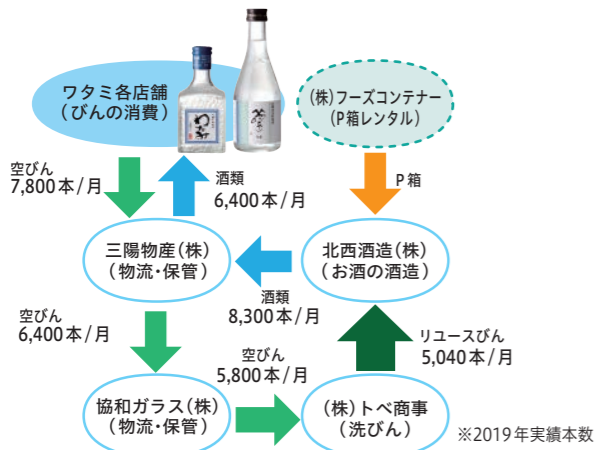
### 容器包装リサイクル法とプラスチック資源循環促進法遵守

1997年に完全施行された容器包装リサイクル法では、容器包装を利用して中身を販売する事業者や容器を製造する事業者、輸入する事業者が、消費者が使い終わった後の容器包装を自らリサイクルするか委託する、もしくは使用削減する義務があります。  
2022年にはプラスチック資源循環促進法（プラ新法）が施行され、容器包装以外のストロー、スプーン、フォークやクリーニング屋のハンガー、ホテルの歯ブラシやかみそりなどの、無料配布の禁止や回収リサイクル等が規定されています。  
ワタミはこれらの法律を遵守し、容器の薄肉化や資源循環を図り、更にプラスチック以外の原料製品に切り替えています。

## 外食事業での取り組み

### 日本酒ビンのリユースシステム

居酒屋で提供する日本酒のPB商品の容器には、ガラスびんを使用しています。ガラスは自然界に存在する天然素材からつくられ、食品容器として安定性が高くリユース適正にも優れていることから、北西酒造株式会社と協働で「びんのリユースシステム」を展開しています。この取り組みは2009年から継続して行っています。



### テイクアウト容器

外食事業ではテイクアウト容器（お客様が最終的に廃棄する容器）の軽量化や薄肉化、または、環境配慮型のバイオマスプラスチックへの切り替えを推進しています。「から揚げの天才」のテイクアウト容器では、従来より7%薄肉化し、井も容器は紙容器へ変更しました。また、「bb.q オリーブチキンカフェ」では、レモネードカップをバイオマスプラスチック10%含有の容器へ変更しています。透明なドリンク容器もバイオマスプラスチックを2022年8月から導入予定です。これらの取り組みにより、2021年度ではプラスチック使用量1,959kg（2018年度比▲5.1%）削減することができました。引き続き、再資源化可能な容器の調査研究、バイオマスプラスチック容器導入の業態拡大や、紙・木製品の代替容器包装の検討を行います。



### 容器包装リサイクル法への取り組み

ワタミでは、外食事業、宅食事業それぞれの使用する容器包装の使用量把握と、削減に努めています。近年コロナ禍による影響もあり、テイクアウト業態の需要が高まっています。そのため、ワンウェイプラスチックの消費量が増加しています。宅食事業では、2018年から再商品化義務が発生するワンウェイプラスチック容器へ切り替えたことにより、プラスチック容器包装の使用量が増加しています。引き続き、容器に使用する素材の検討や薄肉化、容器の自社回収リサイクルシステム等を行い、環境負荷を低減していきます。

■容器包装使用量の推移（単位：kg）

	2018年	2019年	2020年	2021年(見込み)
外食事業	3,354	5,252	8,924	48,592
紙	796	635	1,406	6,104
プラスチック	2,558	4,617	7,518	42,488
宅食事業	508,193	1,182,348	1,603,920	1,626,388
プラスチック	508,193	1,182,348	1,603,920	1,626,388
合計	511,547	1,187,600	1,612,844	1,674,980
紙	796	635	1,406	6,104
プラスチック	510,751	1,186,965	1,611,438	1,668,876

## 宅食事業での取り組み

### 宅食弁当容器の変遷

宅食弁当容器は、2018年まではリターン容器（通い箱）を利用していました。衛生面や持ち帰りのための輸送便や洗浄・冷蔵保管などの作業やエネルギー使用量を削減してCO2排出削減することを目的に、バイオマスプラスチックを10%使用したワンウェイ容器に変更しました。バイオマスプラスチックを焼却する際にCO2は発生しますが、それはバイオマスプラスチックの原料である植物が育つときに光合成で吸収されたCO2であるため、大気中のCO2の増減に影響を与えないという利点もあり、環境に配慮したお弁当容器です。2021年度は、「いつでも五菜」「いつでも三菜」といった冷凍惣菜に、バイオマスプラスチック容器を導入しています。さらにまごころスタッフがお届けしている場合は、容器を回収リサイクルしています。



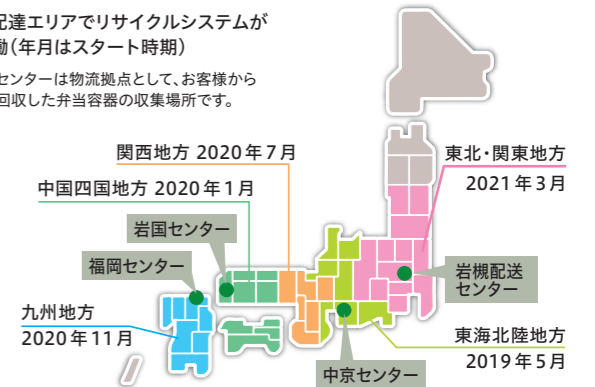
2018年まで使用のリターン容器 現在使用のバイオマスプラスチック10%のワンウェイ容器

### 回収リサイクル全エリア完了

プラスチックゴミの家庭からの回収は、本来一般廃棄物収集許可が必要ですが、リターン容器回収と同様の商習慣として、各自自治体に承諾いただき実施しました。（環境省の2019年・2020年のプラスチックリサイクル実証試験として、採択されています。）

### ■全配達エリアでリサイクルシステムが稼働（年月はスタート時期）

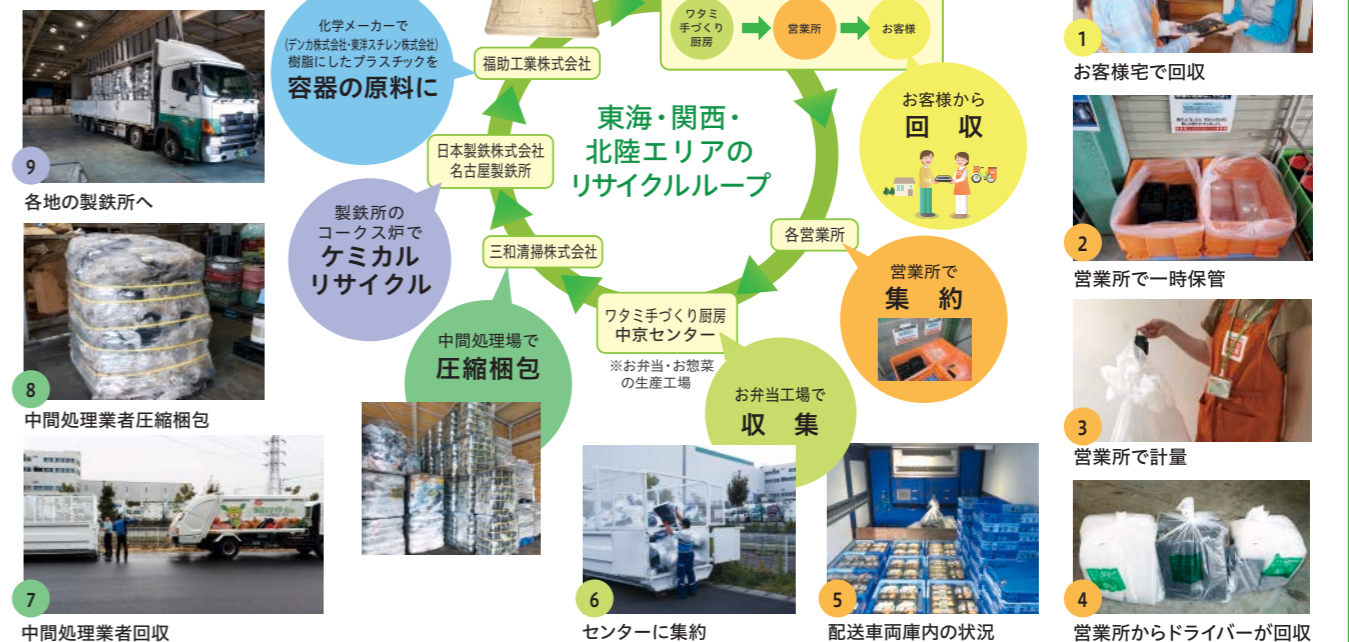
※センターは物流拠点として、お客様から回収した弁当容器の収集場所です。



各地域の日本製鉄に搬入しケミカルリサイクルを実現。

関東：日本製鉄(株) 東日本製鉄所、中京：日本製鉄(株)名古屋製鉄所、中国四国：九州：日本製鉄(株)九州製鉄所

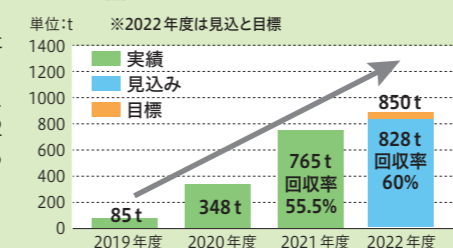
### パートナーシップで取り組む宅食容器回収リサイクルシステム



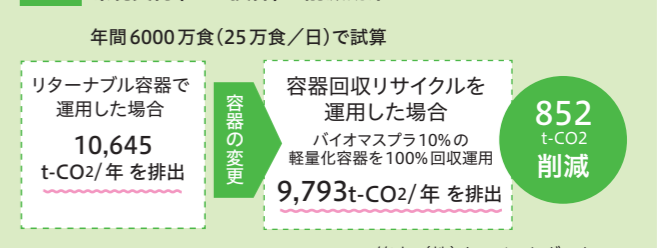
### 弁当容器回収リサイクルの成果

#### 成果 プラスチックのリサイクル量

2019年度85tだったリサイクル量は、2021年度に765tと約9倍になり、2022年度は828tとなる見込みです。



#### 効果 環境負荷（CO2換算）の削減効果



# サステナブル マネジメントシステム

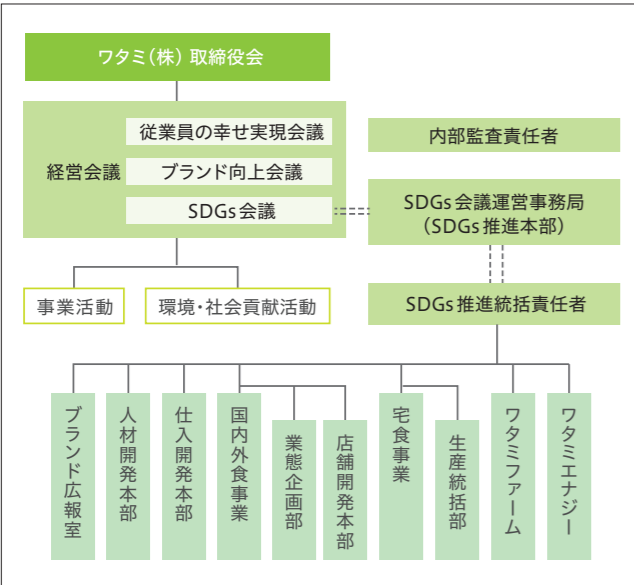


SDGs日本一を目指すワタミは、ISO14001のPDCAの仕組みを活用して、事業を通してSDGsを達成するサステナブルマネジメントプログラムに取り組んでいます。ワタミでは、1999年にISO14001の国際規格認証を取得以来23年に渡って、環境負荷の低減に努めてきました。SDGsを達成するにあたり、環境問題だけではなく社会・経済の課題も含んだ、ISO14001の規格に準拠した独自のマネジメントシステムを2019年度より構築しています。

## 推進体制

各事業および、各子会社の責任者はSDGs推進統括責任者として、サステナブルな視点で事業を推進しています。2019年に新設されたSDGs推進本部が事務局を担い、各部門のサステナブルプログラムの有効性を確認し、毎月トップマネジメントへ報告をしています。SDGsを各事業の業務に融合させ、全部門に組み込むことが狙いです。2021年度からは、新たに宅食事業の営業所を範囲に追加し、ISO審査へワタミグループ全体で取り組んでいます。

■推進組織 ※2022年5月時点



※組織変更が2022年4月に行われたが、サステナブルマネジメントシステムは、審査区切りの6月に実施予定

## TOPICS ISO14001 第三者機関審査

2022年6月に、ISO14001の第三者機関による定期審査を受けました。今回の審査対象は本社、宅食営業所、外食店舗、食品工場の中京センター・福岡センター、ワタミファームの山武農場・佐原農場でした。2021年度の内部監査の結果では、緊急事態への対応について内部監査員から指摘を受け、是正処置を行っています。そのため、第三者審査時には、店舗や工場などでの避難経路確保と避難時の手順、現場スタッフの意識などについて確認されましたが、問題はありませんでした。しかし、今回の審査対象以外の店舗や営業所も同様に確認が必要であること。また、緊急時に対応できるかどうかを本部と現場で情報交換しながら、教育や訓練、評価が必要であると考えています。今後は、現在の手順を現場で実際に確認し、訓練することとしました。本社では各事業本部長がインタビューに答え、サステナブルリーダーがそれぞれの業務を通じた環境マネジメントについて説明し、審査員からは「本業の中での環境活動が行われている」ことを評価されました。

## サステナブル側面と影響、実施計画

グループの各事業責任者(SDGs推進統括責任者)は、年度の初めに、自部署の標準業務および業務計画の側面からサステナブル影響(SDGs項目に対する変化)を抽出します。さらに、抽出した項目をSDGs17目標に照らし合わせ、著しい影響として評価し、サステナブル実施計画にて目標管理します。進捗は、毎月SDGs会議で経営層に報告し、推進のための提言を受けて改善、向上する仕組みです。

## 第三者認証

ワタミグループは事業活動において、環境関連法令の遵守と継続的な改善を、ISO14001の環境マネジメントシステムを用いて取り組んでいます。1999年にISO14001の国際企画認証を取得以来、環境方針に基づきPDCAサイクルを回し続けています。2015年の改定版の序文に記載された「将来世代の人々が自らのニーズを満たす能力を損なうことなく、現在世代のニーズを満たすために、環境、社会、および経済のバランスを実現することが不可欠である」という文言が、ワタミの目指すSDGsに繋がることから、2019年よりISO14001企画に準拠した「サステナブルマネジメントシステム」とし、その趣旨を理解された株式会社日本環境認証機構(JACO)に登録審査を依頼しています。



JACO登録証

ISO14001 第三者機関審査の様子



本社



食品工場(中京センター)



「bb.q オリーブチキンカフェ」R天満駅前店



「焼肉の和民」池袋店避難通路



宅食営業所



山武農場

## 部門ごとのサステナブル側面と影響および、実施計画

各項目の見方

- ①標準業務・課題…各部署の業務と当該年度の課題(新法令、社会状況の変化などを含む)
- ②サステナブル側面…①の業務・課題に関するSDGsの要素(原因)
- ③サステナブル影響(有害な影響、有益な影響)…②から生じるSDGs項目に対する変化(結果) ※②と③は、原因と結果の関係性
- ④影響評価…SDGs17項目、169ターゲットに関係する項目を決定する。
- ⑤2021年度 サステナブル課題および目標…サステナブル方針に整合した課題とそれに対する目標値
- ⑥実施事項…目標を達成するための取り組み、行動計画
- ⑦進捗監視…実施事項の進捗
- ⑧評価…実施事項に対する進捗状況評価
- ⑨2022年度課題および目標…2021年度の実績を踏まえて、2022年度の目標を記載

## ワタミファーム

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	1反あたりの収穫量を向上させる(反収)
②サステナブル側面	畑に植えた植物を土壌にすき込む緑肥の利用
③サステナブル影響	●土壌に有機成分を供給 ●土壌中の窒素の固定 ●団粒構造の形成を促進 ※1
④影響評価	●持続可能で地球環境配慮型農業を推進する

※1:団粒構造:個々の土壌粒子が団粒を作っており、ばらばらに存在している単粒構造に比べ、通気・通水性・保水性もすくえ、土壌生物の活動や植物生育に良好

担当者メッセージ

有限会社ワタミファーム  
岡田 拓也



有機農業を推進することは環境保全になります。事業としては土づくりにこだわり、反収向上(1,000㎡あたりの収穫量)を目標とすることでW-ecoの実現を目指しています。有機循環型農業を確立し、命をつなぐ取り組みを広げていきます。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

有機農業に取り組み反収を向上させることで  
土壌を保全し生態系を守る

⑥実施事項	①反収を向上させる 目標値:1,729kg ②きく芋目標反収1,870kg
⑦進捗監視	①実績:反収1,478kg(計画比▲251kg) ※東御農場玉レタスと山武農場人蔘は出荷量で過去最高を記録。きく芋は降雪などで収穫4月へ期ズレ。 ②きく芋実績反収1,257kg(計画比▲613kg)
⑧評価	未達…①達成率85.5% ②達成率69.2%

⑨2022年度課題および目標

反収目標…1,671kg(全体) 継続

## 国内外食事業(居酒屋本部)業態企画部

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	外食事業のメニューを通して、ワタミの6次産業モデルの促進
②サステナブル側面	オーガニック食材の使用
③サステナブル影響	●有機農業の拡大(雇用・適正な土地管理) ●生物多様性の促進 ●CO <sub>2</sub> の吸収固定を促進
④影響評価	持続可能な農業を使わない安全・安心な作物を消費者に届ける

担当者メッセージ

居酒屋本部  
業態企画部 大西 浩史



2021年度については、休業店舗を多数ある中で、思うような導入が出来なかったことが大きな要因です。2022年度においては、世の中の情勢が変化する中においても、目標が達成できるように変化をさせながら取り組んでまいります。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

2022年までに土壌汚染保護、生物の共存のために  
ワタミファーム(有機・特別栽培)の食材比率を60%にする

⑥実施事項	外食メニューの有機・特別栽培食材の比率を向上させる。目標値:48%
⑦進捗監視	有機野菜の導入計画 ●4月~:有機サツマイモペースト ●6月~:関東・関西ミライザカ・鳥メロ有機メイプル(ファーム産)メニュー ●7月上旬~:鳥メロ・ミライザカ有機生姜(ガリ)のメニュー増 ●10月:炭旬前菜 有機野菜スティック ●11月:鍋スポット キャベツ・トマトジュース ●1月:きく芋チップス(ファーム産)前菜
⑧評価	未達…年間通し34%

⑨2022年度課題および目標

有機・特別栽培食材比率48%

## 生産統括部

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	食品工場での廃棄物管理
②サステナブル側面	食品廃棄物の排出
③サステナブル影響	●廃棄物焼却処分に伴うCO <sub>2</sub> の排出抑制 ●汁きり不足による水質汚染の防止
④影響評価	食品廃棄物をゼロにする

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

①標準業務・課題	食品工場での原価低減
②サステナブル側面	エネルギー管理
③サステナブル影響	●電気使用量削減によるCO <sub>2</sub> 削減 ●地球温暖化防止
④影響評価	省エネによる地球温暖化防止、さらに再生エネルギーを 目指す

担当者メッセージ

生産統括部  
大矢 悠策



2030年度に食品廃棄物をゼロにする目標に向けて、5センターでのSDGs会議をはじめていきました。PDCAをしっかりとし、5センターで一丸となって改善活動を進めて行ければと思います。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

食品再生資源(食品廃棄物)の発生を抑制する

⑥実施事項	食品再生資源の発生を抑制する。目標値:60kg/1万食
⑦進捗監視	各部署・各センターにおける問題点を共有し改善 ●発注歩留まりを見直す+野菜予備原料廃止 ●揚げカスが特に多い→絞り方に課題 ●盛り切る事の教育を継続
⑧評価	達成…54kg/1万食(達成率111%)

⑨2022年度課題および目標

食品再生資源発生を抑制するため、50kg/1万食削減を目標とし、2024年度30kg目標に向けた改善方法を5センターで決めていく

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

食品工場で使用電力のRE100実現

⑥実施事項	食品工場で使用電力のRE100実現。目標値:2018年度比52.76%
⑦進捗監視	●未稼働の空調管理 ●啓発活動
⑧評価	達成…2018年度比39.57% 達成率125%

⑨2022年度課題および目標

食品工場で使用電力を2021年度比3%削減

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 仕入開発本部ではプラスチック使用量の削減に取り組んでいます。特に大きな行動としては今まで使っていたプラスチック包材の薄肉化した商品開発の推進です。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

ワンウェイプラスチック製品を環境配慮型へ切り替え、2018年度比重量10%を削減



薄肉化した容器

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 2021年度の国内外食事業を取り巻く環境はコロナ禍での営業休止、時間短縮により、食材使用料とともに食品ロス、生ゴミの実質量は削減されました。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

SDGs項目の外食従業員教育の浸透

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

外食店舗で発生する食品ロスの削減

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

●食品ロス管理システム整備による全店適正実施 ●QSC(SDGs項目)の点数92点目標にした従業員教育 ●シフト管理システム改修による労務管理環境の整備

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 使用済み容器を実際に回収するまごころスタッフを通じてお客様のご理解促進と回収率向上に努めました。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

新規顧客層を拡大し、1人でも多くのお客さまにまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、こころと身体を健康を増進することで、より住みやすいまちづくりを目指す

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

新規顧客層を拡大し、1人でも多くのお客さまにまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、こころと身体を健康を目指すことで、より住みやすいまちづくりを目指す

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

容器回収率の促進(回収率2021年度比10%向上70%目標)

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 店舗開発本部(建設部)は営業推進本部と協力して、店舗の冷蔵庫やエアコンなどに使用しているフロンガスの管理に取り組んでいます。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

データ管理含め、外食店舗の管理状態100%達成(撤退含む)

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 今年度は、昨年対比81.7%、-390,893枚、費用にして約400,000円の削減となりました。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

2030年までに、本社の紙使用量の前年度比5%削減し、「廃棄物焼却によるCO2削減」に貢献する

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

ワタミグループ全体で、2030年度までに、業務で使用する紙をゼロにする

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ 2021年度は、本社・中京センターに再生可能エネルギー100%電気を供給することができ、RE100達成へ一歩踏み出しました。

⑤2021年度 サステナブル課題および目標

①本社・センターに再生可能エネルギー100%電気を供給する ②再エネを含むワタミのでんきを普及するため、グループ社員・まごころさんへの切替促進

Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

①グループ拠点への再生可能エネルギー100%電気の供給拡大 ②再エネ施設の投資先からの再エネ調達のプロローの確立

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)

Table with 4 rows: ①標準業務・課題, ②サステナブル側面, ③サステナブル影響, ④影響評価

担当者メッセージ SDGs関連のリリースは年間50本を達成できました。2022年度は事業活動と連動した情報発信を増やし、引き続きステークホルダーへ環境や社会貢献活動の取り組みの認知度を広げ、グループ全体の社会的評価を向上させます。

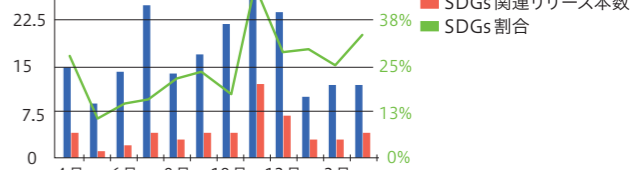
⑤2021年度 サステナブル課題および目標

グループの環境・社会貢献活動を社内外に伝え、取り組みの認知向上、社会的評価の向上を図る

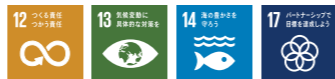
Table with 4 rows: ⑥実施事項, ⑦進捗監視, ⑧評価

⑨2022年度 課題および目標

2022年度からは、ブランド会議にてリリースの進捗報告や広報関連の企画を報告します



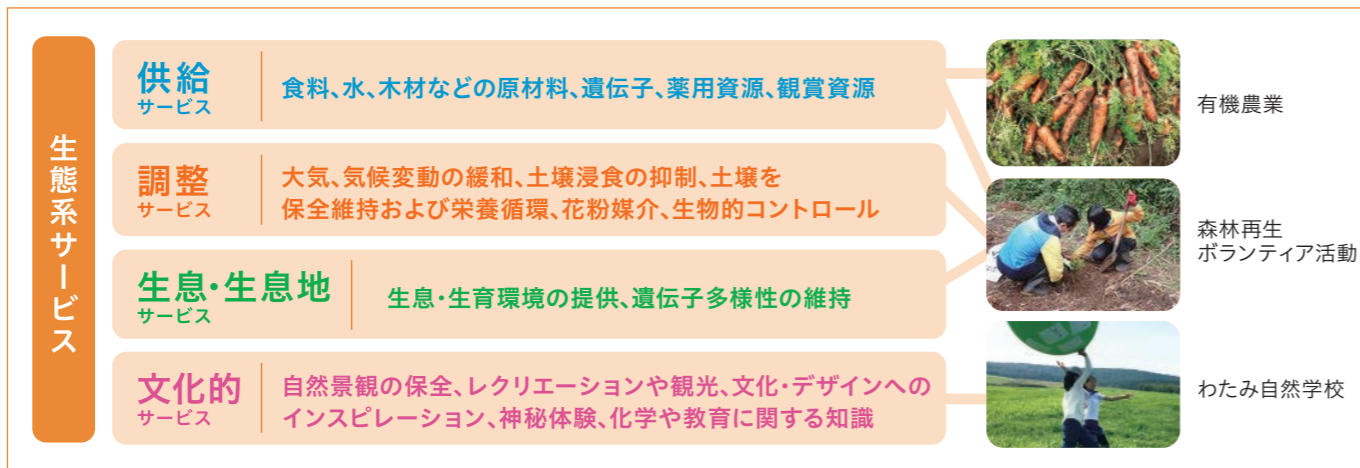
# 自然共生社会の構築



食糧や水など私たちが生活していく上で必要なものの多くは、「自然」の恩恵である生態系サービスによって支えられています。現在、そして未来の子どもたちがその恩恵をうけるためには、生態系サービスを生み出す「自然」を守り、上手に利用する必要があります。ワタミでは、有機農業、森のボランティア活動を通じて、生態系サービスを守る活動を推進しています。

## 生態系サービス

生態系サービスは、供給サービス、調整サービス、生息・生息地サービス、文化的サービスの4つの分類に分けられます。ワタミでは、有機農業、酪農、森林再生のボランティア活動を通じて、供給サービス、調整サービス、生息・生息地サービスに対し、生物多様性を守る取り組みに貢献しています。



※参照：環境省 生物多様性センター

## 生態系を守る取り組み 有機農業・酪農事業 (有)ワタミファーム

お客様に「安心してお食事を楽しんでいただきたい」その思いで2002年、有限会社ワタミファームを設立し、自ら有機農業に取り組み始めました。

化学農薬、化学肥料を使用しない有機農業は、食材の安全だけではなく環境や他の生物を守る農業でもあります。21世紀の生産モデルとして有機農業の推進に取り組んでいます。

<b>管理面積 531ha</b> (畑作 154ha 酪農 377ha) ●有機JAS認証面積 186ha ●JGAP認証4農場 2022年4月末時点 <b>CO2吸収効果</b> <b>2,018t-CO2</b>	<b>総出荷量 2,138t</b>	<b>グループ内へ出荷 345t</b> <b>グループ外へ出荷 1,793t</b>
生乳 1,537,746kg 人参 177,473kg レタス 131,659kg きく芋 106,749kg 大根 71,524kg	キャベツ 22,469kg 生姜 16,042kg ロメインレタス 15,934kg さつま芋 14,719kg 落花生 4,952kg	玉ねぎ 3,243kg 水菜 2,446kg 小松菜 1,978kg にんにく 1,600kg 空心菜 502kg

※管理面積は、当麻グリーンライフとワタミオーガニックランドを含む

## ワタミファームの農場

**山武農場**  
面積 12.6ha  
2021年度収量ランキング  
No.1 人参 (177t)  
No.2 大根 (56t)  
No.3 きく芋 (10t)

2002年のワタミファームスタートの地である山武農場。自社のモデル農場であり、多品種の作物を栽培しています。都心から近いということで、多くのお客様に会場いただき、ハーブなど10数種類の農作物収穫を体験できる事業を開始しました。有機循環モデルの啓発活動も実施しています。



2021年度ワタミ自然学校の生徒たちに農場スタッフが有機野菜について熱弁

**倉淵農場**  
面積 15.1ha  
2021年度収量ランキング  
No.1 きく芋 (60t)  
No.2 キャベツ (22t)  
No.3 生姜 (6t)

ワタミファームの戦略商品であるきく芋の最大の栽培拠点として、栽培方法確立と栽培管理に努め、収穫量の増大をはかっています。きく芋の健康効能が認められた加工商品群を積極的に製造販売していきます。また地域の酪農家さんと連携して、家畜ふんの堆肥化による有機物循環による土づくりも実施しています。



きく芋畑

**東御農場**  
面積 6.1ha  
2021年度収量ランキング  
No.1 玉レタス (129t)  
No.2 ロメインレタス (11t)  
No.3 きく芋 (6t)

高原レタス収穫日本一の長野県にある東御農場は日本最大級の有機玉レタスを生産しています。山の斜面の標高差を生かして5月～10月までの長期間レタスを供給しています。また、郁文館夢学園の生徒さんたちに農場実習を通じて食育活動を展開しています。



レタス畑

**佐原農場**  
面積 5.4ha  
2021年度収量ランキング  
No.1 きく芋 (20t)  
No.2 さつま芋 (14t)

さつま芋産地の千葉県香取市で、有機さつま芋を生産しています。ねっとりとした甘みと、豊富な食物繊維を含むさつまいもは近年人気が高まっています。生鮮販売とともに干し芋などの加工食品を開発、製造販売していきます。



さつま芋畑

**美幌峠牧場**  
面積 377.0ha  
2021年度収量ランキング  
No.1 生乳 (1,537t)

北海道屈斜路湖を見下ろす美幌峠で279haの広大な放牧地を活かした放牧型酪農を行っています。グラスフェッド(牧草飼育)で健康な乳牛約300頭飼育し、アニマルウェルフェア(動物福祉)を実践しています。グラスフェッドミルクを使った乳加工品も製造販売していきます。



放牧農場

## ワタミグループが関与する拠点

ワタミでは各地に生物多様性を守る有機農業や酪農の拠点が広がっています。



★美幌生乳を使用した「ミルグルト」



★佐原農場産オーガニックさつま芋のフライ(はちみつかけ)

## TOPICS おいしい復興ワイン 1万円でできる夢プロジェクト ～ぶどうの樹オーナー制度～

東日本大震災で大きな被害を受けた岩手県陸前高田市の津波被災地区の復興を象徴する事業として、0からワインをつくる取り組みを「陸前高田ワタミオーガニックランド」で開始しています。復興と美味しいワインづくりをめざし、ぶどうの樹と一緒に育てる会員を募集しています。2022年4月からは、このぶどう畑でソーラーシェアリングを開始し、太陽光パネルの下でぶどうの栽培を始めました。ぶどうは、どんどんツルを伸ばしていく植物で、ツルを伸ばすための柱や誘引線が必要になります。ソーラーパネルの架台を使った「太陽光の使い方」「雨よけ」と「誘引線」を一挙両得ならぬ、一挙三得した取り組みです。

### interview

津波によって多くの土が流されてしまった土壌。自然ではないところを自然にしていけるには？農地ではないところに農産物をつくるには？そんな問いかけから、古くから6次化され、ワインやデザート、スイーツにも使えるぶどうの栽培へ乗り出しました。まずは、ぶどうに適した土づくりをしていく、そして美味しいワインをつくるためにこの場所で最適な栽培方法は何か？その答えが「地域制限栽培(ポット栽培)」という方法でした。大量の土を確保する必要がなく、肥料を散布する量も少なくて済みます。その肥料も試験的に地域のたい肥や肥料、バイオソリッド(下水汚泥肥料)を使用。ゆくゆくは市内の下水処理場から出てくるバイオソリッドを使って、地域資源の循環も達成していきたいです。



ワタミファーム陸前高田株式会社 代表取締役社長 西岡 亨祐

おいしい復興ワイン 公式サイト





# ESD (Education for Sustainable Development) 持続可能な開発のための教育

持続可能な社会を創る人材を育てるための教育を、ワタミは自然や農業体験を通して行っています。未来を生きる子ども達に「人や自然・生きものを愛し、生命を大切にすること」を育んでいます。



ESDはSDGs17の全ての目標実現の鍵

## ESDとはSDGsを実行する人材育成

ワタミでは、環境・社会・経済の調和のとれた、持続可能な未来を創る人づくりを行っています。世界の人々や、地球上の生きもの、そしてこれから先の未来のことも考えて、みんなが幸せに暮らしていける世界にするために、私たち一人ひとりができることを考え、行動するため力を育むESDです。



## わたみ自然学校 in 千葉県日向の森&ワタミファーム山武農場



山武の自然の中でSDGsを体験しました

23回目(2021年度)のわたみ自然学校は、陸前高田市で計画し募集していましたが、新型コロナウイルスの影響で開催できなくなりました。そこで、楽しみにしていた子どもたちのために、前年と同じ千葉県山武市で開催しました。日向の森では間伐作業(木を切る)や、生きもの観察をして、生物多様性の大切さを学びました。また、農場ではサツマイモや落花生の収穫作業を体験し、それを使って昼食のカレーを自分たちで作って食べました。土の中で生きていたサツマイモを食べることで、「命をいただいて生きている」ことを学びました。

### わたみ自然学校

ワタミでは1999年から北海道で「わたみ自然学校」を開催していました。未来を生きる子ども達に自然を愛し大切にすること、夢を叶える力を育むことを目的としています。自然学校の先生は社内応募で選ばれた社員が務めます。コロナ禍で2020年・2021年と千葉県で1日だけの開催になりました。



落花生を土の中から収穫しました



無農薬の畑で大きなサツマイモを掘り出しました



自分たちで掘ったサツマイモ入りのカレー



木がよく育つように枝打ち作業に



間伐作業はヘルメットを被って真剣に



間伐材でウッドクラフトを作りました

## 森の活動

かつて人間が木材を利活用するために植林した人工林が、手入れされずに荒れ果てて暗い森になっています。そうした森林の再生作業を行い日光の射す健康な森にしています。

### 千葉県山武市日向の森

2006年から荒廃したサンプスギの人工林の再生事業を、ボランティアで行っています。ワタミの社員や家族が毎年5月に植樹会に参加し、山武市職員や市民の方々と一緒に、自然に親しみ生物多様性を守る活動を行っています。



みんなでチカラを合わせて木を倒しました



切った間伐材を運んで材木に加工します

### 愛知県瀬戸市海上の森

2019年から、愛知県の企業の森活動に参加し、ワタミの社員や県内の企業と協働で森林保全活動を行っています。この森には希少なギフチョウの餌になるカンアオイが自生していて、いつの日にか、森の活動中に飛翔する姿が見られることを願っています。



間伐した木の年輪は130。海上の森は明治の頃に植樹された人工林です



森の植生や土壌について学びました

## 農業体験

ワタミファームの農場では、ワタミの社員と家族、都会の子どもたちや地元の子供たちにも、農業体験を実施しています。ワタミファームは農業や化学肥料を使用しない有機栽培なので、畑には昆虫やカ

エルなどが生息し、豊かな土壌の香りがしています。農業体験を通して「私たちは命をいただいて生きている」ことを知り、食料を大切にすることを学びました。



ワタミファームのスタッフから収穫方法の説明を受けました



親子で初めての収穫体験



じゃがいもを土から掘り出しました



野菜は土の中で生きています。収穫したらちゃんと食べよう

## こどもスマイリング・プロジェクト(兵庫県 ワタミファーム丹波農場)

ワタミは食品を捨てない社会を目指して、一般社団法人サステイナブルフードチェーン協会(SFA)に加盟して活動を行っています。SFAの事業の一環で、「未来を生きる子どもたちが農業体験を通して、生産者が作物を大切に育て収穫し、それを私たちがいただいている」ことを学ぶ、こどもスマイリング・プロジェクトに参加しました。お楽しみのパーベキューには、畜産事業者の株式会社ピースマイルプロジェクトにも協賛してもらい、食肉についての食育も行いました。



障がいを持った子どもが集まる子ども食堂の仲間たちが参加しました



ワタミファームの有機栽培の土は柔らかくて掘りやすく、たくさん収穫できました



大根の収穫、無農薬なので葉は虫食いでした



野菜の皮や出荷できなかった野菜でたい肥を作って畑にまいています



畜産事業者(株)ピースマイルプロジェクトの食育



(株)ピースマイルプロジェクトから、和牛と輸入牛のお話を聞いて、食べ比べてみました

## PAKUMOGUで食育教室を開催



2022年4月2日、株式会社D&Iが運営する放課後デイサービス「テラコヤキッズ ゆめ気球教室」と協働し、食品宅配サービスにおける新ブランド「PAKU MOGU(パクモグ)」を使った食育教室を開催しました。「テラコヤキッズ ゆめ気球教室」は、さまざまな障がいのある子どもたちが通う教室です。カット済み・下ごしらえ済み食材とオリジナル調味料を使って、15分の簡単調理で主菜と副菜が完成するという「PAKU MOGU」の特徴を活かし、調理に不慣れな子どもたちに食に触れるきっかけを提供し、食事を作る楽しさを体験していただきました。



包丁を使うときは猫の手にして



みんなで楽しく食事づくり

### interview

「PAKU MOGU」は、小さいお子さまを持つ子育て層をターゲットに、家事負担を提案した商品ですが、このように、子どもたちの調理体験にも活用してもらえるということは、私自身にとっても新たな気づきでした。子どもたちからは、「またやってみたい!」、「家でも作ってみたい!」と前向きな声をいただきました。今後も調理体験を通し、子どもたちの食育に少しでも貢献していきたいと考えています。



宅食ダイレクト・キット事業本部ミールキット部 芦野 恵理子

# 従業員の幸せ日本一を目指して



ワタミグループは、理念を共有し、従業員一人ひとりがそれぞれの夢や目標を実現していく組織を目指すことが、会社の成長につながると思っています。グループ共通で「地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになろう」を合言葉に、従業員の幸せ日本一の職場づくりに努めています。

## キャリアアップをサポート

ワタミでは、従業員の幸せ日本一を目指す上で、会社と一人ひとりの現状と未来を見据えた一環の制度として、成長戦略2020を導入しています。入社後は個々にカウンセリングや研修を設け、対話でのコミュニケーションを行いながら教育をすすめます。また、自発的に成長できるようgrow(e-ラーニング)の導入や、経営者のためのカレッジ等、従業員のキャリアアップの可能性を広げています。



## 夢達成への支援

### ワタミチャレンジアワード

社員一人ひとりが主人公として夢を叶える、それを会社として支援する為のイベントとして、2019年よりワタミチャレンジAWARDがスタートしました。3年間で社内からの応募数は述べ200件を超え、「ワタミモデル」「差別化・優位性」「SDGs・将来性」の3つのテーマから新規事業、新規業態を提案してもらい、審査を行います。最終審査では取締役3名の前でプレゼンを行い、実現に向けて進んでいく事ができます。



### 夢を語る会

2021年3月より、清水副社長が全国の社員約1,000名(店長職以下)を対象に、新型コロナウイルスの影響などで業績が厳しい中頑張ってきた社員を褒め、そして現場の社員一人ひとりの声を直接聞く機会としてスタートしました。会の中では他事業や他部署で働く社員同士の交流や会社への提言などをテーマにディスカッションなども行っています。

## ダイバーシティ

ビジネス環境の変化に迅速に対応する必要性や、社内の要員構成の大きな変化を見据えて、今後、女性や高齢者、障がい者などさまざまな人材がより活躍できるよう取り組み、新たな人事施策を企画・立案していきます。

### 出産・育児・介護への支援

従業員が出産・育児・介護などに携わりながら職場で継続的に能力が発揮できるよう、出産・育児・介護に関する支援・休職など各種制度、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限などを導入しています。

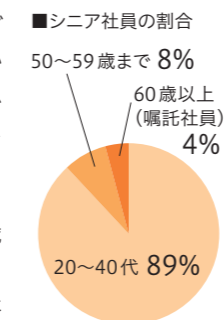
■ワタミグループ育児休暇率 2022年度6月時点

育児休暇	男性	女性
ワタミグループ	29	100
全国平均※	7.48	83.0

※全国平均育児休暇率の出自：厚生労働省「令和元年度 雇用均等基本調査」

### シニア活躍

「人生100年時代」といわれる今、働く意欲のあるシニア社員が増加しています。ワタミグループでは、定年後再雇用制度を導入しています。定年を迎えた従業員に継続勤務の意思があれば、退職後、新たに雇用契約を結ぶことができます。現在、定年前の50代の社員は116名おり、定年後再雇用で嘱託契約した社員は、60歳以上で54名います。ワタミでは、シニア社員がこれまで培ってきた経験やスキルを活用できるよう、働きやすい労働環境を整備していきます。



## ビジネススクール

Watami Business School  
Watami College

「SDGs日本一」を経営戦略としている今後のワタミグループが100年企業として持続的に発展していく為に、若手社員の次世代リーダー育成を目的とした「ワタミビジネススクール」を2015年に開校し、2021年より渡邊将也取締役を講師として1年間の講義を行っています。2022年度も継続してワタミの理念を深く理解し、かつ経営力に優れたリーダーを育成していきます。



## 障がい者雇用

障がいの有無を超えて、ともに働く仲間として学び合い、ともに成長することを目標に、障がい者の雇用に取り組んでいます。現在、外食店舗での清掃や仕込み、宅食事業所での事務補助、食品工場での製造・荷受け・事務補助、農場で農作業などに従事しています。また、障がい者雇用率(法定雇用率2.2%)は、2.07%でした。(2022年6月時点)

### interview

特別支援学校から入社した  
TGIフライデーズ横浜西口店  
スタッフ 太田 智さん



僕はフライデーズで働いて8年目になります。働いてきて良かった事は、職場の皆さんが優しく話しやすいところです。僕が困っている時、大変な時は親切にサポートしてください。何かミスしても助けてくださるのでいつも感謝しています。働いていて辛いことはとにかく忙しい事です。仕込み作業が少し多いので自分なりに効率よく仕込み作業を終わるように工夫して作業に取り組んでいます。最近は落ち着いて作業できるように意識して働いています。将来の夢はまだ決まっていのですが、今の仕込み作業を頑張つてゆくゆくは色々な事に挑戦していきたいと思っています。いつも横浜フライデーズの人達には良く面倒見て頂いて本当に感謝しています。店長のマーシーさんにはいつも助けて頂いて、しんどい時や辛い時はいつも僕の事をきにかけてくださいます。大変なことも沢山ありますが、僕なりに頑張つて皆の役に立てる様に精一杯頑張ります。

## 社員の健康を守り、向上していくために

グループ全体で、社員の平均年齢が40歳を超えています。最近では、健康診断の結果から大きな病気が見つかることも以前より増えてきています。そこでワタミでは、健康を害する前に、予防対策など課題にあげ、社員の健康向上を目指しています。

### 健康経営優良法人(大規模法人部門)認定

健康経営優良法人認定制度とは、地域の健康課題に即した取り組みや日本健康会議が進める健康増進の取り組みをもとに優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する制度です。ワタミは、その「健康経営優良法人(大規模法人部門)2022」に認定されました。さらに「健康経営優良法人ホワイト500」の認定を目指します。



### 健康課題への推進

ワタミは心身の不調が原因となる遅刻や早退、就労が困難な欠勤、休職など、業務自体が行えないなど状態になる前に把握し、社員一人ひとりの仕事の生産性を高められるよう努めています。例えば、健康診断受診推進に関しては、受診率100%を継続するとともに、健康の維持管理の支援を行っています。また、健康組合協力のもと、ワタミ全体での生活習慣の状況を集計したところ、食事の生活習慣(時間や内容)が良くないという結果が分かりました。今後は社員に生活習慣改善の啓発活動を行うなど対策を検討しています。

# 社会貢献活動



ワタミグループは、環境・社会・人に対してやさしい存在となることを目指し、「環境とともに・社会とともに・人とともに」をブランドテーマとして掲げています。社員一人ひとりが社会と関わる機会となるボランティア活動を支援し、社員一人ひとりが自発的・継続的に社会貢献活動を行うことを推奨しています。

## 地域との協定を締結

### 栃木県と地域見守り協定を締結



2022年4月に、「地域見守り事業に関する協定」を締結し、栃木県庁にて締結式を行いました。「県」との締結は初めてとなります。栃木県内では6営業所で毎日約3,000食のお弁当・お惣菜をお届けし、「ワタミ手づくり厨房」宇都宮センターでは、毎日約33,000食のお弁当・お惣菜の製造を担っています。高齢者の見守り活動を行い、住民の異変を察知した場合に通報を行うなど、地域の方々が住み続けられるまちづくりに取り組んでいます。



栃木県中山保健福祉部長(左)と菊本営業本部長

### 埼玉県所沢警察署と協定を締結



2022年5月に、「地域安全に関する協定」を締結し、同署内にて締結式を行いました。「警察署」との締結は関東で初めてとなります。埼玉県内では毎日約15,000食のお弁当・お惣菜を約400人の「まごころスタッフ」がお届けしています。特殊詐欺の防犯、ドライブレコーダーのデータ提供、高齢者見守り活動、交通安全・防災など多岐にわたり警察署と連携し、地域の方々が安心して暮らせるよう推進していきます。



埼玉県所沢警察署宮下警察署長(左)と菊本営業本部長

## 地域のお子さまとの取り組み

### エシカル消費を学ぶ食育プログラム



2021年11月に、ワタミファーム丹波農場(兵庫県)では、「こどもスマイリング・プロジェクト(助成:日本財団)」が主催するイベントにて、大阪の「こども食堂」に通う17名を対象にSDGsに繋がる食育プログラムを提供しました。有機野菜や食品ロス、エシカル消費等を学び、農場でオーガニックのさつま芋や人参、大根などの収穫を体験しました。収穫した野菜が入った豚汁を食べると、「収穫したての野菜はおいしい!」と喜びの声が。食品ロスを学んだ子どもたちは、食べ残しなく、たくさんおかわりをしてエシカル消費を実践しました。



### 子ども食堂へ在庫食品をお届け



大田区社会福祉協議会と連携し、地域の中で好循環が生まれる取り組みをはじめました。賞味期限の迫った在庫食品を、地域の子ども食堂や、福祉施設等にお届けする、ささえあい食料支援事業(フードパントリー事業)、食料寄付(フードドライブ)の活動に参加しました。まだ食べられる食品を決して無駄にしない取り組みを通じて、SDGs 11住み続けられるまちづくり、SDGs 12のつくる責任つかう責任、SDGs 3のすべての人に健康と福祉を、の表現に貢献します。



### フードバンクさがの子ども支援プロジェクト



特定非営利活動法人フードバンクさがが取り組む子ども支援プロジェクト「夏休みお弁当プロジェクト2022」へ参画しました。経済的に厳しい環境にある家庭を対象とし、給食のない長期休暇期間(夏休みや冬休み)に児童・生徒の栄養状態が悪化してしまうことを避けるため、各家庭に栄養面や衛生面にも配慮したお弁当をお届けするプロジェクトです。お届けした「まごころ御膳」は、お子さまのお食事として活用いただくことで、必要な栄養価はもちろんのこと、主食・副菜を組み合わせたバランスの良い食事が実現でき、食育にも貢献できるお弁当となっています。対象家庭の選定については、対象地域となる佐賀市・神崎市・鳥栖市基山町において、各地域の食支援、自立支援、学習支援、居場所づくりを行っている団体と協力し選定されています。



## 学生・企業との取り組み

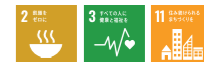
### 高校生SDGs会議に参加



学生団体ollyが主催する高校生SDGs会議の企業事例紹介に参加しました。高校生SDGs会議では、SDGsに関する取り組みや課題を提供して、高校生が自分事として捉え、行動できるようにすることを目的とした内容です。今回は新型コロナウイルスの感染を考慮して、ZOOMでの開催となりましたが、北京や佐賀など地域の枠を超えたSDGsに関心のある高校生18名が参加しました。



### 森永乳業と協業で健康をサポート



2022年4月より、森永乳業の宅配商品をワタミのお弁当とセットでお届けするなど、宅配分野で協業を開始しました。「心と体の両面からお客さまの健康を支え、幸せな生活に貢献することで、笑顔あふれる豊かな社会をつくりたい」という森永乳業の経営理念に込められた想いと、「ワタミの宅食」の「一人でも多くのお客さまにまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、心とからだの健康をお届けすること」という経営目的に通じるものがあることから、このたびの協業が実現しました。



森永乳業市丸常務執行役員首都圏支社長(左)と渡邊会長兼社長

## 外食事業の取り組み

### 「bb.q オリーブチキンカフェ」でエコマーク認定を取得



公益財団法人日本環境エコマーク事務局が判定するエコマーク商品類型NO.505「飲食店」において、チキンブランド「bb.q オリーブチキンカフェ」大鳥居店がエコマークを取得、外食事業では8社目となります。6つの評価カテゴリーですべての認定を受けました。

また、時間が経ち冷めても美味しい揚げ方や、中の料理が蒸れないように工夫した包材の使用により、テイクアウトやデリバリーのお客さまにも高品質の商品を提供しています。包材や持ち帰り用袋についても、廃棄物削減を前提としたリサイクル可能な資材を使用しています。店舗独自の取り組みとしては、廃油用油のリサイクルや職業体験型食育プログラムを実施しています。

### 「木製カトラリー」を順次導入

プラスチック資源循環促進法の施行に合わせ、3月より「から揚げの天才」、「bb.q オリーブチキンカフェ」、「TGIフライデーズ」においてテイクアウト・デリバリーで使用しているカトラリー(スプーン・フォーク・ナイフ)をプラスチック製から木製へと順次変更いたしました。



### エコマーク 認定カテゴリー

1. 食材をえらび、むだなく運ぶ
2. エコな備品・設備をつかう
3. フードロスを減らす
4. エコな店舗運営
5. 省エネ・節水
6. お客さまとのエコ活動

### interview

省エネ・節水などの対策に加え、2022年3月からはテイクアウトで使用しているカトラリーをプラスチック製から木製へと変更しました。SDGsの目標達成に向けて積極的に取り組むとともに、一人ひとりが「自分ができることは何か」を考えられる環境作り、「SDGs 日本一」を目指していきます。



bb.q オリーブチキンカフェ 業態企画部 小副川 裕久

### 香港にSDGsを広めるフェア開催



「お店に来たお客さまに『SDGs』という言葉を見て、聞いて、知って帰ってほしい」という思いから、香港ワタミで「SDGsフェア」を開催しました。スタッフ全員がSDGsとワタミの歴史について学び、来店されたお客さまにSDGsの存在を知っていただくことを目的に行われました。また地球環境や健康に配慮したプラントフードを使用した商品を提供し、売上の一部をSAJに寄付しました。



### 新型コロナワクチン接種や選挙の投票啓発活動のためにキャンペーン開催



全国で展開する居酒屋、焼肉、レストラン業態全店で2021年6月より、新型コロナウイルスワクチンの2回接種を完了したお客さまを対象に、ドリンク1杯を無料で提供するキャンペーンを実施しました。また、これからの新しい時代を創る若者たちを応援したい、選挙を通じて学生のうちから社会への関心を持つきっかけを作ればという思いを込めて「センキョ学割」キャンペーンを実施しました。投票した学生を対象に、390円(税込429円)以下のお好きな焼肉メニューまたはドリンクを1品プレゼントしました。



# ワタミグループが支援する社会貢献団体

ワタミグループは、「環境とともに・社会とともに・人とともに」をブランドテーマに掲げ、事業活動を超えた領域でもたくさんの“ありがとう”を集めるべく、社会貢献団体への支援を積極的に行っています。3つの社会貢献団体へは設立当初より、外食店舗や宅食営業所に募金箱を設置、イベントや森林保全活動に社員がボランティアスタッフとして参加するなど、様々な形で継続的に関わっています。



## 公益財団法人 Save Earth Foundation (SEF)



2015年に設立。「美しい地球を子どもたちに残すため、限りある自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献すること」を目的に掲げ、「資源循環事業」と「森林再生事業」に取り組んでいます。

### 資源循環事業

食品の製造から流通・外食・小売にいたる過程で発生する食品廃棄物を、SEFが会員企業である食品関連事業者（メーカー、卸産業、外食産業、小売、リサイクラー、農業生産者など）と共同し、飼料や肥料などに再資源化して食品生産に活用する「食品リサイクルループ」の構築に取り組んでいます。また、食品関連事業者が、廃棄物を適正に管理するための手法とシステムを提供しています。

### ゼロエミッション研究会

2016年に、持続可能な循環型社会をめざし、食品資源循環の構築と、廃棄物の適正処理（環境負荷の低減と法令遵守）の推進を図るための勉強会として「ゼロエミッション研究会」を発足しました。毎年、テーマを決め、年間数回の勉強会と施設見学を開催しています。また実際に毎年地域を決めてリサイクルループの構築を図っています。

2021年のテーマは、「新潟市での堆肥による食品リサイクルループの構築」でした。現在は農林水産省、環境省、厚生労働省へこの食品リサイクルループの取り組みを認証申請中です。（2022年度5月時点）→P21参照



新潟市食品リサイクルループ構築のための視察

### TOPICS 食品リサイクルループの構築検討会

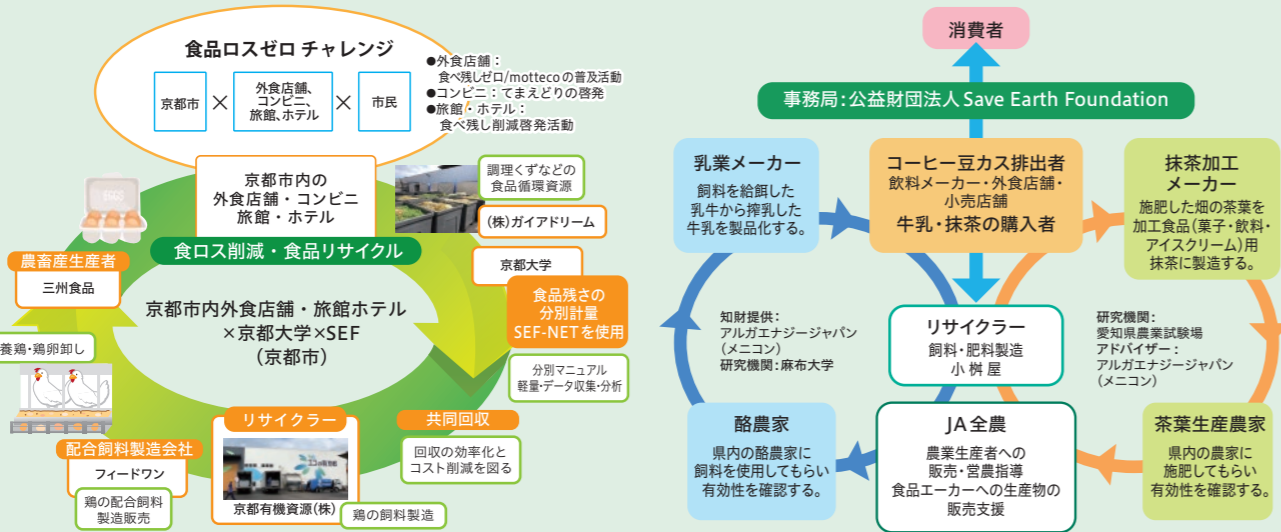
2022年度は、環境省の「食品廃棄ゼロエリア事業」に採択され、京都市・京都大学ともパートナーシップを組み、京都市内の外食店舗、小売店舗（スーパー・コンビニ店舗など）、宿泊施設（ホテル・旅館など）が共同食品リサイクルループを構築します。各店舗、施設から排出される食品残さを共同で（一般廃棄物運搬事業許可事業者）回収し、リサイクラーに飼料原料として搬入し、その飼料を給餌して生産した鶏卵を、排出事業者が仕入れてお客様に提供します。2021年6月に第一回検討会を京都大学で開催しました。

■京都食品廃棄ゼロエリア＝食品ロスゼロ＋食品残さ100%リサイクル

### TOPICS 愛知県コーヒー豆粕の食品リサイクルループ検討事業開始

2022年度から「脱炭素社会とサーキュラーエコノミーが両立するリサイクルループの高度化と横展開検討事業」をスタートします。本事業では愛知県内から発生するコーヒー豆粕を、資源循環（食品再生利活用）と脱炭素社会（乳牛のメタン発生抑制及び茶葉生産の化学肥料削減）などの付加価値を付与した高機能飼料および肥料として活用し、サーキュラーエコノミーの事業モデルを検討します。様々な企業団体と共同で事業化を目指します。

■2022年度 愛知県サーキュラーエコノミー事業  
コーヒー豆カスリサイクルによる地域資源循環の実現



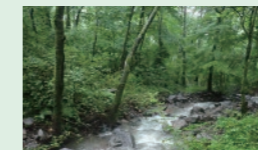
## 森林再生事業 森林再生・生物の多様性保全、豊かな森を子どもたちへ

### 森林保全活動を推進

「森林保全事業」では、自然の恵み豊かな社会を未来の子どもたちに引き継ぐため、全国の森で再生保全や森の資源を活用する活動、森の機能や持続可能な社会について考える環境教育を行っています。

#### 長野県 東御の森

東御市と協定を結び、自然環境調査や生態系サービスへの理解を深める講座などを行っています。



自然に恵まれた溪畔林



SGEC認証森林



#### 愛知県 海上の森

2020年4月から海上の森の森林再生や生物多様性を保全する活動を始めました。間伐体験や、森の健康診断の定期実施、植物観察等、生物多様性に関する学習を行っています。その他、間伐材を利用した木工もチャレンジしています。



木材搬入



看板の設置



植生の観察

#### 千葉県山武の森

良質なスギ材として有名な「サンプスギ」の産地でしたが、林業の衰退やサンプスギ特有の「非赤枯性腐朽病」という病気のまん延により、山武地域の林業は徐々に活気を失い、人の手が入らなくなってしまった人工林が増加しています。そこで、SEFはボランティアと協力し、人工林再生活動を行っています。



日向の森にて間伐作業



日向の森にて枝打作業

### 日向の森で植樹会

コロナの影響も落ち着いた2022年5月に、森林保全の一環である植樹会が開催されました。ワタミの社員、SEFの賛助会員企業、森林サポーターや地域市民のべ80名の参加者が、落葉広葉樹と常緑広葉樹の苗木200本の植樹を行いました。森林保全協定の更新を記念し、千葉県山武市の上大川副市長に来ていただき、SEF代表理事の渡邊と除幕式を開催しました。



植樹会集合写真



親子で植樹している様子

### 日向の森でのSEFの活動実績 2012年～2021年1月末まで

イベント・ボランティア参加者数	間伐本数	植樹本数	木材出荷重量
2,952人	457本	1,368本	62.17t

### 森林再生活動で得られた木材の利用

#### 学習机づくり体験

「6歳になったら机をつくらう」では、親子で学習机をつくり、親子の絆と自然に興味を持つきっかけを提供しています。



親子で学習机づくりに挑戦

#### 木の駅プロジェクト

木の駅プロジェクトに参画し、山林に放置された木材を搬出して主に、新や木質ペレット等の燃料に利用しています。

#### ノベルティー

株式会社榎戸材木店と協力し、間伐材を利用した割りばしやSDGsパッチなどノベルティーを制作しています。

### 脱炭素チャレンジカップ2022

日本WPA最優秀未来へのはばき賞受賞

地球温暖化防止ネットが主催する「脱炭素チャレンジカップ2022」にて最優秀賞を受賞しました。



SEFでは国産材の利活用の一つに「夢ボード」を提供しています。夢ボードは、学校の勉強机カバーで、入学と同時に一人ずつ渡し、裏面には毎年「夢」が記入できるように、卒業時には記念品として贈ります。長く大切に使用することで、CO<sub>2</sub>の固定にも繋がることが評価されました。



夢ボード

### 陸前高田 森の活動開始

2025年までにSEFは、森林保全区域を1,000haへ拡大し、2,000t-CO<sub>2</sub>/年の環境価値創出を目指しています。山武・東御・丹波・愛知の森林保全地域に加え、2022年より陸前高田市から森林保全管理を受託しました。2022年度は、森林保全管理区域を4haに拡大する計画です。

## 公益財団法人 School Aid Japan (SAJ)

2001年NPO法人として設立。「一人でも多くの子どもたちに、人間性の向上のための教育機会と教育環境を提供する」という活動方針のもと、カンボジア、バングラディッシュなど開発途上国の子どもたちへの支援を行っています。寄附金・会費は「全額、現地の支援費に使う」ことを原則とし、その用途を明確にしており、「現地の現実が変わったことを確認できる支援」を行っています。

### 主な事業活動

#### カンボジア

- 学校建設事業
- 就学支援事業
- 朝食提供
- お米支援
- 孤児院運営事業

#### バングラデシュ

- 学校運営事業
- 学校建設事業

### 学校建設

**333校**

※2022年4月現在

（カンボジア302校  
バングラデシュ23校  
ネパール8校）



建設300校目のターソウ小学校(カンボジア)



支援者の方と行くカンボジア視察ツアーにて、孤児院の前で

### TOPICS 就学支援・食糧支援拡大中

コロナ禍で貧困世帯が増えたため、子どもたちへ文房具や制服を提供する「就学支援」、毎月お米10kgを提供する「食糧支援」を拡大しました。コロナ流行前と比べ、2.3倍の人数の子どもたちに支援をしています。



お米支援



就学支援で文房具を配布している

## 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

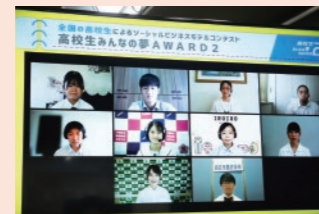
創立から12年連続で開催している、「夢溢れ『ありがとう』が飛び交う社会の実現」を目的に掲げ、様々な社会問題を解決しながら、同時に雇用と納税を生み出す“社会起業家”の発掘・育成・支援を行っています。

### みんなの夢 AWARD

社会起業家が夢を語るビジネスコンテスト。コンテストの後もファイナリストの夢を応援します。(累計エントリー数4,042人・累計オーディエンス数36,589人)



みんなの夢 AWARD



高校生みんなの夢 AWARD



渡美塾(渡邊美樹実践経営塾)

### 高校生みんなの夢 AWARD

北海道から沖縄まで全国の高校生が参加するソーシャルビジネスアイデアコンテスト。事前のオンライン学習コンテンツ『ソーシャルビジネス学習プログラム』を通じて、高校生が自ら解決したい社会問題を特定し、それを解決するビジネスモデルを発表。高校生はエントリーまでのプロセスで社会との関わりや将来の夢について考え、目的意識をもって進路を選択できるようになります。(累計エントリー数134校518人)

### 渡美塾(渡邊美樹実践経営塾)

経営者が経営の原則原理と要諦を学ぶ塾。社会問題を解決するCSV経営者を育成。(塾生延べ721人・経営指導延べ143人)

※人数は2022年8月現在



### TOPICS 高校生みんなの夢 AWARD2 グランプリの尾崎光さんが総合型選抜(旧AO入試)で慶應義塾大学に合格!



尾崎光さん(慶應義塾大学総合政策学部1年生)のコメント

私は、夢アワード終了直後に総合型選抜での大学受験を決め、合格することができました。グランプリを受賞してから合格できたというわけではなく、夢アワードをきっかけに、社会課題を解決するビジネスアイデアを考えて、実現に向けて行動したことが自身の成長に繋がり、その成長が大学入試で評価されて合格できたように感じています。これから大学で様々なことを学びながら、地元である岡山県倉敷市を盛り上げる為に、自分には何が出来るのかをもっと考えていきたいと思っています。本当にありがとうございました。

## ワタミ環境レポート 2022 第三者意見

まず全体を通じての感想として、丁寧且つ真面目に取り組んでいる事、出来ることではなくやるべき事に挑戦していること、事業全体を俯瞰して全面的に環境に対する取組を展開していると感じました。

これは、「持続可能なワタミモデル」の構築を目指している事が言葉だけではないからでしょう。食をビジネスの中心に据えるワタミは再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデルとしてワタミモデルを構築中であり、この環境報告書ではその目的、方法論、実績と次の展開について詳細にわたって開示しています。このワタミモデルは、ビジネスモデルを環境と親和性の高いモデルとして構築することで環境問題の解決とビジネスの持続性を確保しようというものです。ビジネスとしての収益から3つの公益財団法人の活動を支援することで途上国での子供達の生活・教育支援活動などより幅の広い社会課題解決への貢献を行っています。

このことは、例えば、気候変動問題に対しては2018年からスコープ1,2,3の温暖化ガス排出量を推計し、TCFDを自ら策定、開示しているのは、ビジネス活動を俯瞰して評価する重要な活動です。

個別の活動としては、まず自社事業として有機農業に取り組んでいることは他の外食産業とは全く異なるビジネスモデルです。有機農業は基本的に化学肥料、農薬を使わないという制約があるため、品質と収量を安定的に確保するのは他の農法よりも遙かに困難です。この意味では有機農法と一定品質の農産物を一定量安定的に確保する必要がある外食産業の相性は必ずしも良くありません。しかし、一方で、農産物の需要家が生産に携わることで、生産量の不安定さを需要側のメニューの工夫、顧客コミュニケーションなどによって緩和できる可能性があります。2021年度の有機農業関係の目標は未達となりましたが、新型コロナウイルスの影響を受けて行われている事業の抜本的な変革の中で更なる挑戦を期待します。

外食産業として特に注目すべき活動として、同業他社、他業種事業者と連携して食品リサイクルループを各地で確立してきたことがあります。食品リサイクルループは、収集事業者、再資源化事業者、農畜産事業者と連携して自社で発生した食品廃棄物等を飼料、たい肥などに加工し、それを使って生産された鶏卵、野菜などを排出事業者が原材料として使う制度です。実現する上では、排出される段階で1箇所当たりの排出量が少ないことから、収集コストが大きな問題となります。これを同業他社と連携して効率化することで事業として成立させています。この事業に関してワタミは実績、能力共に先頭を切っていると言って良いと思います。

また、宅配事業で欠かせないプラスチック容器については、自社で回収リサイクルシステムを構築しているのも他の外食産業事業者では例が見られず、評価すべき活動です。使用するプラスチックにバイオマスプラスチックを一部導入していますが、未だ使用率は10%にとどまり、貢献度としては限定的でしょう。また、カトラリーなどで木製に変えたり、紙袋を導入したりしているのは他社にも例はありますが、RE100を宣言して自社で再生可能エネルギーを調達している事共にやるべき事をやっている事例だと評価できます。

最後に、ワタミの活動、ワタミモデルは多くの人が知るべきだと感じました。折角素晴らしい活動を展開しているのですから、この報告書にとどまらず、より広く、効果的に発信してほしいと思います。

叡啓大学特任教授  
神戸大学名誉教授  
石川 雅紀氏



### ワタミふれあいカード

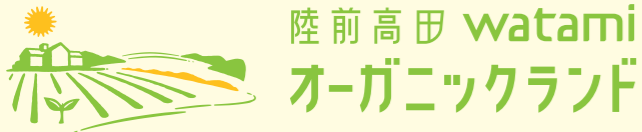
1996年度より、「未来の子どもたちのために」をテーマに「ワタミふれあいカード(クレジットカード)」を発行しており、ワタミグループ国内外食店舗での利用総額の1%相当を、社会貢献活動を行う団体に寄附しています。2021年度は、カードご利用総額25,866,953円1%相当となる258,669円を3つの公益財団法人「School Aid Japan」、「Save Earth Foundation」、「みんなの夢をかなえる会」に寄附いたしました。

### ご意見・ご感想をお聞かせください。

「ワタミ環境レポート2022」をご覧いただき、誠にありがとうございました。より良いレポートを制作していくために、皆様のご意見・ご感想をお聞かせください。

WEBアンケート  
こちらからご回答願います。






# ワタミオーガニックランドは SDGs を体験しながら楽しく学べるテーマパークです

## 子供も大人も！園内のアクティビティや食事など体験を通してSDGsが楽しみながら学べます！！

陸前高田ワタミオーガニックランドでは「たくさんの命が幸せになる仕組みづくり」としてSDGsや循環型農業を野菜の摘みとりやアクティビティなど体験を通して学べるプログラムをご用意！広大な土地に造られた種類豊富な野菜の農場、気仙杉で建てられた栽培ハウス、ソーラーを利用したぶどう畑、芝生広場を専任ガイドがご案内します。陸前高田にワタミオーガニックランドが建設に至った経緯、この土地が持つ恵みを活かした農業の再生、山や海などの資源循環を考えた地域の人たちと連携した様々な取り組みに触れられます。

陸前高田ワタミオーガニックランドで  
おいしい復興ワイン夢プロジェクト  ソーラーシェアリングで  
SDGsの目標達成も目指します！

## ぶどうの樹 オーナー制度 会員募集！



0から一緒にワインづくりを楽しみませんか？  
ぶどう畑の環境やワイナリーの設備を整えるために、  
ワインオーナー制度「0からワインをつくる会」を設立。  
ぶどうの樹の成長を見守っていただくとともに、  
会員特典としてワインもお送りします。  
また、各種イベントや農業体験へのご招待なども  
優先的にご案内いたします。



ぶどうの樹は、大きくしすぎず密植栽培を行うことで収量を確保、健康な樹を育てます。  
また、ぶどうの根や水分をコントロールすることで、ぶどうの果実の糖度を上げる工夫をし、おいしいワインづくりを目指します。2022年4月からは、このぶどう畑でソーラーシェアリングという挑戦も開始。太陽をシェアし、太陽光発電とパネルの下で農産物を生産する取り組みです。それから、ぶどうはどどんツルを伸ばしていく植物ですので、そのツルを伸ばすための柱や誘引線がたくさん必要となります。この「太陽光の使い方」と「雨除け」と「誘引線」を一挙両得ならぬ、一挙三得としたのがソーラーシェアリングへの挑戦です。

### お申し込み方法

年会員申込は専用サイトから！  
限定800口



## 散策順路ガイド

散策順路① おらほハウス			おらほハウス	手ぶらで BBQも 楽しめます！
散策順路② 休憩棟 & 木づかいハウス			休憩棟	
散策順路③ ぶどう園			ぶどう園	
散策順路④ 露地栽培園			地元の食材を ふんだんに つけた ハンバーガー	
散策順路⑤ みんなの森			みんなの森	ワタミファーム 美幌峠牧場の 牛乳を たっぷり使った ソフトクリーム

## 園内施設ガイド

- カフェ
- 休憩棟
- バス停 (グリーンスローモビリティ)
- 食事・休憩 (おらほハウス)
- トイレ
- 駐車場

私たちが大事にする、  
**5つの命題と  
大きな夢**

私たちに**夢**があります。  
いつの日か地球が一つになること、  
地球から悲しみの涙がなくなること、  
地球に喜びの笑顔があふれること、  
訪れる人全てが、楽しい思い出を作って  
もらえるような場所であり続けます。

所在地：  
〒029-2204 岩手県陸前高田市  
気仙町字土手影 309

