# 環境最前線 連合版 オトナの社会科見学

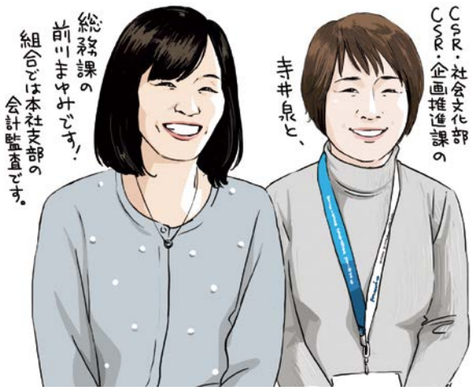
第87回

絵と文＝岩井友子

今回はコラボ企画！

地球環境を守ることは、未来を守ること。今回は環境をめぐる動きを紹介する「環境最前線」とのコラボ企画でお送りします。社員食堂にMSC・ASC認証のサステナブル・シーフードを導入したパナソニックの先進的な取り組みを紹介します。

## 電機連合 パナソニックコーポレートユニオン



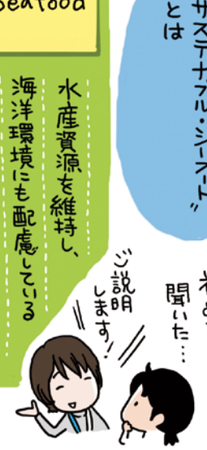

**パナソニック株式会社**

昨年、創業100周年を迎えた、電化製品、情報通信機器、住宅関連機器などの生産、販売、サービスを行う総合エレクトロニクスメーカー。さまざまなCSR・企業市民（社会貢献）活動に積極的に取り組み、近年では、国連が採択した持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献する活動も展開している。

## "サステナブル・シーフード"とは

サステナブル Sustainable 持続可能な　シーフード Seafood

水産資源を維持し、海洋環境にも配慮していると認証された漁業・養殖場で獲られた水産物のこと。加工・流通の過程や、管理の仕方なども認証される。



※SDGs＝持続可能な開発目標。日本も推進中。

14 海の豊かさを守ろう

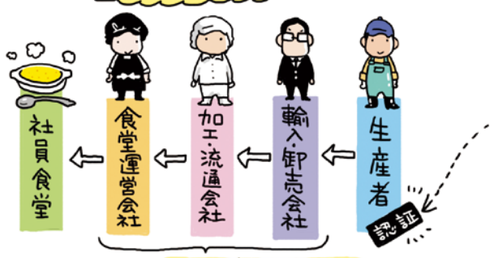
パナソニックはもともと社会貢献に積極的。

松下幸之助さん。

「事業を通じて社会の発展に貢献する」ことを掲げました。松下幸之助が私たちの理念です。




## 社食までの流れ




※MSC/ASC CoC認証

非認証の水産物ときちんと分けて管理されているか…という認証。

## 主な認証は この2つ

**ASC認証**

責任ある養殖により生産された水産物 asc 認証 ASC-AQUA.ORG

⊙養殖の水産管理

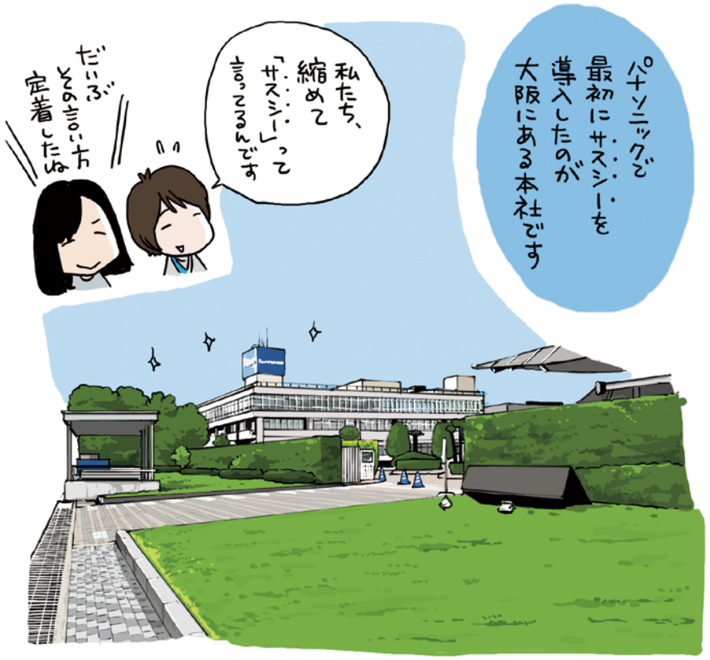
- ☑養殖場周辺の環境と生物多様性が保たれていること
- ☑労働環境・労働問題への社会的責任を果たしていること etc

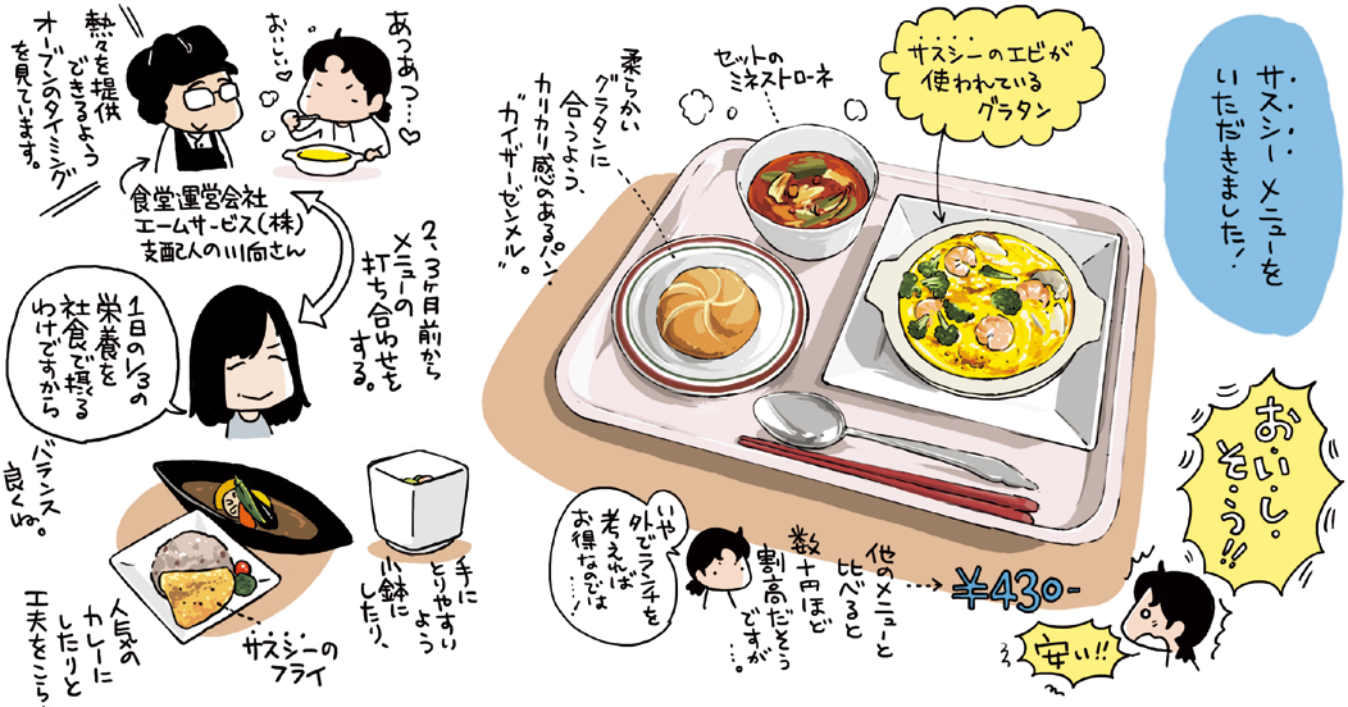
**MSC認証**

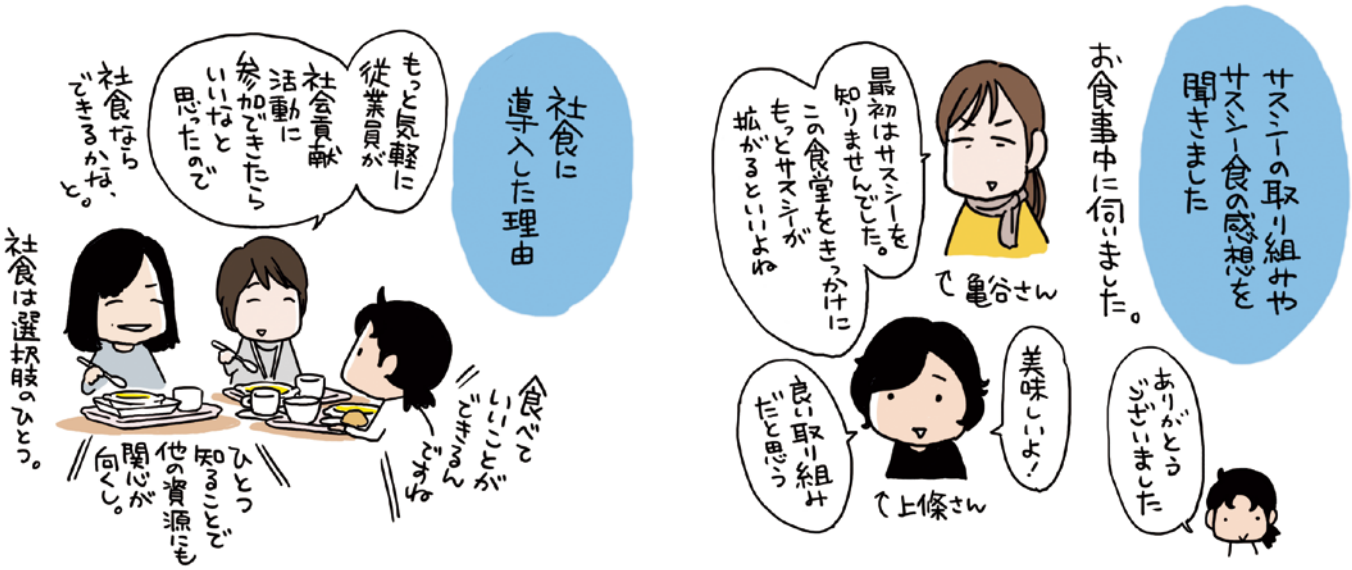
海のエコラベル 持続可能な漁業で獲られた水産物 MSC認証 www.msc.org/jp

⊙天然の水産資源管理

- ☑資源が豊富で管理されていること
- ☑生態系の影響が最小限であること
- ☑国内外のルールに従った漁法であること






## 社員食堂から海の資源を考える

昨春、日本の企業で初めてMSC・ASC認証のサステナブル・シーフード（以下『サスシー』）を社員食堂で継続的に提供する試みをスタートしました。月に一度ほど、認証を受けたエビやホタテ、カジキマグロなどを使った料理を提供しています。

企画は、同社のCSR部門が一昨年9月に立ち上げました。「『事業を通じて社会の発展に貢献する』が私たちの経営理念。当社は、東日本大震災後、南三陸のカキ養殖業の復興を支援してきたのですが、そのカキが日本で初めてASCを取ったのです」と担当の寺井さん。「次は従業員にも、消費者として気軽に社会貢献に参画してほしい」と、社食への導入を考えたそう。

その提案を受け、総務課の前川さんから食堂運営会社に、取り組みの意義、めざす姿について説明を行い、給食業界で日本初となるMSC/ASCのCoC認証を取得していただいたとのこと。「社食の運営には私たち総務、食堂運営会社、流通業者などいくつもの組織が関わっています。関係者の熱い思いがひとつになることで、半年という短期間での導入が実現できました」。また、労使メンバーで開催する食堂運営委員会においても、一人でも多くの社員にサスシーメニューを食べてもらえるようボリュームや栄養バランスについて活発な議論を行っています。認証を受けている魚種の少なさや割高なコストに苦心しつつも、「サスシーをきっかけに、食堂での魚の喫食率も増えた」そう。「社食は選択肢のひとつ。知ることによって日常生活で他の資源も含めて関心が向くようになります」。寺井さんも、「誰だって、自分たちの会社を『良い会社やん！』って思いたい。それが仕事のモチベーションにもつながると思うんですよ」と社会貢献活動の意義を捉えています。

今年はサスシー導入3年計画の3年目。本社でのノウハウをもとに、国内すべての事業所の社食に導入することが目標です。