

株式会社清水銀行が実施する 株式会社ヤマシタに対する ポジティブ・インパクト・ファイナンスに係る 第三者意見

株式会社日本格付研究所（JCR）は、株式会社清水銀行が実施する株式会社ヤマシタに対するポジティブ・インパクト・ファイナンス（PIF）について、国連環境計画金融イニシアティブのポジティブ・インパクト・ファイナンス原則への適合性に対する第三者意見書を提出しました。

本件は、環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」への整合性も併せて確認しています。

* 詳細な意見書の内容は次ページ以降をご参照ください。



第三者意見書

2023年1月31日
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

株式会社ヤマシタに対するポジティブ・インパクト・ファイナンス

貸付人：株式会社清水銀行

評価者：株式会社清水地域経済研究センター

第三者意見提供者：株式会社日本格付研究所（JCR）

結論：

本ファイナンスは、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト・ファイナンス原則に適合している。

また、環境省のESG金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的である。

I. JCR の確認事項と留意点

JCR は、清水銀行が株式会社ヤマシタ（「ヤマシタ」）に対して実施する中小企業向けのポジティブ・インパクト・ファイナンス（PIF）について、株式会社清水地域経済研究センターによる分析・評価を参照し、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）の策定した PIF 原則に適合していること、および、環境省の ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的であることを確認した。

PIF とは、SDGs の目標達成に向けた企業活動を、金融機関が審査・評価することを通じて促進し、以て持続可能な社会の実現に貢献することを狙いとして、当該企業活動が与えるポジティブなインパクトを特定・評価の上、融資等を実行し、モニタリングする運営のことをいう。

PIF 原則は、4 つの原則からなる。すなわち、第 1 原則は、SDGs に資する三つの柱（環境・社会・経済）に対してポジティブな成果を確認できるかまたはネガティブな影響を特定し対処していること、第 2 原則は、PIF 実施に際し、十分なプロセス、手法、評価ツールを含む評価フレームワークを作成すること、第 3 原則は、ポジティブ・インパクトを測るプロジェクト等の詳細、評価・モニタリングプロセス、ポジティブ・インパクトについての透明性を確保すること、第 4 原則は、PIF 商品が内部組織または第三者によって評価されていることである。

UNEP FI は、ポジティブ・インパクト・ファイナンス・イニシアティブ（PIF イニシアティブ）を組成し、PIF 推進のためのモデル・フレームワーク、インパクト・レーダー、インパクト分析ツールを開発した。清水銀行は、中小企業向けの PIF の実施体制整備に際し、清水地域経済研究センターと共同でこれらのツールを参照した分析・評価方法とツールを開発している。ただし、PIF イニシアティブが作成したインパクト分析ツールのいくつかのステップは、国内外で大きなマーケットシェアを有し、インパクトが相対的に大きい大企業を想定した分析・評価項目として設定されている。JCR は、PIF イニシアティブ事務局と協議しながら、中小企業の包括分析・評価においては省略すべき事項を特定し、清水銀行及び清水地域経済研究センターにそれを提示している。なお、清水銀行は、本ファイナンス実施に際し、中小企業の定義を、PIF 原則等で参照している IFC（国際金融公社）の定義に加え、中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する大会社以外の企業としている。

JCR は、中小企業のインパクト評価に際しては、以下の特性を考慮したうえで PIF 原則との適合性を確認した。

- ① SDGs の三要素のうちの経済、PIF 原則で参照するインパクト領域における「包括的で健全な経済」、「経済収れん」の観点からポジティブな成果が期待できる事業主体である。ソーシャルボンドのプロジェクト分類では、雇用創出や雇用の維持を目的とし

- た中小企業向けファイナンスそのものが社会的便益を有すると定義されている。
- ② 日本における企業数では全体の 99.7%を占めるにもかかわらず、付加価値額では 52.9%にとどまることからわかるとおり、個別の中小企業のインパクトの発現の仕方や影響度は、その事業規模に従い、大企業ほど大きくはない。¹
 - ③ サステナビリティ実施体制や開示の度合いも、上場企業ほどの開示義務を有していないことなどから、大企業に比して未整備である。

II. PIF 原則への適合に係る意見

PIF 原則 1

SDGs に資する三つの柱（環境・社会・経済）に対してポジティブな成果を確認できるかまたはネガティブな影響を特定し対処していること。

SDGs に係る包括的な審査によって、PIF は SDGs に対するファイナンスが抱えている諸問題に直接対応している。

清水銀行及び清水地域経済研究センターは、本ファイナンスを通じ、ヤマシタの持ちうるインパクトを、UNEP FI の定めるインパクト領域および SDGs の 169 ターゲットについて包括的な分析を行った。

この結果、ヤマシタがポジティブな成果を発現するインパクト領域を有し、ネガティブな影響を特定しその低減に努めていることを確認している。

SDGs に対する貢献内容も明らかとなっている。

PIF 原則 2

PIF を実行するため、事業主体（銀行・投資家等）には、投融資先の事業活動・プロジェクト・プログラム・事業主体のポジティブ・インパクトを特定しモニターするための、十分なプロセス・方法・ツールが必要である。

JCR は、清水銀行が PIF を実施するために適切な実施体制とプロセス、評価方法及び評価ツールを確立したことを確認した。

- (1) 清水銀行は、本ファイナンス実施に際し、以下の実施体制を確立した。

¹ 経済センサス活動調査（2016年）。中小企業の定義は、中小企業基本法上の定義。業種によって異なり、製造業は資本金 3 億円以下または従業員 300 人以下、サービス業は資本金 5 千万円以下または従業員 100 人以下などだ。小規模事業者は製造業の場合、従業員 20 人以下の企業をさす。



JCR Sustainable PIF for SMEs



(出所：清水銀行提供資料)

- (2) 実施プロセスについて、清水銀行では社内規程を整備している。
- (3) インパクト分析・評価の方法とツール開発について、清水銀行からの委託を受けて、清水地域経済研究センターが分析方法及び分析ツールを、UNEP FI が定めた PIF モデル・フレームワーク、インパクト分析ツールを参考に確立している。

PIF 原則 3 透明性

PIF を提供する事業主体は、以下について透明性の確保と情報開示をすべきである。

- ・本 PIF を通じて借入人が意図するポジティブ・インパクト
- ・インパクトの適格性の決定、モニター、検証するためのプロセス
- ・借入人による資金調達後のインパクトレポート

PIF 原則 3 で求められる情報は、全て清水地域経済研究センターが作成した評価書を通して銀行及び一般に開示される予定であることを確認した。

PIF 原則 4 評価

事業主体（銀行・投資家等）の提供する PIF は、実現するインパクトに基づいて内部の専門性を有した機関または外部の評価機関によって評価されていること。

本ファイナンスでは、清水地域経済研究センターが、JCR の協力を得て、インパクトの包括分析、特定、評価を行った。JCR は、本ファイナンスにおけるポジティブ・ネガティブ両側面のインパクトが適切に特定され、評価されていることを第三者として確認した。

III. 「インパクトファイナンスの基本的考え方」との整合に係る意見

インパクトファイナンスの基本的考え方は、インパクトファイナンスを ESG 金融の発展形として環境・社会・経済へのインパクトを追求するものと位置づけ、大規模な民間資金を巻き込みインパクトファイナンスを主流化することを目的としている。当該目的のため、国内外で発展している様々な投融資におけるインパクトファイナンスの考え方を参照しながら、基本的な考え方をとりまとめているものであり、インパクトファイナンスに係る原則・ガイドライン・規制等ではないため、JCR は本基本的考え方に対する適合性の確認は行わない。ただし、国内でインパクトファイナンスを主流化するための環境省及び ESG 金融ハイレベル・パネルの重要なメッセージとして、本ファイナンス実施に際しては本基本的考え方に整合的であるか否かを確認することとした。

本基本的考え方におけるインパクトファイナンスは、以下の 4 要素を満たすものとして定義されている。本ファイナンスは、以下の 4 要素と基本的には整合している。ただし、要素③について、モニタリング結果は基本的には借入人であるヤマシタから貸付人である清水銀行及び評価者である清水地域経済研究センターに対して開示がなされることとし、可能な範囲で対外公表も検討していくこととしている。

- 要素① 投融資時に、環境、社会、経済のいずれの側面においても重大なネガティブインパクトを適切に緩和・管理することを前提に、少なくとも一つの側面においてポジティブなインパクトを生み出す意図を持つもの
- 要素② インパクトの評価及びモニタリングを行うもの
- 要素③ インパクトの評価結果及びモニタリング結果の情報開示を行うもの
- 要素④ 中長期的な視点に基づき、個々の金融機関/投資家にとって適切なリスク・リターンを確保しようとするもの

また、本ファイナンスの評価・モニタリングのプロセスは、本基本的考え方で示された評価・モニタリングフローと同等のものを想定しており、特に、企業の多様なインパクトを包括的に把握するものと整合的である。

IV. 結論

以上の確認より、本ファイナンスは、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト・ファイナンス原則に適合している。

また、環境省の ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項 (4) に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的である。



JCR Sustainable PIF for SMEs

(第三者意見責任者)

株式会社日本格付研究所

サステナブル・ファイナンス評価部長

梶原 敦子

梶原 敦子

担当主任アナリスト

川越 広志

川越 広志

担当アナリスト

新井 真太郎

新井 真太郎



本第三者意見に関する重要な説明

1. JCR 第三者意見の前提・意義・限界

日本格付研究所（JCR）が提供する第三者意見は、事業主体及び調達主体の、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト金融(PIF)原則への適合性及び環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル内に設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」への整合性に関する、JCR の現時点での総合的な意見の表明であり、当該ポジティブ・インパクト金融がもたらすポジティブなインパクトの程度を完全に表示しているものではありません。

本第三者意見は、依頼者である調達主体及び事業主体から供与された情報及び JCR が独自に収集した情報に基づく現時点での計画又は状況に対する意見の表明であり、将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。また、本第三者意見は、PIF によるポジティブな効果を定量的に証明するものではなく、その効果について責任を負うものではありません。本事業により調達される資金が同社の設定するインパクト指標の達成度について、JCR は調達主体または調達主体の依頼する第三者によって定量的・定性的に測定されていることを確認しますが、原則としてこれを直接測定することはありません。

2. 本第三者意見を作成するうえで参照した国際的なイニシアティブ、原則等

本意見作成にあたり、JCR は、以下の原則等を参照しています。

国連環境計画 金融イニシアティブ ポジティブ・インパクト金融原則

環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル内ポジティブインパクトファイナンスタスクフォース
「インパクトファイナンスの基本的考え方」

3. 信用格付業にかかるとの関係

本第三者意見を提供する行為は、JCR が関連業務として行うものであり、信用格付業にかかるとは異なります。

4. 信用格付との関係

本件評価は信用格付とは異なり、また、あらかじめ定められた信用格付を提供し、または閲覧に供することを約束するものではありません。

5. JCR の第三者性

本 PIF の事業主体または調達主体と JCR との間に、利益相反を生じる可能性のある資本関係、人的関係等はありません。

■留意事項

本文書に記載された情報は、JCR が、事業主体または調達主体及び正確で信頼すべき情報源から入手したものです。ただし、当該情報には、人為的、機械的、またはその他の事由による誤りが存在する可能性があります。したがって、JCR は、明示的であると暗示的であるとを問わず、当該情報の正確性、結果、的確性、適時性、完全性、市場性、特定の目的への適合性について、一切表明保証するものではなく、また、JCR は、当該情報の誤り、遺漏、または当該情報を使用した結果について、一切責任を負いません。JCR は、いかなる状況においても、当該情報のあらゆる使用から生じうる、機会損失、金銭的損失を含むあらゆる種類の、特別損害、間接損害、付随的損害、派生的損害について、契約責任、不法行為責任、無過失責任その他責任原因のいかなるものを問わず、また、当該損害が予見可能であると予見不可能であるとを問わず、一切責任を負いません。本第三者意見は、評価の対象であるポジティブ・インパクト・ファイナンスにかかる各種のリスク（信用リスク、価格変動リスク、市場流動性リスク、価格変動リスク等）について、何ら意見を表明するものではありません。また、本第三者意見は JCR の現時点での総合的な意見の表明であって、事実の表明ではなく、リスクの判断や個別の債券、コマーシャルペーパー等の購入、売却、保有の意思決定に関して何らの推奨をするものでもありません。本第三者意見は、情報の変更、情報の不足その他の事由により変更、中断、または撤回されることがあります。本文書に係る一切の権利は、JCR が保有しています。本文書の一部または全部を問わず、JCR に無断で複製、翻案、改変等を行うことは禁じられています。

■用語解説

第三者意見：本レポートは、依頼者の求めに応じ、独立・中立・公平な立場から、銀行等が作成したポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書の国連環境計画金融イニシアティブのポジティブ・インパクト金融原則への適合性について第三者意見を述べたものです。

事業主体：ポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施する金融機関をいいます。

調達主体：ポジティブ・インパクト・ビジネスのためにポジティブ・インパクト・ファイナンスによって借入を行う事業会社等をいいます。

■サステナブル・ファイナンスの外部評価者としての登録状況等

- ・国連環境計画 金融イニシアティブ ポジティブインパクト作業部会メンバー
- ・環境省 グリーンボンド外部レビュー者登録
- ・ICMA (国際資本市場協会)に外部評価者としてオブザーバー登録) ソーシャルボンド原則作業部会メンバー
- ・Climate Bonds Initiative Approved Verifier (気候変動イニシアティブ認定検証機関)

■本件に関するお問い合わせ先

情報サービス部 TEL : 03-3544-7013 FAX : 03-3544-7026

株式会社 日本格付研究所

Japan Credit Rating Agency, Ltd.

信用格付業者 金融庁長官（格付）第1号

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-15-8 時事通信ビル

ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

2023年1月31日

株式会社清水地域経済研究センター

目次

| | |
|-----------------|----|
| 1. 評価の概要 | 1 |
| 2. PIF の概要 | 2 |
| 3. 企業概要 | 2 |
| 4. 包括的分析 | 4 |
| 5. サステナビリティ経営体制 | 13 |
| 6. インパクトの特定 | 18 |
| 7. KPI の決定 | 21 |
| 8. モニタリング | 25 |

清水地域経済研究センターは、株式会社日本格付研究所の協力を得て、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が公表している「ポジティブ・インパクト・ファイナンス金融原則」に則り、株式会社ヤマシタ（以下、ヤマシタという）の包括的なインパクト分析を行いました。

清水銀行は、本評価書で特定されたポジティブ・インパクトの拡大とネガティブ・インパクトの低減に向けた取り組みを支援するため、ヤマシタに対してポジティブ・インパクト・ファイナンス（以下、PIF という）を実行します。

1. 評価の概要

（企業概要）

ヤマシタは静岡県焼津市に本社を置く 1991 年創業のマグロ専門の水産加工業者である。冷凍マグロを買い付け、取引先ごとの規格サイズに加工したものを主としてホテル・旅館等の宿泊業者や回転寿司・居酒屋チェーン等外食業者に販売している。売上高の割合では水産加工業務によるものが 8 割、水産卸売業務によるものが 2 割となっており中心は加工業務である。

（インパクト特定）

水産加工事業におけるポジティブ・インパクトとして特定した項目は「食糧」「健康・衛生」「雇用」「包括的で健全な経済」「経済収束」とし、ネガティブ・インパクトとして特定した項目は「健康・衛生」「雇用」「水（質）」「生物多様性と生態系サービス」「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」とした。

（KPI の決定）

ポジティブなインパクトの成果が期待できる事項として、社会面において、「食糧」「健康・衛生」ではテーマを「安全・安心な加工マグロの提供」とし KPI は「FSSC22000 と ISO22000 の認証を維持する」とした。社会面・経済面において、「雇用」「包括的で健全な経済」ではテーマを「多様性ある雇用の維持」とし KPI は「女性管理職を現在の 2 名から 5 名に増加する」「外国人雇用を維持するとともに、高齢者の継続雇用を行っていく」とした。経済面において、「経済収束」ではテーマを「マグロ供給を通じた地域経済への貢献」とし KPI は「焼津港、清水港で水揚げされた冷凍マグロのみを原料とすることを継続する」とした。

ネガティブなインパクトの低減が必要となる事項として、社会面において、「健康・衛生」「雇用」ではテーマを「安全・安心な職場環境の確保」とし KPI は「労働災害事故の発生をゼロにする」「現状 1 人当たりの月間平均残業時間 20 時間を上限とし、削減を図る」とした。環境面において、「水（質）」ではテーマを「水の使用量を維持し、排水の量を増加させない」とし KPI は「製品製造時の水の使用量を現状の原料 1 トン当たり 0.83 トンを維持する」とした。「資源効率・安全性」ではテーマを「原料の使用効率の向上」とし、KPI は

「端材として他業者へ転売しているマグロ 1 本当りの重量割合で 11.2%の部分を「ネギトロ」として商品化し、現状のマグロ 1 本当りの自社利用率を現状の 63.8%から 75.0%に向上する」とした。「気候」ではテーマを「省エネルギー車両の導入促進」とし、KPIは「事業に使用している全車両を省エネルギー車両に置き換える」とした。

(モニタリング)

モニタリング体制として、統括責任者を山下代表取締役、プロジェクトリーダーを戸塚統括管理部・課長とし、統括管理部内にプロジェクトチームとしてSDGs推進チームを組成した。今後少なくとも年 1 回はモニタリングする体制を構築し、進捗状況を確認する。

2. PIF の概要

今回実施予定の融資概要

| | |
|-----------|---------------------------------|
| 契約日及び返済期限 | 2023 年 1 月 31 日～2038 年 1 月 31 日 |
| 金額 | 100,000,000 円 |
| 資金使途 | 設備資金 |
| モニタリング期間 | 15 年 |

3. 企業概要

| | | |
|---------|--|-----|
| 企業名 | 株式会社ヤマシタ | |
| |  | |
| 所在地 | 本社 静岡県焼津市相川 2002-2 | |
| 海外拠点 | 無 | |
| 従業員 | 55 名 | |
| 資本金 | 1,000 万円 | |
| 業種 | 水産加工業 | |
| 事業の内容 | 水産加工事業 | 80% |
| 2021 年度 | 水産卸売事業 | 20% |
| 売上実績 | | |

| | |
|------|---|
| 沿革 | 1991年 水産加工業者として山下博章氏が焼津市に創業 2007年 本社移転 静岡県榛原郡吉田町川尻 3608-1 2017年 本社移転 静岡県焼津市相川 2002-2 2017年 食品マネジメントシステム「ISO22000」を取得 2018年 食品マネジメントシステム「FSSC22000」を取得 |
| 経営理念 | 「積小為大」 めまぐるしく変化をとげる水産業界において、お客様のニーズに合った良い商品を提供することが弊社の使命と考えております。「積小為大」の精神のもと、お客様一人一人の声に真剣に耳をかたむけ、信頼関係を築きつつ、また皆様の発展に少しでも役立つよう社員一同日々努力して参りたいと考えております。 |
| 組織図 | <pre>graph TD; A[代表取締役社長] --> B[専務取締役]; B --> C[技術部]; B --> D[製造部]; B --> E[管理部];</pre> |

4. 包括的分析

(1) 業種別インパクトの状況

水産加工事業におけるインパクトレーダーの標準値において、ポジティブなインパクトとして発現した項目は「食糧」「健康・衛生」「雇用」「文化・伝統」「包括的で健全な経済」、ネガティブなインパクトとして発現した項目は「健康・衛生」「雇用」「水(質)」「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」となった。

| 102 1020 魚類、甲殻類及び軟体動物の加工・保存業 | 標準値 | |
|------------------------------|-------|-------|
| | ポジティブ | ネガティブ |
| 水(入手可能性) | ○ | ○ |
| 食糧 | ● | ○ |
| 住居 | ○ | ○ |
| 健康・衛生 | ● | ● |
| 教育 | ○ | ○ |
| 雇用 | ● | ● |
| エネルギー | ○ | ○ |
| 移動手段 | ○ | ○ |
| 情報 | ○ | ○ |
| 文化・伝統 | ● | ○ |
| 人格と人の安全保障 | ○ | ○ |
| 正義 | ○ | ○ |
| 強固な制度・平和・安定 | ○ | ○ |
| 水(質) | ○ | ● |
| 大気 | ○ | ○ |
| 土壌 | ○ | ○ |
| 生物多様性と生態系サービス | ○ | ○ |
| 資源効率・安全性 | ○ | ● |
| 気候 | ○ | ● |
| 廃棄物 | ○ | ● |
| 包括的で健全な経済 | ● | ○ |
| 経済収束 | ○ | ○ |

水産卸売事業におけるインパクトレーダーの標準値において、ポジティブなインパクトとして発現した項目は「食糧」「雇用」、ネガティブなインパクトとして発現した項目は「健康・衛生」「雇用」「水(質)」「大気」「生物多様性と生態系サービス」「気候」「廃棄物」「経済収束」となった。

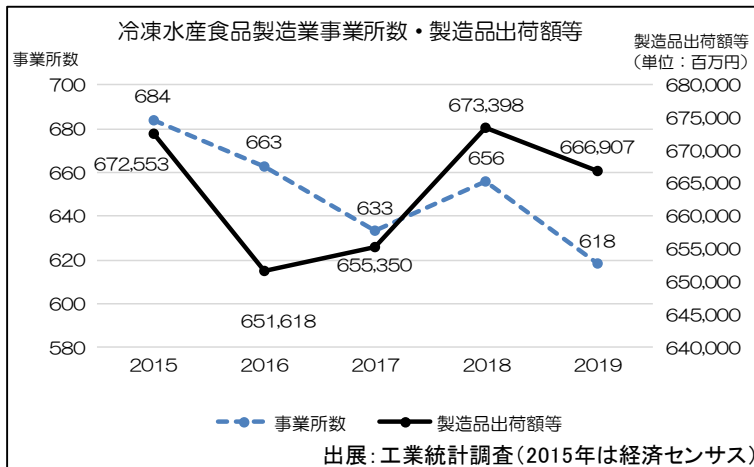
| 463 4630 食料品、飲料及びたばこ卸売業 | 標準値 | |
|-------------------------|-------|-------|
| | ポジティブ | ネガティブ |
| 水(入手可能性) | ○ | ○ |
| 食糧 | ● | ○ |
| 住居 | ○ | ○ |
| 健康・衛生 | ○ | ● |
| 教育 | ○ | ○ |
| 雇用 | ● | ● |
| エネルギー | ○ | ○ |
| 移動手段 | ○ | ○ |
| 情報 | ○ | ○ |
| 文化・伝統 | ○ | ○ |
| 人格と人の安全保障 | ○ | ○ |
| 正義 | ○ | ○ |
| 強固な制度・平和・安定 | ○ | ○ |
| 水(質) | ○ | ● |
| 大気 | ○ | ● |
| 土壌 | ○ | ○ |
| 生物多様性と生態系サービス | ○ | ● |
| 資源効率・安全性 | ○ | ○ |
| 気候 | ○ | ● |
| 廃棄物 | ○ | ● |
| 包括的で健全な経済 | ○ | ○ |
| 経済収束 | ○ | ● |

(2) サプライチェーン全体におけるインパクトの状況

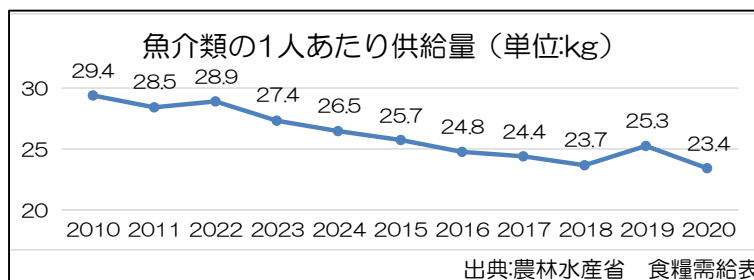
i 業界動向

水産加工業は、水産物の安定供給、国内漁獲物の最大の販路として漁業経営の安定に寄与するとともに、国民への動物性蛋白質の供給源として重要な役割を果たしている。また、水揚量と鮮魚需要とのアンバランスを調整し、産地価格を下支えする機能を発揮しているほか、産業分布が漁港周辺に集中し、冷凍・冷蔵倉庫業、運輸業等の関連産業も多いため、地域の中核的産業として地域経済への貢献度が高い特徴がある。

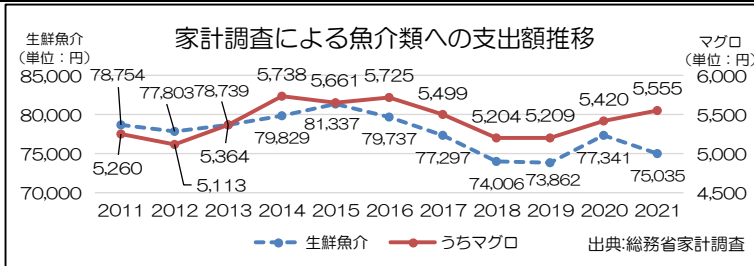
工業統計調査結果等（従業者4人以上の事業所）によると、日本標準産業分類の水産加工業における小分類でヤマシタが分類される冷凍水産食品製造業の事業所数は2015年から2019年の間では増減を繰り返しながら減少し、製造品出荷額等も同様の傾向にある。



農林水産省の2020年度食糧需給表(概算値)によると、魚介類の1人当たり年間供給量は23.4kgと、10年前の2010年度の29.4kgから減少しており、魚介類に対する需要が減少しているためと考えられる。



一方、総務省家計調査結果によると、生鮮魚介に対する1世帯(2人以上世帯)当たりの年間支出額は2011年の78,754円から2021年には75,035円と減少しているが、この10年間では増減を繰り返しながら減少している。一方で同社が専業として加工しているマグロに対する支出額は、切り身で売られる魚種の消費が増えていることもあって2011年の5,260円に対して2021年は5,555円と増加している。



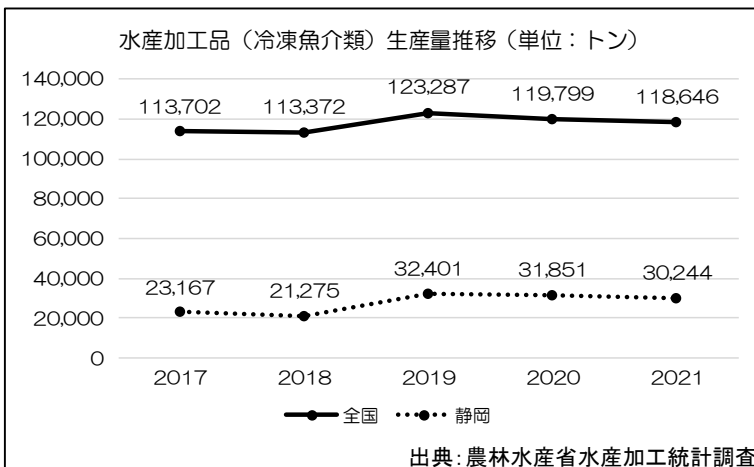
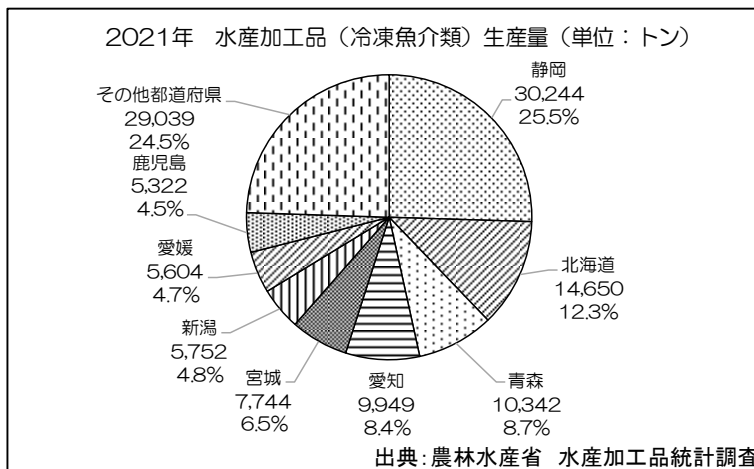
経済産業省鉱工業生産指数によると、2015年と比較してコロナ禍において月別の鉱工業生産指数はほとんどの月で100を割り込んでいる中で、「水産・野菜食料品」の生産指数は下表のとおり2020年5月、6月は100を割り込んだものの、以後は100以上で推移している。コロナ禍により「肉食」や「中食」が進んだためと考えられる。

| 年 | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 2020 | 鉱工業全体 | 93.3 | 94.5 | 105.1 | 85.3 | 71.5 | 82.7 | 90.0 | 79.8 | 95.4 | 97.0 | 95.3 | 97.8 |
| | 水産・野菜食料品 | 108.9 | 102.9 | 103.9 | 105.7 | 98.7 | 99.7 | 101.5 | 101.9 | 104.5 | 113.1 | 115.3 | 122.4 |
| 2021 | 鉱工業全体 | 88.4 | 92.0 | 108.9 | 98.6 | 86.5 | 101.6 | 100.0 | 86.5 | 93.0 | 92.8 | 99.9 | 100.0 |
| | 水産・野菜食料品 | 112.2 | 104.9 | 108.1 | 108.0 | 103.3 | 103.7 | 104.3 | 104.6 | 108.4 | 111.4 | 117.6 | 131.1 |

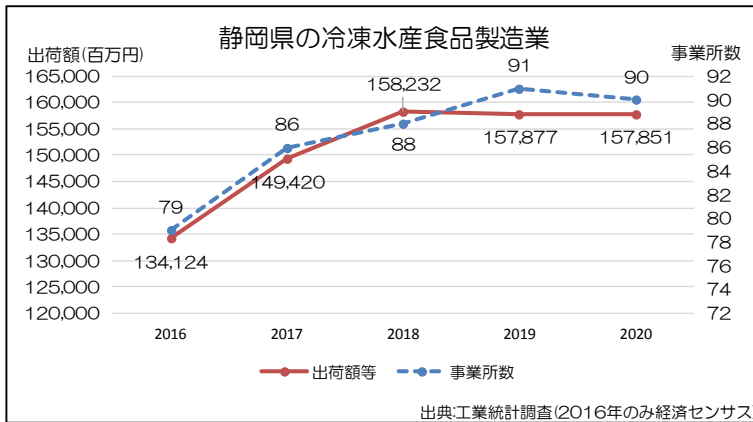
出典:経済産業省鉱工業生産指数(業種別・2015年を100とした原指数)

ii 静岡県における水産加工業

2021年の農林水産省水産加工品統計調査によると、静岡県の水産加工品(冷凍魚介類)生産量は30,244トンと全国1位である。2017年以降の生産量は2019年をピークに、以降は若干減少傾向にあり、全国と静岡県のいずれも同様の推移となっている。



2020年工業統計調査によると、静岡県における水産加工業（冷凍水産食品製造業）の事業所数は90事業所、製造品出荷額は1,578億51百万円であった。事業所数は2019年まで、製造品出荷額は2018年まで増加傾向にあったが、その後は横ばいの状況にある。



焼津市統計書によると、2020年において市内に立地する水産加工業のうち冷凍水産食品製造事業所は38社、冷凍水産食品の製造品出荷額は1,044億60百万円であった。静岡県全体に占める焼津市のシェアは事業所数で42.2%、製造品出荷額で66.2%と高く、地域に冷凍水産食品製造業が集積していることを示している。

焼津市の水産食料品製造業(従業者4人以上の事業所)

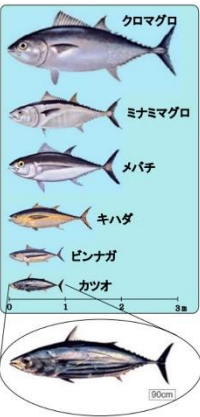
| 産業細分類 | 事業所数 | 従業者数 (人) | 現金給与総額 (万円) | 原材料使用額等 (万円) | 製造品出荷額等 (万円) |
|-----------|------|-------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 令和元年総数 | 150 | 4,229 | 1,400,296 | 12,498,178 | 16,627,675 |
| 令和2年総数 | 148 | 4,334 | 1,488,440 | 12,439,930 | 16,552,535 |
| 水産缶詰・瓶詰 | 5 | 441 | 115,416 | 1,058,851 | 1,303,041 |
| 水産練製品 | 26 | 563 | 154,817 | 420,412 | 871,094 |
| 塩干・塩蔵品 | 6 | 68 | 28,048 | 99,718 | 138,691 |
| 冷凍水産物 | 3 | 158 | 57,214 | 581,968 | 686,267 |
| 冷凍水産食品 | 38 | 1,762 | 732,770 | 8,092,466 | 10,445,965 |
| その他の水産食料品 | 70 | 1,342 | 400,175 | 2,186,515 | 3,107,477 |

資料 工業統計調査
出典：焼津市統計書

iii 原料のマグロについて

ヤマシタはマグロの加工を専業としており、同社では国内で食用に流通しているマグロ類の中で、ミナミマグロ、メバチ、ピンナガの3種類を取り扱っている。

日本国内で食用にされるマグロ・カツオ類



クロマグロ (Atlantic Bluefin Tuna / Pacific Bluefin Tuna):
地中海を含む大西洋、太平洋の主として北半球に分布(大西洋と太平洋で別種)。本マグロとも呼ばれ、マグロ類の中でも最高級品とされる。インド洋には分布しない。主に刺身に利用。

ミナミマグロ (Southern Bluefin Tuna):
南半球の高緯度海域を中心に分布。インドマグロとも呼ばれ、クロマグロに次ぐ高級品とされる。主に刺身に利用。

メバチ (Bigeye Tuna):
世界中の温帯から熱帯の海域に分布。目玉が大きくぼちりしていることから目鉢マグロと呼ばれる。主に刺身に利用。

キハダ (Yellowfin Tuna):
メバチとほぼ同じ海域に分布。体色が黄色味がかっていることから黄肌マグロと呼ばれる。刺身及び缶詰に利用。

ピンナガ (Albacore):
世界中の海に広く分布する小型のマグロ。長い刀状の胸びれが特徴で油漬の缶詰の原料になる。最近は刺身にも利用される。ピンチョウ、トンボとも呼ばれる。

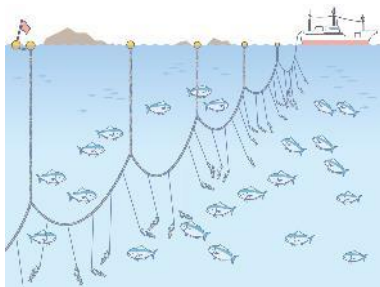
カツオ (Skipjack):
世界中の海に広く分布し、特に南方水域では一年中獲られる。腹側に濃青色のしまが入っているのが特徴。かつおは用途が広く、刺身、タタキ、節、缶詰等に利用される。

ヤマシタ
取扱魚種

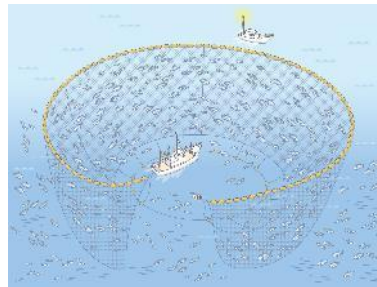
出典：水産庁ホームページ資料

水産加工業で使用する冷凍マグロは、遠洋漁業により主に延縄（はえなわ）漁法と巻き網漁法で漁獲される。漁獲されたマグロは漁船のマイナス 60℃程度の冷凍船倉に保管された後に日本の港で陸揚げされるか、洋上で冷凍運搬船に移し替えられて日本国内で陸揚げされる。

延縄漁



巻き網漁



冷凍運搬船からの陸揚げ



出典：農林水産省ホームページ

出典：静岡県パンフレット

冷凍マグロの水揚げ量はクロマグロ、ピンナガ、メバチ、キハダ等の魚種で静岡県が全国1位であり、前述の水産加工業の立地と密接な関係にある。

クロマグロ（冷凍）の上場水揚げ量（2020年）

| 区分 | 1位 静岡県 | 2位 神奈川県 | 3位 宮城県 | 全国 |
|----------|-----------|------------|-----------|-------|
| 水揚げ量（トン） | 3,333 | 483 | 18 | 3,841 |
| 全国に占める割合 | 87% | 13% | 0% | |

キハダ（冷凍）の上場水揚げ量（2020年）

| 区分 | 1位 静岡県 | 2位 神奈川県 | 3位 宮城県 | 全国 |
|----------|-----------|------------|-----------|--------|
| 水揚げ量（トン） | 22,913 | 10,434 | 1,011 | 34,763 |
| 全国に占める割合 | 66% | 30% | 3% | 100% |

ピンナガ（冷凍）の上場水揚げ量（2020年）

| 区分 | 1位 静岡県 | 2位 神奈川県 | 3位 宮城県 | 全国 |
|----------|-----------|------------|-----------|--------|
| 水揚げ量（トン） | 15,269 | 4,093 | 513 | 19,976 |
| 全国に占める割合 | 76% | 20% | 8% | 100% |

その他のまぐろ類（冷凍）の上場水揚げ量（2020年）

| 区分 | 1位 静岡県 | 2位 鹿児島県 | 3位 宮城県 | 全国 |
|----------|-----------|------------|-----------|--------|
| 水揚げ量（トン） | 12,177 | 9,799 | 87 | 22,067 |
| 全国に占める割合 | 55% | 45% | 0% | 100% |

出典：静岡県ホームページ（水産庁「水産物流調査」）
注意：1トン未満の端数処理のため、一部合計と合わない

メバチ（冷凍）の上場水揚げ量（2020年）

| 区分 | 1位 静岡県 | 2位 神奈川県 | 3位 宮城県 | 全国 |
|----------|-----------|------------|-----------|--------|
| 水揚げ量（トン） | 9,572 | 7,381 | 265 | 17,274 |
| 全国に占める割合 | 55% | 43% | 2% | 100% |

クロマグロについては種苗からの完全養殖に成功し商業化も始まっているが、供給は限定的であり、殆どが天然資源に頼っている。資源保護の必要性から、国連海洋法に基づきカツオ・マグロ類の地域漁業管理機関（RFMO:Tunas Regional Fisheries Management Organization）が設けられた。我が国は全てのRFMOに加盟し、地域ごとの制限に従って漁を行っている。

地域漁業管理機関（RFMO）別の規制等

WCPFC (中西部太平洋まぐろ類委員会)
〈年次会合: 毎年12月開催〉

- ① 熱帯マグロ(メバチ・キハダ・カツオ)
 - (a) 熱帯水域のまき網漁業
 - ・集魚装置 (FAD) 操業の禁止 (3ヶ月)
 - ・公海は追加で2ヶ月FAD操業禁止
 - ・島嶼国以外のメンバーは自国籍大型まき網漁船隻数凍結
 - (b) はえ縄漁業
 - 我が国のメバチの漁獲枠は18,265トン。
- ② 太平洋クロマグロ
 - (a) 暫定回復目標達成後10年以内に60%以上の確率で初期資源量の20%まで回復させる。
 - (b) 30kg未満小型魚の漁獲制限 全体: 4,725トン 日本: 4,007トン
 - (c) 30kg以上の大型魚の漁獲制限 全体: 7,609トン 日本: 5,614トン

ICCAT (大西洋まぐろ類保存国際委員会)
〈年次会合: 毎年11月開催〉

- ① 総漁獲可能量 (TAC) の管理 (東大西洋クロマグロ 2022年漁期: 36,000t)
- ② 30kg未満の大西洋クロマグロの採捕、保持、水揚げを原則禁止。
- ③ 保存管理措置に反したクロマグロの輸出入の禁止と、養殖の監視措置等クロマグロの管理を強化。
- ④ 運搬船へのオブザーバー乗船による、はえ縄漁船の洋上転載監視制度の導入。
- ⑤ クロマグロに対する漁獲証明制度 (CDS) の導入。

IOTC CTOI (インド洋まぐろ類委員会)
〈年次会合: 毎年5月又は6月開催〉

- ① キハダについて、過去の漁獲量に応じ、各国漁獲量を①2014年水準から21%削減、②2017年から2019年の最大漁獲量以下に制限 (我が国)、③2,000トン以下に制限等の漁獲上限の設定。
- ② まき網漁業について、小型魚が多く漁獲される集魚装置の使用可能回数制限。
- ③ 運搬船へのオブザーバー乗船による、はえ縄漁船の洋上転載監視制度の導入。

IATTC (全米熱帯まぐろ類委員会)
〈年次会合: 毎年7月又は8月開催〉

- ① メバチ・キハダ (2022~2024年の措置)
 - (a) まき網漁業
 - ・72日間の全面禁漁 (メバチの漁獲量に応じて禁漁期間を延長)
 - ・沖合特定区での1か月の禁漁
 - ・集魚装置 (FAD) の使用数制限
 - (b) はえ縄漁業: 国別メバチ漁獲枠の設定 (我が国漁獲枠は32,372トン)。
- ② 太平洋クロマグロ
 - (a) 暫定回復目標達成後10年以内に60%以上の確率で初期資源量の20%まで回復させる。
 - (b) 商業漁業については、2021~2022年の漁獲量の合計が7,295トン、2023~2024年の漁獲量の合計が7,990トンを超えないように管理する。
 - (c) 漁獲のうち、30kg未満の小型魚の漁獲比率を50%以下とするよう努力。

CCSBT (みなみまぐろ保存委員会)
〈年次会合: 毎年10月開催〉

- ① MP (管理方式) によるミナミマグロの総漁獲可能量 (TAC) の管理。 (2021~2023年漁期: 17,647t)
- ② ミナミマグロに対する漁獲証明制度 (CDS) の導入。

出典: 水産庁「かつお・まぐろ類に関する国際情勢について」

iv 水産加工業における法規制等

水産加工業に関連する主な法規制等は、食品衛生法、JAS 法（日本農林規格等に関する法律：飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS 規格制度」に関するもの）、計量法、HACCP 支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）、PL 法（製造物責任法）、食品リサイクル法等である。

水産加工業により供給される加工食品は、消費者の健康や生命の安全に直結することから特に衛生、安全性に関連する法規制が設けられている。

v 事業概要

ヤマシタは 1991 年 4 月に現代表者の山下博章氏が創業し、焼津市内にて業歴 30 年以上を有するマグロ専門の加工業者である。マグロの仕入は台湾船籍の漁船を中心とし、その船が漁獲したマグロを全量買い上げる「一船買い」を行うことで大量かつ安定的にマグロの調達が可能となっている。購入したマグロは主に冷凍運搬船で静岡県焼津港ならびに清水港に運ばれた上で陸揚げされ、本社に設置されたマイナス 60℃以下で保管可能な冷凍倉庫や専門の冷凍倉庫業者にて保管される。仕入れたマグロは 80%を加工販売し、20%を加工せずに卸売する形態をとっており、加工業務が主軸となっている。

同社の特徴は大きく4点ある。

1点目に「長年蓄積した熟練従業員の『目利き』により高品質なマグロの選別力を有していること」が挙げられる。マグロ選別の経験を20年以上有するベテラン従業員を複数名抱えていること、またそれらの長年蓄積したノウハウを若い従業員に伝承できていることが大きな強みとなっている。

マグロの「目利き」作業と選別作業（水揚げ時・加工時・加工中） 出典：同社提供資料



2点目に「独自の仕入ルート確保により低価格化が実現できていること」が挙げられる。酸化・乾燥が起きにくいマイナス60℃以下の大型超低温冷凍倉庫を自社保有することで漁船1隻分のマグロを一括して買い上げる「一船買い」と呼ばれる大量仕入を可能とし、近隣相場より10%程度安価な仕入が実現できている。

同社本社工場隣接の大型超低温冷凍倉庫



3点目に「徹底した衛生管理により安全な取引を実現し、信頼性を高めていること」が挙げられる。同社は2018年11月に食品マネジメントシステムとしての国際規格

「FSSC22000」を認証取得している。同業者では同じ衛生基準の「HACCP」¹を認証取得している企業が多いが、「FSSC22000」は「HACCP」や食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を統合した認証であり、「HACCP」より上位の衛生基準である。食品衛生管理面においていち早く高度な衛生マネジメントシステムの導入に取り組むことで、徹底した食の安全を追求している。全国規模のホテルチェーンや外食チェーンとの長い取引に繋がり、取引先から大きな信頼を得られている。尚、焼津市内での「FSSC22000」取得企業は数社にとどまっている。

FSSC22000 認定証



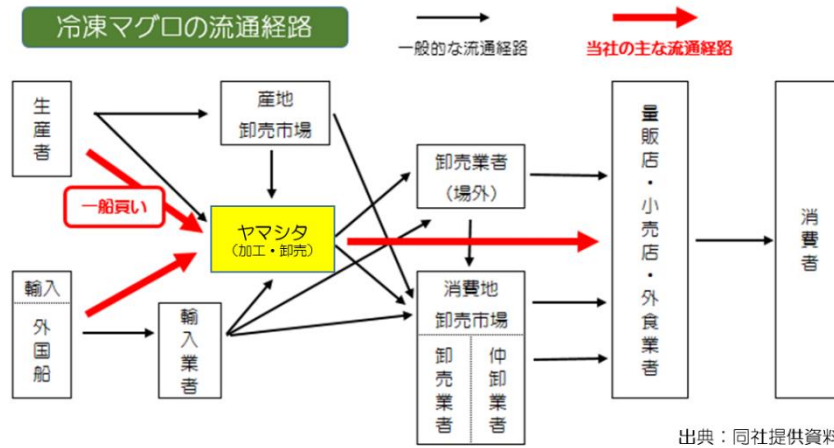
4点目として、「超低温冷凍倉庫におけるフロン規制問題が解決済みであること」が挙げられる。2017年に現所在地である焼津市相川に本社工場を移転しているが、新工場は従来のフロンを使用した設備はなく、オゾン層を破壊しないために環境負荷が低い、いわゆる代替フロンによる「新冷媒」である「R32」「R407E」を使用した二元冷凍システム²の超低温冷凍装置を設置している。現在マイナス60℃以下の超低温冷凍倉庫に用いられる冷凍システムは、代替フロンを冷媒（冷凍機に用いるガス）に用いた冷凍設備と、空気を冷媒として用いた冷凍設備の2種類が主流となっている。同社では現本社の工場建設に際して環境負荷の小さい冷凍設備の選択を行う中で、空気冷媒を用いる冷凍設備は冷却に時間が掛かるため、頻繁に開閉が行われ室温が上がりがやすい加工場隣接の冷凍倉庫では代替フロンを使用した設備のほうが短時間で室温が下がり電力消費量が少なくなることから、自社の実態に適していると判断して導入した。フロン規制問題は、全世界的課題として残っており、環境面での同社の優位性は高いものとなっている。また、同社では2023年1月に工場の増設が完了した。増設部分は同社の課題であった「加工した際に発生するマグロ端材の活用」を解決する為の「ネギトロ製造」を開始する。同社のネギトロは、絶妙な食感と脂のうま味が発揮できる「メバチマグロ：ピンチョウマグロ=7：3」の比率で配合している。更にマグロ加工から生じる頭部や皮等を圧搾して製造する鰯油をプラスすることでコクと旨みを増大させた商品に仕上がっている。ネギトロの多くは高価なピンチョウマグロの代わりに比較的安価なキハダマグロを利用し、かつマーガリンやサラダ油等の食用油脂を加えることにより生産を行っている。同社はマグロ専門の加工業者ならではの製造方法により他社との差別化が図られたネギトロ生産が可能となり、今後は工場増設による量産化を行っていく予定である。

¹ HACCPは食品の衛生管理手法の一種である。ISO22000はHACCPにマネジメントシステム要素を加え食品マネジメントシステムの国際基準として制定された。FSSC22000はISO22000に詳細な衛生管理の要求事項、製品開発のルール化、食品防衛、食品偽装防止等の追加要求事項が付加された国際基準である。

² 沸点の異なる2種類の冷媒を使った装置で、それぞれの冷媒は独立した冷凍サイクルを循環し、熱交換器により結合することで、超低温を可能としたシステム。

vi サプライチェーンの概要

ヤマシタにおける流通経路は、下図の通りである。



一般的な水産物は複雑な流通過程を経ることが多く、マグロ業界においても同様に各地の卸売市場や仲卸業者等を介した販路を経由することが主な流通システムである。生産者と買付業者の間に様々な仲介業者が入っている理由としては、仲介業者がマグロの品質や価格等を評価する能力を有していることや、マグロを仕入れるための資金能力を有していることが要因と言われている。

しかし同社は、前述したようにマグロ選別ノウハウを持っていること、また安定した業績の蓄積により仕入資金を豊富に確保できていることで、仲介業者を省略した独自の販売ルートを開拓できている。このことが低価格で鮮度の高いマグロの出荷を可能としており、他社に対する優位性を確保できている。

同社の加工工程



出典:同社提供資料

5. サステナビリティ経営体制

(1) サステナビリティ経営方針

経営理念「積小為大」

めまぐるしく変化をとげる水産業界において、お客様のニーズに合った良い商品を提供することが弊社の使命と考えております。「積小為大」の精神のもと、お客様一人一人の声に真剣に耳をかたむけ、信頼関係を築きつつ、また皆様の発展に少しでも役立つ様努力して参りたいと考えております。

(2) 社会面における対応

〈「食糧」「健康・衛生」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

ヤマシタは2017年10月に食品マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」を取得し、次いで翌年11月に食品マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」を取得し、徹底した衛生管理により安全な食品提供を実現し、信頼性を高めている。同社加工工場への入室管理については、製造作業員に対する健康管理や製造エリア入口での手洗・服装チェックなどについて厳格なルールが定められており、全従業員が励行し衛生管理を徹底している。食品の品質管理についても様々な検査（微生物検査³、ヒスタミン検査⁴）を実施し、更に製造設備の抜き打ち衛生検査により品質管理の徹底を図っている。その他、金属探知機の利用や計量時の目視確認、製造単位ごとの管理に至るまで徹底した食品衛生管理を実施している。安全な食品の提供による「食糧」に対するポジティブ・インパクトの拡大に取り組んでおり、同業者よりいち早く高度な衛生マネジメントシステムを導入することで「健康・衛生」に関するポジティブ・インパクトの拡大に取り組んでいることを確認するとともに、引き続き「ISO22000」ならびに「FSSC22000」の認証を継続して更新していく必要性を確認した。

〈「健康・衛生」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

同社では従業員の健康管理対策として、費用を全額会社負担により通常業務にあたる者については年1回の健康診断、超低温倉庫での業務にあたる者については6ヵ月に1回の特定業務従事者検診を受診させており、40歳以上の者については人間ドックを受診させている。また、インフルエンザの予防接種についても一部会社負担により接種を受けさせている。労働災害事故については、重大な事故発生は発生していないが軽微な事故は2021年に4件発生している。発生した事故については原因究明と再発防止策を講じ、労働災害事故発生の抑制に努めている。従業員の健康管理を徹底して「健康・衛生」へのネガティブ・インパクトを抑制していることを確認するとともに、安全教育を励行し労働災害事故ゼロを目指す必要性を確認した。

³ 微生物検査とは、生食される魚介類については微生物汚染による食中毒の危険性があるため、微生物の有無や菌数等を検査することである。

⁴ ヒスタミン検査とは、鮮度が落ちたマグロ類は微生物が作ったヒスタミンが蓄積され、ヒスタミン中毒によりじんましんや下痢を発生することがあるため、ヒスタミンの残留量を検査することである。

〈「雇用」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

従業員 55 名の 1 人当たり平均残業時間は 20 時間／月である。有給休暇の取得率については、全員が 5 日以上を取得をしている。残業時間については、更に改善を図るとともに、有給休暇の公平な取得を促す等働き方改革への取り組みを強化して、「雇用」に関連するネガティブ・インパクトを更に抑制する必要性を確認した。

〈「文化・伝統」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

同社が本拠を置く焼津市にある焼津港はマグロの水揚げ金額日本一であり、同社がマグロを加工して安定供給を継続することは焼津市の食文化の振興を下支えすることとなる。同社ホームページでもカジキマグロのレシピを紹介しているが、行政と連携して広報する等の大きなポジティブ・インパクトを与える活動は行っていない。今後焼津市の「ふるさと納税」返礼品への採用を働きかけていく等、食文化の振興に更に貢献していく必要性を確認した。

(3) 社会面・経済面における対応

〈「教育」「雇用」「包括的で健全な経済」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

従業員の状況は以下の通りである。

(単位：名)

| 種類 | 男性 | 女性 | 合計 |
|-------|-------|-------|------|
| 役員 | 3 | 0 | 3 |
| 管理職 | 8 | 2 | 10 |
| 一般 | 24 | 18 | 42 |
| 合計 | 35 | 20 | 55 |
| うち外国人 | 8 | 4 | 12 |
| 男女比率 | 63.6% | 36.4% | 100% |

同社の女性管理職は現在 2 名であり、全管理職 10 名に対し女性管理職比率は 20% である。ダイバーシティ経営を推進する中で、女性活躍の必要性を確認しており、2038 年までに女性管理職を 3 名増加させていく方針である。外国人 12 名は全てベトナム出身者であり、現在技能実習生を 9 名、正社員として特定技能在留資格者を 3 名雇用している。同社では国籍や性別に関係なく担当業務に応じた待遇を与えており、外国人実習生の宿舎については共同生活ではあるものの 1 人 1 部屋が確保されるように住宅を借り上げて対応している。こうした対応から、特定技能者については以前同社で実習を受けて同社に戻ってきた者もあり、2023 年 7 月には同じく特定技能者が妻を技能実習生としてベトナムから連れてくる予定もある。定年については 65 歳としており、以後も 1 年更新で継続雇用がされる制度を設けている。現在は 65 歳以上の従業員は所属していないが、今後 65 歳に達した者から、継続雇用の対応をしていく。障がい者の雇用については、現在 2 名が勤務しており、2023 年新卒採用で静岡県立焼津水産高等学校に併設されている藤枝特別支援学校焼津分校から 1 名を新たに採用する予定である。業務に必要な資格については、倉庫でのフォークリフトオペレーターについては資格が必要となるため、費用は会社負担で業務時間中に講習を受講

させて資格を取得させている。国籍や性別を問わず、障がい者も含めて雇用に取り組んでおり、「教育」「雇用」「包括的で健全な経済」に関するポジティブ・インパクト拡大に取り組んでいることを確認した。

(4) 環境面における対応

〈「水（質）」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

マグロの加工工程においては、衛生面の安全を確保するために常に機械の洗浄を行う必要がある。機械の洗浄には大量の水を使用するが、同社の本社工場は大井川に隣接して立地しており、大井川の伏流水による地下水を静岡県の条例（1分間の取水上限0.7トン）に従って利用している。1日当たりの製品製造量はマグロの加工が原料ベースで11トン前後、ネギトロの原料生産が1トン程度の合計12トン程度である。1日の水使用量は10トン程度であり、原料1トン当たり0.83トンの水を使用している。静岡県の条例による制限では1分間に0.7トンの使用が上限とされており、同社の使用量は全く問題の無い範囲内である。また、洗浄で生じる汚水については、工場敷地内に汚水処理プラント（設備投資額100百万円）を設置し、工業用水として利用できるレベルまで浄化したうえで下水道に排出している。以上から、「水（質）」の面で環境に与えるネガティブ・インパクトを最大限抑制していることを確認した。また、今後工場の拡大に伴い洗浄する機械も増加することから水の使用量は増加するが、原料1トン当たりの水使用量は現状の0.83トンに抑制していく必要性を確認した。

汚水処理プラント



〈「大気」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

同社の生産工程においてボイラーなど熱源は必要とせず、大気汚染は発生していない。このため、大気に対するネガティブ・インパクトは小さいことを確認した。

〈「生物多様性と生態系サービス」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

魚の乱獲が社会的に問題となっている。過去には日本近海のマグロ漁（主にクロマグロ）でも、九州西岸沖では幼魚を日本海では産卵能力のある親魚を、巻き網漁船1隻で1日に数十トンも漁獲している時期があった。乱獲が影響し産卵能力のある親魚の資源量は2010年には9,761トンと過去最低の水準となっていた。2015年、乱獲を防ぐために日米台等が参加する地域漁獲管理機関「中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）」が国際的な漁獲規制を設けたことから2020年には6万5,464トンまで回復している。同社で使用するマグロは、他の魚種の混獲や幼魚等小型魚の乱獲を抑えることが可能とされる「延縄（はえなわ）漁」により漁獲されたものに限定しており、生物多様性と生態系サービスへの影響を

抑制していることを確認した。

〈「資源効率・安全性」及び「廃棄物」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

原材料のマグロからは1本当たりの重量比で75%の肉が刺身用などとして採れる⁵が、同社の加工作業の過程では採れた肉の15%（1本当たりの重量比で11.2%）は形が整わない「端材」として安く外部業者に売却していた。結果的にマグロ1本当たりの歩留まりは63.8%となり、端材の自社内での活用による資源効率の向上が課題となっている。今後は工場を増設し新たな設備導入を行い、端材を「ネギトロ」として商品化することで社内での資源効率向上を図る考えである。また工場の洗浄等の過程で、残渣や血を含んだ汚水が発生する。汚水は「水（質）」の項で確認したとおり自社の污水处理プラントにてろ過し下水へ排出しているが、ろ過の段階で回収される残渣や骨・血合等は外部へ売却し、DHAやERA含有サプリメントや肥料等の商品原料に利用されている。マグロは最終的に廃棄物となって焼却や埋め立て処分される部位はなく、環境面に与える影響は限定的であり、「資源効率・安全性」については新たな取り組みにより、「廃棄物」については継続的な取り組みによりネガティブ・インパクトを低減していくことを確認した。

〈「気候」に関して取り組んでいる項目、課題等〉

同社の冷凍施設は、「代替フロン」と呼ばれるオゾン層を破壊しない冷媒を使用したシステムを採用している。「代替フロン」であっても、CO₂を1とした地球温暖化係数⁶は同社が使用しているR32が672、R407Eが1,550であり依然として非常に高いことから、冷凍施設での代替フロンガスの漏出が起きないように適切に管理されていることを確認した。また同社では現在保有する営業車両4台の内、1台がハイブリッド車の省エネルギー車両である。商品配送用のトラック2台については、通常の車両である。今後も省エネルギー車両への入れ替えを行っていく方針であり、2038年までには全ての車両を省エネルギー車両とする方針である。また、本社事務所の照明は100%LED化されている。本社工場の建物はソーラー発電パネルを設置できる強度となっており、自社消費とすることも視野に入れながら導入の検討を進めている。省エネルギー化などにより、CO₂の削減を通じて気候に対するネガティブ・インパクトの抑制に取り組んでいることを確認した。

(5) 経済面における対応

〈経済収束に関して取り組んでいる項目、課題等〉

同社は静岡県内の港に水揚げされるマグロを原料として加工を行い、輸送や保管については地域の事業者を利用し、地域産業発展の一端を担っており、地域経済へのポジティブ・インパクトを与えていることを確認した。また「経済収束」におけるネガティブ・インパクトを与える事業は行っていないことを確認した。

⁵ 残る25%の頭部や骨等は自社で油を取る為に使用したり、専門の業者に加工用や肥料用として売却したりする。

⁶ 地球温暖化係数とは、CO₂の影響を1として他の温室効果ガスが何倍の影響を与えるかという係数である。

また、同社はサッカーが地域の文化として根付き「サッカー王国」と呼ばれる静岡県の企業として、清水エスパルスならびに藤枝 MYFC とクラブパートナー契約を結んでチームの発展を支えている。藤枝 MYFC については、ユースチームが設立されてからスポンサーとなり、地域の子供達の夢を支えている。また、スポンサー契約によって入手する試合の観戦チケットについては従業員に還元して交替で観戦している。サッカーファンが増加し観戦者が増えることは地域の活性化に繋がることから、地域の活性化を通じて経済の発展に力を入れていることを確認した。

藤枝 MYFC ユースチーム
ユニフォーム披露セレモニー



6. インパクトの特定

(1) インパクトの特定分析

UNEP FIのインパクトレーダーにおける標準値を基に、前記の分析を踏まえ、下記のプレ
審査シートにて個社別の状況を考慮して、インパクトとKPI設定対象を特定した。

インパクトの特定分析

| インパクト領域 | total | UNEP FI 標準値 | 個社分析 修正値 | インパクトの詳細 具体的取組内容 | KPI 設定対象 | 関連するSDGs ターゲット |
|---------|-------|----------------|-------------|---------------------|-------------|-------------------|
|---------|-------|----------------|-------------|---------------------|-------------|-------------------|

入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質(一連の固有の特徴がニーズを満たす程度)

| | | | | | | |
|-----------------|-------|---|---|--|---|----------------|
| 水(入手可能性) | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 食糧 | ポジティブ | ○ | ○ | FSSC22000、ISO22000認証の継続により安心・安全なマグロの提供を続ける | ○ | 2.1 3.d |
| | ネガティブ | | | | | |
| 住居 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 健康・衛生 | ポジティブ | ○ | ○ | FSSC22000、ISO22000認証の継続により安心・安全なマグロの提供を続ける | ○ | 2.1 3.d |
| | ネガティブ | ○ | ○ | 労働災害事故の原因究明と再発防止策の徹底 | ○ | 3.3 |
| 教育 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 雇用 | ポジティブ | ○ | ○ | 外国人実習生を含めた多様性のある雇用を維持 女性管理職の増加 | ○ | 4.4 8.3 8.5 |
| | ネガティブ | ○ | ○ | 休暇の取得を促進し、時間外勤務の発生を抑制する | ○ | 4.4 4.5 8.5 |
| エネルギー | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 移動手段 (モビリティ) | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 情報 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 文化・伝統 | ポジティブ | ○ | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 人格と人の安全保障 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 正義 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 強固な制度・ 平和・安定 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |

質(物理的・化学的構成・性質)と有効利用

| | | | | | | |
|-------------------|-------|---|---|--|---|------|
| 水(質) | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | ○ | 加工工程における原料に対する水の使用量を維持する | ○ | 14.1 |
| 大気 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | | | | |
| 土壌 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | | | | | |
| 生物多様性と 生態系サービス | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | ○ | 延縄量で漁獲されたマグロのみを仕入れる | | |
| 資源効率・安全性 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | ○ | ネギトロの商品化に取り組み、原料の使用効率を向上する | ○ | 12.5 |
| 気候 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | ○ | 事業で使用する車両の省エネルギー車両化を進める | ○ | 13.3 |
| 廃棄物 | ポジティブ | | | | | |
| | ネガティブ | ○ | ○ | マグロ残量は専門業者により肥料やサプリメント、飼料原料として売却されて おり、今後も廃棄物の発生を抑制する | | |

環境の制約内で人間のニーズを満たす手段としての人と社会の経済的価値創造

| | | | | | | |
|-----------|-------|---|---|-----------------------------------|---|----------------|
| 包括的で健全な経済 | ポジティブ | ○ | ○ | 外国人実習生を含めた多様性のある雇用を維持 女性管理職の増加 | ○ | 4.4 8.3 8.5 |
| | ネガティブ | | | | | |
| 経済収束 | ポジティブ | | ○ | 地元で水揚げされた原料のみを使用する | ○ | 8.9 |
| | ネガティブ | ○ | | | | |

(2) インパクト特定

インパクトレーダーの標準値として発現した項目に、包括的分析を行い、サステナビリティ経営体制において分析した結果、ポジティブ・インパクトでは「経済収束」を追加し、同社の事業活動では具体的に食文化にポジティブな影響を及ぼすまでの活動を行っていないことから「文化・伝統」を削除した。ネガティブ・インパクトでは同社の事業では大気汚染に繋がるような事業活動を行っていないことから「大気」を削除し、地域経済へのネガティブ・インパクトを与えるような事業活動を行っていないことから「経済収束」を削除してインパクトを特定した。

特定したインパクト

ポジティブ・インパクト：「食糧」「健康・衛生」「雇用」「包括的で健全な経済」「経済収束」

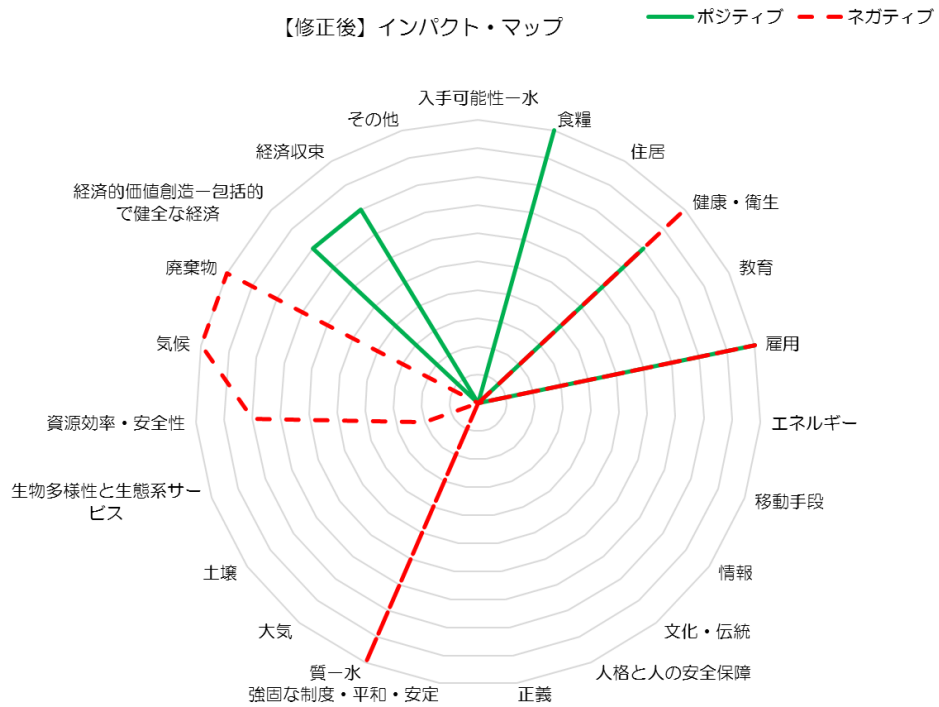
ネガティブ・インパクト：「健康・衛生」「雇用」「水（質）」
「生物多様性と生態系サービス」「資源効率・安全性」
「気候」「廃棄物」

特定したインパクトの中で、インパクトを特定するもののKPIを設定しない項目は「生物多様性と生態系サービス」である。同社が原料とするマグロ類は、未成長の魚の捕獲を避けることができる延縄漁で漁獲されたもののみを使用しており、「生物多様性と生態系サービス」に与えるネガティブ・インパクトは十分に緩和がされていることからKPIは設定しないこととした。また、インパクトを特定するもののKPIを設定しない項目は「廃棄物」である。同社の事業では、マグロの残渣が発生するが、既に地域の中でDHA等のサプリメントや肥料等の原料として流通しており、全て再利用され廃棄物として発生しないことからKPIは設定しないこととした。

| 102 1020 魚類、甲殻類及び軟体動物の加工・保存業 | 修正値 | | 463 4630 食料品、飲料及びたばこ卸売業 | 修正値 | |
|------------------------------|-------|-------|-------------------------|-------|-------|
| | ポジティブ | ネガティブ | | ポジティブ | ネガティブ |
| 水(入手可能性) | ○ | ○ | 水(入手可能性) | ○ | ○ |
| 食糧 | ● | ○ | 食糧 | ● | ○ |
| 住居 | ○ | ○ | 住居 | ○ | ○ |
| 健康・衛生 | ● | ● | 健康・衛生 | ○ | ● |
| 教育 | ○ | ○ | 教育 | ○ | ○ |
| 雇用 | ● | ● | 雇用 | ● | ● |
| エネルギー | ○ | ○ | エネルギー | ○ | ○ |
| 移動手段 | ○ | ○ | 移動手段 | ○ | ○ |
| 情報 | ○ | ○ | 情報 | ○ | ○ |
| 文化・伝統 | ○ | ○ | 文化・伝統 | ○ | ○ |
| 人格と人の安全保障 | ○ | ○ | 人格と人の安全保障 | ○ | ○ |
| 正義 | ○ | ○ | 正義 | ○ | ○ |
| 強固な制度・平和・安定 | ○ | ○ | 強固な制度・平和・安定 | ○ | ○ |
| 水(質) | ○ | ● | 水(質) | ○ | ● |
| 大気 | ○ | ○ | 大気 | ○ | ○ |
| 土壌 | ○ | ○ | 土壌 | ○ | ○ |
| 生物多様性と生態系サービス | ○ | ○ | 生物多様性と生態系サービス | ○ | ● |
| 資源効率・安全性 | ○ | ● | 資源効率・安全性 | ○ | ○ |
| 気候 | ○ | ● | 気候 | ○ | ● |
| 廃棄物 | ○ | ● | 廃棄物 | ○ | ● |
| 包括的で健全な経済 | ● | ○ | 包括的で健全な経済 | ○ | ○ |
| 経済収束 | ● | ○ | 経済収束 | ○ | ○ |

(3) インパクトレーダーにおけるマッピング


特定したインパクトをもとにインパクトレーダーで発現したインパクト・マップは以下の通りとなる。




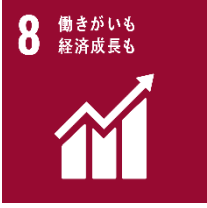
7. KPIの決定

(1) ポジティブなインパクトの成果が期待できる事項

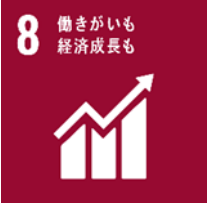
i 社会面

| | |
|------------|--|
| テーマ | 安全・安心な加工マグロの提供 |
| インパクトリーダー | 「食糧」「健康・衛生」 |
| 取組内容 | FSSC22000、ISO22000 認証の継続により安心・安全なマグロの提供を続ける |
| SDGs との関連性 |  <p>2.1：2030 年までに、飢餓を撲滅し、全ての人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。</p> <p>3.d：全ての国々、特に開発途上国の国家・世界規模な健康危険因子の早期警告、危険因子緩和及び危険因子管理のための能力を強化する。</p> |
| KPI | 2038 年まで、FSSC22000 と ISO22000 の認証を維持する |

ii 社会面・経済面


| | |
|--|--|
| テーマ | 多様性ある雇用の維持 |
| インパクトリーダー | 「雇用」「包括的で健全な経済」 |
| 取組内容 | 外国人実習生を含めた多様性のある雇用を維持 女性管理職の増加 |
| SDGs との関連性   | 4.4：2030 年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び企業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。 8.5：2030 年までに、若者や障害者を含むすべての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、ならびに同一価値の労働についての同一賃金を達成する。 8.8：移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する。 |
| KPI | 2038 年までに女性管理職を現在の 2 名から 5 名に増加する 外国人雇用を維持するとともに、高齢者の継続雇用を行っていく |

iii 経済面


| | |
|---|--|
| テーマ | マグロ供給を通じた地域経済への貢献 |
| インパクトリーダー | 「経済収束」 |
| 取組内容 | 地元で水揚げされた原料のみを使用する |
| SDGs との関連性  | 8.9：2030 年までに、雇用創出、地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業を促進するための政策を立案し実施する |
| KPI | 焼津港、清水港で水揚げされた冷凍マグロのみを原料とすることを継続する |


(2) ネガティブなインパクトの低減が必要となる事項


i 社会面

| | |
|------------|--|
| テーマ | 安全・安心な職場環境の確保 |
| インパクトリーダー | 「健康・衛生」「雇用」 |
| 取組内容 | 労働災害事故の原因究明と再発防止策の徹底を図る 残業時間の削減を図る |
| SDGs との関連性 |  <p>3.d : 全ての国々、特に開発途上国の国家・世界規模な健康危険因子の早期警告、危険因子緩和及び危険因子管理のための能力を強化する。</p> <p>8.2 : 高付加価値セクターや労働集約型セクターに重点を置くことなどにより、多様化、技術向上及びイノベーションを通じた高いレベルの経済生産性を達成する。</p> <p>8.5 : 2030 年までに、若者や障害者を含むすべての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、ならびに同一価値の労働についての同一賃金を達成する</p> <p>8.8 : 移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する</p> |
| KPI | 2038 年までに労働災害事故の発生をゼロにする 現状の1人当たりの月間平均残業時間 20 時間を上限とし、削減を図る |

ii 環境面

| | |
|------------|--|
| テーマ | 水の使用量を維持し、排水の量を増加させない |
| インパクトリーダー | 「水(質)」 |
| 取組内容 | 製品を増産しても、原料に対する水の使用量を維持する |
| SDGs との関連性 |  <p>14.1 : 2025 年までに、海洋ごみや富栄養化を含む、特に陸上活動による汚染など、あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する</p> |
| KPI | 製品製造時の水の使用量を現状の原料1トン当たり 0.83 トンを維持する |

| | |
|------------|---|
| テーマ | 原料の使用効率の向上 |
| インパクトリーダー | 「資源効率・安全性」 |
| 取組内容 | ネギトロの商品化に取り組み原料の使用効率を向上する |
| SDGs との関連性 |  12.5：2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。 |
| KPI | 2025年までに端材として他業者へ転売しているマグロ1本当たりの重量割合で11.2%の部分を「ネギトロ」として商品化し、現状のマグロ1本当たりの自社利用率を63.8%から75.0%に向上する |

| | |
|------------|---|
| テーマ | 省エネルギー車両の導入促進 |
| インパクトリーダー | 「気候」 |
| 取組内容 | 事業に用いる車両の省エネルギー化を推進する |
| SDGs との関連性 |  13.3：気候変動の緩和、適応、影響軽減及び早期警戒に関する教育、啓発、人的能力及び制度機能を改善する。 |
| KPI | 2038年までに事業に使用している全車両を省エネルギー車両に置き換える（現状の省エネルギー車両は6台中1台） |

(3) 地域において認識される社会的課題・環境問題への貢献

焼津市内における水産加工業者と冷凍倉庫業者では、工場、倉庫の施設更新に際して代替フロンを冷媒に用いた施設とするか、空気を冷媒に用いた施設とするかが課題となっている。ヤマシタは先行して代替フロンを用いた最新の施設を導入するなど、地球温暖化防止対策の課題解決に貢献している。静岡県においてはマグロの水揚量全国1位を背景に水産加工業の集積があり、同社はその一翼を担っている。また、同社が供給するマグロは日本食の食材でもあり「文化・伝統」の面でも更なる貢献が期待できる。今後も事業を継続的に行うことで、地域の発展と食文化の発展に貢献していく。

8. モニタリング

(1) モニタリング体制

同社では、本 PIF の組成にあたり横断的なプロジェクトチームを組成した。統括責任者を山下代表取締役、プロジェクトリーダーを戸塚統括管理部・課長とし、統括管理部内にプロジェクトチームとして SDGs 推進チームを組成した。同社の企業理念、経営方針を基に、事業実績、企業活動等の棚卸しを行い、本 PIF のインパクトの特定及び目標と KPI の策定を行った。

本 PIF 実行後においては、決定したインパクトの内容や KPI を営業会議・朝礼等で社員へ周知し、関連するサプライチェーンへも通達し、達成に向けた連携を図り、プロジェクトチームを中心に同社全体で KPI の達成に向けた推進体制を構築していく。

統括責任者

代表取締役 山下博章氏

プロジェクトリーダー

統括管理部・課長 戸塚大樹氏

プロジェクトチーム

統括管理部 SDGs 推進チーム

(2) モニタリングの頻度と方法

本 PIF で設定した KPI 及び進捗状況については、同社と清水銀行及び当社の担当者が定期的な場を設け、共有する。会合は少なくとも年に 1 回は実施するほか、日頃の情報交換や営業活動の場等を通じて実施する。

本評価に関する説明

1. 本評価書は、清水地域経済研究センターが、清水銀行から委託を受けて実施したもので、清水地域経済研究センターが清水銀行に対して提出するものです。
2. 清水地域経済研究センターは、依頼者である清水銀行及び清水銀行がポジティブ・インパクト・ファイナンスを実行するヤマシタから供与された情報やヤマシタへのインタビュー等で収集した情報に基づいて、現時点での状況を評価したものであり、将来における実現可能性、ポジティブな成果・見通し等を保証するものではありません。
3. 清水地域経済研究センターが本評価に用いた情報は、信頼できるものと判断したものではありませんものの、その正確性等について独自に検証しているわけではありません。清水地域経済研究センターはこれらの情報の正確性、適時性、完全性、適合性その他一切の事項について、何ら表明または保証するものではありません。
4. 本評価は、国連環境計画金融イニシアティブ(UNEP FI)が提唱したPIF原則及びPIF実施ガイド、ESG金融ハイレベル・パネルにおいてポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に則って行っております。

〈評価書作成者〉

〒424-0941

静岡県清水区富士見町2番1号

株式会社清水地域経済研究センター

常務取締役 杉山晶彦

Tel 054-355-5510、Fax 054-353-6011