

食資源不足へのソリューション提供

特に貢献を目指すSDGs



マネジメント情報

テーマと事業活動の関わり

不二製油グループは創業間もない頃から、人口増加とともに起こる食資源不足の問題に対して、植物性食品素材を通してソリューションを提供することを目指してきました。具体的には、植物性のたん白源が、動物性たん白源の不足を補うと考え、1957年から60年以上、大豆たん白の可能性を追求しています。2050年に世界の人口は97億人に増加すると予測されています。植物性のたん白を使用した食品素材を通して、人口増加などに伴う食資源不足の問題にソリューションを提供できると認識しています。

考え方

昨今では、社会的な「食資源不足」や「環境」問題への危機感がますます高まっています。従来、植物性のたん白素材は動物性たん白の「代替」でしたが、当社グループでは、単に動物性食品を置換するのではなく、「植物性食品素材ならではのおいしさの提供と社会課題解決」をコンセプトに、市場における植物性食品というカテゴリーを確立し、社会課題の解決に貢献したいと考えています。

推進体制

食資源不足へのソリューション提供については、最高技術責任者（CTO）の管掌のもとで取り組みを推進しています。また、ESG経営の重点テーマの一つとして、取締役会の諮問機関であるESG委員会※において進捗や成果を確認しています。

※ ESG委員会の詳細については、以下のURLをご参照ください。

▶ <https://www.fujioilholdings.com/csr/approach/>

目標・実績

2019年度目標

- 動物性たん白、乳製品を代替する植物性食品素材の製品化および販売

2019年度実績

動物性たん白、乳製品を代替する植物性食品素材の販売数量は、過去3年間堅調に伸長しています。これは主に日本において「おいしくヘルシーな食素材の提案」といった取り組みが寄与した結果と考えます。

	販売数量（2018年度比）	販売数量（2016年度比）
動物性たん白代替の植物性食品素材	140%伸長	毎年110%以上伸長
乳製品代替の植物性食品素材	106%伸長	141%伸長

Next Step

今後も人口増加・環境問題深刻化に伴い、食資源不足が予想されています。この社会課題を解決すべく、動物性たん白、乳製品を代替する植物性食品素材の製品化などの取り組みを進めてまいります。2020年度は本格的な肉素材・食肉製品を植物性食品素材で実現すること、植物性素材をベースとしたチーズ様食品やスープ類の製品化を目指した活動を推進する予定です。

具体的な取り組み

研究開発による代替素材の拡充

当社グループでは長年培った大豆たん白の開発技術を駆使し、さらに新しい知見を活かし、植物性素材ならではのおいしさを提供できる代替素材の開発に努めています。

例えば、2019年度は当社グループのUltra Soy Separation技術（USS技術）を活用した新製品として豆乳クリームバター「ソイレブール」を開発しました。ソイレブールはすっきりした口溶けの植物性バターです。また、組み合わせる素材の味をひきたてるといったおいしさ機能を発揮します。練り込み油脂として使用いただくと、パンや焼菓子のくちどけがよく、ふんわり・しっとりした食感に仕上がります。

おいしい植物性素材を社会に提案・提供することで、消費者の皆様の食の喜びに貢献することはもちろん、地球環境への負荷が低い方法で食資源不足の解決に寄与したいと考えています。



ソイレブール



ソイレーズンサンド

市場への提案による価値創出

世界で急速に植物性食品への関心が高まった背景には、気候変動や人口増加といった社会課題への問題意識があります。これはミレニアル※ Z世代※²といった若い層が未来の地球を考え行動しているものです。一人ひとりがSNSを通じて世界に発信できる世の中になり情報の伝わり方も急激に変わりました。この変化に呼応し、不二製油（株）も今までの商品化のプロセスやスピード、コンセプトそのものを変える必要があります。その一つの方法として2019年9月にUPGRADE Plant based kitchenという植物性（plant base）の惣菜のレストランを大丸心齋橋店に期間限定でオープンしました。お客様は40代迄の女性が圧倒的で購買者層の70%以上を占めます。海外のお客様からも評価が高く、リピーターのお客様もいらっしゃいます。不二製油グループのPBFS（Plant-Based Food Solutions）の発信拠点、お客様との共創の場として位置付けており、今後店舗で得られた購入データやメニュー、オペレーションを活かした新製品を順次発売していきます。

※ ミレニアル：1981年～1996年までに生まれた世代。（諸説あり）

※² Z世代：1997年以降に生まれた世代。（諸説あり）



UPGRADE Plant based kitchen 大丸心齋橋店



大豆ミートの油淋鶏からあげ

ブルキナファソにおける栄養改善および女性の収入向上のための大豆商品サプライチェーン構築とビジネス調査

ガーナの当社グループ会社であるフジ オイル ガーナでは、原料のシアナッツの多くを隣国のブルキナファソから調達しています。この地域でシアナッツを収穫している女性たちの多くは、大豆生産にも従事しています。

そこで、当社グループは、ブルキナファソにおいて大豆の調達および「大豆ミート」の開発・製造・販売による現地の消費者の栄養改善と農家の収入向上を目指し、事業化可能性調査を実施しています。本案件は、国際協力機構（JICA）の「2018年途上国の課題解決型ビジネス（SDGsビジネス）調査」※に採択されており、本枠組みの中で、SDGsターゲットへの貢献可能性についても検討を進めています。

これまで、現地での大豆調達ネットワークの構築、女性大豆農家組織の現状調査などを実施し、その上で大豆収量増加に向けた取り組みにも着手しています。また、発育阻害や微量栄養素不足などの栄養課題の改善に寄与すべく、現地の食生活および栄養状態に合わせた商品開発の方法など、さまざまな関係者に協力いただきながら検討を進めています。

現地の目線に立って社会課題を理解し、当社の強みを生かしながらその解決に貢献できるよう、今後もバリューチェーンの各段階における調査を予定しています。

※ 国際協力機構（JICA）「途上国の課題解決型ビジネス（SDGsビジネス）調査」：

開発途上国における持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献するビジネスを計画している本邦法人の提案に対して、調査費用1件5,000万円を上限として最大3年間の期間でJICAが支援を行い、事業計画の策定を行うもの。



農家グループとのミーティング



大豆畑