

2020年8月7日 NEWS RELEASE No.177

**日本醤油協会が「あふの環 2030 プロジェクト」
～食と農林水産業のサステナビリティを考える～」に参画！**

日本醤油協会（東京都中央区日本橋小網町）は、国連の持続可能な開発目標（SDGs）の2030年までの達成を目指し、持続可能な消費を広めるための活動を推進する「あふの環 2030 プロジェクト」（農林水産省、消費者庁、環境省連携）に参画し、プロジェクトメンバーとして「サステナ宣言」を行いました。

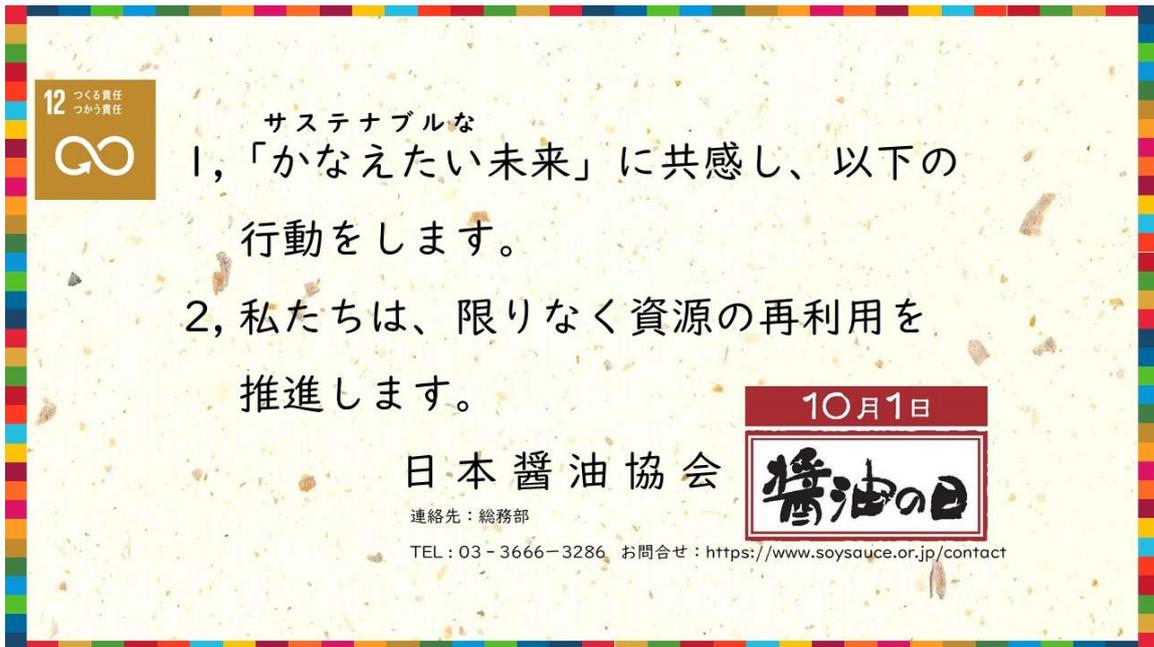
日本醤油協会では、2002年から醤油業界における環境保全のための自主行動計画を推進しています。温暖化対策として、1990年を基準に、2030年までにし CO₂ 排出量 23%減、廃棄物対策として、動植物性残さの利用 95%（そのうちしょうゆ粕(※)、しょうゆ油の再利用は 99%)、容器包装 3R への取り組みとして、1.8ℓ ガラス瓶の自主回収と再利用、PET ボトルについては、リサイクル費用の負担と再商品化、PET ボトルの軽量化については、2004年比で 12～15%減量、等为目标に取り組んでいます。

この度、「あふの環 2030 プロジェクト」メンバーとして、サステナ宣言「1, 「かなえたい未来」に共感し、以下の行動をします。2, 私たちは、限りなく資源の再利用を推進します。」をいたしました。

今後、「あふの環プロジェクト」の勉強会・交流会、サステナウィーク、サステナアワード等を通じて、プロジェクト活動に貢献してまいります。

(※) しょうゆ粕は栄養分に富んでおり、そのまま家畜の飼料用に使用されるほか、乾燥して配合飼料の原料にも使われています。また、しょうゆ粕を混ぜた非木材紙も開発され、醤油業界ではこの紙を封筒や名刺に使用しています。

サステナ宣言



12 つくる責任
つかう責任

∞

サステナブルな
1, 「かなえたい未来」に共感し、以下の
行動をします。

2, 私たちは、限りなく資源の再利用を
推進します。

10月1日

日本醤油協会

連絡先：総務部

TEL : 03 - 3666 - 3286 お問合せ : <https://www.soysauce.or.jp/contact>

醤油の日

以上の件に関するお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）

大関恒雄（事務局長）、中川美代子

住所 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-1-1

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <https://www.soysauce.or.jp>

E-mail soyic@soysauce.or.jp

↑しょうゆ粕を利用して漉いた紙のイメージです