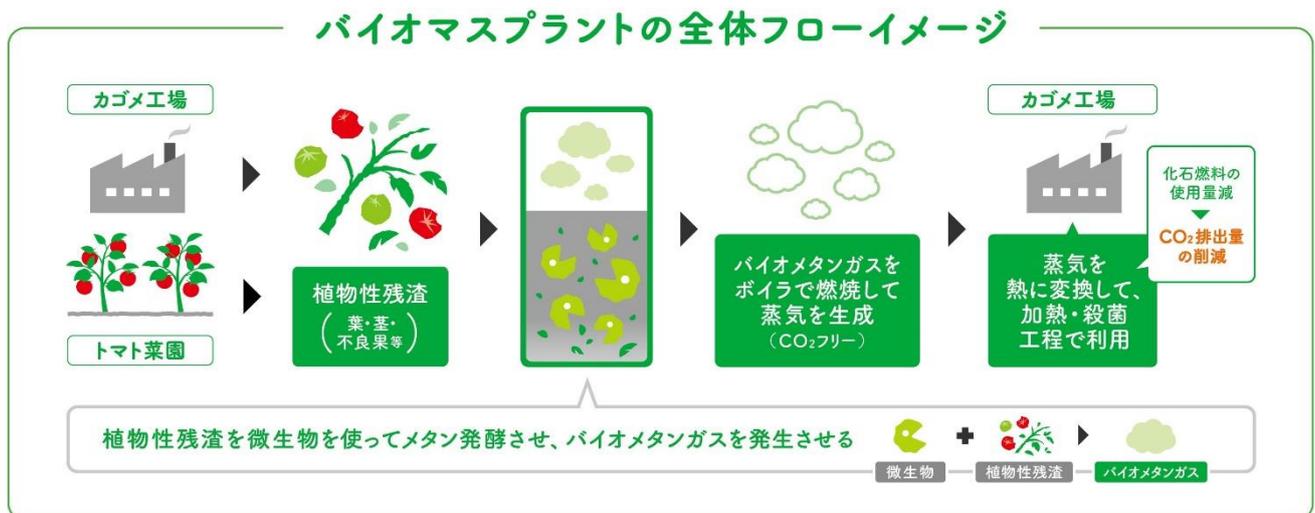


野菜飲料を製造する富士見工場 野菜の残渣を再生エネルギーとして本格利用 環境に配慮した生産活動により持続可能な地球環境の実現に貢献

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市、以下当社)は、「カゴメトマトジュース」や「野菜生活 100」等の飲料製品の生産や飲料の原材料むけに生野菜を加工している富士見工場(長野県富士見町、当工場)において、2023年1月より、当工場の野菜の残渣や当工場の隣にある八ヶ岳みらい菜園の出荷できないトマト等を、再生可能エネルギーとして本格利用いたします。これにより当工場のCO₂排出量を年間約20トン削減できる見込みです。



※ 当工場に初めて導入したバイオマスプラントを使い、野菜を搾汁する際に出る残渣等(植物性残渣)と八ヶ岳みらい菜園の出荷できないトマトや葉・茎などから、バイオメタンガスを生成。燃焼してもCO₂排出量にカウントされないバイオメタンガスをボイラーで蒸気を作り熱に変換して、加熱や殺菌工程で利用する。食品廃棄物の有効活用、CO₂排出量の削減につながります。

自然の恵みを活かした事業を展開する当社にとって、持続可能な地球環境は解決すべき重要な社会課題です。そのため、当社では様々な地球環境の保全に取り組んでおりますが、とりわけ気候変動への対応は優先度の高い課題として認識しております。

気候変動リスクを緩和する為、2050年までに当社グループの温室効果ガス排出量を実質ゼロにすることを目指し、2030年に向けた温室効果ガス排出量の削減目標を策定(※1)、SBT(Science Based Targets)イニシアチブ(※2)の認証を取得しております。本件はその目標に向けた取り組みの一環となります。

(参考) 富士見工場の最近の環境対応(一部)

富士見工場は、生鮮トマトを栽培する「ハケ岳みらい菜園」と、野菜の魅力を堪能できる PR 拠点「カゴメ野菜生活ファーム富士見」と連携して、環境に優しい農業・生産を実践しております。

- ① ボイラー排ガスに含まれる CO₂ の一部を、隣接するハケ岳みらい菜園において、生鮮トマトの生育に活用。環境に優しい農業生産を実践 (2020 年～)
ハケ岳みらい菜園で栽培した生鮮トマトの一部は、野菜生活ファーム富士見のイタリアンレストランで利用しています。



工場の排 CO₂ を菜園に送る配管



ハケ岳みらい菜園の菜園内の様子



菜園で栽培した生鮮トマトを使用したメニュー

- ② 利用する電力をすべて再生可能エネルギー由来の電力に切り替え。
 - ・ 工場の屋根に自家消費型の太陽光パネルを搭載 (2021 年 11 月)
 - ・ 購入電力をすべて再生可能エネルギー電源に由来する電力(※3)に切り替え (2023 年 1 月予定)



野菜飲料を製造する富士見工場



太陽光パネルが設置された富士見工場の様子

※1 「カゴメグループの温室効果ガス排出量の削減目標」

Scope1,2 2030 年度までに 2020 年度の温室効果ガスの排出量を 42%削減(1.5℃目標)

Scope3 2030 年度までに 2020 年度の温室効果ガスの排出量を 13%削減

※2 企業の温室効果ガス排出削減目標が、パリ協定が定める水準と整合していることを認定する国際的イニシアチブ

※3 発電時に CO₂を排出しない再生可能エネルギー電源由来の CO₂フリー電力

(本件のお問い合わせ先)

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、堀江 TEL:03-5623-8503