

令和4年度

酒類業界における SDGsアンケート調査

目次

① 調査の目的	2
② 調査の概要	2
(1)調査内容	2
(2)実施期間	2
③ 調査結果	3
・SDGsの取り組み状況	3
・実施または実施予定の取組内容	3-15
・SDGsへの取り組みで得られた効果	16

① 調査の目的

酒類業界では、従来より循環型社会の構築の観点から酒類容器のリサイクルや食品廃棄物の発生抑制など各種の取組を行うとともに、アルコール健康障害対策基本計画などを踏まえ20歳未満の者の飲酒防止対策やアルコール健康障害の発生防止等に向けた取組を推進している。

SDGsへの取り組みについて日本酒造組合中央会の組合員(以下「組合員」という。)が行っている現状を把握し、情報共有を図ることを目的にアンケート調査を実施した。

② 調査の概要

(1)調査内容

SDGs17目標に関わる具体的な取組内容や、目標達成に向けて更なる取組み予定等についてアンケート調査を実施した。

(2)実施期間

調査対象:組合員1,657事業者(清酒、単式蒸留焼酎、みりん2種の製造業者)

調査方法:Google Forms、メール、FAX

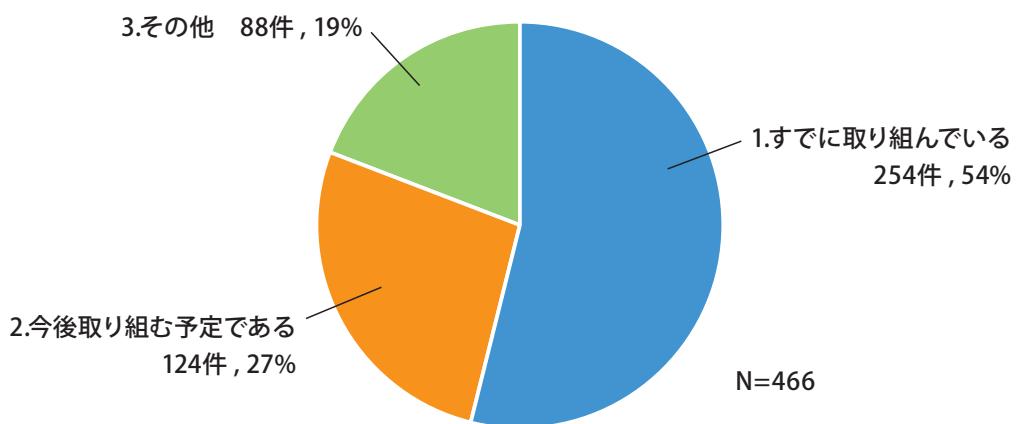
回答期限:令和4年11月21日～令和5年1月31日

回答率は28.1% (回答466件/対象1,657件)

③ 調査結果

【SDGsの取り組み状況】

SDGsの取り組みは「すでに取り組んでいる」が254件、「今後取り組む予定」が124件と回答いただいたうち約8割を占めた。

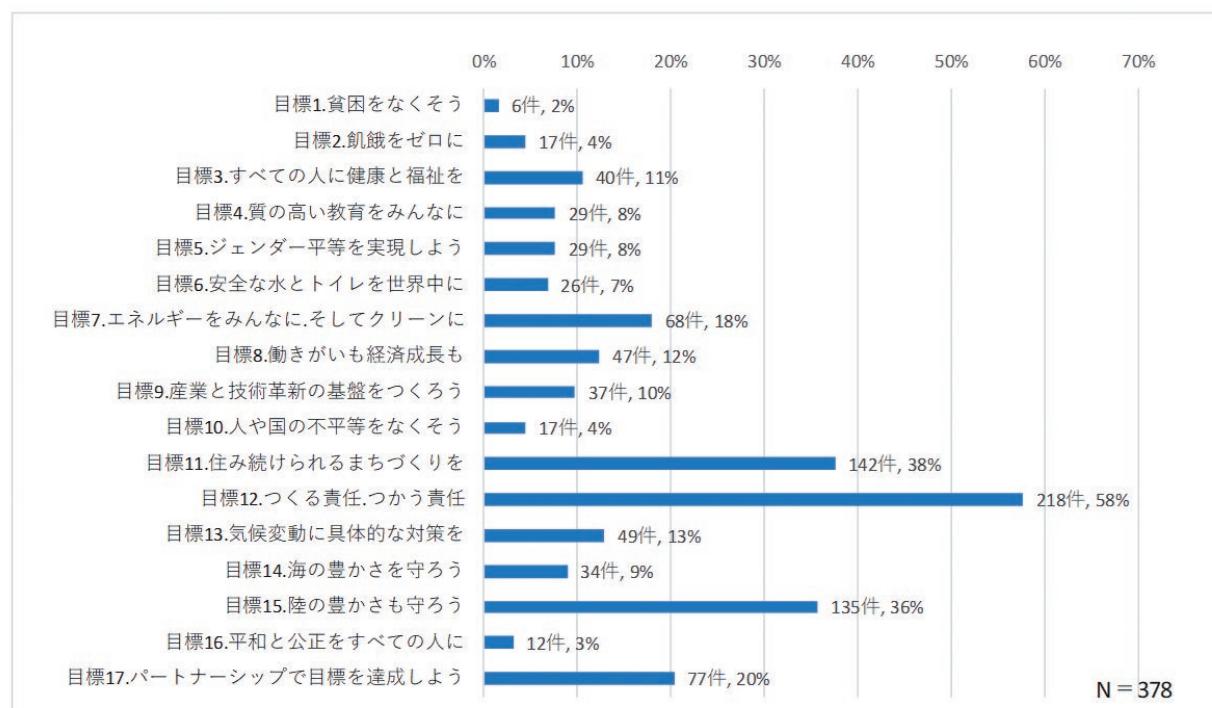


【実施または実施予定の取組内容】

上記の質問で「1すでに取り組んでいる」または「2今後取り組む予定である」と回答のあった合計378事業者を対象とし、具体的な取組内容を質問した。

その結果、「目標12.作る責任、使う責任」が最も多く218件、次いで「目標11.住み続けられるまちづくり」が142件、「目標15.陸の豊かさも守ろう」が135件であった。

なお、ここでは目標番号の記載があった回答のみ集計した。



目標	主な取り組み内容
1 貧困をなくそう 	【人・支援・雇用関係】 1.従業員への取組み ○毎年の給与のベースアップ
2 飢餓をゼロに 	3.従業員の健康促進 ○健康診断の実施、人間ドック、ストレスチェック、メンタルヘルスケア ○時間外労働の削減 ○有給休暇取得促進、男性育児休暇取得促進など 各種休暇制度の整備 ○従業員による互助会制度の制定 ○性別、年齢、国籍、関係なく長く働くような職場環境の整備 ○たばこの分煙、屋内喫煙禁止、屋外喫煙場所設置
3 すべての人に健康と福祉を 	4. ○社内外研修、通信教育制度の策定 ○各種資格取得の推奨と費用補助 ○技術的、職業的スキル向上への取り組み
5 ジェンダー平等を実現しよう 	5.女性の活躍推進 ○女性の働きやすい環境づくり (子育て中の女性が自ら働く時間を設定し、仕事内容により子連れ出勤も選択可能とするなど) ○女性の採用比率、管理職比率の目標設定
8 働きがいも経済成長も 	5.男女雇用条件や待遇の平等 ○男性育児休暇取得促進 ○男女関係なく給与を設定 ○男女分け隔てなく社内の自由で活発な議論を促し、性差に起因する課題解決への積極的な取組 ○性別、年齢、国籍、関係なく長く働くような職場環境の整備
10 人や国の不平等をなくそう 	10. ○男女分け隔てなく社内の自由で活発な議論を促し、性差に起因する課題解決への積極的な取り組み ○企業の透明性・信頼性の向上として、内部統制・コンプライアンス体制の整備
11 住み続けられるまちづくり 	○多様な人財の活躍推進 ○人権の尊重、人権リスク特定に向けた取り組み ○性別、年齢、国籍、関係なく長く働くような職場環境の整備
16 平和と公正をすべての人に 	
17 パートナーシップで目標を達成しよう 	

8.社内の取り組み

- ワークライフバランスを重視した労働環境の整備
- 酒造期の日曜日と12/29～1/3を休日とし働き改革を実施
- 社内教育の実施
- 多様性を活かした酒造り（社員全員が他に職を持つ兼業者であり、様々な職場で培った専門性を酒造りに反映）

8.従業員に対する支援制度

- シニア社員制度、シフト勤務制度、テレワーク勤務制度導入
- 育児休暇、時短勤務、介護休暇制度導入
- 各種資格取得の推奨と費用補助
- 従業員による互助会制度の制定

8.雇用支援

- 過疎の進む村へ工場を建設し雇用の促進を創出
- 地酒文化を発信し、地元の雇用創出と地域の魅力発信
- 障害者団体との連携による就労および障害者の雇用促進

10.

- 外国人雇用の推進
- 中山間地での酒米栽培や副産物を活用した障害者支援など

11.

- 障害者雇用の促進と働きやすい環境創生を目的とした会社の設立
- 清酒製造のIoT化による労働環境の改善や人材不足の解決

16.

- 障がい者雇用、国境を越えた採用

17.

- 地元の教育機関との連携による就農者の育成事業
- 障がい者の活躍
- 地元人材の積極的な雇用

1.海外支援

- ベトナム、インドなどに現地スタッフを雇用

2.

- ワーケーションの受け入れ、ガーナへの技術支援

目標	主な取り組み内容
3 すべての人に 健康と福祉を	3.地域支援・活動 ○飲酒文化の継承や啓蒙、健康・安全についての訴求活動 ○障害者雇用の促進と働きやすい環境創生を目的とした会社の設立 ○地域の健康を守る取り組みとして年に2回健康測定機会を提供
4 質の高い教育を みんなに	4. ○障害者雇用の促進と働きやすい環境創生を目的とした会社の設立 ○見学会の開催、蔵での日本酒文化、歴史を学ぶイベントの開催 ○村米制度(伝統的な酒米取引制度)を活用した山田錦栽培農家支援 ○中学校「トライやる・ウィーク」受入・高専インターンシップ受入 ○酒蔵発信の芸術文化支援
8 働きがいも 経済成長も	8. ○酒造りを支えてくれている地域社会への積極的な関わり ○地元業者・公共団体との連携・協力 ○村米制度(伝統的な酒米取引制度)を活用した山田錦栽培農家支援 ○学校での酒造りの授業
9 産業と技術革新の 基盤をつくろう	9. ○飲酒文化の継承や啓蒙、健康・安全についての訴求活動
11 住み続けられる まちづくりを	11. ○地元産米の利用促進と耕作放棄地の活用 ○地元生産者との関係を強化しトレーサビリティを意識した焼酎造り
15 陸の豊かさも 守ろう	15. ○酒蔵ツーリズムを通じた地域活性化に貢献 ○地域と大学生との勉強会の参加や交流会の開催を行い 地域活性化を模索 ○新酒を祝う蔵開きや、蔵を解放する等、交流事業やイベントの開催
17 パートナーシップで 目標を達成しよう	17. ○親子で学べる SDGs 夏休み自由研究のワークショップを開催 ○学校での酒造りの授業 ○親子で学べる SDGs 夏休み自由研究のワークショップを開催 ○若者への日本酒の啓蒙活動
	4.教育支援 ○地元の中学校、高校への出張授業 ○教育施設へ学習用教材の提供 ○地域の歴史・風土教育への貢献 ○酒米の田植え、稻刈り体験 ○親子で学べる SDGs 夏休み自由研究のワークショップを開催 ○昔ながらの製法、設備、貯蔵技術を、次世代へ継承する活動

目標	主な取り組み内容
2 飢餓をゼロに	2.持続可能な農業への取り組み ○肥料・農薬を使用しない自然栽培米の普及活動と酒造り ○農家の高齢化問題や耕作放棄地対策も兼ねた活動
6 安全な水とトイレを世界中に	6. ○過剰な窒素肥料は土壌に浸み、地下水汚染の原因となるため、 酒造米を無農薬栽培もしくは減農薬栽培とし、 化学物質を可能な限り使用しない
9 産業と技術革新の基盤をつくろう	9. ○環境汚染となる洗米排水を減らした無洗米醸造法の取り組み
11 住み続けられるまちづくり	11. ○オーガニック栽培 (山田錦では少ない除草剤の不使用栽培技術の取組み)
12 つくる責任つかう責任	12. ○地元で酒米を栽培し、耕作放棄地の減少、過疎化対策、 輸送エネルギー低減に寄与 ○まちづくり協議会と協業して児童達への農業伝承を目的に、 酒米の田植え、観察、稻刈りを実施
13 気候変動に具体的な対策を	○地元農家とパートナーシップを組み、使用する農薬、肥料、 水を削減し、安全で健康的で持続可能な、「永田農法」による 酒米づくりを指導
15 陸の豊かさも守ろう	13. ○酒米の自社栽培、地元の酒米を100%使用した清酒製造 ○国内製造の原料を使用 ○地元の旬菜を使用するなど、地産地消の推進 ○地元農家とパートナーシップを組み、使用する農薬、肥料、 水を削減し、安全で健康的で持続可能な、「永田農法」による 酒米づくりを指導
17 パートナーシップで目標を達成しよう	○地元原料の使用 ○過剰な窒素肥料は土壌に浸み、地下水汚染の原因となるため、 酒造米を無農薬栽培もしくは減農薬栽培とし、 化学物質を可能な限り使用しない

	<p>15.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地元の自然環境保護団体の栽培した酒米でオリジナル日本酒を製造販売 ○オーガニック栽培により、生物多様性の維持・保全に貢献 ○地元のNPO法人、大学ともに産学連携で耕作放棄された棚田を取り戻す活動を実施 ○地元農家とパートナーシップを組み、使用する農薬、肥料、水を削減し、安全で健康的で持続可能な、「永田農法」による酒米づくりを指導 <p>17.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地元の自然環境保護団体の栽培した酒米でオリジナル日本酒を製造販売 ○村米制度（伝統的な酒米取引制度）を活用した山田錦栽培農家支援 ○地元のNPO法人、大学ともに産学連携で耕作放棄された棚田を取り戻す活動を実施 ○地元農家とパートナーシップを組み、使用する農薬、肥料、水を削減し、安全で健康的で持続可能な、「永田農法」による酒米づくりを指導 ○地元の芋で焼酎を造るため地域の若者を中心に焼酎造りプロジェクトチームを発足し、芋の苗植え収穫を行い、自社にて製造、販売を実施
--	--

目標	主な取り組み内容
  	<p>3.適正飲酒の啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」に基づくラベル表示 ○「お酒」マーク、健康リスクの表示など <p>12.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○適正飲酒への取り組み <p>16.周知啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○適正飲酒・健康飲酒等の啓蒙活動促進 ○酒造文化の継承活動（工場見学、試飲、セミナー開催等）

目標	主な取り組み内容
 	<p>3.健康に配慮した商品開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○使用農薬量削減の取り組み ○健康食品の開発 <p>8.商品開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地域の人々との共同企画商品の開発 ○地元国産材料を使用した高付加価値商品の販売 ○価格を下げずに価値を上げていくブランド商品の戦略、開発、販売

目標	主な取り組み内容
 	<p>4.教育支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ○地元の中学校、高校への出張授業 ○教育施設へ学習用教材の提供 ○地域の歴史・風土教育への貢献 ○酒米の田植え、稲刈り体験 ○親子で学べる SDGs 夏休み自由研究のワークショップを開催 ○昔ながらの製法、設備、貯蔵技術を、次世代へ継承する活動 <p>10.地域支援・活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ○イベントでのチャリティー実施・寄付

目標	主な取り組み内容
	<p>6.社内の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ○洗米、洗いびん排水の管理、節水技術の積極的な導入 ○下水道処理後の再生水を使用して栽培した酒米の使用 ○洗浄に必要な薬剤等の削減 ○仕込み水の無料開放 ○微生物分解を用いた排水処理 <p>6.水質保全等の地域活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ○海岸、河川の清掃活動への参加 ○水環境を守るための森林保全活動 ○放置竹林の水ろ過用竹炭化

目標	主な取り組み内容
7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに 	7.副産物の有効利用 ○廃棄もろみをリサイクルに活用、メタンガス化による発電事業への再生利用と、温室効果ガスの削減に寄与 ○焼酎粕処理でのメタン発酵・サツマイモ発電
9 産業と技術革新の 基盤をつくろう 	9. ○酒粕を甘酒や食酢の原料、奈良漬け・かす漬け・かす汁に利用 ○酒米の販売・肥料・飼料等への利用 ○吟醸香の利用 ○健康食品の開発
11 住み続けられる まちづくりを 	11. ○酒粕の肥料、飼料などの利用 ○酒粕の販売や自社カフェで地域食材と組み合わせたメニュー提供
12 つくる責任 つかう責任 	12. ○酒粕は全量、食用、肥料用、飼料用として再利用 ○ろ過に使う活性炭を肥料としてリサイクル ○焼酎粕処理でのメタン発酵・サツマイモ発電 ○酒粕料理を提案する酒粕プロジェクトを実施
13 気候変動に 具体的な対策を 	13. ○廃棄もろみをリサイクルに活用し、メタンガス化による発電事業への再生利用と、温室効果ガスの削減に貢献 ○梅の実販売、梅ペーストの再利用 ○酒粕の販売・肥料・飼料化 ○ろ過に使用する活性炭を肥料や牛の飼料として活用 ○焼酎粕処理でのメタン発酵・サツマイモ発電
15 陸の豊かさも 守ろう 	15. ○地元産の規格外及び廃棄される農作物を原料としたクラフトジンの製造 ○焼酎粕処理でのメタン発酵・サツマイモ発電 ○焼酎粕の肥料・飼料化等への再利用
17 パートナーシップで 目標を達成しよう 	17. ○焼酎粕の肥料・飼料化等への再利用 ○地元高校への酒粕の提供 (高校生オリジナル商品開発と家畜の飼料)

目標	主な取り組み内容
7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに 	7.容器包装資材の環境配慮 ○紙パック製品のシュリンクフィルム包装の廃止し、 シュリンクの原料となる石油、包装時に使用する電力を削減
11 住み続けられる まちづくりを 	11. ○リユースびんの使用およびP箱の使用等
12 つくる責任 つかう責任 	12. ○リユースびんの使用およびP箱の使用 ○バイオマスレジンを使用したレジ袋の使用 ○びんの軽量化、ラベルや化粧箱の紙や木等の資源削減 ○紙パックのアルミやフィルムの不使用化等 ○ライスインキ使用 ○ラベルに地元産の手漉き和紙を使用 ○商品の販売時に使用する紙袋や化粧箱は 環境に配慮をされた森林認証紙(FSC)を使用 ○新しい量り売りのスタイルを導入(長期間酸化を防ぐ容器と 専用の空断熱ボトルで新しい価値を提供)
13 気候変動に 具体的な対策を 	13. ○リユースびんの使用、P箱使用 ○一斗缶・段ボール・古紙のリサイクル ○容器包装材の減量(量り売り、紙パックフィルムの不使用等) ○ライスインキの使用 ○商品の販売時に使用する紙袋や化粧箱は 環境に配慮をされた森林認証紙(FSC)を使用
14 海の豊かさを 守ろう 	14. ○容器包装材の減量(量り売り、紙パックフィルムの不使用等) ○リターナルびん使用 ○ライスインキ使用 ○商品の販売時に使用する紙袋や化粧箱は 環境に配慮をされた森林認証紙(FSC)を使用
15 陸の豊かさも 守ろう 	15. ○過剰な梱包の廃止 ○リユースびんの使用およびP箱の使用等 ○段ボールの削減 ○ライスインキ使用 ○商品の販売時に使用する紙袋や化粧箱は 環境に配慮をされた森林認証紙(FSC)を使用
17 パートナーシップで 目標を達成しよう 	17. ○リユースびんの使用およびP箱の使用等

目標	主な取り組み内容
7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに	7.省エネルギーの推進・クリーンエネルギーの活用 ○電力使用量の削減、照明LED化 ○輸配送時のCO ₂ 削減(社用車のハイブリッド車への代替、 鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等) ○製造現場の小規模化によるエネルギー使用量の削減 ○醸造場で自然換気システムを導入したエネルギーの削減 ○ボイラーに使用する燃料をA重油から 液化天然ガス(LNG)への転換
9 産業と技術革新の 基盤をつくろう	○土蔵の特徴を活かして、夏場夜はナイトパージによる冷気蓄熱を 実施し、貯蔵管理に係る消費エネルギーの削減を実施 ○貯蔵棟の屋根に井戸水を利用した散水設備を設置し、 夏季の冷房に使用する電気量を削減
11 住み続けられる まちづくりを	○カーボンニュートラルな都市ガスを使用 ○太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギーで酒造りを行う ○水力由来の再生可能エネルギーの電力を使用 ○廃棄酒の再生可能エネルギー化
12 つくる責任 つかう責任	9. ○持続可能な酒米づくり(牧場のバイオガスプラントから生まれる 副産物「有機消化液」の栽培利用によって、資源循環と 自然エネルギー普及モデルの確立を目指す) ○輸配送のCO ₂ 削減 ○焼酎粕処理でのメタン発酵・サツマイモ発電 ○ブルークレジットの購入
13 気候変動に 具体的な対策を	11. ○輸配送のCO ₂ 削減(電気フォークリフトの使用、 社用車のハイブリッド化、鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等) ○太陽光パネルの設置
14 海の豊かさを 守ろう	
15 陸の豊かさも 守ろう	
17 パートナーシップで 目標を達成しよう	

12.

- 再生可能エネルギーの活用
- 輸配送のCO2削減(電気フォークリフトの使用、
社用車のハイブリッド化、鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等)
- 重油ボイラーからガスボイラーへの使用転換
- 照明のLED化

13.

- 輸配送のCO2削減(電気フォークリフトの使用、
社用車のハイブリッド化、鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等)
- 重油ボイラーからガスボイラーへの使用転換
- 照明のLED化
- 太陽光パネルの設置
- 水力由来の再生可能エネルギーの電力を使用
- カーボンニュートラルな都市ガスを使用
- ブルークレジットの購入

14.

- 重油ボイラーからガスボイラーへの使用転換
- 照明のLED化
- 輸配送のCO2削減(鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等)

15.

- 輸配送のCO2削減(電気フォークリフトの使用、
社用車のハイブリッド化、鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等)
- 重油ボイラーからガスボイラーへの使用転換
- 照明のLED化

17.

- 輸配送のCO2削減(電気フォークリフトの使用、
社用車のハイブリッド化、鉄道コンテナ、海上コンテナの活用等)

目標	主な取り組み内容
 9 産業と技術革新の基盤をつくろう	<p>9.生産効率の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ICTを活用した酒米の栽培技術向上(自治体と地元企業が連携しドローンを用いた画像解析、生育診断、再生リン肥料を用いた生育調査を実施) ○高品質な酒を安定的に醸造する仕組み (作業の数値化により杜氏の技術を再現) ○スマートフォンを使った遠隔制御などで働き方改革を実現 ○酒造りのイノベーション「タライ麹造り」(高度な知識と経験が必要だった麹造りにプラスチック製タライを用い高品質な麹を安定して生産) <p>9.次世代育成・技術の継承</p> <ul style="list-style-type: none"> ○昔ながらの製法、設備、貯蔵技術を、次世代へ継承していく活動 ○文化・産業・芸術の振興や次世代育成

目標	主な取り組み内容
 11 住み続けられるまちづくりを	<p>11.災害対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ○顧客、従業員、地域住民の皆様の安全への配慮 (災害時には近隣住民への飲料水供給装置として貯水槽を活用) ○醸造棟の免震構造建築 ○自治体、地域企業とともに「災害連携協定」を締結

目標	主な取り組み内容
12 つくる責任 つかう責任 	12.環境保全活動 ○森林保全活動
13 気候変動に 具体的な対策を 	13. ○森林保全活動
14 海の豊かさを 守ろう 	14. ○海洋環境を守るNPOとの連携 ○JF全漁連「プライドフィッシュプロジェクト」とのコラボレーション ○九州の食文化を紹介する活動(広告・HP等) ○「高知カツオ県民会議」に所属し地域の食材を維持するための活動を実施 ○水環境を守るための森林保全活動 ○過剰な窒素肥料は土壤に浸み、地下水汚染の原因となるため、 酒造米を無農薬栽培もしくは減農薬栽培とし、 化学物質を可能な限り使用しない
15 陸の豊かさも 守ろう 	15. ○管理されていない竹林の伐採を行うことで、棚田の復活、 生物多様性を含む産地生態系の保全、 劣化した森林の回復を目指す ○森林環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援 ○焼酎の売上的一部分を自然環境保護のために寄付する プロジェクトを開始 ○会社回りと地域の清掃活動、地域のリサイクル活動への協力 ○外来植物駆除イベントへの参加 ○サステイナブルな食と環境作りに取り組むNPO法人の活動支援

目標	主な取り組み内容
16 平和と公正を すべての人に 	16.法令順守および社内制度 ○企業の透明性・信頼性の向上として、内部統制・ コンプライアンス体制の整備 ○法令の改正・新規制定の情報収集と社内共有 ○HACCPに準じた衛生管理 ○性別、年齢、国籍、関係なく長く働けるような職場環境の整備 ○会社負担での健康診断・歯の健診・インフルエンザ予防接種の実施 ○男女の区別なく採用・人事考課による昇進

【SDGsへの取り組みで得られた効果】

SDGsへの取り組みで得られた効果は「6.地域に貢献できた」が多く226件であった。

