ISSN 2186-9138

JFRL ニュース　Vol.8　No.6　Aug.　2025

サステナビリティへの取組み

はじめに

近年，気候変動や資源の枯渇，海洋プラスチックごみの増加など，地球規模での課題が深刻化する中，サステナビリティ（持続可能性）への取組みは世界的な潮流となっています。国連が提唱する SDGs（持続可能な開発目標）をはじめ，企業や団体が社会的責任（CSR）を果たすことの重要性がますます高まっています。私たち日本食品分析センター（以下「JFRL」と略す）は，「分析試験を通じて『健康と安全』をサポートし，社会の進歩・発展に貢献します。」という基本理念のもと，持続可能な社会の実現に向けた取組みを積極的に推進しています。サステナビリティの実現には，環境保全はもちろんのこと，人や組織の持続的な成長も不可欠です。私たちは，環境負荷の低減に取り組むと同時に，次世代を担う人材の育成や多様な働き方の推進にも力を注いでいます。本稿では，私たち JFRL のサステナビリティへの取組みについてご紹介します。

JFRL の取組み

(1) 国連グローバル・コンパクトへの署名

JFRL は 2016 年 11 月に，国際連合が提唱する国連グローバル・コンパクト（以下「UNGC」と略す）への賛同を表明する署名を行いました。UNGC は，国連と民間企業・団体が協力し，健全なグローバル社会を築くための世界最大のサステナビリティに関するイニシアチブです。現在，世界 167 ヵ国から 24,791 の企業と団体（2025 年 5 月時点）が参加しており，参加企業は UNGC が提唱する「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の 4 分野 10 原則に基づき企業活動を行っています。また，JFRL は UNGC の日本支部会員企業として，SDGs 分科会や防災・減災分科会など様々なテーマ別の分科会に参加しています。これらの活動を通じて，多くの企業と意見交換を行い，サステナビリティに関する最新情報の収集に取り組んでいます。

(2) ISO 14001 の認証取得

JFRL 最大の事業所である多摩研究所は，2020 年 3 月に ISO 14001 の認証を取得し，その後も認証を維持しながら環境マネジメントシステムの更なる向上に努めています（詳細は JFRL ニュース Vol.7 No.24「環境マネジメントシステム（EMS）の取り組み」参照）。取組みの一環として，プラスチックのリサイクル率向上を推進し，すべてのプラスチック廃棄物のリサイクルを実現しました（図-1）。今後も，ISO 14001 の枠組みに基づく環境マネジメント

Copyright © 1987-2025Japan Food Research Laboratories. All Rights Reserved.

システムを着実に運用し，改善活動の深化を図ります。

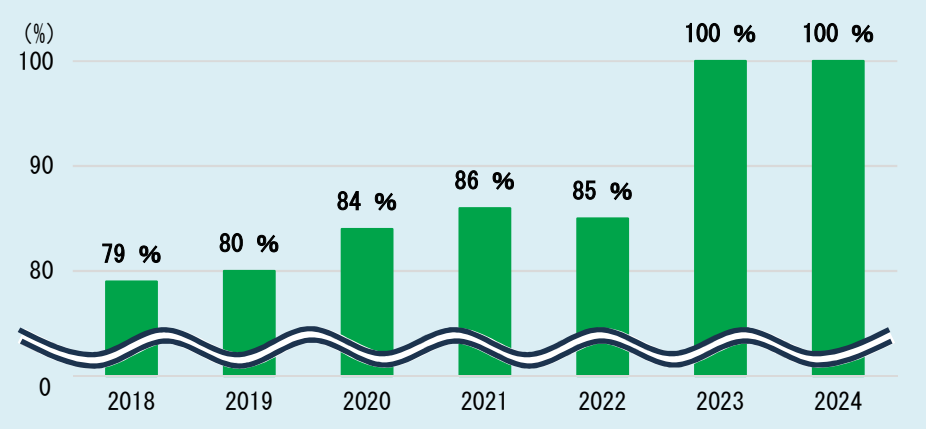

図-1　多摩研究所におけるプラスチックリサイクル率

(3) 環境負荷低減への取組み

JFRL は，「日本食品分析センタービジョン 2030」において，健康と安全に係る事業を通じて社会課題に真摯に向き合い，その解決を支援することを目指す方針を掲げました。この方針のもと，多摩研究所をはじめとするすべての事業所や事務所が一丸となり，社会課題の解決に取り組んでいます。そのひとつが，環境に配慮した活動の推進です。試験工程の見直しによる有機溶媒など試薬使用量の削減，動物を用いない代替試験法の導入，成績書の電子提供によるペーパーレス化の推進など，環境負荷低減に繋がる試験やサービスの拡充に取り組んでいます。これらの活動は，職員一人ひとりの意識改革と実行力に支えられ，持続可能な業務運営の実現に貢献しています。

また，彩都研究所では 2024 年 7 月に医薬分析棟を竣工した際，遮熱・断熱性能が高い窓ガラス，LED 照明，高効率な変圧器を採用することにより，従来設備と比較して高いエネルギー効率を実現しました。他の事業所においても，照明の LED 化や熱源及び空調設備の稼働時間の管理などに取り組み，継続的な省エネルギー対策を推進しています。これらの取組みにより，すべての事業所における CO_2 排出量は 2020 年度に比べて約 9.1 %の削減（事業所面積あたり）を達成しました（図-2）。

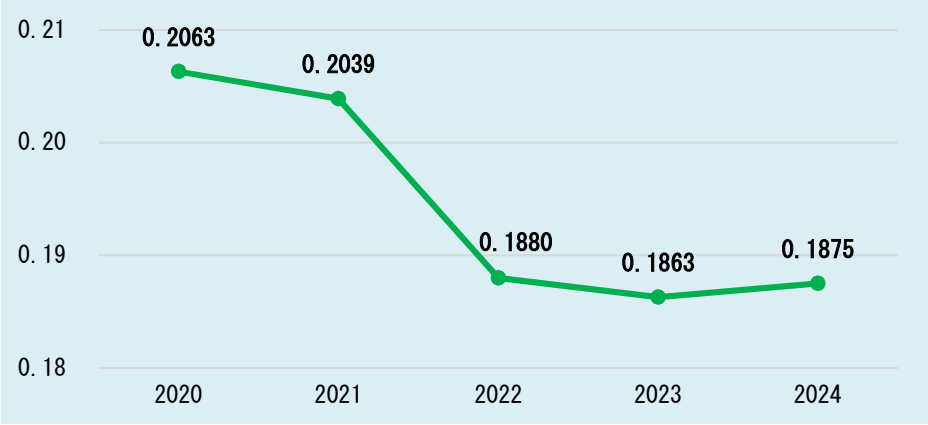

図-2　全事業所の CO_2 排出量/事業所延べ面積（$t\text{-}CO_2/m^2$）

Copyright © 1987-2025 Japan Food Research Laboratories. All Rights Reserved.

(4) キャリアマネジメント・ワークライフバランスの支援

「職員がいきいきと働きながらスキルや能力を高め，その力を十分に発揮することで，組織として社会に貢献し，将来にわたり価値ある集団であり続ける」という考えのもと，職員一人ひとりが自律的にキャリアを築けるよう支援する，新たな人事制度の運用を 2024 年度から開始しました。本制度では，ヒューマンスキル（対人関係能力）やテクニカルスキル（業務遂行能力）を高める多様な研修プログラムを用意し，職員が自分の目指すキャリアプランに向けて，主体的に研修を選び，自ら学べるようになりました。さらに，キャリアブレーク研修制度を導入し，海外留学や大学での履修など，通常業務を離れて専門知識を集中的に習得する機会を提供しています。

また，ワークライフバランスの一環として，在宅勤務制度も導入しています。この制度は，業務の性質や生産性を十分に考慮した上で，職員の多様なライフスタイルに対応した働き方を支援しています。

(5) 第三者機関による評価

サステナビリティ活動の客観的評価と継続的な改善を目的として，EcoVadis（エコバディス）による評価を毎年受審しています。EcoVadis は，CSR に関する企業の方針，施策，活動，取組みの成果を総合的に評価する世界的な第三者評価機関であり，EcoVadis による評価はお客様との取引において企業の透明性と信頼性の指標として活用されています。2023 年度までは評価スコアを年々向上させ，評価区分「ブロンズメダル」を維持してきました。2024 年度は評価基準の更新及び要求水準の高まりにより「コミットメントバッジ」へと区分が変わりましたが，透明性のある情報開示や継続的改善に取り組む姿勢が引き続き評価されていることを示しています。今後も外部評価を謙虚に受け止めつつ，サステナビリティへの取組みの質を高め，より高い評価の獲得を目指します。

(6) サステナビリティ報告書の発行と情報開示

JFRL は国際的な情報開示のガイドラインである GRI スタンダード（Global Reporting Initiative Standards）に準拠したサステナビリティ報告書を毎年発行しています（図-3）。GRI スタンダードは ESG に関する情報開示の国際基準として世界中で広く認知されており，この基準に沿った報告書は透明性と説明責任を果たす上で極めて重要です。

報告書では，前述の取組みに加え，国連が目指す 17 の SDGs（持続可能な開発目標）の中から JFRL の事業活動と親和性が高い 12 の目標を選定し，これらの目標に対して JFRL が取り組む事業活動とその成果を詳しく報告しています。JFRL ではこの報告書を UNGC に提出するとともに JFRL のホームページにも公開しており，外部に向けた企業活動の信頼性と透明性の公開の場として，また内部に向けた自組織の取組みと社会的価値を再認識する重要な機会として位置付けています。

Copyright © 1987-2025 Japan Food Research Laboratories. All Rights Reserved.

図-3　2024 年度発行のサステナビリティ報告書（一部抜粋）

https://www.jfrl.or.jp/about/sustainability/

おわりに

サステナビリティへの取組みは一過性のものではなく，事業活動そのものの基盤であり，社会との長期的な信頼関係を築く上で不可欠です。分析業務の受託サービスを事業とする JFRL にとって，溶媒の使用や厳密な温度管理等によるエネルギー消費は避けられない課題です。JFRL は，これからもサステナビリティへの取組みと品質保証体制の両立を図りながら，お客様には信頼性の高いサービスの提供を，職員には働きがいのある職場環境の実現を，そして社会には持続的な価値の創出を追求してまいります。

（参考）サステナビリティ関連用語解説

SDGs	Sustainable Development Goals. 2015 年に国連が採択した「持続可能な開発目標」。基本コンセプトである「だれ一人取り残さない(Leave No One Behind)」をもとに，2030 年までに達成すべき 17 の目標と 169 のターゲットから構成され，企業活動の指針として幅広く参照されている。
CSR	Corporate Social Responsibility. 企業の社会的責任。法令遵守や社会貢献など，事業活動を通じた倫理的・社会的配慮を含む包括的な考え方。
ESG	Environmental, Social, Governance. 企業の持続的成長に不可欠な「環境」「社会」「ガバナンス」の 3 要素。近年では，非財務情報としての開示が企業評価において重視されている。

参考文献(参考資料)

1) 沖大幹，小野田真二，黒部かをり，笹谷秀光，佐藤真久，吉田哲郎．SDGs の基礎．事業構想大学院大学 出版部，2018.

Copyright © 1987-2025 Japan Food Research Laboratories. All Rights Reserved.