



《将来に向けた取組方針》

当社は食品関連事業者として、有機農業（1次産業）、食品加工（2次産業）、外食事業・宅食事業（3次産業）を再生エネルギーで行うワタミモデルで事業展開している。また、外食事業や宅食事業で消費者に提供する有機農業は、「人と自然に安全安心な食の提供」であり、食品ロスや廃棄をしない未利用食品の地域資源循環を「食品リサイクルループ」により行っている。また、荒廃した人工林を「社員による森林再生」の取組みを行い、生物多様性に貢献している。

〈有機農業の実践〉

化学肥料や農薬を使用しない有機農業を行い、土壌を健全な状態に保ち、生態系に負荷をかけない生物多様性に貢献した農業を実践している。また、化学肥料や農薬を使用しないことで温室効果ガスを削減し、脱炭素にも貢献している。

〈食品廃棄ゼロを目指す食品リサイクルループの構築〉

外食店舗や自社工場から排出される未利用食材を廃棄せず、肥飼料にリサイクルし、その肥飼料から生産された農畜産物を仕入れ、再び消費者に提供する食品リサイクルループを構築。他社に影響を与え、ともに取り組み、食品廃棄を削減することで脱炭素に貢献するとともに持続可能な消費を行う。



〈今までの成果〉

【ワタミファーム】

保有している7地域531haの農場のうち、306haの農場で有機JAS認証を取得。生産しているさつまいもとニンジンが農林水産省温室効果ガス削減「見える化」実証事業で農地面積10aあたりの温室効果ガス削減率20%以上の三つ星を獲得。

【食品リサイクル】

食品リサイクルループは外食8店舗、工場2工場で構築済み。リサイクルされた肥料で米を生産し、飼料で鶏卵を生産。それらをお客様に提供している。

【森林再生】

自治体と協定を締結し、森林再生・保全を行い、生物多様性を保全した森林づくりを行っている。



自社工場農場

〈今後の展開〉

有機農業の拡大、生産された有機野菜の消費者へのさらなる拡大を図る。食品リサイクルループを外食70店舗、工場全工場6工場で構築を目指す。自治体と協定を締結し、森林再生・保全を行い、生物多様性保全が図られた森林づくりを行う。