

2025年 1月24日  
玉島信用金庫

## 「ソーシャル企業認証制度（S認証）」 “世のため人のため”に取り組む企業が認証されました（10月分）

玉島信用金庫は、2024年4月に連携協定を締結した一般社団法人ソーシャル企業認証機構が評価・認証している「ソーシャル企業認証制度（S認証）」において、“世のため人のため”に取り組む企業の認証取得をサポートしております。

このたび、同機構において、当金庫取引先である2社が認証されたことをお知らせいたします。認証を受けた企業は以下のとおりです。また、認証を取得した企業を訪問し、認証状を授与いたしました。

なお、認証企業数は、2024年11月末時点の累計で当金庫取引先では8社、機構全体では1,253社となりました。

### 【認証企業】



農村エナジー株式会社



マルクラ食品有限会社

※敬称略、申請順

農村エナジー株式会社さまは、鶏肉や鶏卵の小売業を営まれています。後継者不足等で衰退していく農業の現状を憂い、「作物を育てる農業」だけでなく、太陽光発電等の再生可能エネルギーを組み込んだ「副業を組み合わせる生計が立てられる農業」であるソーラーシェアリング（営農型太陽光発電）を推進していくことを決意されました。

当社では、岡崎おうはん（愛知県）と龍軍鶏ごろろう（兵庫県）を交配させた純国産血統である国産銘柄鶏の品種として、「<sup>ひげんじやも</sup>美膳軍鶏」を開発されました。日本で流通している鶏肉は大きく「ブロイラー」と「国産銘柄鶏」の2種類に分類されます。流通量の約90%がブロイラーであり、短期間の飼育で食肉として出荷するために改良された食肉用若鶏の総称です。生後約50日で出荷され、短期間で大きく成長させることを目的としており、狭い鶏舎ですし詰め状態で飼育されています。そのような環境の中で、急激な身体の成長に追いつけず、30%以上のブロイラーが自身の体重を支え切れず骨折すると言われており、経済性が優先され不自然な飼育方法であることが否めません。当社では、快適な環境で飼育する「アニマルウェルフェア」を徹底されております。

地鶏の飼育基準では、生後4週間以降は平飼いで1㎡あたり10羽以下とされております

が、美膳軍鶏は1㎡あたり6羽と非常にゆったりとした環境で自由に動きながら過ごしております。また、国内に流通している多くの鶏肉は、生後45日から85日前後で出荷されますが、美膳軍鶏は約110日から135日もの長期間にわたって丁寧に育て上げております。自由に動き回り、ストレスを感じず運動していることが、肉の弾力性や旨みにつながっています。当社では、あくまでも鶏を優先した飼育方法を貫かれています。特別なエサを与えて太らせるのではなく、鶏自身の持つ本来の個体の力を引き出すことに重点を置き、その力を最大限に引き出すことを常に考えて生育することで、誰が食べても「美味しい！」と驚いていただける鶏肉を生み出すことに注力されています。

今後も、日本の伝統的な産業である農業を承継していくため、ソーラーシェアリング（営農型太陽光発電）を推進されていく方針です。

マルクラ食品有限会社さまは、甘酒や味噌、麴の製造業を営まれています。当社の歴史は明治時代にまで遡り、創業当初は倉敷市内で米の販売を手掛けられておりました。その後、現在まで続く甘酒や味噌、麴の製造に手を広げ、約40年前からは国外への輸出業務も手掛けられております。「Made in Japan」のブランドを守るべく、世界で認められる高品質な商品づくりに取り組まれることを決意されました。

当社では、農薬や化学肥料を使用せずに育てられた「有機食品」の取扱いを推進しております。食品添加物や化学肥料等についても、一切使用しておりません。当社の製造した身体に優しい商品を手にとっていただき、健康な生活を送っていただきたいという想いに基づいたものです。当社で製造する商品の中でも、味噌のような調味料は食卓に欠かすことができないため特に気を遣い、有機栽培の米や大豆を原料として製造しております。製造方法についても、機械ではなく職人の手による昔ながらの製法にこだわっております。当社の製造技術と徹底した衛生管理が評価され、2012年にはFDA（アメリカ食品医薬品局）による厳しい査察に合格されました。

また、当社を支えていただいている農家への地域貢献にも取り組んでおられます。2018年7月に発生した西日本豪雨では、仕入先の有機米専用の田畑が浸水したため、農薬や化学肥料を一切使用しない有機米としての認定を受けることができませんでした。一般的な米と有機米の販売価格は2倍程度も異なるため、仕入先の農家にとっては大きなダメージとなりました。当社では地域貢献の一環として、有機米としての適正価格で買い取り、農家の事業継続を支援することを目的として、被災地応援ファンド「セキリテ」を活用した「復興支援あま酒」の製造を行いました。

業量の拡大に伴い、現在の工場は手狭になってきており、新たな製造拠点として工場の新設の計画を進めておられます。新工場は、自社所有の物件として新築を予定していることから、当社の製造工程において最も効率の良い配置等を叶えることができ、生産性の大幅な向上が見込まれます。また、これまではひとつの工場で甘酒や味噌をはじめとするすべての商品を製造していたため、製造工程で発生する熱が要因となり、工場内における夏場の労働環境は過酷なものでした。現在の工場と新工場とで製造する商品を分散することにより、熱の発生を抑え労働環境の改善に努められる方針です。工場の新設により製造のキャパシティを増加させることで、これまで頻発していた繁忙期の残業や休日出勤を抑制し、ワークライフバランスを鑑みた働き方を推進される方針です。さらに、これまで以上に衛生管理を徹底することにより、安心して安全な商品の製造に注力される方針です。



今後、一般社団法人ソーシャル企業認証機構（<https://besocial.jp>※）および当金庫のホームページにおいて、認証企業各社をご紹介していく予定となっております。

※リンク先の情報につきましては、ご利用者自身の責任の上でご利用ください。

以 上

本件に関するお問い合わせ先（TEL 086-526-1355）  
ソリューション部 中嶋