

キラリ!サステナビリティ活動

21世紀金融行動原則 「2022年度最優良取組事例 環境大臣賞(総合部門)」を受賞しました!



授賞式の様子(左:西村環境大臣、右:高倉三井住友トラスト・ホールディングス社長)

三井住友トラスト・ホールディングス株式会社は、21世紀金融行動原則の最優良取組事例選定委員会

が選定する「2022年度最優良取組事例 環境大臣賞(総合部門)」を受賞しました。当社は、2019年3月には資金用途を特定しない融資商品「ポジティブ・インパクト・ファイナンス」の商品化に先駆的に取り組み、その後も取り組んだ幅広いインパクトビジネスの展開が評価され、今回の受賞に至りました(2022年9月末(選考時点)で7,176億円の融資実績)。

詳細はこちら



渋谷区とLGBTQ当事者が 安心して暮らせる社会の推進に 関する連携協定を締結しました!



渋谷区や地域の企業と共にALLYを増やす取り組み「渋谷レインボーミーティング」を開催

三井住友信託銀行と渋谷区は、LGBTQ当事者が日常生活で抱える生きづらさを解消し、安心して暮らせる社会の実現を図ることを目的として連携協定を締結しました。本協定では「LGBTQの理解促進のための情報発信」、「SOGIE※の視点を踏まえた各種サービスの提供」、「多様な主体とのネットワーク拡大と場づくりの推進」について令和6年3月末の期間で連携していきます(以後、1年毎に更新あり)。

※SOGIE(ソジー)とは、性的指向、性自認、ジェンダー表現などすべての人が持っている「性のありよう」を示す概念

詳細はこちら



魚を食べよう 海の恵みたっぷりレシピ

秋刀魚のザクザク塩にんにく竜田



海に囲まれた日本には魚食文化が根付いています。水産資源は適切に管理すれば持続的にその恵みを享受できるため、魚を余すことなく食べることは、水産業と魚食文化の未来へとつながります。今回は秋の味覚 秋刀魚を使ったレシピを紹介します。

材料:2人分

秋刀魚.....2尾
★酒.....大さじ2
★すりおろしにんにく.....大さじ1/2
★塩.....小さじ1
★砂糖.....小さじ1
★鶏ガラスープの素.....小さじ1
★コショウ.....少々
★小麦粉.....大さじ3
★卵液.....大さじ3
片栗粉.....適量
揚げ油.....適量
すだち.....お好み

作り方

- ①秋刀魚はエラと内臓を取り除き、適当な大きさにぶつ切りにする。秋刀魚と★調味料をチャック付き袋に入れ、20分〜30分程冷蔵庫で寝かせる。
- ②秋刀魚を取り出し、しっかりと混ぜ合わせた★材料にくぐらせ表面に片栗粉をはたく。
- ③150〜160度に熱した揚げ油で6〜7分程じっくり揚げ一度取り出し、5分ほど休ませる。その後、揚げ油の温度を200度に上げ、カラッと仕上げる。
- ④最後にお好みですだちを絞って完成

魚食を推進するため
さまざまなレシピを紹介!
大水の「お魚ポータル」



レシピ提供:株式会社大水(禁無断転載)

表紙の作品紹介

静岡支店・静岡中央支店ロビーを彩る作品 「森の賑わい」

三井住友信託銀行静岡支店・静岡中央支店では、芸術スキルを用いた障がい児者支援・病の子ども支援に取り組まれているNPO法人アートコネクトしずおか様と連携し、地域の明るい未来づくりに取り組んでいます。

2023年3月・7月のロビー展では、各作品の魅力を記した社員のコメントと合わせて彩り豊かな作品を複数展示しました。7月には同法人より講師をお招きし、社員が障がい者の方を取り巻く現状と作品の魅力について学びました。「福祉には第三者のチカラが必要」というメッセージが印象的でした。

同店は今後も「信託のチカラ」で共生社会の実現を目指していきます。



第2回ロビー展会場での社員集合写真

当社のサステナビリティ活動はこちら ▶ サステナビリティサイト



支店ブログ



SuMi TRUST With You

With You REPORT 2023年9月号

SPECIAL TOPIC スペシャルトピック

循環型社会の 実現のために

～「食」をとりまく社会問題について考える～

キラリ!サステナビリティ活動

21世紀金融行動原則
「2022年度最優良取組事例
環境大臣賞(総合部門)」を受賞しました!

渋谷区とLGBTQ当事者が
安心して暮らせる社会の推進に
関する連携協定を締結しました!

魚を食べよう

海の恵み
たっぷりレシピ

秋刀魚の
ザクザク塩
にんにく竜田



静岡支店・静岡中央支店ロビー展掲示作品「森の賑わい」(社会福祉法人 草笛の会静岡所属 松本 五十美 作)

循環型社会の実現のために ～「食」をとりまく社会問題について考える～

当社のサステナビリティ
推進部メンバーが
Q&A方式で
お届けします！

三井住友信託銀行は、事業を通じて社会・環境問題の解決に取り組んでいます。昨今話題の「循環型社会」とは、工場から出る廃棄物や我々の生活から出るごみを資源として上手にリサイクルして、大切な資源の廃棄量を減らし、自然環境への負荷を低くした社会のことであり、当社もその実現を目指しています。

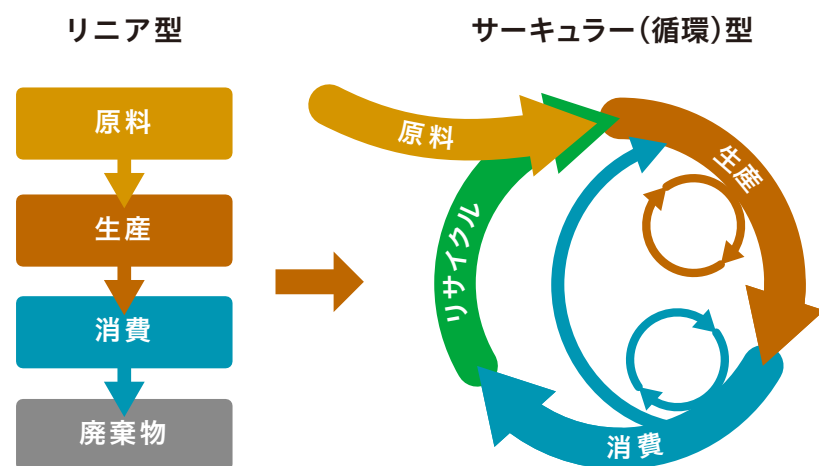
循環型社会の実現のためには、さまざまなものを循環型に変えることが必要ですが、今号では、私たちの生活と最も関わりの深い「食」について解説します。



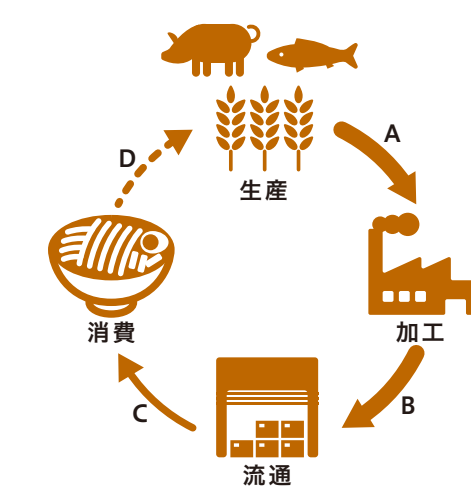
テクノロジー・ベースド・
ファイナンスチーム
荻原大輔

世界では、廃棄物が出ることを前提とした「リニア型」から廃棄物が出ないように資源を循環させる「サーキュラー（循環）型」の社会への移行（図1）を進めています。「食」に関しても、図2の矢印A～D（生産・加工・流通・消費）のサイクルにおいて、極力廃棄物が出ないことを目指す必要があります。廃棄物を出さないために私たちには何ができるでしょうか。Q&Aで掘り下げて考えてみましょう。

● 図1 循環型社会への変遷イメージ



● 図2 食べ物に関する循環イメージ



サステナビリティ
推進チーム
石坂 彩

Q 食品に関わる社会問題にはどんなものがあるのですか？

A まだ食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス」が代表的です。



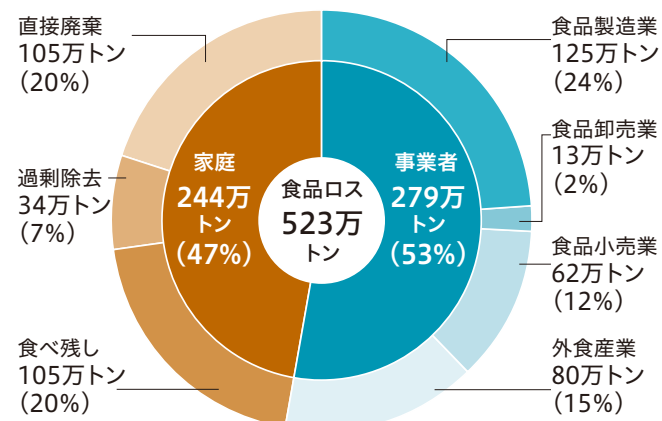
テクノロジー・ベースド・
ファイナンスチーム
後藤明生

食品ロスには、大きく分けて「事業系食品ロス」と「家庭系食品ロス」の2つがあります（図3）。

日本では、本来食べられるのに捨てられる食品の量は年間523万t、日本人1人当たりの食品ロスは

1年で約42kg、日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てている計算になります。

● 図3 食品ロスの内訳（発生源別）



出典：環境省ホームページ <https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/general.html> を加工して作成

Q 食品ロスの問題を放置するとどうなるのでしょうか？

A 持続可能な食料システムが保てない状況になる可能性があります。



図4のように環境と経済に大きな影響を及ぼすことになり、食料システムの維持が難しくなっていきます。

Q 「事業系食品ロス」の解決に向けて何ができるのでしょうか？

A 企業の取り組みとして、外食産業では食品廃棄物を集めて堆肥化したり、ガスに変えてリサイクルしたりしています。



これは左ページ図2の矢印Dにおける取り組みのことです。また、食品業界に対し、食品廃棄物等の発生を減らすため、平成24年4月に食品リサイクル法にもとづく「発生抑制の目標値」が設定されました。

Q 「家庭系食品ロス」の解決に向けては何ができるのでしょうか？

A コンポスト※の活用のほか、無駄に買わない・食べ残しをなくす・廃棄を少なくするなど 私たち消費者の考え方・購買の仕方を変える「行動変容」も大切です。



※家庭から出る生ゴミからたい肥を作る装置。ごみの減量化・再資源化ができる。

「食品ロス削減推進法」に基づき、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。皆さまでもできることから「食」をとりまく社会問題の解決に取り組んでみませんか？

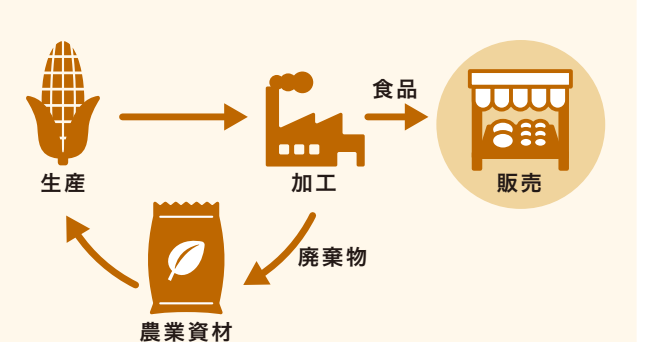
● 図4 食品ロスが引き起こす問題



三井住友信託銀行の取り組み

食品加工の過程で発生する廃棄物を資源として活用し、農産物の生産性を向上させる資材の開発を他企業とともにを行っています。（左ページ図2の矢印Aに関わる取り組み）

ー食品加工プロセスで生じる廃棄物を循環させる取り組みー



● 図5 消費者の行動変容の例

