



## CSR・地産地消・食のグリーン調達セミナーのご案内



～MSC「海のエコラベル」と会社が取り組めるCSR・グリーン調達と従業員の健康食を解説します～

平成 27 年 9 月に国連で採択された「持続可能な開発目標 (SDGs)」に「持続可能な生産消費形態を確保する」「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」ことが掲げられています。この目標達成を目指した持続可能な漁業で獲られた水産物の国際的な認証制度である MSC (Marine Stewardship Council) の「海のエコラベル」について学ぶセミナーを開催します。

事業所では、会社経営において、社会的責任 (CSR～Corporate Social Responsibility) 活動を求められているところも少なくありません。社会的責任に関する手引きである国際規格 ISO26000 では、環境、消費者、コミュニティへの参画・発展、労働など 7 つの課題が挙げられていますが、最近従業員の健康増進に力を入れておられるところが増えていきます。社員の健康づくりの基盤ともなる社員食堂や会社弁当のメニューの改善に魚や野菜の積極的利用も注目されていることから、社員の健康を考えた社内食堂のメニューづくりのポイントを紹介頂く機会もつくりました。

SDGsの達成に向けた取組の一つとして、CSR、地産地消、食のグリーン購入、従業員の健康をつなげる活動のヒントを知るセミナーです。CSR活動、グリーン調達、社員食堂ご担当の皆様のご参加をお待ちしています。

### 記

- 1 日 時 平成 30 年 1 月 26 日 (金) 午後 3 時から午後 4 時 30 分
- 2 会 場 キャンパスプラザ京都 第 4 演習室
- 3 内 容

①講演「海のエコラベル・MSC 制度」(約 50 分、質疑応答含む)

講師：MSC (海洋管理協議会) 日本事務所 プログラム・ディレクター 石井 幸造氏

②講演「社員の健康を考えた社員食堂メニュー開発 (仮称)」(約 20 分、質疑応答含む)

講師：株式会社ワコール 総務部総務課 環境担当 崎川政文氏

③地産地消キャンペーン紹介及び全体質疑応答、名刺交換会 (約 15 分)

- 4 参加費 無料
- 5 定 員 30 人

主 催 KGPN (旧：京都グリーン購入ネットワーク)

共 催 京のアジェンダ 21 フォーラム、特定非営利活動法人 K E S 環境機構

※参加ご希望の方は、[KGPN 事務局](mailto:kgpn@kgpn.jp)まで 会社・団体・自治体名、所属、氏名をご連絡ください。

(電話) 075-708-8551 (Fax) 075-708-8062 (メール) [kgpn@dolphin.ocn.ne.jp](mailto:kgpn@dolphin.ocn.ne.jp)

※セミナー終了後、会場近くで交流懇親会を予定しています。引き続きご参加ください。



#### 持続可能な開発目標 (SDGs)

##### 目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

12.2 2030 年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する。

##### 目標 14. 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する

14.4 水産資源を、実現可能な最短期間で少なくとも各資源の生物学的特性によって定められる最大持続生産量のレベルまで回復させるため、2020 年までに、漁獲を効果的に規制し、過剰漁業や違法・無報告・無規制 (IUU) 漁業及び破壊的な漁業慣行を終了し、科学的な管理計画を実施する。