

ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

評価対象企業：株式会社おさだ製茶

2024年3月29日

一般財団法人 静岡経済研究所

目次

<要約>	3
企業概要	4
1. 事業概要	5
1-1 事業概況	5
1-2 経営理念	6
1-3 業界動向	7
1-4 地域課題との関連性.....	8
2. サステナビリティ活動	9
2-1 環境面での活動.....	9
2-2 環境・社会面での活動.....	10
2-3 社会面での活動.....	12
2-4 経済面での活動.....	15
3. 包括的分析	17
3-1 UNEP FI のコーポレートインパクト分析ツールを用いた分析.....	17
3-2 個別要因を加味したインパクトエリア/トピックの特定	17
3-3 特定されたインパクトエリア/トピックとサステナビリティ活動の関連性.....	18
3-4 インパクトエリア/トピックの特定方法	18
4. KPI の設定	19
4-1 環境面	19
4-2 環境・社会面	20
4-3 社会面	21
4-4 経済面	23
5. 地域経済に与える波及効果の測定	24
6. マネジメント体制	24
7. モニタリングの頻度と方法	24

静岡経済研究所は、静岡銀行が、株式会社おさだ製茶（以下、おさだ製茶） に対してポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施するに当たって、おさだ製茶の企業活動が、環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響及びネガティブな影響）を分析・評価しました。

分析・評価に当たっては、株式会社日本格付研究所の協力を得て、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則」及び ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に則った上で、中小企業^{※1}に対するファイナンスに適用しています。

※1 IFC（国際金融公社）または中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する大会社以外の企業

<要約>

おさだ製茶は、1948 年に静岡県森町で創業し、地元の生産農家の協力を得て栽培された有機栽培茶を強みに独自の商品を生み出してきた。同社は、売上高のうち 6 割が卸売、4 割が自社の店舗や通販での小売販売となっており、新茶や季節の茶で緑茶全般を取り扱うほか、自社商品の「煎茶まるごと物語。」や「山吹撫子」といった商品も展開する。

同社の事業活動は、環境面においては、太陽光発電設備の設置や省エネ設備への切り替えによる気候変動対策のほか、包装材の環境配慮素材への切替、廃棄物の堆肥利用と環境負荷の低減に寄与している。社会面では、FSSC22000 認証取得や有機栽培茶の推進で安全安心な食品を提供するとともに、茶文化の普及にも取り組む。また、製茶技術の承継や資格取得支援による人材育成に加え、多様な人材の活躍や働きやすい職場の整備にも注力する。経済面では、自社ブランドの商品開発や有機栽培茶の付加価値向上によって企業競争力を高めるとともに、海外展開を積極的に進めることで新たな販路を開拓し、事業の持続性を高めている。

おさだ製茶のサステナビリティ活動等を分析した結果、ポジティブ面では「健康および安全性」、「食料」、「教育」、「文化と伝統」、「雇用」、「賃金」、「零細・中小企業の繁栄」、「土壌」が、ネガティブ面では「健康および安全性」、「社会的保護」、「ジェンダー平等」、「民族・人権平等」、「年齢差別」、「その他の社会的弱者」、「気候の安定性」、「資源強度」、「廃棄物」がインパクトエリア/トピックとして特定され、そのうち、環境・社会・経済に一定の影響が想定され、おさだ製茶の経営の持続性を高める 6 つの活動について、KPI が設定された。

今回実施予定の「ポジティブ・インパクト・ファイナンス」の概要

金額	100,000,000 円
資金用途	運転資金
モニタリング期間	5 年 0 カ月

企業概要

企業名	株式会社おさだ製茶
所在地	<p>本社工場・事務所 : 静岡県周智郡森町睦実 2001</p> <p>南町工場 : 静岡県周智郡森町森 1146-1</p> <p>黒麹茶匠工房 : 静岡県周智郡森町森 267-1</p> <p>おさだ苑本店 : 静岡県周智郡森町森 1522-1</p>
従業員数	35 名
資本金	1,000 万円
業種	製茶業
取扱品目	煎茶、粉末茶、抹茶、有機黒麹発酵茶 等
関連会社	株式会社しゅうち農園
認証	FSSC22000 認証 有機 JAS 認証
主要取引先	丸泉砂川共同製茶組合 静岡県西部自園茶生産家 ほか
沿革	<p>1948 年 おさだ商店を創業</p> <p>1987 年 株式会社おさだ製茶に改組、法人化</p> <p>1999 年 直営店舗「おさだ苑 本店」をオープン</p> <p>2009 年 「黒麹茶匠工房」を新設</p> <p>2019 年 現工場を建設、本社移転</p> <p>2021 年 FSSC22000 認証を取得</p>

(2024 年 3 月 29 日現在)

1. 事業概要

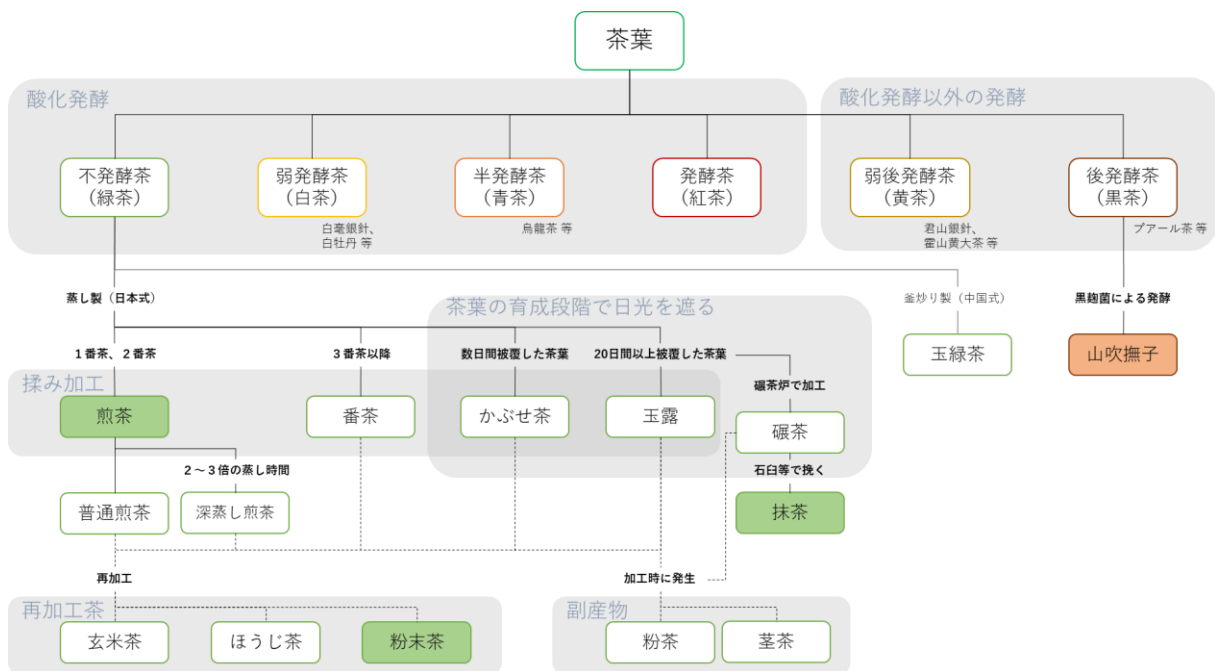
1-1 事業概況

おさだ製茶は、1948年に静岡県森町で「おさだ商店」として創業し、地元の生産農家の協力を得て栽培された有機栽培茶を強みに独自の商品を生み出してきた製茶業者である。

同社は、売上高のうち6割が卸売、4割が自社の店舗や通販での小売販売となっている。卸売先は、関東圏、特に都内の茶専門店が中心で、複数の製茶業者から見本を取り寄せ、出来の良い茶だけを取扱うこだわりの専門店が多い。残り4割の小売販売では、新茶や季節の茶として緑茶全般を取り扱っているほか、自社商品の粉末茶「煎茶まるごと物語。」や後発酵茶「山吹撫子」といった商品も売れ筋となっている。

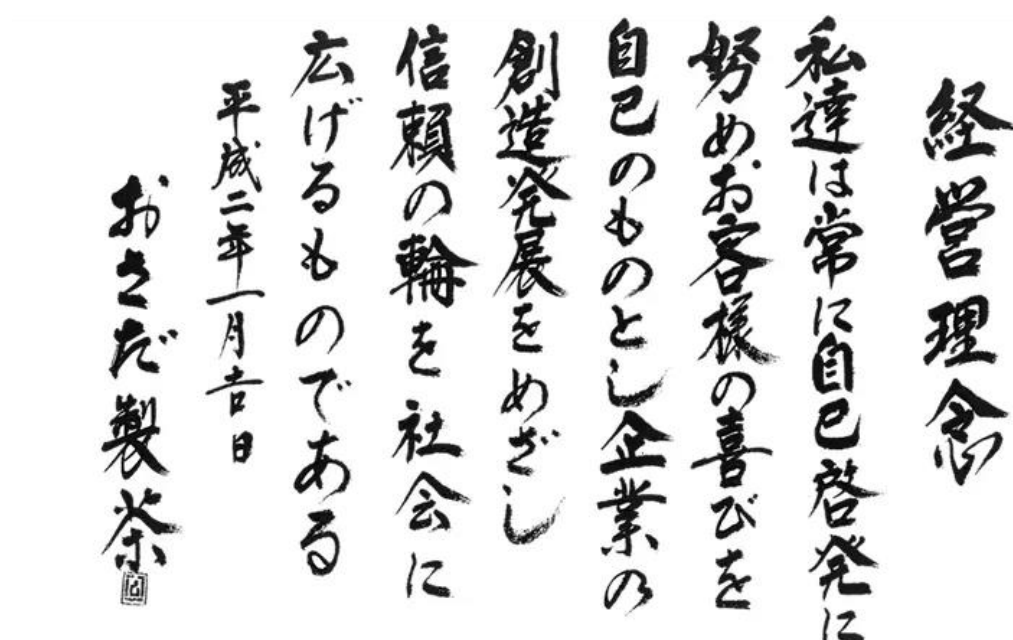
自社商品には、有機栽培茶を原料とする商品が多くあるが、原料の供給を受けるためには生産農家の協力が欠かせない。同社は、約30年前から浜松市天竜区春野町で有機栽培茶づくりを営む丸泉砂川共同製茶組合と連携し、有機栽培茶の活用に取り組んできたほか、生産農家への継続的なアプローチや関連会社での有機栽培茶園所有によって安定した調達体制を築いている。

<おさだ製茶の主力商品>



1-2 経営理念

おさだ製茶は、1990年に経営理念を定めている。経営理念の中では、従業員全員が「自己啓発」に努めるとともに、卸売先や一般の消費者といった「お客様」の立場で考えることが、企業の発展に繋がるとしている。さらに、この一人ひとりの取組みによって、創造的な発展を目指すことは、「お客様」だけでなく、調達先の生産農家や地元の人々への貢献にも繋がるため、地域社会に「信頼の輪」を広げることであると考え、事業活動を営んでいる。



<自己啓発の内容>

考え方

1. 常に一生懸命
2. 謙虚にして驕らず
3. 買う人、売る人、
創る人（われわれ）が喜ぶこと
4. 学ぶ（人生哲学）
5. 言い訳をしない

実践

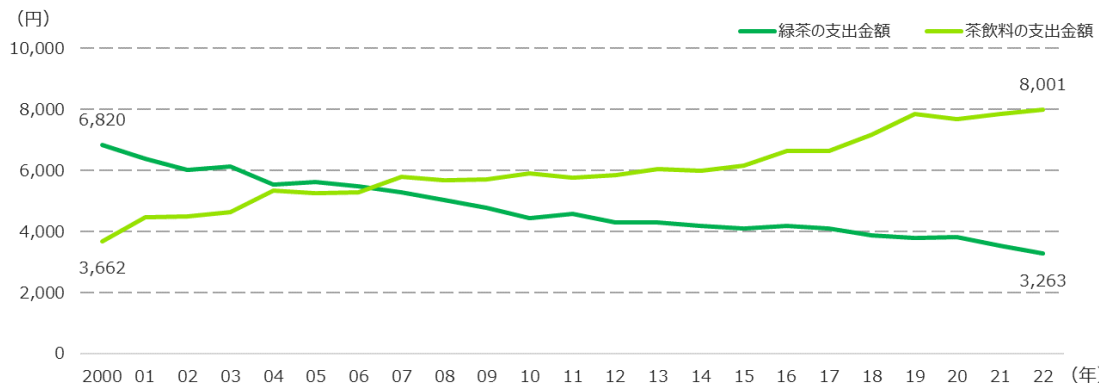
1. あいさつ、ハイの返事の実践
2. お礼が伝えられる（後始末）
3. 会社、自宅、周りがきれい
4. 社員の生活の安定と向上
5. 自立

1-3 業界動向

【茶のニーズの変化】

国内の茶の消費動向をみると、消費者の簡便化志向が進行していることがわかる。総務省「家計調査」によると、1世帯当たり年間の緑茶（茶葉のみ）の支出金額は、2000年には6,820円だったが、2022年には3,263円に半減している。一方、茶飲料（液体のみ）の支出金額は、2000年には3,662円だったが、2022年には8,001円まで拡大している。消費者のライフスタイルの変化に伴い、急須で入れるような茶葉への支出が減り、手軽に飲めるペットボトル飲料の茶が求められるようになっている。

1 世帯当たり年間の緑茶と茶飲料の支出金額の推移（二人以上の世帯）

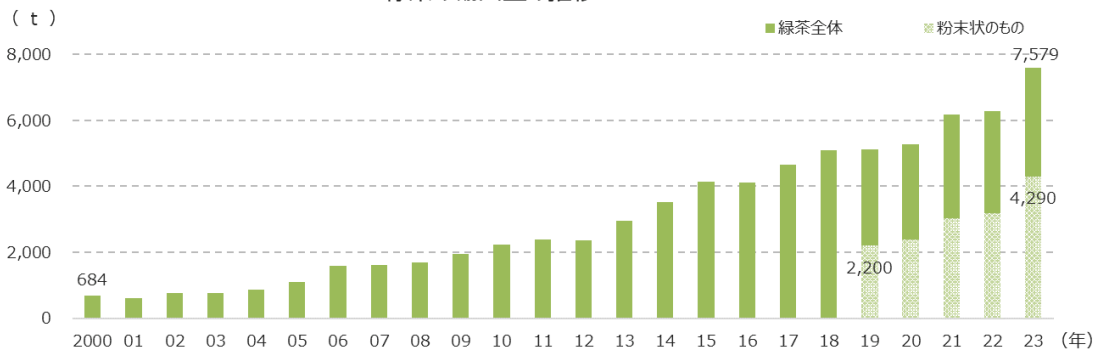


※緑茶：（茶葉のみ）煎茶、番茶、玉露、粉茶、抹茶
茶飲料：（液体のみ）緑茶、ウーロン茶、紅茶、麦茶

資料：総務省「家計調査」

また、近年の日本食ブームが追い風となり、茶の海外需要が高まっている。財務省「貿易統計」によれば、2000年の684tから、2023年の7,579tまで輸出量が増えている。特に、急激に伸びているのが粉末状の茶（抹茶等）である。統計の公表が開始された2019年に2,200tだった輸出量は、2023年には4,290tとなっており、成長が著しく5年間で倍近くなっている。

緑茶の輸出量の推移



資料：財務省「貿易統計」

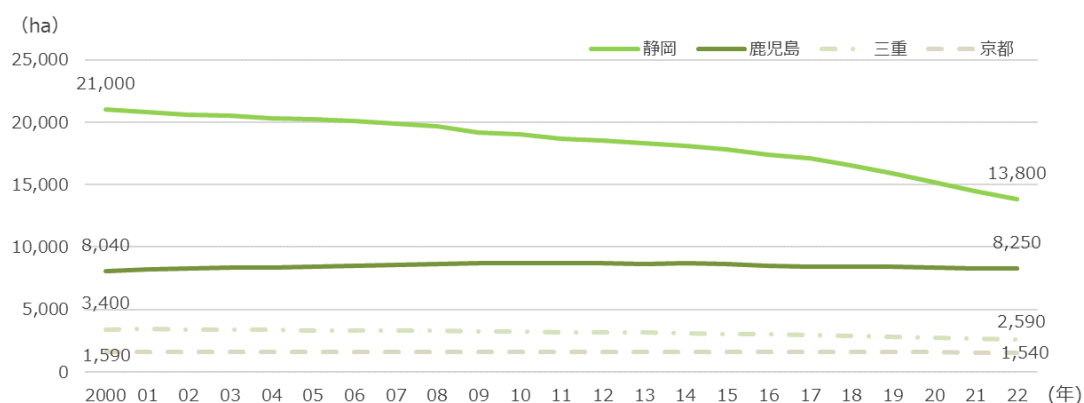
おさだ製茶では、茶葉でもティーバッグや粉末茶といった手軽に飲んでもらえる商品を展開しているほか、海外需要の高い抹茶を生産することで時代に合わせた事業展開を行い、自社の持続性を向上させている。

1-4 地域課題との関連性

【静岡県内の茶産業】

静岡県は茶産業が盛んな地域であり、長年、茶園面積や産出額等の様々な分野で都道府県別 1 位を誇ってきた。特に、急須等を使う茶葉「リーフ茶」に強みを持つが、近年は消費者の簡便化志向や、お中元といった贈答の機会の減少、家族葬の一般化によるセレモニー需要の低下と、リーフ茶需要が低迷している。それに伴い、県内の茶の栽培面積は、他県が横ばい傾向なのに対し、急激に減少している。

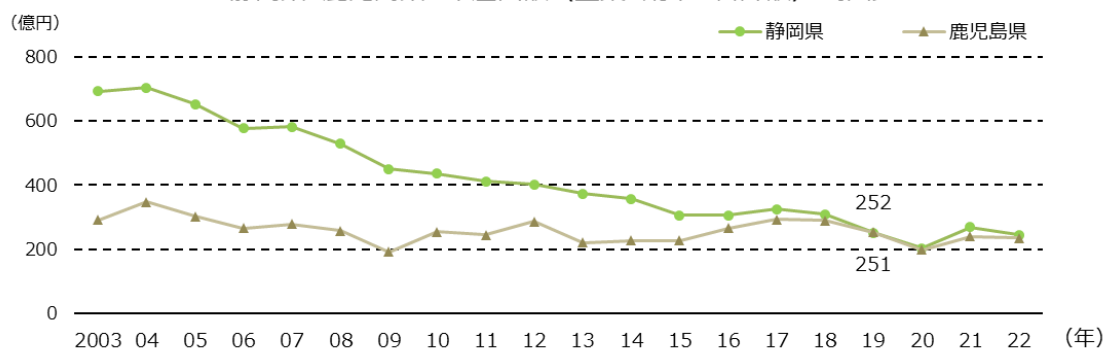
茶の栽培面積の推移



資料：農林水産省「作物統計」

また、茶産出額では、茶飲料を得意としている鹿児島県が産出額を維持している一方、本県は減少傾向にあり、2019 年には統計開始以来初めて、鹿児島県に抜かれ 2 位に転落した。加えて、近年、鹿児島県では抹茶の原料となる碾茶の生産にも積極的に取り組んでいる。

静岡県と鹿児島県の茶産出額（生葉と荒茶の合計額）の推移



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

このような中、おさだ製茶では、自社の強みである有機栽培茶や、抹茶生産の強化等、より付加価値の高い茶の調達及び生産体制を築くことで、生産農家とともに時代の変化に対応している。

2. サステナビリティ活動

2-1 環境面での活動

(1) 気候変動対策

おさだ製茶は、2022年9月に太陽光発電設備を本社工場及び南町工場、黒麹茶匠工房の3カ所に設置、再生可能エネルギーの活用を開始した。このうち、電力使用量が最も多い本社工場では、自家消費型の設備を導入し、年間発電量110MWhのうち96MWhを自社で消費し、総使用電力量のおよそ39%を再生可能エネルギーでまかない、CO₂排出量換算で約64tの削減を可能とした。なお、南町工場及び黒麹茶匠工房で発電された電力は売電することで、他社や一般家庭等で使用される再生可能エネルギーの割合増加にも寄与している。

また、2019年に新設した工場は、LED照明を完備していることに加え、一部に採光を取り入れた空間を設け、使用エネルギーの抑制を図っているほか、原料や製茶後の商品を保管する冷蔵倉庫は、10℃とマイナス10℃の温度で庫内を隔て、同時に開くことが出来ない二重扉により、マイナス10℃の冷気が直接漏れ出ないようにして効率的なエネルギー利用を行っている。なお、今後は自社が排出するCO₂排出量の算定を開始するとともに、さらなる削減に向けて取り組んでいく。



▲庫内が温度毎に分かれた冷気が漏れにくい冷蔵倉



▲自然採光が工場内に届くように設けられた天窗

資料：同社提供資料

(2) 環境に配慮した商品生産

商品を包装する資材では、環境に配慮した素材を積極的に使用して環境負荷を低減している。ティーバッグの商品で使用するフィルターについて、石油由来のナイロンやPET製の素材ではなく、生分解性プラスチックのグリーンプラを原料としたフィルターを使い、茶殻ごと手軽にコンポスト処理等ができるようにすることでプラスチックごみの削減に寄与している。さらに、商品パッケージ等の外袋で植物由来のバイオマスプラの活用も試みている。バイオマスプラは、一般的に用いられるアルミ蒸着フィルムの袋と比べ、遮光性等で劣ってしまい抹茶では品質保持に耐えられないものの、ほうじ茶や紅茶等では、要求水準を満たすため可能な限り活用している。

また、加工時にこぼれ落ちてしまう茶葉や、集塵機で回収された茶葉の粉は、衛生面から製造ラインに戻すことができないため、廃棄しなければいけない。同社では、このような茶葉を関連会社が所有する茶園「しゅうち農園」で堆肥として有効活用し、廃棄物となることを防いでいる。

2-2 環境・社会面での活動

(1) 安全安心な商品の提供

食品である茶を取り扱うおさだ製茶では、食に対する安全性を高めるため、2021年5月にFSSC22000認証を取得した。同認証は、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格で、独自の要求事項に加え、ISO2200-HACCPで必要とされる衛生管理やマネジメントシステムを内包している。同社では、2019年に、工場用地の取得も含め、4億円以上の設備投資によって現工場を建設し、このような厳格な基準を満たす製造ラインを整備した。具体的には、工場内はクリーンな環境が保たれるように、エアコンやダクトといった空調設備はすべてフィルターを通過する配管としているほか、工場内の空気圧を外気よりも高くして虫や粉塵の侵入を防止している。従業員が工場内に入る際には、エアシャワーと粘着テープによって衣類に付着している毛髪や繊維を除去しているほか、アルコール噴射機と連動した自動ドアによって手指の衛生管理を徹底している。さらに、高感度センサーを搭載した金属探知機と、CCDカメラ及び赤外線カメラを用いた画像処理による茶葉専用の異物除去装置により、徹底した異物除去を実施している。



▲FSSC22000 認証を取得したクリーンな工場内の様子

資料：同社提供資料

また、消費者にとってより安全安心な商品を提供するため、化学的に合成された肥料や農薬を使用しない有機栽培茶を推進している。同社では、2011年9月に有機食品の検査認証である「有機JAS認証」を取得しているが、それよりも以前、およそ30年前から無農薬で栽培された茶葉を原料とした商品の取り扱いを開始している。粉末茶を取り扱っていた同社では、茶葉をそのまま体内に取り込む粉末茶は、より安心して飲んでもらえる原料である方が良いと考えたことがきっかけとなっている。なお、このような化学肥料や化学農薬を使用しない栽培方法は、農地に影響を及ぼさない一方で収穫量が減少することに加え、病害虫への対策に手間がかかってしまい、調達先である生産農家の協力が不可欠である。そのため、このように長年にわたり、消費者に有機栽培茶を継続して提供できる体制を築いていること自体、十分評価できる実績である。

さらに、同社は有機JAS認証において、国際的に活動する認証機関であるEcocert社から認証を受けており、アメリカやカナダ、EU、台湾といった国々で扱われる有機栽培の認証との同等性が確保されている。そのため、輸出する商品でも輸出国で信頼感が維持されており、消費者が安心して手に取れるようしている。

今後は、Kosher 認証や Halal 認証といった認証の取得を目指し、宗教の観点からも安心してもらえるようにしていくほか、茶葉原料以外にも包装で使うフィルター素材等にこだわり、サトウキビから作られる NON-GMO（非遺伝子組み換え）のフィルターへの転換を進め、より安心して飲んでもらえる商品の提供を進めていく方針である。



▲有機 JAS 認証を取得した茶園及び生産工場で作られる同社の「煎茶まるごと物語。」

資料：同社提供資料

2-3 社会面での活動

(1) 茶文化の普及

おさだ製茶では、茶の魅力を高めて日常的に茶を楽しんでもらうための取組みを行っている。1999年にオープンした小売店「おさだ苑本店」では、開店以来、来店客へのサービスとして季節の茶とそれに合う茶菓子の提供を行っていることに加え、およそ8年前からはカフェメニューの提供を開始しており、茶への馴染みが薄い若年層を始めとした人々が気軽に茶に触れることのできる機会を創出している。カフェメニューでは、しゅうち農園で栽培した抹茶「野乃」を、店内の石臼で毎日挽き、セットメニューとして提供しているほか、従業員が考案した様々なメニューを用意している。現在、カフェメニューを提供しているスペースはオープンテラスとなっており、使用できる季節が夏季だけに限られていたが、今後、改築して通年での営業ができるようにすることで、より多くの人に利用してもらう方針である。

さらに、夏季には森町産の抹茶を使用したかき氷の販売を行い、地元製品の活用にも取り組む。このかき氷は観光地域づくり法人のするが企画観光局が企画した茶氷プロジェクトに賛同するもので、茶処である静岡県の魅力発信にも貢献している。このほか、気軽に抹茶を楽しめるような機会も用意しており、「抹茶＆練り切り体験」の教室を本社で月4回程開催し、茶を知るための間口を広げている。



▲「おさだ苑本店」で提供される茶のサービス（左）とカフェメニューを提供するオープンテラス（右）

資料：同社提供資料

(2) 人材育成と製茶技術の承継

品質の良い茶を提供するために人材育成にも注力する。製茶では、品質の良い茶葉をの「仕入れ」や、旨味や香りを引き出す「火入れ」、特長を組み合わせる「合組」と、工程毎に高い専門技術が求められる。そこで、同社では、個人の適正に応じた工程を担当させ、ベテラン従業員がOJTにより丁寧に指導することで着実に技術が承継できるようにしている。このように技術を惜しみなく伝授された従業員は、その後も研鑽を積み重ね、全国の若手茶師が茶の審査能力を競う「全国茶審査技術競技大会」で優勝したり、静岡県の製茶業者が仕上げの火入れ技術を競う「同一荒茶による仕上競技会」で最高金賞を受賞している。

年	競技大会 受賞歴
2008年	第4回 同一荒茶による仕上技術競技大会 最高金賞 受賞
2009年	第56回 全国茶審査技術競技大会 優勝（農林水産大臣賞 受賞）
2010年	第57回 全国茶審査技術競技大会 準優勝 第6回 同一荒茶による仕上技術競技大会 最高金賞 受賞
2011年	第58回 静岡県茶業青年団茶審査技術競技大会 優勝（県知事賞 受賞）
2014年	第8回 同一荒茶による仕上技術競技大会 最高金賞（静岡県知事賞 受賞）

資料：同社提供資料をもとに作成

専門性だけでなく日本茶全般の知識についても、従業員に「日本茶インストラクター」の資格取得を推奨することで理解を深めてもらう。資格に挑戦する従業員に対しては、初回の受検時にかかる費用を会社が負担することで、積極的に受検できる環境を整えており、合格率が約25～35%である同資格において、8名の日本茶インストラクターを輩出し、社内全体の知識と取引先からの信頼感を向上させている。なお、日本茶インストラクターの従業員は、地元の小学校で行われる「お茶の入れ方教室」に協力する活動も行っている。

また、新卒採用も積極的に行い、社会人として活躍できるように待遇マナーを身に付けさせているほか、同社が担う役割についても教えてモチベーションが向上できるようにしている。具体的には、おさだ苑の店頭で来店客に喜んでもらえる接客スキルを磨けるようにサポートしているほか、店舗で生産した商品が手に取られる様子や、生産農家と関わる機会を設けて茶栽培にかける思いを知ってもらうことで、同社が果たす役割を認識してもらい、モチベーションの向上を図っている。

（3）多様な人材の活躍

同社では、35名の従業員を雇用しているが、このうち女性従業員は24名と7割近くを占めている。おさだ苑の店舗で15名、工場や事務所で9名が勤務しており、業務内容に関わらず、幅広い分野で女性が活躍できる環境を整えており、女性管理職も1名登用している。

また、高齢者の雇用についても積極的である。定年は60歳としているが、定年後の継続雇用制度を設けており、契約形態は変わるものの68歳までは本人の希望に応じて引き続き勤務することが可能となっている。さらに、本人の希望と会社が必要と認めた従業員であれば68歳を過ぎても再雇用されており、実際、60歳以上の従業員が6名と多く在籍していることに加え、70歳以上でも活躍している従業員がいる。

さらに、海外展開を進める同社では、外国人材も重要な役割を担う。現在、アメリカ出身の従業員を1名雇用しており、海外事業部の中核人材として欠かせない存在となっている。なお、過去には、静岡県の海外大学との交流事業に協力し、アメリカとドイツの学生をインターンとして受け入れたこともある。

このほか、障がい者に対しても可能な限り活躍してもらえるように取り組む。20年以上前から近隣の特別支援学校から就業体験の受入れを行っており、2023年まで障がい者雇用を実施してい

た実績もある。このように性別や年齢、国籍、障がいの有無に関わらず、多様な人材が活躍できる企業風土が根付いている。

（４）働きやすい職場の整備

同社では、従業員の負担となっていた時間がかかる加工業務で、設備を拡充して働きやすい就労環境を整備した。たとえば、火入れ業務は、高い技術を必要とする業務で、携われる従業員に限られており、新茶シーズンには商品の出荷スケジュールに合わせて夜遅くまで稼働する必要があった。そこで、火入れ機を1台増設したほか、前工程である篩い分け工程をタイマー機能で無人化したことにより作業効率が向上し、夜間に及ぶ勤務日の大幅な削減を実現した。また、抹茶製造は、高級碾茶については品質を保持できる摩擦熱を抑えた加工として石臼挽きをしている。石臼挽き装置は、1台あたり40g/時間ほどしか抹茶を生産できない上、一度に投入できる原料の量にも限りがあり、生産量を確保するために碾茶を定期的に投入して生産を途切れさせないように気を配る必要があった。そこで、従業員が不在でも石臼挽きの装置が安定して稼働できるようオーダーメイドのタイマー制御盤を後付けし、夜間にも生産できるようにしたことで24時間稼働が可能となり、従業員の負担軽減を実現した。なお、高級碾茶以外については、熱の発生を抑える機能があるビーズミル機を用いることで、一定の品質を確保して高い需要に応える生産を行っている。

有給休暇についても積極的な利用を呼び掛けている。特に、販売店であるおさだ苑では、新茶シーズンや季節のギフト需要、近隣のイベント等で来店客数が急増するため、時期によっては従業員が取得に対して消極的になってしてしまうことが多かった。そこで、シフト表を作成する段階で従業員と相談し、年間8日間は必ず取得してもらうように計画として組み込むことで、取得しやすい環境を醸成している。

このほか、各種ハラスメントについては就業規則で禁止を明記した上で周知徹底を図っているほか、時間外労働は36協定を結んで法令を遵守し、勤務間インターバルを導入することで長時間労働が起きないようにしている。なお、労働災害は、同社の業務において危険が伴うような作業は見当たらないことに加え、社長自ら危険予知活動を定期的に行い、職場内に危険な場所がないか確認することで、大きな労働災害を発生させていない。

2-4 経済面での活動

(1) 持続可能性を高める商品展開

おさだ製茶は、静岡県内の製茶業者としては後発企業であるものの、有機栽培茶を生かす自社商品の開発や高付加価値化に積極的に取り組んできたことで、地元生産農家と強固な信頼関係を築き、静岡茶の産地である森町で確かな存在感を示している。

1996年に販売を開始した同社のロングセラー商品である「煎茶まるごと物語。」は、粉末茶と有機栽培茶の魅力を掛け合わせた商品で、茶葉の栄養を余すところなく、安心して体内に取り込むことが出来る。2009年に開発された「有機黒麹発酵茶『山吹撫子』」は、他社では作ることのできない革新的な商品である。静岡県の酒造りに欠かせない静岡酵母を開発した河村傳兵衛氏から協力を得て完成したもので、専用の黒麹菌だけを用いた微生物発酵による製法で作られており、化学肥料を用いて旨味を高めることのできる高級茶と比べると、どうしても淡泊な味わいになってしまう有機栽培茶で、甘く自然なすっきりとした香りとコクのある味わいを生み出すことを実現した。加えて、脂肪の吸収抑制が期待できる没食子酸を始め、クエン酸や重合ポリフェノール、新型ポリフェノール(テアデノール)といった成分が含まれていることから、健康面のニーズにも応えることのできる商品となっており、数々な賞を受賞している。今後は、没食子酸の分量を増やした商品を開発し、機能性表示の取得を行う方針である。



▲同社のオリジナル商品「有機黒麹発酵茶 山吹撫子」

年	山吹撫子 受賞歴等
2010年	世界緑茶コンテスト フロンティア賞 (公益財団法人世界緑茶協会) ふじのくに山のお茶 100選 入選茶 (静岡県)
2011年	しずおか食セレクション認定商品 (静岡県)
2015年	世界緑茶コンテスト 金賞 (公益財団法人世界緑茶協会)
2016年	FOODEX JAPAN2016 美食女子グランプリ 金賞 (一般社団法人日本能率協会)
2019年	日本茶 AWARD 審査員奨励賞 (日本茶 AWARD2019 実行委員会 等)
2023年	日本茶 AWARD ファインプロダクト賞 (日本茶 AWARD2023 実行委員会 等)

資料：同社提供資料をもとに作成

また、同社は品評会への出品も積極的に行っており好成績を収めている。このような品評会は、見本市としても機能しており、製茶業者は新たな取引先が開拓できるとともに既存の取引先へも自社の評価を客観的に伝えることができるため、信頼感の醸成にも繋がっている。

年	品評会等 受賞歴
2000年	静岡茶品評会 農林水産大臣賞
2002年	静岡茶品評会 農林水産大臣賞
2004年	森の茶品評会 静岡県知事賞
2005年	森の茶品評会 静岡県知事賞
2009年	東京都優良茶品評会 東京都知事賞、森の茶品評会 町長賞
2011年	静岡茶品評会 亀印一等
2013年	東京都優良茶品評会 東京都産業労働局局長賞
2016年	東京都優良茶品評会 農林水産大臣賞
2017年	東京都優良茶品評会 東京都知事賞
2019年	森の茶品評会 静岡県知事賞、日本茶 AWARD 浅蒸し茶の部 プラチナ賞受賞
2021年	日本茶 AWARD 深蒸し茶の部 プラチナ賞受賞、日本茶 AWARD 釜炒り茶の部 プラチナ賞受賞
2022年	日本茶 AWARD 深蒸し茶の部 プラチナ賞受賞

資料：同社提供資料をもとに作成

(2) 海外への販売網強化

2016年に台湾や香港向けに輸出を始めたことがきっかけとなり、これまで海外への販路開拓に積極的に取り組んできた。現在、輸出国は欧米を中心に43カ国まで増えている。ただし、このように幅広い国々で輸出を続けていくためには、商品が各国で受け入れられるようにローカライズすることが欠かせない要素となっており、現地の繊細なニュアンスが含まれた要望を汲み取る必要がある。基本的な茶の味わいや香りに対する要望のほか、焙煎具合や価格帯、スーパーフードとしての付加価値、さらにはパッケージデザインまで検討していく必要があったことから、同社では、小回りの利く対応を可能にするため海外事業部を設置している。同事業部では、開拓してきた現地の取引先とのやり取りはもちろん、英語対応のホームページ運営を通じて海外からの問い合わせに丁寧に対応することで、新たな販売先を開拓している。最近では、茶のストーリー性を求める海外のティーショップから、生産農家を指定した注文もあるという。今後は、海外で行われる展示会への参加を行う方針で、直接現地に赴くことで、関係性を強化していく。

3. 包括的分析

3-1 UNEP FI のコーポレートインパクト分析ツールを用いた分析

「UNEP FI のコーポレートインパクト分析ツール」を用いて、おさだ製茶の製茶事業を中心に、網羅的なインパクト分析を実施した。その結果、ポジティブ・インパクトとして「食料」、「文化と伝統」、「雇用」、「賃金」、「零細・中小企業の繁栄」が、ネガティブ・インパクトとして「健康および安全性」、「食料」、「賃金」、「社会的保護」、「気候の安定性」、「水域」、「資源強度」、「廃棄物」が抽出された。

3-2 個別要因を加味したインパクトエリア/トピックの特定

おさだ製茶の個別要因を加味して、同社のインパクトエリア/トピックを特定した。その結果、同社のサステナビリティ活動に関連のあるポジティブ・インパクトとして「健康および安全性」、「教育」、「土壌」を、ネガティブ・インパクトとして「ジェンダー平等」、「民族・人権平等」、「年齢差別」、「その他の社会的弱者」を追加した。一方で、ネガティブ・インパクトのうち、過剰摂取等で健康被害を及ぼす食品の生産がないことから「食料」を、是正すべき給与支給での問題がないことから「賃金」を、多量の水の消費や水質汚染に影響する工程がみられないことから「水域」を削除した。

<特定されたインパクトエリア/トピック>

インパクト カテゴリー	インパクト エリア	インパクト トピック	分析ツールにより抽出された インパクトエリア/トピック		個別要因を加味した インパクトエリア/トピック		
			ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	
社会	人格と人の安全保障	紛争					
		現代奴隷					
		児童労働					
		データプライバシー					
	健康および安全性	健康および安全性	健康および安全性		●	●	●
			水				
			食料	●	●	●	
			エネルギー				
			住居				
			健康と衛生				
			教育			●	
			移動手段				
			情報				
			コネクティビティ				
	文化と伝統	●		●			
	ファイナンス						
	生計	雇用	雇用	●		●	
賃金			●	●	●		
社会的保護				●		●	
ジェンダー平等						●	
平等と正義	民族・人種平等	民族・人種平等				●	
		年齢差別				●	
		その他の社会的弱者				●	
		法					
社会 経済	強固な制度・平和・安定	法の支配					
		市民的自由					
	健全な経済	セクターの多様性					
		零細・中小企業の繁栄	●		●		
自然 環境	経済収束	経済収束					
		気候の安定性		●		●	
	生物多様性と生態系	水域		●			
		大気					
土壌				●			
サーキュラリティ	資源強度	資源強度		●		●	
		廃棄物		●		●	

3-3 特定されたインパクトエリア/トピックとサステナビリティ活動の関連性

おさだ製茶のサステナビリティ活動のうち、環境面においては、太陽光発電設備等による気候変動対策が、「**気候の安定性**」（ネガティブの低減）に該当し、環境に配慮した商品生産が、「**資源強度**」（ネガティブの低減）や「**廃棄物**」（ネガティブの低減）に該当する。

環境・社会面においては、有機栽培茶等の安全安心な商品の提供が、「**健康および安全性**」（ポジティブの増大）や「**食料**」（ポジティブの増大）、「**土壌**」（ポジティブの増大）に資する取組みと評価することができる。

社会面においては、おさだ苑等での茶文化の普及が、「**食料**」（ポジティブの増大）や「**文化と伝統**」（ポジティブの増大）への貢献が認められるほか、人材育成や製茶技術の承継が、「**教育**」（ポジティブの増大）や「**社会的保護**」（ネガティブの低減）に該当する。また、多様な人材の活躍への取組みで従業員を雇用することが、「**雇用**」（ポジティブの増大）や「**賃金**」（ポジティブの増大）に該当するとともに、「**ジェンダー平等**」（ネガティブの低減）や「**民族・人権平等**」（ネガティブの低減）、「**年齢差別**」（ネガティブの低減）、「**その他の社会的弱者**」（ネガティブの低減）に資する取組みと評価できる。さらに、働きやすい職場の整備が、「**雇用**」（ポジティブの増大）や「**健康および安全性**」（ネガティブの低減）への寄与が認められる。

経済面においては、持続可能性を高める商品展開や海外への販売網強化が、「**零細・中小企業の繁栄**」（ポジティブの増大）に資する取組みと評価できる。


3-4 インパクトエリア/トピックの特定方法

「UNEP FI のインパクト評価ツール」を用いたインパクト分析結果を参考に、おさだ製茶のサステナビリティに関する活動を同社の HP、提供資料、ヒアリングなどから網羅的に分析するとともに、同社を取り巻く外部環境や地域特性などを勘案し、同社が環境・社会・経済に対して最も強いインパクトを与える活動について検討した。そして、同社の活動が、対象とするエリアやサプライチェーンにおける環境・社会・経済に対して、ポジティブ・インパクトの増大やネガティブ・インパクトの低減に最も貢献すべき活動をインパクトエリア/トピックとして特定した。


4. KPI の設定

特定されたインパクトエリア/トピックのうち、環境・社会・経済に対して一定の影響が想定され、おさだ製茶の経営の持続可能性を高める項目について、以下の通り KPI が設定された。なお、モニタリング期間内に KPI の設定年が到来するものは、その年において再度 KPI を設定し、測定していく。




4-1 環境面


インパクトエリア/トピック	気候の安定性（ネガティブの低減）
テーマ	気候変動対策
取組内容	太陽光発電設備の設置、エネルギー消費の抑制
SDGs との関連性	<p>全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性（レジリエンス）及び適応の能力を強化する。</p> 
KPI（指標と目標）	<p>① 2025 年までに、CO₂排出量の算定開始し、削減目標を設定する</p>


4-2 環境・社会面

インパクトエリア/トピック	健康および安全性（ポジティブの増大） 食料（ポジティブの増大） 土壌（ポジティブの増大）
テーマ	安全安心な商品の提供
取組内容	FSSC22000 認証の取得、異物混入対策を徹底した工場、 有機栽培茶の推進及び有機 JAS 認証の取得
SDGs との関連性	<p>2.1 2030 年までに、飢餓を撲滅し、全ての 人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱 な立場にある人々が一年中安全かつ栄 養のある食料を十分得られるようにする。</p> <p>2.3 2030 年までに、土地、その他の生産資 源や、投入財、知識、金融サービス、市 場及び高付加価値化や非農業雇用の 機会への確実かつ平等なアクセスの確保 などを通じて、女性、先住民、家族農家、 牧畜民及び漁業者をはじめとする小規模 食料生産者の農業生産性及び所得を倍 増させる。</p> 
KPI（指標と目標）	<p>① 2027 年までに、有機栽培に取り組む農家を新たに 3 先 増やす</p> <p>② 2027 年までに、しゅうち農園で所有する茶園の面積を 200a 増やす</p> <p>③ FSSC22000 認証を引き続き維持する</p> <p>④ 2027 年までに、Kosher 認証と Halal 認証を取得する</p> <p>⑤ 2030 年までに、フィルター等で使用する素材のうち 40% 以上を NON-GMO 素材へ切り替える</p>



4-3 社会面

インパクトエリア/トピック	雇用（ポジティブの増大） 賃金（ポジティブの増大） ジェンダー平等（ネガティブの低減） 民族・人権平等（ネガティブの低減） 年齢差別（ネガティブの低減） その他の社会的弱者（ネガティブの低減）
テーマ	多様な人材の活躍
取組内容	女性及び高齢者、外国人材、障がい者の活躍推進
SDGs との関連性	5.1 あらゆる場所における全ての女性及び女児に対するあらゆる形態の差別を撤廃する。 5.5 政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する。 
	8.8 移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する。 
	10.3 差別的な法律、政策及び慣行の撤廃、並びに適切な関連法規、政策、行動の促進などを通じて、機会均等を確保し、成果の不平等を是正する。 
KPI（指標と目標）	① 2027年までに、高齢者の雇用を現在の6名から10名まで増やす
	② 2027年までに、外国人材の雇用を現在の1名から3名まで増やす
	③ 2027年までに、女性の雇用を現在の24名から30名まで増やす
	④ 2027年までに、女性管理職を現在の1名から2名まで増やす

インパクトエリア/トピック	食料（ポジティブの増大） 文化と伝統（ポジティブの増大）
テーマ	茶文化の普及
取組内容	おさだ苑での茶の体験機会の創出
SDGsとの関連性	8.2 高付加価値セクターや労働集約型セクターに重点を置くことなどにより、多様化、技術向上及びイノベーションを通じた高いレベルの経済生産性を達成する。 
KPI（指標と目標）	2024年にカフェスペースを通年利用できるように利便性を ① 向上させる改築を行い、2027年までに利用者数5,000名を達成する

インパクトエリア/トピック	教育（ポジティブの増大） 社会的保護（ネガティブの低減）
テーマ	人材育成と製茶技術の承継
取組内容	製茶技術の指導、資格取得支援、新卒社員への教育
SDGsとの関連性	4.4 2030年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び起業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。 
KPI（指標と目標）	① 2027年までに、日本茶インストラクターの有資格者を新たに2名輩出する

4-4 経済面

インパクトエリア/トピック	零細・中小企業の繁栄（ポジティブの増大）
テーマ	持続可能性を高める商品展開
取組内容	有機栽培茶を生かす自社商品の開発、品評会への出品
SDGs との関連性	<p>2.1 2030年までに、飢餓を撲滅し、全ての 人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱 な立場にある人々が一年中安全かつ栄 養のある食料を十分得られるようにする。</p> 
	<p>2.3 2030年までに、土地、その他の生産資 源や、投入財、知識、金融サービス、市 場及び高付加価値化や非農業雇用の 機会への確実かつ平等なアクセスの確保 などを通じて、女性、先住民、家族農家、 牧畜民及び漁業者をはじめとする小規模 食料生産者の農業生産性及び所得を倍 増させる。</p>
	<p>8.2 高付加価値セクターや労働集約型セク ターに重点を置くことなどにより、多様化、技 術向上及びイノベーションを通じた高いレ ベルの経済生産性を達成する。</p> 
KPI（指標と目標）	① 2025年までに、機能性表示食品として新たな自社ブラン ド商品を2種開発する

5. 地域経済に与える波及効果の測定

おさだ製茶は、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスの KPI を達成することによって、5年後の売上高を10億円に、従業員数を45人にすることを目標とする。

「平成27年静岡県産業連関表」を用いて、静岡県経済に与える波及効果を試算すると、この目標を達成することによって、おさだ製茶は、静岡県経済全体に年間15億円の波及効果を与える企業となることが期待される。

6. マネジメント体制

おさだ製茶では、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに取り組むにあたり、長田代表取締役が陣頭指揮を執り、社内の制度や計画、日々の業務や諸活動などを棚卸しすることで、自社の事業活動とインパクトリーダーやSDGsとの関連性、KPIの設定について検討を重ねた。

本ポジティブ・インパクト・ファイナンス実行後においても、長田代表取締役を最高責任者、大場工場長を実行責任者とし、松尾品質管理部長が中心となって展開していく。全体ミーティングや朝礼を通じて社内へ浸透させ、KPIの達成に向けて全従業員が一丸となって活動を実施していく。

最高責任者	代表取締役 長田夏海
実行責任者	工場長 大場邦浩
担当部署	品質管理部長 松尾 学

7. モニタリングの頻度と方法

本ポジティブ・インパクト・ファイナンスで設定した KPI の達成及び進捗状況については、静岡銀行とおさだ製茶の担当者が定期的に会合の場を設け、共有する。会合は少なくとも年に1回実施するほか、日頃の情報交換や営業活動の場などを通じて実施する。

静岡銀行は、KPI 達成に必要な資金及びその他ノウハウの提供、あるいは静岡銀行の持つネットワークから外部資源とマッチングすることで、KPI 達成をサポートする。

モニタリング期間中に達成した KPI に関しては、達成後もその水準を維持していることを確認する。なお、経営環境の変化などにより KPI を変更する必要がある場合は、静岡銀行とおさだ製茶が協議の上、再設定を検討する。

以上

本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、静岡経済研究所が、静岡銀行から委託を受けて実施したもので、静岡経済研究所が静岡銀行に対して提出するものです。
2. 静岡経済研究所は、依頼者である静岡銀行及び静岡銀行がポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施するおさだ製茶から供与された情報と、静岡経済研究所が独自に収集した情報に基づく、現時点での計画または状況に対する評価で、将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。
3. 本評価を実施するに当たっては、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則」に適合させるとともに、ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に整合させながら実施しています。なお、株式会社日本格付研究所から、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに関する第三者意見書の提供を受けています。

<評価書作成者及び本件問合せ先>

一般財団法人静岡経済研究所

調査部 研究員 後藤 裕大

〒420-0853

静岡市葵区追手町 1-13 アゴラ静岡 5 階

TEL : 054-250-8750 FAX : 054-250-8770