

日本航空のSDGs達成への 取組と機内食への GAP認証食材の使用

日本航空株式会社
商品・サービス企画本部

2021年2月26日



JAPAN AIRLINES

1. はじめに
～JALグループはどんな会社か？～

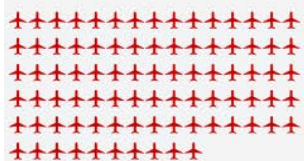
はじめに JALグループの業務内容



輸送実績/2019年度

国内線

3,378万人



国際線

828万人



運航率

2020年10月時点

国内・国際合計



定時到着率

2020年10月時点



JALグループ社員数

2020年3月末時点

35,653人

JALグループ連結子会社数

2020年3月末時点

55社

2. JALグループの取組みとSDGsとの関係

2020年度のESG/SDGsの取り組み

➤ JALグループでは2030年のSDGs達成に向け、ESG経営の視点から重点課題を特定し、事業を通じた社会の課題解決への取り組みを開始しています。(中期経営計画ローリングプラン2019)



2021年のESG/SDGsの取り組み

温室効果ガス排出の削減

- ・エアバスA350型機の導入
- ・バイオジェット燃料の開発促進と活用
- ・機体の軽量化



プラスチック使用量の削減

- ・ステンレスカトラリーの利用促進
- ・紙ストローの採用
- ・木製マドラーの採用



地域活性化

- ・地域との連携
- ・機内誌での地域紹介
- ・観光振興



認証品の採用

- ・GAP認証
- ・MSC/ASC/FSC認証
- ・レインフォレストアライアンス



etc.



責任ある森林管理
のマーク

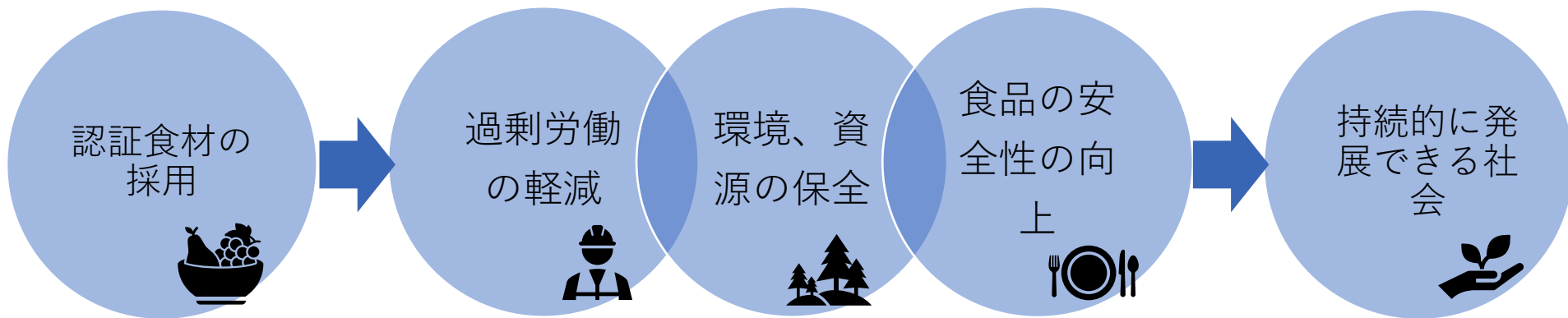


3. GAP認証食材の採用について ～ 機内・ラウンジサービスでの取り組み～

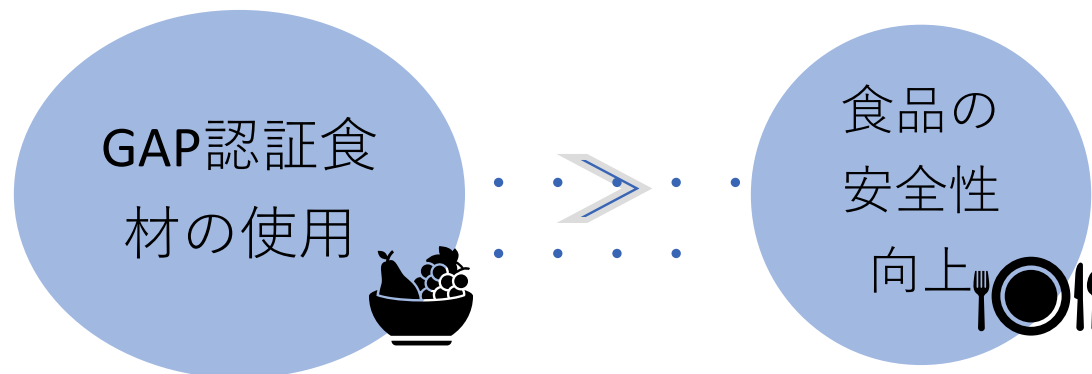
JALでは2018年より認証食材を機内食に採用する取り組みを行っております。
これまでにフリルレタスやミニトマトをはじめ多くのGAP認証食材を機内食に取り入れて


GAP認証食材を採用する目的

認証食材を採用することは、過剰労働の軽減や、環境・資源の保全、食品安全性の向上につながります。JALでは持続的に発展できる社会の実現に貢献することを目的に、認証食材を積極的に採用することを推進しております。



食品の安全性の向上



- 種や苗の管理 
- 水や施設の管理 
- 農薬・肥料の管理 
- 購入・記録の管理 

食品の安全は機内食の最重要項目であり、様々な記録が管理されているため、トレーサビリティが確保されている。

食品の安全性が高く、問題が発生した際のトレーサビリティが可能なGAP認証食材は安心して採用することが可能。

認証食材を使用した機内食メニュー（一例）

・エコノミークラスのサラダ

グローバルGAPのミニトマトや人参、ASIAGAPのフリルレタスを使用した全食材が認証を取得したサラダ

年間285万食提供予定



全路線（成田発中国台湾線、韓国線、早朝、深夜発便を除く）

・ビジネスクラスのビーフメニュー



グローバルGAP取得
シグマファーム
とういん産
三重なばな使用

ASIAGAP取得
かきうち農園産
100%みかん
ジュース使用

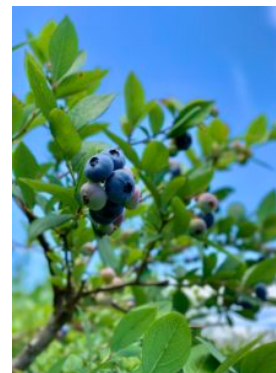
中部（名古屋）発一ホノルル線 ビジネスクラスビーフメニュー イメージ
2019年12月～2020年2月提供

JAL AGRIPORT

JAL AGRIPORTは2018年設立のJALのグループ会社

ASIA GAP認証食材にも力を入れており、いちご、フリルレタス、トマトなどを生産しております。採れた食材は機内食やラウンジに取り入れられております。

持続可能でよりよい世界を目指して千葉県下の各地域と連携し、農業をとおして地域や人とのつながりを深める取り組みを進めています。



4. JALグループの今後の取り組み

～ JALグループはSDGs達成に向けた取り組みを加速いたします～

JALグループの今後の取り組み

JALグループは、中期経営計画に掲げた2030年のSDGsの達成に向け、事業を通じ社会の課題解決へ貢献する事を目指して活動を加速します。



2020統合報告書

“FLY INTO TOMMOROW”

認証品の採用

環境や社会への影響に配慮した責任ある調達が必要とされている中、その信頼的な証明の手段としてさまざまな「認証制度」があります。JALグループでは、各認証制度の基準を比較検討し、環境・社会・ガバナンスの3要素、食料は安全性の信頼性を満たす高い基準の認証要件を持つグローバルなスキームの第三者認証制度を標準的な調達基準として定め、これらの認証を取得した原材料の使用を推進しています。

認証品の採用について
<https://www.jal.com/ja/sustainability/certified-products/>

FSC® 認証
 2018年9月より、機内でお客さまにご提供するサービス用品についてFSC® 認証を受けたものの導入を行っています。お取引先さまにFSC®のCoC 認証（流通・管理認証）の取得をお願いし、すでに紙コップ、メニューカード、機内用品など大半の紙製品、また木の玩具をFSC® 認証製品としています。

ASIAGAP 認証
 2018年12月より、ビジネスクラス・エコノミークラスの機内食やラウンジにてASIAGAP 認証を受けた食材をご提供しています。またグループ会社のJAL Agriportでは2019年11月に自営農場でASIAGAPを取得し、機内食やラウンジなどにてご提供しています。

MSC/ASC 認証
 2019年6月より、株式会社を連綿しMSC/ASC 認証の水生動物を、ビジネスクラスの機内食やラウンジにてご提供しています。2020年2月にはMSC/ASCのCoC 認証（流通・管理認証）を航空会社として初めて取得しました。責任ある管理がなされた漁業・養殖由来のものであることを保証するための機内食工場におけるトレーサビリティ管理手順を定め、機内食を調達するメーカーにその手順を厳格に遵守していただく運用体制を構築しました。

RAINFORREST ALLIANCE 認証
 他の航空会社と先駆け、2011年から持続可能性に配慮したコーヒーのご提供を開始しています。2020年中に機内およびラウンジにてRAINFORREST ALLIANCE 認証を取得したコーヒー豆を使用したコーヒーのご提供を予定しています。

GOTS 認証
 ファーストクラスでご用意しているリラクゼーションウェアには、国際的な有機繊維基準であるGOTS 認証を取得したオーガニックコットンを100%使用しています。

ST 基準
 お子さまにご提供している玩具については、玩具の安全基準であるST 基準適合検査を受けている玩具の導入を進めています。現在すべての玩具が第三者検査機関によるST 基準適合検査に合格しています。

FSPPSC22000による機内食・ラウンジ食の衛生管理
 安全・安心なお食事をとお楽しみいただけるよう、メニュー開発からご提供までのすべての工程で衛生管理を行っています。食品安全の国際規格であるFSPPSC22000の知識を有するJALの衛生監査員が世界各地の機内食調理会社および自社ラウンジを訪問して衛生監査を実施し、衛生基準や手順がなされているか、適切なリスク管理がとられているかを厳格に確認し、うえで、改善点などの指導を行っています。

また、機内食は調理してからお召し上がりいただくまで時間に遅れがありますが、温度管理、作業や食器の衛生管理、そして各種検査などにより安全性を確保しています。

認証品の使用に関する取り組み

ASIAGAP 認証

2018年12月より、ビジネスクラス・エコノミークラスの機内食やラウンジにてASIAGAP 認証を受けた食材をご提供しています。またグループ会社のJAL Agriportでは2019年11月に自営農場でASIAGAPを取得し、機内食やラウンジなどにてご提供しています。

機内食で使用する食材の調達についても、社会の持続的な発展のために、今後さらにGAP 認証食材の積極的な採用に取り組んでまいります！

明日の空へ、日本の翼



JAPAN AIRLINES