



ニッポンハムグループ

CSR



Nipponham Group
人輝く、食の未来

コミュニケーション ブック 2018

目次

- 1 ニッポンハムグループが目指すもの
- 3 トップメッセージ
- 5 ニッポンハムグループ紹介
- 7 **特集** ニッポンハムグループの使命
食物アレルギーへの取り組み
- 13 **CSRの5つの重要課題**
 - 13  安全・安心な食品づくり
 - 15  食とスポーツで心と体の元気を応援
 - 17  従業員が生き生きと活躍できる職場
 - 19  将来世代の食の確保
 - 21  地球環境の保全

ニッポンハムグループが目指すもの

企業理念

1. わが社は、「食べる喜び」を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

経営理念

1. 高邁な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
3. 時代の要請に応じて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
5. 高度に機能的な有機体をめざす。

グループブランドの約束

おいしさの感動と健康の喜びを
世界の人々と分かち合いたい

私たちは
いのち
生命の恵みを大切に、品質に妥協することなく
「食べる喜び」を心を込めて提供する

そして、時代に先駆け食の新たな可能性を切り拓き
楽しく健やかな暮らしに貢献する

中期経営計画2020

2018年4月1日よりスタートした「中期経営計画2020」は、次の成長ステージに駆け上がるための期間と位置付け、テーマを「未来につなげる仕組み作り」としています。未来を見据えて、環境、社会、経済の各側面から企業価値を高め、持続可能な社会への貢献を目指します。

中でも、経営方針の一つとして、「持続可能性(サステナビリティ)の追求」を掲げています。当該項目においては、「CSRの5つの重要課題」を軸に取り組み、事業が社会課題の解決につながり、健やかな生活を支える存在となるよう進めていきます。

テーマ

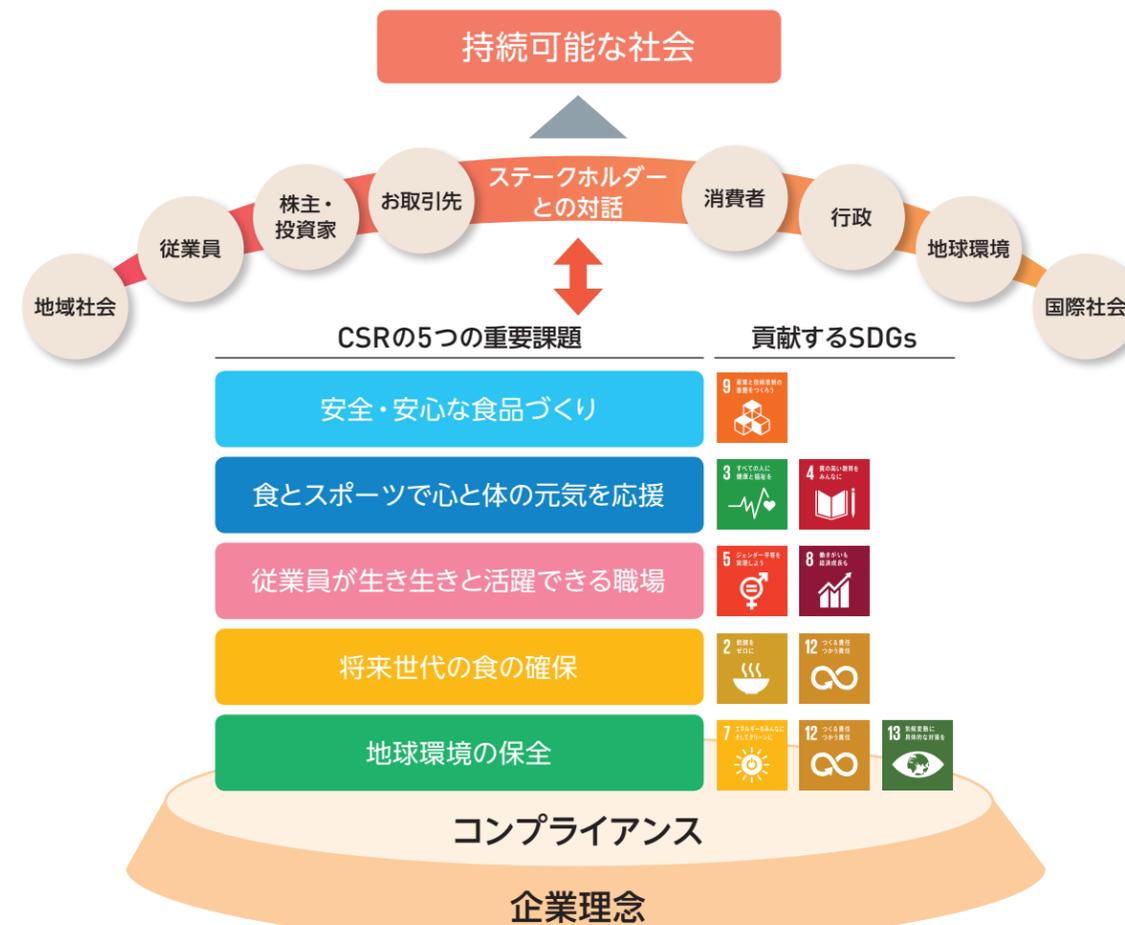
未来につなげる仕組み作り

経営方針

1. 既存事業の効率化による収益力の強化
2. 消費者との対話を通じた価値の創造
3. 食の未来の構想/
実現のための技術力強化・育成
4. 海外市場展開のギア・チェンジ
5. 持続可能性(サステナビリティ)の追求

CSRの5つの重要課題

ニッポンハムグループは、企業理念を経営の根幹とし、ステークホルダーとの対話を大切にしながら、コンプライアンスを基盤に5つの重要課題を中心にCSRを推進しています。当社グループの強みを最大限に活かしつつ、社会とともにこれらの課題に取り組むことが、持続可能な開発目標(SDGs)の実現と持続可能な社会の構築につながると考えています。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標

持続可能な開発目標(SDGs)とは

SDGsは、2015年9月に国連で採択された17の目標と169のターゲットからなります。2030年までに達成すべき目標として、地球規模の優先課題や世界のあるべき姿を明らかにしています。地球の限界を超えない範囲に収まり、貧困を終わらせ、誰もが尊厳があり平等に機会が得られるような人生を送ることができるよう、経済、環境、社会分野の3つの側面に対応する目標やターゲットを定め、政府、企業および市民社会に対して、全世界的な行動を要請しています。

“ありがたい姿”の実現に向けた 「未来につなげる仕組み作り」への挑戦

代表取締役社長
畑 佳秀

ニッポンハムグループは、3カ年計画「中期経営計画2020」を策定しました。テーマを「未来につなげる仕組み作り」とし、経営方針の一つとして「持続可能性(サステナビリティ)の追求」を掲げました。その実現のために“持続的な変革”と“あくなき挑戦”を基本姿勢に、さまざまな戦略を推進してまいります。

未来志向と長期視点でサステナビリティを追求

「中期経営計画2020」で「持続可能性(サステナビリティ)の追求」を柱の一つに据えました。中期経営計画2020策定ポイントは、ニッポンハムグループの“ありがたい姿”を思い描き、その“ありがたい姿”からのバックキャストで、当社グループが進むべき方向性を定めたことです。

“ありがたい姿”は、企業理念を実現する姿を表したものであり、短期的思考にとらわれず、長期視点(未来志向)に立ち、大切にしたい従業員の想いを込めて策定しました。

私たちが考える“ありがたい姿”を、「おいしさの“とき”を届けたい」「この想いを分かち合う世界の仲間とともに」「人々の健やかな生活を支える」という言葉に集約しました。それぞれの言葉に込めた想いを共有しながら、実現に向けて始動しています。持続可能性(サステナビリティ)の追求は、幅広い分野にわたるため、特定の部門の取り組みだけではなく、全社としての戦略と事業戦略を連携させ、実行する必要があります。まさに「未来につなげる仕組み作り」が必要と言えます。

「CSRの5つの重要課題」の解決に向けて一歩ずつ

この「未来につなげる仕組み作り」を推し進めるため、「CSRの5つの重要課題」を基本としながら、組織・体制面での強化を図りました。まず、お客様を含む多様なステークホルダーとの対話強化のために、コミュニケーション戦略本部を新設しました。また、新たにCSR推進委員会^{*1}を設置し、CSRに関する方針やテーマの検討、進捗確認などを進めます。

一方の活動面では、「安全・安心な食品づくり」における、食物アレルギーへの対応の強化やCSR調達の推進、また、当社グループならではの「食とスポーツで心と体の元気を応援」する活動を進化させていきたいと思えます。さらにパリ協定^{*2}に代表されるように、「地球環境の保全」は喫緊の課題です。例えば、食品ロスの低減につながる商品の提案や容器包装の軽量化などの継続的な取り組みが欠かせません。そして、世界的な人口増加や気候変動の影響も考慮に入れた「将来世代の食の確保」も重要な課題です。日本国内においては、生産年齢人口の減少を背景に、農家の皆さんとの関係維持とともに生産性向上につながる技術連携を続けています。

いずれも国連サミットで採択された持続可能な開発目標(SDGs)とも関連のある活動であり、「CSRの5つの重要課題」に取り組むことで持続可能な社会の発展に貢献することができると考えています。

多様な考え方を受け入れられる組織へ

最後に何よりも大切なのは、これら一連の取り組みを担う「従業員が生き生きと活躍できる職場」をつくることです。働き方改革として、労働時間の課題や心と体の健康などとともに、ダイバーシティも推進していきます。性別や年齢といった形式的なものだけでなく、多様な考え方を受け入れられる組織づくりこそがダイバーシティであると考えています。

“ありがたい姿”に向け変革を進める中で、誇りの持てる職場・組織となること、そしてその中で、生き甲斐やありがたい自分を描くことができれば、より良い組織風土が築けると考えます。人が組織を動かし、組織が人を動かす——。個人を中心に据え、個人を尊重しながら、個人の力を融合させることで相乗効果を出していける組織づくりを、「中期経営計画2020」と連動させて進めていきます。

*1 CSR推進委員会:2018年4月1日設置。社長を委員長とし、取締役、執行役員を中心に構成。
*2 パリ協定:フランス・パリにおいて開催された国連気候変動枠組条約第21回締約国会議(COP21)にて採択された温室効果ガス排出削減などのための国際的な枠組み。

ニッポンハムグループ紹介

ニッポンハムグループの事業は、ハム・ソーセージの製造から始まりました。現在では、国内における食肉、加工食品、水産物、乳製品、健康食品などの事業に加え、海外事業へと領域が広がっています。これからもニッポンハムグループ96社^{※1}、30,655名^{※2}の総合力を結集して、より多くの皆様に「食べる喜び」をお届けしていきます。

食の領域



ハム・ソーセージ



加工食品



食物アレルギー対応食品



食肉



水産物



はっ酵乳・乳酸菌飲料



チーズ



フリーズドライ



冷凍食品



エキス調味料



健康食品



食品検査



コンビニエンスストア向け商品

グループ会社・事業拠点

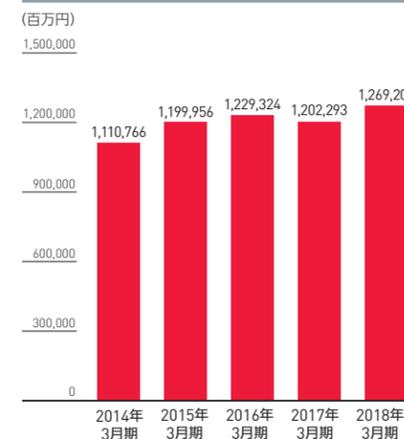
世界 **20** の国・地域に **576** 拠点を展開^{※1}



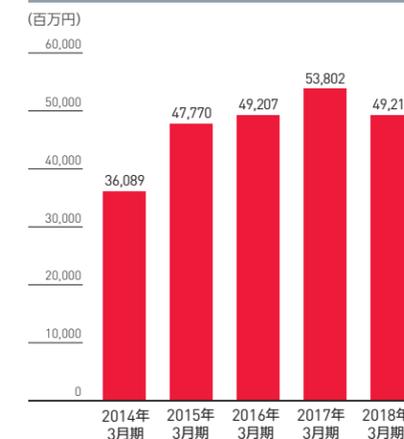
事業拠点数	自社農場	養殖場	製造拠点	物流拠点	営業拠点	研究・検査拠点	合計
国内	122	2	71	24	264	3	486
海外	27		21	2	40		90
小計	149	2	92	26	304	3	576

業績

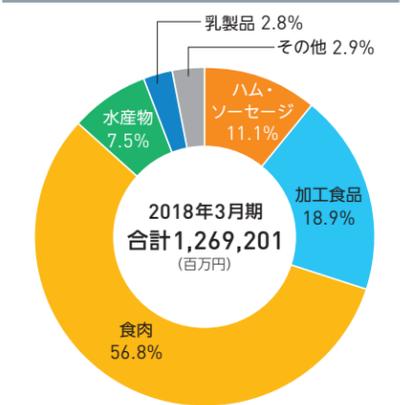
売上高(連結)



営業利益(連結)



売上高構成比



※1 2018年4月1日現在(日本ハム(株)を含む)
※2 2018年3月31日現在(平均臨時雇用者数を含む)

食物アレルギーへの取り組み



みんなで一緒に「食べる喜び」を

1996年、ひとりのお客様から「食物アレルギーの子どもでも食べられる食品を開発してほしい」という切実な声をいただきました。

「食べる」ことに悩みを抱えておられるお客様の存在を知り、

私たちニッポンハムグループは、20年以上、食物アレルギーに取り組んできました。

しかし、まだ食物アレルギーへの理解は十分に進んでいないのが実情です。

食物アレルギーをお持ちの方も、そうでない方も、

安心して食事を楽しめる社会になるよう取り組んでいきます。

みんなで一緒に「食べる喜び」を、これからへ。

食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、食べものを異物としてとらえて起こるアレルギー反応です。私たちの体には、有害な細菌やウイルスなどの病原体から体を守る「免疫」という働きがあります。食物アレルギーはこの「免疫」が本来無害なはずの食べものに対して過敏に反応し、体に有害な症状が起きる状態のことをいいます。

通常、食べものは異物として認識しないようにする仕組みが働き、免疫反応を起こさずに栄養源として消化・吸収することができるのですが、免疫反応を調整する仕組みに問題があったり、消化・吸収機能が未熟だと、食べものを異物として認識してしまうことがあります。それによって起こるアレルギー反応が「食物アレルギー」です。

出典：公益財団法人ニッポンハム食の未来財団ホームページ「食物アレルギーとは」 藤田保健衛生大学医学部 客員教授 宇理須厚雄先生 監修

食物アレルギーへの取り組み

ニッポンハムグループでは「CSRの5つの重要課題」における「安全・安心な食品づくり」の一つとして、食物アレルギーへの取り組みを行っています。これまでどのような想いで課題に取り組んできたのか、専門医のお話とともにご紹介します。

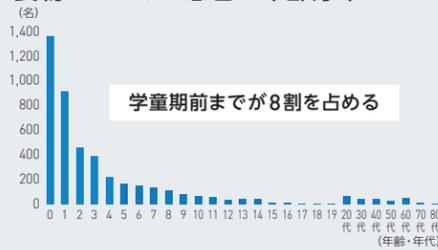
② 関連する主な社会課題

3歳児における食物アレルギー疾患の罹患状況の推移(これまでに症状有かつ診断有)



※調査対象:東京都内の3歳児健康診査受診者およびその保護者
出典:東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全部調査(平成26年度)報告書」

食物アレルギー患者の年齢分布



※調査対象:1,050名の医師の協力のもと、何らかの食物を摂取後60分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診したもの(4,644名)
出典:消費者庁「平成27年度食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書」平成28年3月

保育所、幼稚園などの現状(東京都の場合)

- 食物アレルギーのある園児・児童が在籍している施設 **80.5%**
- 過去1年間で施設内で食物アレルギー症状を発症した施設 **19.0%** (そのうち**34.1%**が誤食による発症)

※調査対象:東京都内の保育所・幼稚園・学童保育など(5,348施設)
出典:東京都「アレルギー疾患に関する施設調査(平成26年度)」

専門医から期待すること

食物アレルギーの研究は日進月歩で進んでおり、多くの新たな知見が明らかになっています。日常診療では抗原特異的IgE抗体検査^{*1}を行います。詳細な問診と食物経口負荷試験^{*2}を行わないと正しい診断はできません。また、湿疹やアトピー性皮膚炎がある場合は、食物経口負荷試験をする前に皮膚症状を治す必要があり、スキンケア指導^{*3}を行います。このような正しい診断のプロセスが知られていない、また対応できる施設が少ないのが現状です。

もう一つの課題として、「アレルギー食物を一切食べてはいけない」との思い込みもあります。正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去、つまり安全な範囲での微量摂取は、誤食時の症状の重篤化の回避や食物アレルギーそのものを治す可能性が高くなるとされています。また、食品のアレルギー表示は食物アレルギー患者には便利である一方、乳児期に特定原材料を含まない食品を選択すれば

発症を防げるかのように、消費者が誤解する可能性を危惧しています。最近の研究では、乳幼児期(発症前)に積極的に食べる方が良い可能性が示されています。

私が長年関わってきて最も重要だと思うことは、「正しい診断」と「正しい知識の普及・啓発」に尽きます。「正しい診断」の医療機関・従事者への普及、そして「正しい知識」を当事者やそのご家族、学校など社会全体に広めなければなりません。

ニッポンハムグループは、検査キットの開発や食物アレルギー対応食品の製造・販売など長年取り組んでこられたことを高く評価しています。今後も社会への普及・啓発をはじめ、食物アレルギーへのさらなる取り組みを期待しています。

*1 アレルゲンに特異的なIgE抗体(即時型アレルギー反応を引き起こす抗体)を測定する検査方法。
*2 食物アレルギーが疑われる食品を実際に食べて症状の有無を調べる検査方法。
*3 スキンケアは皮膚の清潔と保湿が基本。詳細は、「アトピー性皮膚炎診療ガイドライン2016」などを参照。

医学博士 松本 健治 氏

国立研究開発法人 国立成育医療研究センター
研究所 免疫アレルギー・感染研究部 部長



貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心の対象となるSDGsの目標



ニッポンハムグループの取り組み

乳製品や卵、小麦など、特定の食物にアレルギー反応を起こす食物アレルギーは年々増加し、社会問題となっています。ニッポンハムグループでは、業界に先駆けて、1996年から食物アレルギーの研究に着手。1997年には食肉加工品では初の食物アレルギー対応のソーセージを発売しました。

それから20年以上、食物アレルギーがある方もない方も安心しておいしく食べられる商品の開発はもちろん、食物アレルギー検査キットの開発や社会的な理解を深めるための情報発信を行ってきました。さらに近年では研究・医療分野のさらなる発展に向け研究助成にも取り組みを拡大しています。

■ 研究開発

食物アレルギーは少量のアレルゲンでも重篤な症状を起こす可能性があります。日本ハム(株)では、アレルギー表示制度化に向けた厚生省(現厚生労働省)の委託研究に2000年に参画し、研究実績をもとに食物アレルギー検査キット「FASTKIT®エライザシリーズ」を発売。食品表示制度を運用するうえで、検査キットでの食物アレルギーの確認が必要となり、現在、多くの食品メーカーや公的な検査機関において用いられ、食の安全を見守るツールとして欠かせないものになっています。

また、2015年に設立した「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団^{*1}」では、食物アレルギー研究のさらなる発展と食物アレルギー問題の科学的な問題解決を目指して、全国の研究グループや研究者に対して研究助成を行っています。

*1 現「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」

■ 商品の製造・販売

“食物アレルギーの方もそのご家族もみんなで同じメニューを楽しんでいただきたい”という想いのもと、特定原材料7品目^{*2}を使用しない「みんなの食卓」シリーズを製造しています。ハムやベーコン、ハンバーグから米粉パンへと、商品ラインアップを拡充するとともに、通信販売も行っています。

さらに、特定原材料7品目の混入を防ぐため、東北日本ハム(株)に食物アレルギー対応食品の専用工場を稼働させました。専用工場がある山形県酒田市産の米粉を100%使用した米粉パンは、全国のファミリーレストランなどの飲食店で、食物アレルギー対応のメニューとしてお取り扱いいただくほか、酒田市内の全小中学校の学校給食にも採用されています。

*2 特定原材料7品目:乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに

■ 情報発信

食物アレルギーに悩む方々のお役に立てるよう、正しい情報の発信や社会への啓発活動に努めています。日本ハム(株)が運営する情報サイト「食物アレルギーねっと」では、2003年から食物アレルギー対応食のレシピを動画で配信。小児アレルギーエドゥケーター^{*3}の管理栄養士の方に監修いただき、少しでも皆様の日々の食事の負担を軽減できるよう、食物アレルギー対応の加工食品を使用したレシピを増やしています。

また、ニッポンハム食の未来財団では、レシピを掲載した小冊子の発行、栄養士・管理栄養士対象のセミナー、食物アレルギー対応食 料理コンテストを開催するなど、社会の理解向上につながる取り組みを行っています。

*3 小児アレルギーエドゥケーター:一般社団法人日本小児臨床アレルギー学会が認定するアレルギー専門メディカル認定制度





取り組みに込められた従業員の想い

ニッポンハムグループは、企業理念である「食べる喜び」をすべての方へ提供したいという想いから、1996年より食物アレルギーという課題に取り組んでいます。

ニッポンハムグループの取り組み

1996年 食物アレルギー対応食品の研究開発を開始

1997年

- 食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」を発売

1998年

- 農林水産省民間委託研究「食肉製品の低アレルギー化技術の開発」がアピライトシリーズが農林水産研究の10大成果に選定

1999年

- 食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」がアレルギー除去食品の厚生省(現厚生労働省)許可を取得



2000年

- 厚生省(現厚生労働省)から委託を受け、アレルギー表示制度化に向けた食物アレルギー検査法の検討会に参画

2002年

食物アレルギー検査キットの開発・発売

2003年

- 食物アレルギー情報サイト「食物アレルギーねっと」を開発

2004年

- 「みんなの食卓®」シリーズを発売

2005年

- 日本ハム(株)中央研究所のアレルギー研究グループのテーマ「低アレルギー化食肉製品および食物アレルギー検証技術の研究開発」が農林水産省「農林水産技術会議会長賞」を受賞

2006年

- 食物アレルギーに配慮したレシピ集「アレルギーっ子のためのおいしい毎日ごはん」を発売

2007年

食物アレルギー対応食品専用工場を設立



2009年

- 「みんなの食卓®」シリーズ「米粉パン」を発売

2014年

- 日本ハム(株)中央研究所著、食物アレルギー対応食のレシピ本「食物アレルギーのための好物レシピ〜美味しく元気になるおやつとごはん〜」を発売

2015年

「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」の設立

2017年

- 内閣総理大臣より公益認定を受け、「公益財団法人ニッポンハム食の未来財団」として活動を開始



1996年

食物アレルギー対応食品の研究開発を開始



香川 朱里

日本ハム(株)
ブランド・コミュニケーション室 主査

ニッポンハムグループが食物アレルギーの取り組みを始めたのは、お客様相談窓口にご来店されたお母様から、「うちの子も食べられるハム、ソーセージを作ってください」というご要望をいただいたことがきっかけでした。それを聞いた創業者が、「食べることで困っている人がいるのなら解決したい」と、研究を指示したことが始まりと聞いています。1997年に食肉製品として初の食物アレルギー対応食品「アピライトシリーズ」を発売し、食物アレルギーをお持ちの方から感謝の声をたくさんいただきました。

食物アレルギーの取り組みは「すべての人に『食べる喜び』をお届けしたい」という企業理念の実現そのものです。私たち従業員は、みんなで同じテーブルを囲み、食事をする時間を楽しんでほしいという共通の想いを持ち、日々熱意を持って取り組んでいます。社会の理解や対応が進むよう、これからも社内のみならず社外のさまざまな方と協働しながら挑戦していきます。



親子の食事の様子

2002年

食物アレルギー検査キットの開発・発売



森下 直樹

日本ハム(株)
中央研究所 ヘルスサポート課 主事

特定原材料を使用しない食物アレルギー対応ソーセージを開発するため、アレルギー管理ツールとして食物アレルギー検査キットの開発に着手しました。その過程で、厚生省(現厚生労働省)がアレルギー表示制度を整備するために発足させた検討会に参画。当時はまだどこもやっていなかったことで、その開発には困難を極めましたが、厳しい性能基準を満たすために、何度も設計を見直し、公的な検査法として通知法に収載されました。その後、お客様や関係会社の皆様と情報やニーズを共有し、協力しながらバージョンアップを重ねてきました。

食の安全・安心を担保するうえで当社のキットが欠かせないというお声をたくさんいただいています。今後もひとりでも多くの方に「食べる喜び」をお届けできるよう食物アレルギーの研究に取り組んでいきます。



食物アレルギー検査キット

2007年

食物アレルギー対応食品専用工場を設立



松本 南美

東北日本ハム(株)
商品開発販促課 管理栄養士

本工場は、製造過程での混入事故をなくすために、業界初となる特定原材料7品目に対応した専用工場です。専用工場開設にあたり、アレルギー検査と徹底洗浄の繰り返しは大変でしたが、商品をお待ちしているお客様がいることが励みとなり、アレルギー混入が絶対に起こらない体制を目指して従業員が一丸となり取り組んだと聞いています。

私自身、生まれた時から食物アレルギーがあり、小学校5年生の時に「みんなの食卓®」のロースハムを食べた喜びと驚きから入社を決めました。イベントなどで来場された方に「初めて子どもにパンを食べさせられます、本当にありがとうございます。」とさせていただいたことは忘れられません。

工場では従業員が持参するお昼のお弁当にも、そばや落花生などを含む食材を使用しないよう徹底しています。今後もお客様視点を忘れずに、さまざまな商品を全国の方々へお届けしていきます。



工場の様子

2015年

「一般財団法人ニッポンハム食の未来財団」の設立



川澄 要重

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団
管理栄養士

食物アレルギー事業で培われた経験や経営資源を活かし、食物アレルギーの課題解決を目的とする公益活動を行うために、国内初の食物アレルギーに特化した財団として設立され、2017年には公益財団法人に認定されました。

研究助成や普及啓発を行う中で、食物アレルギーが抱える課題はまだ多いと感じています。例えば、医療格差、教育や正しい情報の提供体制の整備、食物アレルギーを持つ方々の心理的・経済的・時間的負担などが挙げられます。食物アレルギー対策が「特別」ではなく「当たり前」の世の中を実現するためには、医療、教育、行政、外食、食品メーカーなどが手を携え、社会全体で取り組むことが不可欠です。

当財団では、異分野融合による共同研究や若手研究者の育成を目的とした個人研究などに助成を行い、料理コンテストやセミナーを通じて保育士などの指導者や栄養士などの食の専門家との交流を促進しています。当財団が核となり、先導的な役割を担う存在になるよう取り組んでいきます。



セミナーの様子

安全・安心な食品づくり

基本的な考え方

「食べる喜び」をお届けする企業として、安全・安心のために品質を徹底的に追求することは基本です。また、より多くの皆様に安全・安心をお届けするため、食物アレルギーの取り組み、サプライチェーンの安全性などを追求していきます。

貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心的対象となるSDGsの目標

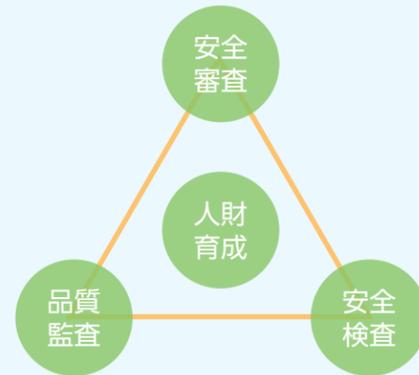


品質保証の取り組み

ニッポンハムグループは、安全・安心、そして満足・感動の品質をお届けするために、独自の品質保証体制を構築し、企画・開発から製造・販売に至るまで当社グループすべてのプロセスにおいて品質への取り組みを推進しています。

品質保証体制

お客様に安心して召し上がりいただくために、安全で安心な商品をお届けすることが私たちの責任と考えています。そのために、安全審査・品質監査・安全検査の3つの機能を有機的に連携させ、さらにこれらを支える人財育成を進め、安全確保に取り組んでいます。



信頼性のある検査体制の構築に向けて

国際的に通じる検査体制の構築のために、ISO/IEC17025の認定取得を進めています。当社グループ全体では、これまでに日本ハム(株)中央研究所・デリ商品技術開発室、南日本ハム(株)、タイ日本フーズの4事業所で認定を取得しています。

お客様の安全・安心を求める声にお応えするために、信頼性の高い検査を通じて、当社商品の安全性確保に努めていきます。



日本ハム(株)中央研究所 品質科学センター

お客様とともに

日本ハム(株)は、2017年に「消費者志向自主宣言」を発表し、消費者視点での取り組みを推進しています。また、ニッポンハムグループとして、「聴く」・「知る」・「活かす」のコミュニケーションサイクルを循環させ、お客様満足の向上と商品・サービスの開発や改善につなげます。

この一環として、お客様の声(録音)を聴く活動を行っており、2017年度は、工場などで約10,000名の従業員が参加しました。また、専用のモニタリングルームで、直接お客様の声を聴く活動も行っています。私たちにとって、お叱りやご不満の声は気持ちを引き締め、お褒めの声は大きな励みにつながります。

これからも、お客様の声を大切に受け止め、商品・サービスの開発や改善に活かしていきます。

ニッポンハムグループ全体のお客様相談窓口受付件数(2017年度)

約 **143,000** 件



CSR調達の取り組み

サプライチェーン全体のCSR調達

2017年4月に調達における基本的な考え方を定めた「ニッポンハムグループCSR調達方針」を制定しました。「安全・安心な食品づくり」は、自社だけでなく、サプライチェーン全体を通して取り組むことが必要です。また、社会的責任を果たす調達には、公正で公平な取引・人権・環境への配慮も求められます。

持続可能な調達を実現するために、具体的な取り組み項目を定めたガイドラインを制定し、お取引先とともに取り組みを進めています。

ニッポンハムグループCSR調達方針

1. 法令・社会規範の遵守と態勢の構築
2. 商品・サービスの品質・安全性の確保
3. 公正・公平な取引
4. 人権の尊重
5. 労働における安全衛生
6. 地球環境への配慮

CSR調達とは

企業などが原材料や包装資材などの調達を行う際に、品質や安全性、価格だけでなく、公正な取引・人権・労働安全衛生・環境などの社会的責任にも配慮して取り組み、サプライチェーン全体でCSRを推進する活動です。

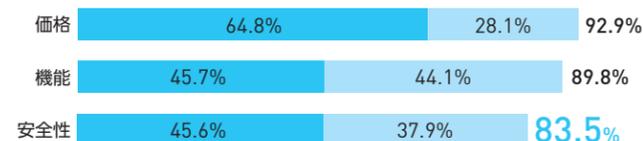
関連する主な社会課題

食品の自主回収件数(国内)



出典: 独立行政法人農林水産消費安全技術センター(年度数値)

「価格」、「機能」、「安全性」を意識して商品を選択する消費者が多数

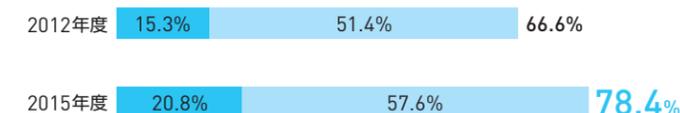


■ 常を意識する ■ よく意識する

※「あなたは商品やサービスを選ぶとき、以下の項目を意識することがどの程度ありますか」との問いに対する回答。

出典: 消費者庁「平成28年版消費者白書」

表示を十分確認するなど、積極的な行動を心掛ける消費者が増加



■ かなり心掛けている ■ ある程度心掛けている

※「表示や説明を十分確認し、その内容を理解した上で商品やサービスを選択する」の項目に対する回答。

出典: 消費者庁「平成28年版消費者白書」

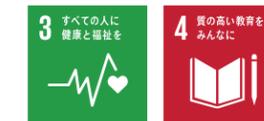
食とスポーツで心と体の元気を応援

基本的な考え方

食とスポーツを手掛ける企業として、食育活動、食文化の普及、スポーツの振興などを通して心と体の健康づくりに貢献しています。

貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心的対象となるSDGsの目標



スポーツと食の連動

鎌ヶ谷スタジアム カビーファームの運営

日本ハム(株)と(株)北海道日本ハムファイターズは、鎌ヶ谷スタジアムに菜園「カビーファーム」を開設しました。運営にあたっては、農業協同組合(JA)やシルバー人材センターの協力をいただいています。野菜を育て、調理し、食べるまでの一連の体験と「北海道日本ハムファイターズ」の栄養指導を行っている日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士からの食事のアドバイスなど、食べものの大切さを伝え、食を楽しむ体験型のイベントを行っています。



「カビーファーム」でのイベントの様子

研究を通じた健康サポート

イミダゾールジペプチドの研究

ニッポンハムグループでは、食肉成分の研究を通して、元気な体づくりを応援しています。イミダゾールジペプチド(以下、イミダ)は、鶏肉に多く含まれる有用成分で、イミダと運動パフォーマンスの関係を長年研究してきました。最新の研究では、ランナーにイミダを摂取させると持久力が向上することを確認しており、イミダがマラソンやジョギングにも有益な成分であることが示されています。また、イミダに関する総合情報サイト「イミダLabo」にて、研究データやイミダを多く含むレシピの情報を公開しています。



イミダLabo

<http://www.imida-labo.jp/>

食育スローガン

食のふたつ、楽しみよう!



2005年度～2017年度
ウインナーの手作り体験教室参加人数

延べ **25,236**名

次世代育成に向けて

10年以上続く出前授業「ウインナーの手作り体験教室」

ニッポンハムグループは、2008年に食育スローガンと食育活動方針を定め、年間500件以上の出前授業や料理教室などを実施しています。出前授業「ウインナーの手作り体験教室」は、食に携わる企業として「正しく食べる」「食を楽しむ」「食を大切にすること」を伝え、子どもたちの心と体の元気を応援することを目的に2005年度から10年以上にわたって実施し、2017年度までに、延べ25,236名の小中高生を中心に参加いただきました。授業では、ウインナーがどのように作られているのかを五感を通して体験し、「食べものを大切にすること」を育む内容となっています。



栄養指導の
対象選手の数*

316名

*2017年度に栄養サポートを実施した北海道日本ハムファイターズ、セレッソ大阪アカデミー、香川ファイブアローズなどの対象選手数

スポーツ選手への栄養サポート

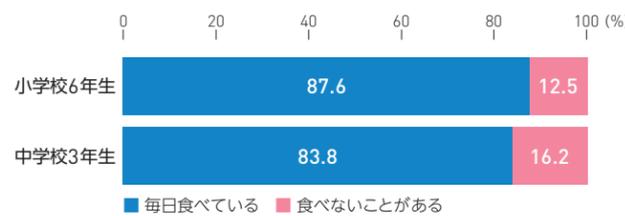
「香川ファイブアローズ」の選手への栄養指導を開始

日本ハム(株)中央研究所は、プロ野球チーム「北海道日本ハムファイターズ」、Jリーグクラブチーム「セレッソ大阪」育成組織の選手への栄養指導を行っています。

2017年度より日本プロバスケットボールBリーグ「香川ファイブアローズ」の選手へのサポートを開始しました。2017年9月に行った栄養指導講習会は、同チームでは初めての試みで、選手、監督など19名が参加しました。シーズン開幕の前に、必要な食事量の目安や体脂肪を増やさない食事など、シーズン中に役立つ栄養の知識を提供しました。

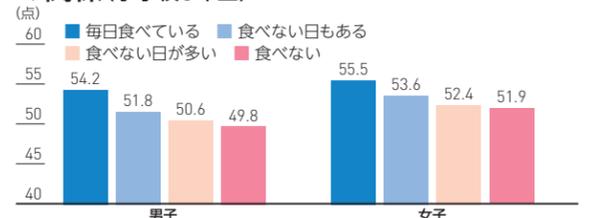
関連する主な社会課題

朝ごはんを食べないことがある小・中学生の割合



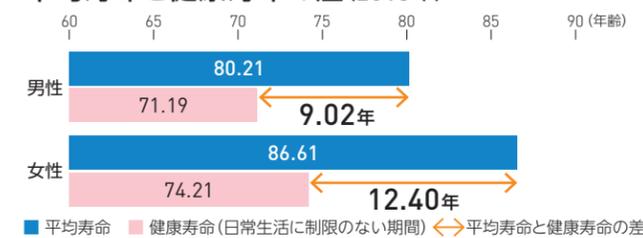
出典: 文部科学省「平成27年度全国学力・学習状況調査」

朝食の摂取状況と新体力テストの体力合計点との関係(小学校5年生)



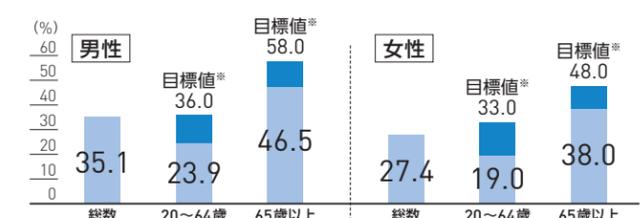
出典: スポーツ庁「平成27年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査」(平成27年12月発行)

平均寿命と健康寿命の差(2013年)



出典: 内閣府「平成29年版高齢社会白書」より作成

運動習慣のある者の割合(20歳以上、性・年齢階級別、全国補正值)



※「健康日本21(第二次)」における目標 出典: 厚生労働省「平成28年国民健康・栄養調査結果」より作成

従業員が生き生きと活躍できる職場

基本的な考え方

ニッポンハムグループは、「従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場」となることを目指しています。そのために、従業員の意識・能力開発、ワークライフバランス、ダイバーシティ、心と体の健康維持などに取り組みます。

ダイバーシティの推進

働き方改革の取り組み

ニッポンハムグループでは、2020年までに指導的な立場で活躍する女性従業員の割合を12%とする目標を掲げるなど、多様な人財の活躍を推進するためにさまざまな取り組みを行っています。

日本ハム(株)では、育児や介護と仕事の両立を支援するため、2017年度より在宅勤務トライアルを開始しました。今後は一部の事業所で実施しているフレックスタイムの対象範囲を拡大するほか、「男性の家事・育児参画啓蒙活動」など、男女問わず誰もが働きやすい職場環境づくりを推進します。



人財育成

MBO (目標管理制度)の拡大

「ニッポンハムグループ 求められる人財像」を人財マネジメントの根幹に置き、「採用」「教育・育成」「評価・処遇」「異動・配置」のPDCAサイクルを効果的に運用し、戦略的な人財育成・人財活用に取り組んでいます。その取り組みとして、例えば日本ハム(株)では、2018年度より、MBO(目標管理制度)の対象者を拡大し、すべての正規従業員に導入します。MBOでは、組織の目標と従業員の個人目標を統合し、一人ひとりが個人目標を意欲的に達成する過程で充実感と成長を実感すると同時に、組織の業績が向上することを目指しています。対象範囲の拡大にあたり、2017年度には管理職を対象に研修を実施し、357名が参加しました。

貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心的対象となるSDGsの目標



ニッポンハムグループ 求められる人財像

確かな信頼	社内外を問わず 双方向コミュニケーションができる人財 「品質(商品・人)」「コンプライアンス」など社会的使命を認識しすべての「人」との信頼関係を構築できる
新たな創造	現状に満足せず商品やサービスなど 新しい何かを生み出せる人財 新たな価値を創り出し、時代をリードすることによって「ブランド価値」を高める
あくなき挑戦	高い目標に挑戦し続けられる人財 ニッポンハムグループの永続的な発展のために「積極果敢」に「高い目標を達成」する



コンプライアンス大会の様子

2017年度各社コンプライアンス大会

参加従業員数

約 **18,700** 名

誇れる職場づくり

コンプライアンス活動の展開

ニッポンハムグループは、「みんなが互いのパートナー つくろう つなごう 誇れる職場」をテーマに掲げ、従業員同士のコミュニケーションを高め、元気がでる職場を目指しコンプライアンス活動を推進しています。

2017年度は、約18,700名がコンプライアンス大会に参加し、コンプライアンスの考え方を学びながら、一人ひとりの従業員が理想の職場像(すなわち誇れる職場)について考えました。さらに、意見交換しながら理解を深め、どのように日々の行動につなげていくかを検討しました。コンプライアンス活動がグループ従業員の自発的な行動につながるよう、取り組みを進めます。



ダンスアカデミーインストラクターによる健康に関する講演会

心と体の健康づくり

従業員の健康を推進する取り組み

ニッポンハムグループは、従業員一人ひとりの健康を経営基盤の一つとしてとらえ、その基本方針となるニッポンハムグループ「健康・安全宣言」を発表し、従業員の健康に対する取り組みを推進しています。

2017年度には、正しい食の知識を身に付けることを目的とした健康食育セミナー、禁煙促進を目指すスモーカーライザーチェックなどの取り組みを行いました。7月と10月に行った健康運動セミナーではセレッソ大阪、北海道日本ハムファイターズより元プロサッカー選手・元プロ野球選手、ダンスアカデミーインストラクターを招き、健康に関する講演会とストレッチ指導をしていただき、約170名が参加しました。

関連する主な社会課題

日本の少子高齢化と労働力人口の減少の予測

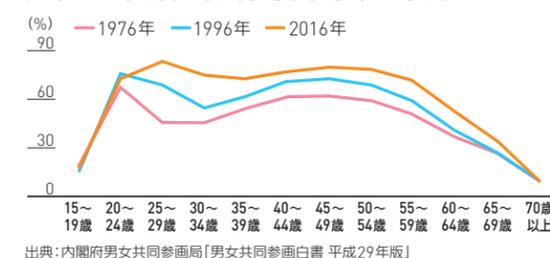


日本のジェンダー・ギャップ指数



※ジェンダー間の格差を経済、教育、保健、政治の各分野ごとに各使用データをウェイト付けして総合値を算出。
出典：世界経済フォーラム(WEF)「世界ジェンダー・ギャップ報告書(Global Gender Gap Report) 2017」

女性の年齢階級別労働力率の推移



日本の時間当たり労働生産性

OECD加盟35カ国中 **20**位(46.0ドル)

出典：公益財団法人日本生産性本部「労働生産性の国際比較 2017年版」

将来世代の食の確保

基本的な考え方

世界的な人口増加や経済成長に伴い、食資源への需要は増加する一方、供給にはさまざまな制約があります。また、国内では、畜産業の衰退が懸念されています。将来世代の食を確保するため、食品原材料の持続可能性への対応、国内畜産業の振興などを推進していきます。

貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心的対象となるSDGsの目標



増大する食糧需要に応える食肉の安定調達網の構築

バーティカル・インテグレーション・システムの強化

世界の人口増加に伴う食糧需要の増大に対し、ニッポンハムグループでは、食肉(牛肉・豚肉・鶏肉)の生産・飼育から処理・加工、物流、販売までをグループ内で一貫して行う「バーティカル・インテグレーション・システム」を構築し、安定供給の実現に貢献します。サプライチェーンをグループ内で構築することにより、調達リスクの低減や物流網による販売力の強化、一貫した品質保証体制の構築、資源の有効活用、お客様の声に対する迅速な対応も可能になります。

また、このシステムによるニッポンハムグループの強みを活かし、生産基盤の充実や、畜産農家のサポートなど畜産業の振興にも貢献していきます。

バーティカル・インテグレーション・システム

生産・飼育

処理・加工

物流

販売

食肉における調達網の構築

ニッポンハムグループは、安全・安心でおいしい食品をお届けしたいとの思いから、国内外に牛・豚・鶏などの生産飼育施設を保有し、事業を進めています。そのうち牛肉事業では、オーストラリアにおいて約6,000ヘクタールの牧場(右写真)で、年間約14万頭*の肉牛を出荷しています。

また2017年4月には、ウルグアイの大手食肉処理会社Breeders & Packers Uruguay S.A.社をニッポンハムグループに迎え入れ、牛肉事業の基盤強化を図っています。特にウルグアイは、南米の中でも干ばつが少ないなどの気候条件が優れているほか、国を挙げた牛肉のトレーサビリティシステムの徹底、成長促進を目的とした抗生物質の使用を禁止するなど、食の安全性の確保が進められています。

今後も北米・欧州など牛肉消費市場や食料需要が急増するアジアをはじめとする新興地域などの食肉需要に対応すべく、調達網の構築に取り組んでいきます。



※2018年3月期

次世代の人財育成

帯広畜産大学との包括連携協定の締結

食と人を大切にし、社会に貢献することをともに掲げる帯広畜産大学と日本ハム(株)は、農畜産の活性化と将来を担う人財の教育・育成を目指し、2017年12月に包括連携協定を締結しました。

これまで同大学の教員や学生が、ニッポンハムグループの農場や工場において実地研修を行っていましたが、今回の包括連携協定により、国際的に活躍できる畜産技術者の養成、学生に向けたより実践的な教育プログラムの実施、研究成果を社会で活用するための情報共有などを行い、畜産業の振興につなげていきます。



日本ホワイトファーム(株)知床生産部CS15農場における実習授業の様子。講義とは別に実際の現場を見学することは、学生にとって新たな発見の場になっています。



鶏舎の清掃の様子

持続可能な畜産業を目指して

委託農家へのサポート

持続的な畜産業の発展のためには、農家の方々との連携が不可欠となります。中でも畜産業は機械化が難しく、手作業が多いため、作業負担の軽減が必要です。日本ホワイトファーム(株)宮崎事業場では、鶏舎の清掃サポートを行っており、鶏の出荷後、鶏ふんの搬出、鶏舎の清掃・消毒、次のひなの受け入れなどを農家に代わり請け負っています。これにより、農家の方々の労働負担軽減や休日取得にもつながるとともに、鶏舎の稼働率向上による生産回転数の増加、結果として収入増も期待できます。このように農家の方々の課題解決とニッポンハムグループの安定的な調達基盤の強化を目指し、今後も取り組んでいきます。

関連する主な社会課題

世界人口の増加



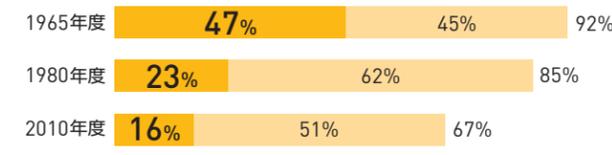
出典:総務省統計局「世界の統計2018」

食肉の世界消費量の増加



出典:農林水産省「平成29年度 2027年における世界の食糧需要見通し」

日本の畜産物の食料自給率の推移



■ 自給部分 ■ 輸入飼料による生産
出典:農林水産省「平成23年度 食料・農業・農村白書」

国内畜産農家数の減少



出典:農林水産省 畜産統計調査

CSRの5つの重要課題 地球環境の保全

基本的な考え方

気候変動などの地球環境問題には、すべての企業が責任を持って取り組む必要があります。サプライチェーンにおける温室効果ガスの排出量削減、エネルギー利用の効率化を進めると同時に廃棄物の発生抑制と削減に取り組めます。

貢献するSDGs

「CSRの5つの重要課題」の中心的対象となるSDGsの目標



環境目標

ニッポンハムグループは、中期経営計画において、事業活動の環境負荷低減を目指した環境目標を3カ年ごとに策定しています。持続可能な社会の実現に向けて、環境負荷の発生量の抑制に努めるとともに資源の有効利用に継続的に取り組んでいきます。

「新中期経営計画パート5」結果

取り組み項目		基準値	目標値	最終見込み ^{※4}
		2005年度～2010年度平均値	2015年度～2017年度平均値	2015年度～2017年度平均値
地球温暖化防止	CO ₂ 排出量 ^{※1}	816.2kg-CO ₂ /t	665.2kg-CO ₂ /t 18.5%削減 ^{※3}	688.3kg-CO ₂ /t 15.7%削減
	熱量 ^{※1}	13.6GJ/t	11.4GJ/t 16.0%削減 ^{※3}	11.8GJ/t 13.5%削減
省資源の取り組み	水使用量 ^{※1}	17.9m ³ /t	17.2m ³ /t 4.0%削減 ^{※3}	17.5m ³ /t 2.2%削減
	廃棄物発生量 ^{※1※2}	245.8kg/t	231.1kg/t 6.0%削減 ^{※3}	241.0kg/t 2.0%削減
	廃棄物リサイクル率	95.8%	98.0%以上	94.5%

※1 製品の製造数量あたりの原単位 ※2 ファーム糞尿を除く ※3 基準値からの削減率 ※4 速報値

「中期経営計画2020」目標

	基準値	目標値
	2012年度～2016年度平均値	2018年度～2020年度平均値
CO ₂ 排出量 ^{※1}	701.1kg-CO ₂ /t	645.1kg-CO ₂ /t 8.0%削減 ^{※3}
熱量 ^{※1}	12.0GJ/t	11.0GJ/t 8.0%削減 ^{※3}
水使用量 ^{※1}	17.7m ³ /t	17.2m ³ /t 3.0%削減 ^{※3}
廃棄物排出量 ^{※1※2}	207.5kg/t	195.1kg/t 6.0%削減 ^{※3}
廃棄物リサイクル率 ^{※2}	90.8%	94.0%

廃棄物は、ファーム糞尿を除く排出量原単位としていますが、中期経営計画2020からリサイクル率も原単位に合わせました。

結果と次期目標設定

2015年4月1日～2018年3月31日の「新中期経営計画パート5」においては、CO₂や熱量の削減に向け、工場にて燃料転換や製造効率の向上を図りましたが、目標は未達となりました。2018年4月1日からスタートした「中期経営計画2020」においては、2012年度～2016年度の平均値をもとにした環境目標を設定しました。CO₂排出量や廃棄物排出量など、継続的な取り組みが必要なテーマを前回に引き続き取り上げ、目標達成に向けた改善活動を積極的に進めていきます。

環境負荷低減の取り組み

生産・飼育におけるバイオマスの活用

ニッポンハムグループは、飼育時に発生する排せつ物や、製造過程で発生する廃棄物の有効活用に積極的に取り組んでいます。

鶏の生産や処理を行う日本ホワイトファーム(株)では、鶏の排せつ物を乾燥させた後、施設内にあるボイラーで焼却し、鶏舎の暖房や清掃時に使用する温水の熱源として活用しています。また焼却灰はリンなどの肥料として利用されています。

また、豪州にて牛の処理を行うオーキービーフエクスポートでは、2015年4月よりバイオガスプラントを設置し、工場排水からメタンガスを取り出し、エネルギーとして利用しています。これにより、天然ガスの使用量および購入費年間約3,600万円と、年間約8,000トンのCO₂排出量の削減を実現しています。



鶏糞を焼却するボイラー設備 (日本ホワイトファーム(株))

バイオガスプラント (オーキービーフエクスポート)

産官学共同による水の環境保全

ニッポンハムグループの牛肉事業を担うBreeders & Packers Uruguay S.A.社(ウルグアイ、以下BPU社)は、2017年5月より、行政、大学、企業が協働する「CTAGUA^{*}」のプロジェクトに参加し、水資源の研究を進めています。本プロジェクトは、同国の企業と水資源処理の向上・水に関する課題解決への貢献や水資源に関する科学技術の強化などを目的に実施されるものです。その中でBPU社は牛肉パッカーにおける排水の浄化技術の向上や排水の再利用の促進のほか、水を消毒剤として使用する研究などを進めています。今後も地域社会と連携して、水の環境保全に努めていきます。

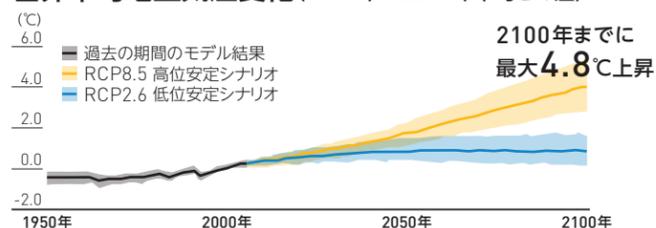
※Centro Tecnológico del Agua: 水研究センター



「CTAGUA」ロゴマーク

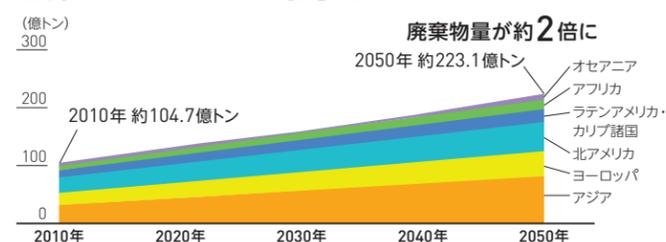
関連する主な社会課題

世界平均地上気温変化(1986年～2005年平均との差)



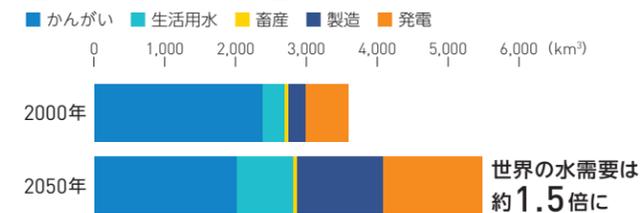
※複数のモデルのシミュレーションによる2006年～2100年の世界平均地上気温の変化
出典: IPCC第5次評価報告書WGI Figure SPM.7(a)

世界のごみの量の増加予想



出典: (株)廃棄物工学研究所「世界の廃棄物発生量の推計と将来予測 2011 改訂版」

世界の水需要予測:基本シナリオ(2000年～2050年)



出典: OECD Environmental Outlook to 2050(OECD, 2012)

世界の森林面積



出典: 国際連合食糧農業機関 (FAO)「世界森林資源評価 (FRA) 2015」

報告媒体

本冊子はニッポンハムグループのCSR活動を分かりやすくお伝えるために、「CSRの5つの重要課題」の代表的な取り組みを紹介しています。ウェブサイトでは、幅広いステークホルダーの皆様からの開示期待に応えるために情報の網羅性を重視し、本冊子では取り上げていないより詳しい取り組みやデータも掲載しています。



<https://www.nipponham.co.jp/csr/>



※ 本冊子の「関連する主な社会課題」に掲載している数字などのデータは出典に準じています。

会社概要

商号	日本ハム株式会社／NH Foods Ltd.
本社所在地	大阪市北区梅田二丁目4番9号 プリーゼタワー
代表取締役社長	畑 佳秀
設立年月日	1949年5月30日
資本金	36,291百万円(2018年3月31日現在)
決算期	3月31日
売上高	単体：802,712百万円 連結：1,269,201百万円(2018年3月期)
従業員数	単体：2,384人 グループ合計：30,655人(2018年3月31日現在／平均臨時雇用者数含む)

CSRコミュニケーションブック2018に関する お問い合わせ先

日本ハム株式会社 コミュニケーション戦略本部 CSR推進部
TEL:03-4555-8084 FAX:03-4555-8179