

活動報告  
**1**

こころとからだたんぱく質

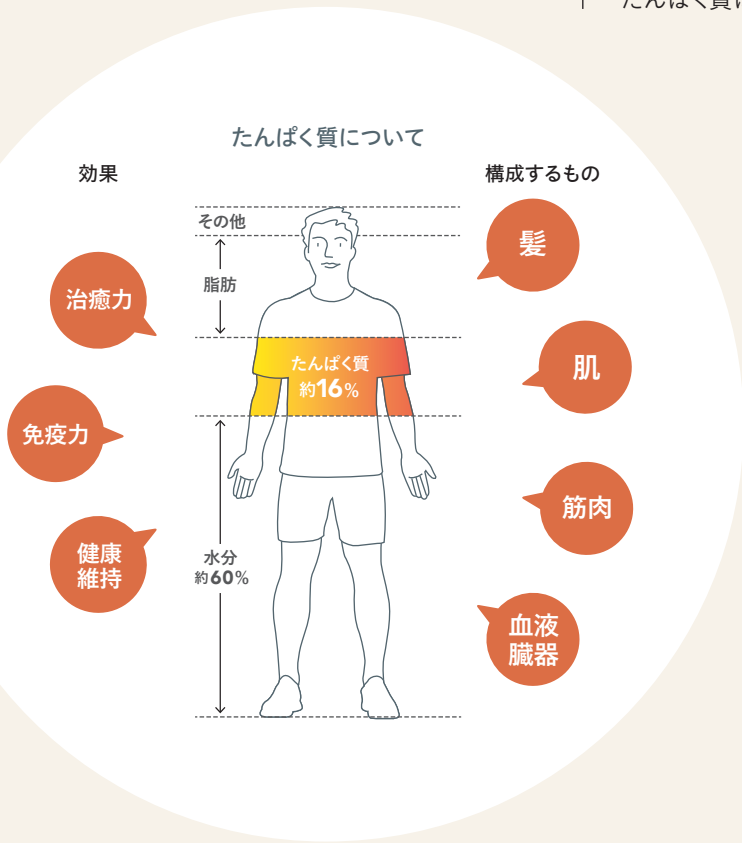
ニッポンハムグループは、<sup>いのち</sup>生命の恵みをいただき、ハム・ソーセージの製造から創業し、加工食品、水産加工品、乳酸菌飲料・乳製品などに拡大してきました。食肉では、国内で豚・鶏の生産・肥育を手掛け高品質な食肉の安定供給につなげるとともに、国内外のパートナー企業からの安定調達を実現しています。こうして80年以上にわたりさまざまな形でたんぱく質を提供することで、国内最大級のたんぱく質供給企業となっています。

Activity  
**01**

からだたんぱく質

たんぱく質は、  
身体の約2割を占める不可欠な栄養素

たんぱく質は20種類のアミノ酸が結び付いてできあがった物質で、体の約1/5を占める重要な構成要素です。細胞成分やコラーゲンなどの形で、筋肉、臓器、皮膚、骨、髪の毛などを構成します。また、体内で消化酵素や免疫物質、ホルモン、体の成長に必要な物質となります。20種類のうち9種については、体内で作ることができないため、人が生きるためには食事での補給が欠かせません。たんぱく質には、治癒力・免疫力を高める、脳や内臓を動かす、体のバランスを保つ、気持ちを整えるなどの効果があります。特に、食肉や乳などの動物性たんぱく質は、アミノ酸がバランス良く含まれた、とても良質なたんぱく質です。



Activity  
**02**

心とたんぱく質

やる気や元気もたんぱく質がつくってくれる

心の状態には神経伝達物質が深く関わっているといわれています。神経伝達物質の合成には20種類あるアミノ酸すべてが必要であるため、食事でもたんぱく質を十分に摂り、併せて運動も行うことがよいといわれています。日本ハム(株)は心とたんぱく質に関する認識・意識を明らかにするため、「たんぱく質摂取に関する調査」を実施しました。その結果、元気になるにしたい時に食べたいと思う食品・食材の1位は「肉」、元気になるにしたい時に摂りたい栄養素は「たんぱく質」であることが分かりました。生活者にとって肉やたんぱく質は元気の源である、という意識が伺えました。

疲れた身体や気持ちを元気にしたい時に  
「食べたいと思う食品・食材」ベスト3

1位	肉	61.1%
2位	スイーツ・アイス	48.3%
3位	果物	36.8%

疲れた身体や気持ちを元気にしたい時に  
「摂りたい栄養素」ベスト3

1位	たんぱく質	48%
2位	ビタミン類	46.5%
3位	アミノ酸	28.5%

※ たんぱく質摂取に関する調査結果より抜粋  
<https://www.nipponham.co.jp/fun/report/>  
 調査期間：2023/5/31～2023/6/7  
 調査対象：一般モニタ(n=683)

世界人口の増加に伴う食糧需要増加や気候変動によって、将来、たんぱく質の供給不足が懸念されています。食肉の安定生産の重要度が増す中で、日本の畜産業界には飼育員の人財確保や後継者育成、労働環境の改善、家畜疾病への対応といったさまざまな課題があります。日本の畜産業界を持続可能にすることは、食肉を中心とした日本最大級のたんぱく質供給グループであるニッポンハムグループの社会的責任であると考え、新たな技術開発や、人財育成への貢献を進めています。

## Activity

## 01

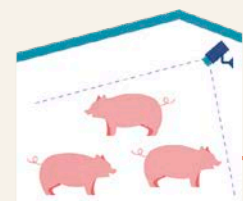
スマート養豚システム  
「PIG LABO®(ピッグラボ)」

養豚はベテラン飼育員の技術と経験に頼る作業が多く、日本の人口減少とともに畜産業の人手不足が深刻化する中で、いかに技術を継いでいくかが課題となっています。日本ハム(株)はデジタル技術を活用して、養豚業務を支援するシステム「PIG LABO®」を、NTTデータグループと共同開発しています。

豚舎に設置したカメラやセンサーによって飼育環境を把握し、仔豚の健康状態や母豚の交配可否の確認などの養豚飼育全般をサポートすることを目指します。これまでは飼育員の長年の経験に基づいていた判断を、AIを活用することで効率的かつ高精度な判定が可能となり、養豚業務の生産性向上と労働環境の改善が期待されます。2023年12月には日本クリーンファーム(株)来満農場に、当社グループとして初めて「PIG LABO® Breeding Master」を正式導入しました。今後は当社グループ外にも展開し、日本の養豚および畜産における課題解決を目指します。



日本クリーンファーム(株)来満農場

結果をもとに  
種付け作業を実施豚舎のカメラが  
母豚の行動を記録映像から発情特有の  
行動パターンをAIが解析し、  
母豚の発情を判定判定結果を  
PC・タブレット上に表示Activity  
02

## 次世代人材の育成

当社グループは、次世代人材の育成や畜産業の振興に向けて、国立大学法人帯広畜産大学と2017年12月に包括連携協定を締結し、2018年より同大学の獣医学専攻の学生や教員向けの実地研修と、大学での講義を行っています。動物の健康管理や防疫、食品衛生の現場を体験する研修を行うことで、畜産業の将来を担う人材に、講義だけでは得られない学びの場を提供しています。学生に向けたより実践的な教育プログラムの提供、研究成果を社会で活用するための情報共有などを行うことによって、次世代の人財育成、畜産業の振興、国際的に活躍できる畜産技術者の養成に貢献しています。

2018、2019年は当社グループ各社の農場、処理ラインなどを回り、一連の仕事の流れを見学する実習プログラムを実施していましたが、2020年以降は鶏インフルエンザ、豚熱蔓延に伴う防疫対策および新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点からリモートでの講義を行っています。

私たちは日々、大切な生命の恵み<sup>いのち</sup>をいただいていることから、アニマルウェルフェアに配慮した事業を行うことが重要であると考えています。また、家畜を快適な環境下で飼養し、ストレスや疾病を減らすことは、結果として安全な畜産物の生産にもつながります。

## Activity

## 01

## 豚のストレス軽減の取り組み

当社グループの養豚事業を担う日本クリーンファーム(株)が運営する長万部ちらい農場、長万部あやめ農場(ともに北海道)、来満農場(青森県)では、豚のストレス軽減の取り組みとして、妊娠時に母豚を入れるストールを廃止しています。母豚のストレスが軽減されることで、生産性の向上につながっています。また、家畜の飼育環境・品質の向上を目的に、農場・処理場にカメラを設置しています。



豚舎のストールを廃止(日本クリーンファーム(株))

## アニマルウェルフェアとは?

家畜が生まれてから処理されるまでの間、ストレスや苦痛を減らし、快適性に配慮して飼育しようという考え方です。「飢え、渇き及び栄養不良からの自由」「身体的及び熱の不快からの自由」など5つの自由が提唱されています。

## Activity

## 02

## 牛・鶏のストレス軽減の取り組み

豪州で牛肉事業を担うワイアラビー社の肥育牧場では、牛のストレス軽減に向けて飼育環境を整備しています。例えば、牛を直射日光から避ける日除けの設置、安全面・衛生面に配慮した水・飼料の給与などを行っています。

また、日本ホワイトファーム(株)では鶏舎での直接確認に加え、農場鶏舎カメラも使用し、適切な鶏の飼養管理に努めています。



牛の飼育頭数に合わせて日除けを設置  
(豪州・ワイアラ牧場)



農場カメラによる鶏舎内状況確認  
(日本ホワイトファーム(株))

ライフスタイルや価値観の多様化により、「孤食」や「個食」など食事のスタイルも変化しています。また、「美味しい物を食べたい」「安全で健康に良い物を食べたい」「手軽に食べたい」など食に求めることも人それぞれです。多くの人に「食べる喜び」を感じていただけるように、食の課題を解決し、多様な価値観に対応する商品の開発と提供を行っていきます。

Activity

## 01 Table for All 食物アレルギーケア

ニッポンハムグループは25年以上にわたる食物アレルギーへの取り組みを集約し、2022年2月に「Table for All 食物アレルギーケア」という総合プラットフォームを立ち上げました。このプラットフォームでは、アレルギー専門医監修の日常生活などに関するお役立ち情報、管理栄養士による無料栄養相談、600種類以上の食物アレルギー対応レシピを提供しています。また、自社商品にとどまらず、他企業とも協力し、食物アレルギー対応商品の販売を行っています。私たちは、食物アレルギーを持つ方やそのご家族に寄り添うことを目指しています。



### 従業員インタビュー

私たちは、「みんなの食べたいによりそう。」をスローガンに、誰もが食を自由楽しめる世界を目指して活動しています。「Table for All 食物アレルギーケア」内のオンラインコミュニティ「Table for Talk」ではお客様同士の交流も活発で、「同じ悩みを持つ仲間のエピソードに勇気をもらえた」といったお声もいただきました。今後もお客様の生の声を聞きながら、より良い商品やサービス作りに励んでまいります。



日本ハム株式会社  
新規事業推進部  
長島 瑠美

Activity

## 02 健康増進への取り組み

加齢に伴い心身の機能が低下し、要介護状態に陥る前段階をフレイルと呼びます。当社グループは、学校法人関西医科大学、(株)平和堂、コガソフトウェア(株)と連携し、2023年から、高齢者のフレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」を開催しています。このプログラムは、(株)平和堂を利用している高齢者から参加者を募り、(株)平和堂の地域コミュニティスペースで実施します。たんぱく質を多く含む食事の指導と運動を組み合わせることにより、実践的な行動変容を促し、高齢者の健康維持と生活の質向上への貢献を目指しています。

また、いくつになってもアクティブに過ごしたい方に向けて、2024年に「イミダゾールジペプチド」と「GABA」を配合したゼリータイプのサプリメント「IMIDEA エナジーマンテ」を発売しました。このサプリメントは、イミダゾールジペプチドを250mg、GABAを100mg配合し、忙しい毎日を過ごす人々の身体と精神をサポートします。



「IMIDEA エナジーマンテ」



フレイル予防に向けた活動

活動報告  
**5**

持続可能な食の未来の創造

たんぱく質は生きるために欠かせない栄養素ですが、今後の世界的な人口増加によって、食料需要の増加に対して供給が追いつかなくなると予測されています。ニッポンハムグループは「日本最大級のたんぱく質供給グループ」として、常識にとらわれない自由な発想でたんぱく質の可能性を広げ、たんぱく質摂取の多様な選択肢を追求していきます。

Activity  
**01**

植物由来のたんぱく質商品の拡充

当社グループは、大豆などの植物由来の原材料で肉や魚を代替する商品を提供しています。これまで培ったハム・ソーセージの技術を活かし、水戻し製法やオリジナルフレーバーの開発により、本物の肉や魚のような食感と風味を実現しています。唐揚げやフィッシュフライなどの加工食品「ナチュミート」シリーズの発売に続き、2024年6月には、こんにゃく粉や食物繊維などを使用し、魚の味や食感の再現に取り組んだ「プラントベースまぐろ」を販売しました。

さらに、2023年9月には大豆を原料とした肉代替食品を扱う食品メーカー5社で「日本大豆ミート協会」を設立し、JAS規格の見直しや食育を含む広報活動を通じて、大豆ミートの普及と発展を目指しています。



大豆を原料とした「ナチュミート」シリーズ



プラントベースまぐろ

Activity  
**02**



細胞性食品の試作品

細胞性食品の研究開発

動物の細胞を培養して作る「細胞性食品」は、畜産と比べて環境への負荷を抑えながら動物性たんぱく質を供給できる手段として期待されています。日本ハム(株)中央研究所では、2019年からこの分野の研究開発を進めてきました。2022年には、培養液に必要な動物の血液成分(血清)を一般の食品成分に置き換えることに成功しました。これにより、細胞性食品の生産に必要な材料を安価かつ安定的に調達する方法を見出し、実現に向けて一歩前進しました。

活動報告  
**6**

気候変動への対応

ニッポンハムグループは、気候変動への対応が人々の生活や私たちの事業活動において喫緊の課題となっていることを認識し、2050年に温室効果ガスの排出量全体としてゼロにする「カーボンニュートラル」を実現することを目指しています。太陽光発電エネルギーの利用、重油からガスへの燃料転換、動植物性の廃油や家畜排せつ物などのバイオマス資源の利用、エネルギー効率の高い機器の導入などを通して事業活動に伴って排出するCO<sub>2</sub>の削減に努めています。

Activity  
**01**

太陽光発電の導入

当社グループは、事業所の敷地内や屋根を利用して太陽光発電の導入を進めています。2024年3月現在、全国36か所で太陽光発電設備が稼働しており、年間で合計約9,500MWhを発電しています。これは約3,800tのCO<sub>2</sub>排出量削減に相当します。<sup>※1</sup>

2030年度までのCO<sub>2</sub>排出量削減目標<sup>※2</sup>の達成に向けて、事業所外に設置した発電設備からの電気を使用するオフサイト型も含め、再生可能エネルギーの導入を進めていきます。

※1 2023年1～12月の実績から、太陽光発電設備導入拠点の電力供給会社の排出係数に基づき産出  
※2 化石燃料由来のCO<sub>2</sub>排出量を、2030年度までに国内は2013年度比で46%以上削減。海外は2021年度比で24%以上削減



日本ビュアフード(株)伊勢崎プラント

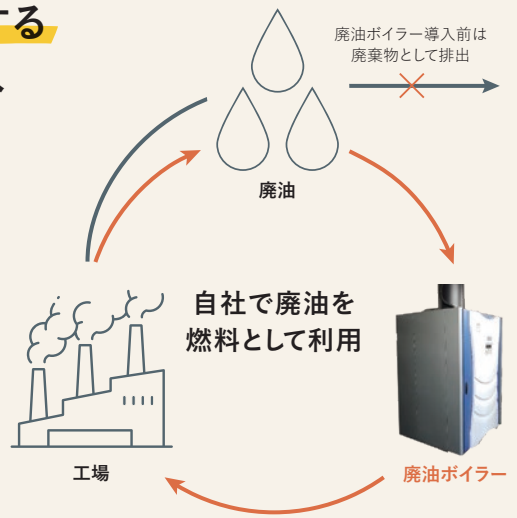


日本ハムファクトリー(株)静岡工場

Activity  
**02**

廃油を燃料とする  
ボイラーの導入

工場のボイラーは通常、重油やガスが燃料として使われていますが、当社グループでは、食品製造の過程で排出される動植物性の油脂を燃料とする廃油ボイラーの導入を進め、CO<sub>2</sub>排出量を削減しています。現在、6工場に設置されており、今後も、複数の工場で設置を検討しています。



Activity  
**03**

CO<sub>2</sub>排出の少ない燃料への転換



(株)宝幸八戸工場

工場や農場で使う燃料について、重油や灯油からCO<sub>2</sub>排出量の少ない天然ガスや液化石油ガスへの移行を進めています。これにより、例えば国内では、使用燃料に占める重油と灯油を合わせた割合を30%台(熱量ベース)にまで低減できました。今後も、より低排出な燃料の選択を検討していきます。

ニッポンハムグループの事業の源泉は、地球という大きな自然の恵みと、さまざまな生命<sup>いのち</sup>の恵みです。だからこそ当社グループは、生命の恵みを余すことなく使い切り、自然の恵み、豊かな自然、良好な地球環境を守るため、限りある資源を大切に活かし、持続可能な社会の実現に取り組んでいます。

## Activity

## 01

## 家畜排せつ物の有効活用

当社グループは、日本で鶏・豚、豪州で牛の飼育から販売までを自社で一貫して行っています。飼育において発生する家畜排せつ物は、当社グループの廃棄物の中で最も発生量が多く、環境負荷が高い反面、資源として有効活用することが可能です。当社グループでは、家畜排せつ物を堆肥やバイオ燃料の原料などに活用することでサステナブルな事業活動に取り組んでいます。これらの資源循環の取り組みは既に20年以上の実績があり、これからも続けていきます。



堆肥化の様子、製品例



家畜排せつ物をメタン発酵させボイラー燃料化

## Activity

## 02

## 資源の地産地消

北海道産鶏肉「北のこめっこ®」は、飼料の一部に北海道産の玄米を使用しています。また鶏の農場から出る鶏ふんは道内の農家に提供し、野菜づくりに使われています。資源を地産地消することで、運搬にかかる環境負荷の削減や、地域貢献につながっています。



## Activity

## 03

## 排水の高度処理による水の再利用

当社グループで養豚食肉生産を担う日本クリーンファーム(株)道南事業所では、事業の過程で出る排水を再利用するため、2022年1月からRO膜(逆浸透膜)を利用して排水中の不純物をろ過する「RO膜高度処理施設」を稼動しています。処理する水の80%以上を再利用できるため、取水量の削減につながっています。ろ過した再生水は清掃などに利用しています。



利用可能な水に

## 従業員インタビュー

社内で初めて「農場からの豚由来の排水を再利用する」という新たな取り組みへの挑戦を始め、早くも3年目になりました。処理した水は農場の作業用水などに再利用していますが、夏場の水温上昇を考慮した使用方法も現在検討中です。今後も使用方法の拡充を模索し、資源の有効利用の新たな可能性を見つけていきたいと考えています。

日本クリーンファーム株式会社  
道南事業所 道南第1生産部  
道南第1環境課

白鳥 圭

ニッポンハムグループは食とさまざまなスポーツ活動の支援を通して、人びとの心と体の元気を応援し続けることで、「おいしさの感動と健康の喜び」を分かち合いたいと考えています。プロスポーツ選手のサポート・育成を目的に「スポーツ栄養サポート」に積極的に取り組み、得られた知見は、研究報告や食育教室、講義・講演などを通じて広く共有し、スポーツ活動時の食事や健康づくり、キャリア育成に役立てています。

Activity

## 01 プロスポーツ選手の育成を「食」の面からサポート

北海道日本ハムファイターズ、セレッソ大阪、セレッソ大阪アカデミーでは、栄養サポートがチーム・クラブの選手育成の一環として取り入れられており、日本ハム(株)中央研究所所属の管理栄養士・公認スポーツ栄養士が、選手個人やチームの状況に合わせたサポートを行っています。栄養サポートでは、身体組成、食事状況、栄養学の知識、日々のコンディションチェックなどのアセスメント結果にもとづいて講習会、個人カウンセリングなどによる栄養教育を行います。さらに、栄養教育の効果を高めるために、指導者や保護者、調理担当者へのサポートを通して、食の環境を整えています。



北海道日本ハムファイターズでの栄養講習会



セレッソ大阪での栄養講習会

Activity

## 02 スポーツをする人・支える人たちに「食べることの楽しさや大切さ」を普及

日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士・公認スポーツ栄養士が講師として自治体、学校などの講演やセミナーに登壇し、栄養サポートのエピソードを交えながら、スポーツに取り組む子どもたちと、指導者や保護者といった支える人へ「食べることの楽しさや大切さ」を伝えています。また、栄養士養成課程の学生やスポーツトレーナーを目指す学生に向けて、スポーツ栄養指導の実際を伝える講義を通して、次世代の育成を支援しています。



子どもたちへの食育



大学での講義

### 創業者の想い

当社創業者の大社義規は、北海道日本ハムファイターズの前身である日本ハム球団を設立した際、「食とスポーツで社会に貢献する」と宣言しました。2024年には球団設立50周年を迎えました。創業者の精神を受け継ぎ、これから心と体の健康づくりに貢献していきます。



少年ファイターズの子供たちと野球観戦する創業者



## 食の大切さを伝える食育活動

ニッポンハムグループの事業は、家畜の命を育むことから始まります。食べることは命をいただくこと。そのため、自然の恵みに感謝し、その大切さを伝えることが私たちの使命です。私たちは、さまざまな食育活動を通じて、「正しく食べること」「食べることを楽しむこと」「食べ物を大切にすること」をお伝えしています。

Activity

01

## キッズニア

日本ハム(株)は、子どもたちの食べものへの関心と感謝の気持ちを育むため、オフィシャルスポンサーとして、キッズニア東京・甲子園では「ソーセージ工房」(手作りソーセージ体験)、キッズニア福岡では、「ソーセージ工場」(製造工程や衛生管理の体験)のパビリオンを出展しています。

さらに2024年4月には、エスコンフィールドHOKKAIDOで小学生を対象とした職業体験「みんなのボールパーク Out of KidZania」を開催。北海道日本ハムファイターズの試合運営にかかわる仕事や当社の運営するフードホールの接客業務など、球場内のさまざまな職業を体験する機会を総勢約1,500名の子どもたちに提供しました。今後も、子どもたちの健やかな成長に貢献する取り組みを続けていきます。



キッズニア福岡での様子



エスコンフィールドHOKKAIDOでの様子

Activity  
02

## 学生向け食育セミナー

関東日本フード(株)は、次世代教育支援、地産地消の推進、企業価値向上を目指して食育活動に取り組んでいます。

品川区にある大学に対して、畜産やたんぱく質に関する講義を実施しました。講義終了後は、学生の方々に授業を踏まえたメニュー開発にも取り組んでいただき、品川区の飲食店にて販売する予定です。

また、営業部では、群馬県内の畜産を学ぶ県立高校に対して、食育セミナーを実施しました。肉の部位知識やカットの講義を行い、高校生が自分たちで育てた豚肉を群馬県内にある量販店の売り場に立ち販売することで、生産から販売までを一連の流れで学ぶ活動を支援しています。生命の恵みの大切さを伝えることは、私たちの使命であり原点と考えており、今後も活動を継続していきます。

関東日本フード(株)  
本社での学生との  
メニュー開発会議

Activity

03

飾り切り・飾り折り®  
教室

百貨店事業、サービスプロモーション事業を担う日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)は、ハムやウィンナーを使った料理教室や飾り切り・飾り折り教室を実施しています。この活動は、五感で体験することで、食べることを楽しみ、食べることを好きになる機会を提供し、毎日の食卓やお弁当を華やかにするお手伝いをしています。

日本ハム(株)は、中期経営計画2026の大きなテーマとして「挑戦する組織風土の醸成」を掲げています。そのベースである人財戦略として、「個の成長」「組織の成長」「ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン」の3本柱に取り組みつつ、「変革型経営人財の育成・獲得」と「多様な人財の活躍推進」の2つに注力します。

当社の会社組織を経営陣、現場のマネジメントを担う推進責任者(部課長)、全従業員の大きく3つの階層に分けて取り組みを進めています。まず経営陣が挑戦・変革に向けて率先垂範して取り組むとともに、従業員に対してコミットメントを表明し、取り組みの進捗状況をしっかり監督、モニタリングしていきます。

一方で、従業員が新たな挑戦をしやすいするために、働き方改革を推進し、業務効率化による時間の創出やライフステージに応じた働き方の選択などを推し進めます。そのほか、挑戦した結果が適正に評価・承認され、やり甲斐を感じることでできる環境・仕組みづくりにも取り組みます。

経営陣が目指すべき方向性を示し、経営陣のコミットメントを受けた推進責任者が挑戦の評価・承認と挑戦できる環境をつくり、全従業員が挑戦に向けて取り組む——今中計では、この流れをつくり、風土改革を目指します。

2024年度は、役員コミットメントシートに「挑戦・変革」「多様な人財の活躍推進」に関するKPIを盛り込み、社長との面談を通して経営陣の目標を決定しました。定性、定量の両面から半期ごとにモニタリングし、人的資本の最大化に取り組みます。

中期経営計画2026における人財戦略

挑戦する組織風土の醸成

変革型経営人財の育成・獲得	多様な人財の活躍推進
<ul style="list-style-type: none"> <li>経営陣による不退職の意志表明、挑戦の実践と完遂</li> <li>タレントマネジメントの深化(戦略的な採用・選抜・育成)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>挑戦できる仕組み、やりがい向上の仕組みづくり</li> <li>多彩な個の活躍支援、働き方改革</li> </ul>
<p>KPI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>役員報酬への挑戦項目の反映</li> <li>キャリア採用比率強化</li> <li>次世代経営者の発掘育成</li> </ul>	<p>KPI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>挑戦する風土強化</li> <li>目標管理制度の挑戦項目強化</li> <li>女性活躍推進</li> </ul>

人財戦略

**個の成長**

求める成果

- 一人ひとりの主体性の発揮、能力発揮の最大化
- 各々の成長実感・貢献実感

---

**組織の成長**

求める成果

- 多様な強みを掛け合い、より大きな価値を創出
- 学習する組織

---

**ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン**

求める成果

- 多様な個が尊重され、各々が生き生きと活躍できる環境

人財マネジメントサイクル



Activity

# 01 個の成長

日本ハム(株)では、従業員が自ら積極的にキャリアを設計できるよう、「キャリア面談」や、全従業員を対象にした「自己申告制度」「社内公募制度」などさまざまなキャリア開発支援制度を導入しています。2023年度からは、自ら選び、学べるコンテンツとして、サブスクリプション型のe-ラーニングサービスを導入しました。

そのほかにも、ライフキャリアとワークキャリアを組み合わせた年齢別の「キャリアプランセミナー」の開催や、専門性の取得促進のための表彰や処遇・支援制度も導入しています。

Activity

# 02 組織の成長

日本ハム(株)では、マネジメントと専門性の強化に取り組んでいます。特に経営人財の育成として、サクセッションプランに沿った従業員の異動と、その前後に必要な知識やスキルを身につける選抜研修の実施を強化しています。また「変革型経営人財の育成・獲得」に向け、2022年度からはキャリア採用比率も人財戦略のKPIの1つに設定し、2026年度15%以上の目標を目指して取り組んでいます。

## 教育プログラム

研修等

- 階層別研修
- 目的別人財育成研修
- 昇格プログラム
- 次世代育成研修



職場

- OJT(職場での業務実践)
- MBO(目標管理制度)
- キャリア面談
- 自己申告制度

Activity

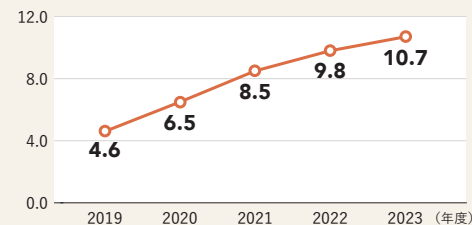
# 03 ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン

多様な価値観が尊重され、一人ひとりが生き生きと活躍できる職場を目指してダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン施策を推進しています。

## 女性活躍推進

育児などによる女性のキャリア分断を防ぐため、育児休業取得前後の面談を強化し、育児休業中でも研修や昇格試験への参加を可能にする人事制度へ変更しています。また女性管理職比率を2030年度までに20%以上とする目標を掲げており、2023年度の実績は10.7%となりました。

女性管理職比率(%)



※ 対象:日本ハム(株)  
※ 各グループ会社の女性管理職比率のデータは、有価証券報告書に記載

## 労働環境の整備

人財の確保や定着を進めるにあたり、総労働時間の削減、育児や介護・治療との両立支援、柔軟な働き方の実現に取り組んでいます。2024年度は業務効率化を目的に業務の断捨離を実施し、新たな業務に挑戦できる時間の創出を目指します。

## 健康経営の推進

ニッポンハムグループでは、経営トップによる「健康・安全宣言」のもと、健康経営を推進しています。2024年からは労働災害の発生や防止活動、関係法令への対応状況などを確認できるツールを構築し、労働安全におけるガバナンス強化にも取り組んでいます。

社会課題を解決するためには、自社だけの取り組みでは限界があります。さまざまな知見を持った異業種・異分野の企業、行政、大学、研究機関と共創し、新たな価値を生み出していきます。

## Activity

## 01

## 畜産由来の温室効果ガスの削減

ニッポンハムグループは、日本で豚・鶏、豪州で牛の生産飼育から販売までを自社で一貫して行っており、畜産由来の温室効果ガス排出削減は事業における大きな課題だと認識しています。

そのうちの一つであるメタンは、社会的に注目度が高く、現在「メタンの発生抑制」に向けて、国立大学法人北海道大学、国立大学法人徳島大学や生産者団体と共同研究に取り組んでいます。



徳島大学での共同研究の様子

## Activity

## 02

## 消費者とともにつくる未来

一般のビジネスパーソンや学生との対話から、これまでにない気づきを得る試みを行っています。日本経済新聞社と共同で行った「日経未来会議プロジェクト」は、当社グループが抱く社会の課題や問題意識を日本経済新聞読者と共有し、新事業のアイデアを議論していくという企画です。今回は若年層を中心にたんぱく質の摂取量が足りていない※という現状を踏まえ、「カラダに必要なたんぱく質、どう確保する?」という問いかけをしました。読者の皆様からいただいたアイデアを参考にしながら、今後も社会課題の解決に取り組んでいきます。

※厚生労働省の「日本人の食事摂取基準2020年版」の目標量を参照

## Activity

## 03

## JA全農と共創プロジェクトを始動

日本ハム(株)は2024年7月、国内畜産業の持続的可能性の追求を目的に、全国農業協同組合連合会(以下、JA全農)と共創プロジェクトを始動しました。畜産業をとりまく環境は大きく変化し、対処すべき課題は複雑化・多様化しています。国内最大の畜産加工メーカーである日本ハム(株)と国産農畜産物の流通や資材の供給を担うJA全農とが力を合わせることで、日本の畜産業の持続可能な発展に貢献し、消費者の皆様が将来にわたって畜肉たんぱく質をお届けし続ける社会の実現を目指します。

## 共創プロジェクトの概要

国内畜産業の持続可能性の追求	<ul style="list-style-type: none"> <li>● アニマルウェルフェアの取り組み</li> <li>● カーボンニュートラル農場の基準作りに向けた取り組み</li> <li>● 脱プラスチックの取り組み</li> <li>● 国産飼料の自給率向上</li> </ul>
次世代畜産業モデルの確立	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 畜産分野における共同研究・事業開発</li> <li>● 糞尿・メタンのエネルギー化</li> <li>● 畜肉由来素材の活用</li> </ul>
畜産たんぱく質の安定供給	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 処理場施設の活用・連携</li> <li>● 国産品(和牛など)の海外輸出拡大に向けた取り組み</li> <li>● 国産農畜産物を活用した商品開発</li> </ul>