

ニッポン火腿グループ広報誌 [ロータリー] 2022年 新春号

Rotary


Nipponham Group
人輝く、食の未来

[新春号]



特集企画：ニッポン火腿グループ80年の歩み
ロングセラー商品／未来をつくる商品


ニッポン火腿グループ
おかげさまで80周年

新年のご挨拶

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

旧年中は皆様にご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年もコロナ禍により多くの影響を受けました。消費の動向は、簡便ニーズが高まるとともに、健康志向やホームパーティーなどの「家ナカ充実志向」が拡大する一方で、先行きの不透明感から節約志向はより強まっているとみられます。また、原材料価格・エネルギーコストの高騰に加え、世界的な食品の需要増加やコロナ禍における生産不安による供給難など業界を取り巻く環境も厳しさを増してくると推測されます。

世界的な人口増加により、たんぱく質の需要は今後25年間で年率約2.4%伸びると予測されています。対して、動物性たんぱく質の供給源である畜産の飼料として不可欠な穀物の生産の伸びは年率約0.9〜1.5%前後といわれており、いずれ需要に供給が追いつかなくなります。また、畜産業は家畜から発生する温室効果ガスなどの問題も解決しなければならず、持続可能な畜産は、

たんぱく質の安定供給と直結しています。

このような状況下において、昨年ニッポンハムグループは安全・安心な食品の安定供給に取り組んでまいりました。そして、企業理念である「食べる喜び」を追求するうえでのマイルストーンとしてVision2030「たんぱく質を、もっと自由に。」を発表し、2030年における弊社グループのありたい姿の実現に向けてスタートしました。これまでお届けしてきた安全・安心やおいしさといった価値を、社会・環境に配慮しながら提供し続けるとともに、食の多様化に合わせ、もっと一人ひとりを想った食の提供を追求していきます。

弊社は2022年、おかげさまで創業80周年を迎えることになりました。これもひとえに、関係各位の並々ならぬご支援の賜物と、心より感謝申し上げます。これまで担ってきた使命を引き続き果たしていくとともに、事業を通じた社会課題の解決を図り、持続可能な社会の実現に寄与してまいります。

結びとして、皆様のご健勝とご発展を祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

令和四年 元旦



日本ハム株式会社 代表取締役社長

畑 佳秀

ニッポンハム
グループの原点

1942年
3月

徳島食肉 加工場を設立

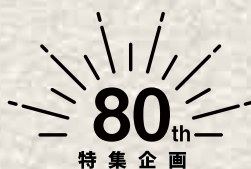
1942年(昭和17年)3月3日、日本ハムの前身となる「徳島食肉加工場」が設立された。

創業者の^{おおこそ よしのり}大社義規はそれまで勤めていた香川県養豚組合の経験を生かして、総勢7名で独立を果たし、JR四国の徳島駅に近い徳島市寺島本町に、2階建て30坪の商家を工場に転用した。当時は戦時下にあったため、操業から2年半あまりで、大社は召集され、加工場は開店休業状態となった。

大社は終戦を鹿児島県鹿屋市で迎えたが、1945年7月4日の大空襲で徳島食肉加工場は焼失していた。加工場だけでなく、従業員も設備も失った大社は、香川県養豚組合と委託加工契約を結び、徳島の農家から原料肉を集荷し、組合で製造したハムやソーセージを高松から船で運び、京阪神地区で販売した。世情も落ち着いた1948年8月、徳島食肉加工場は、徳島市万代町に新工場を開設することができた。



学業を断念した大社が19歳から8年間勤めていた香川県養豚組合。



ニッポンハムグループ 80年の歩み

1942～2021

1942年3月3日に設立された「徳島食肉加工場」から、ニッポンハムグループの歴史は始まりました。おかげさまで2022年3月に80周年を迎えます。懐かしい写真を交えながら、グループの歴史をご紹介します。



創業～徳島ハムを設立～(1942年～)

1950 1949 1948 1947 1946 1945 1944 1943 1942 ... 1934 ... 1915

8月 徳島市万代町に新工場を開設し、事業再開



7月 戦災により徳島食肉加工場を焼失

春 大社義規、香川県養豚組合に就職

3月 大社義規が徳島市寺島本町に徳島食肉加工場を創設

2月 創業者大社義規、香川県大川郡津田町(現さぬき市)に生まれる



大型工場を新設

生産施設を全国展開

需要の拡大に対応して、月産製造能力200トンの大型工場を1956年5月、大阪に建設した。製造能力は徳島工場の10倍、敷地は5倍の大型工場となった。工場建設にあたって、当時専務だった鈴木茂雄は、海外渡航制限の厳しかった



年間生産能力は2,400トンの大阪工場（現在の小野工場は同1万トン）。

1952年に米国に赴き食肉加工品メーカーの工場を視察。木造が一般的だった当時において、鉄筋コンクリートの建物に近代的な設備を取り入れた。そして、1960年より、広島、旭川、諫早に新工場を建設し、全国展開の足がかりをつくった。

一方、関東地区では、1957年6月には東京直売所を新宿区下落合に開設し、東京進出を果たし、その後、品川営業所、墨田営業所を開設。1962年4月に墨田区業平橋に工場を急設し、1年後の1963年4月より大型工場となる茨城工場が操業した。

1956年
5月

株式会社に
組織変更

1951年
12月

徳島ハム株式会社 発足

新工場は毎年のように増改築し、設備投資を重ね、「新鮮な原料肉を常に使用する」という大社の意向で食肉加工処理場も併設した。戦後の食糧難も改善され、ハム・ソーセージの需要が高まると、食肉加工品メーカー間の競争が激しくなった。優秀な人材を確保するため、1951年12月30日、資本金150万円で「徳島ハム株式会社」に組織変更を果たした。1952年1月には大阪出張所を大阪支店に昇格し、同年神戸、岡山、高松に出張所を開設した。



1955年(昭和30年)ごろの徳島ハム本社工場。

業績拡大のため

大阪証券取引所に上場

工場の増設や出張所の新設に伴う資金調達のため増資を重ね、1960年3月末の資本金は6,500万円になった。引き続き全国展開を目指していた当社は、同年4月13日、大阪証券取引所に店頭株として公開した。公開値1,500円（額面500円）に対し、5月の高値は4,000円を突破し、話題を呼んだ。翌1961年10

月2日には、大証第二部に上場し、翌年2月3日には東京証券取引所市場第二部にも上場した。

1961年
10月



1963年に額面を50円に変更した。

10月 大阪証券取引所市場第二部に上場

4月 大阪証券取引所で株式を店頭公開

6月 東京直売所を開設

12月 徳島ハム(株)に組織変更

1963 1962 1961 1960 1959 1958 1957 1956 1955 1954 1953 1952 1951

2月 東京証券取引所市場第二部に上場

4月 茨城工場操業開始



8月 社内報「葦波(あしなみ)」発刊

5月 大阪工場を開設

徳島ハム、鳥清ハムが合併

日本ハム株式会社発足

1963年
8月



1963年5月、合併調印式。

1963年8月1日、徳島ハムと鳥清ハムが合併し、「日本ハム株式会社」が誕生した。

合併の数年前となる1960年6月、政府によって貿易為替自由化計画大綱が決定され、3年後の輸入自由化品目を引き上げる目標を明らかにしており、いずれ外国資本による日本企業への直接投資が認められるのは時間の問題だった。アメリカには巨大資本を持つ食肉加工品メーカーが多いことから、危機感を抱いた経営陣の決断で合併に至った。社名は従業員の出発約300件の中から、多数を占めた「日本ハム」に決定した。合併により食肉の処理加工場数カ所のほか、食肉加工品の製造工場は旭川、網走、茨城、東京、和歌山、大阪2カ所、徳島、広島、宮崎の10カ所となり、売上高も国内のハム・ソーセージのメーカーでトップとなった。



新会社社長の大社、のちの取締役・宮崎、会長の辻本。



1963年2月に完成した茨城工場。



1967年8月、中期経営計画を発表。



和歌山県和歌山市中之島にあった和歌山工場。

日本ハム株式会社スタート（1963年～）

3月 日本プロイラー(株) (日本ホワイトファーム(株))
を共同出資で設立し、ファーム事業に参入

2月 消費者サービス室を設置

2月 「ウイニー」
全国一斉発売

2月 商品を
「ニッポンハム」
ブランドに統合

1968

1967

1966

1965

1964

1963



5月 本社を大阪市中央
区南本町3丁目6
番14号へ移転

12月 大阪・東京両証
券取引所市場第
一部に上場

1月 広報誌
「ロータリー」
創刊



8月 鳥清ハム(株)と合併し、商
号を日本ハム(株)と変更、
本社を大阪市浪速区大
国町2丁目7番地に移転



ファーム事業に参入

日本ブロイラー(株)設立

徳島ハム時代から、ハム・ソーセージ製造工場に食肉加工処理場を併設していたことから、日本ハムはハム・ソーセージなどの加工品と食肉を扱う数少ない会社であったが、1958年に食肉の販売組織を新設し、レストラン、食肉専門店への卸売り業務を始めた。1965年前後は、鶏肉の消費量が著しく伸長し、6年間で7.8倍も増えた。すでに、パックした業務用を発売していたが、安定した供給体制を目指し、共同出資によって月産30

万羽の「日本ブロイラー(株)」(現在の日本ホワイトファーム(株))を1968年3月に設立した。また、1970年には食肉専門の販売会社ジャパンフード(株)を設立した。



1968年
3月

日本ハム初の
ヒット商品

「ウイニー」発売

後に日本ハムのロングセラー商品となる皮なしタイプのウインナー「ウイニー」は1966年2月に全国発売された。1960年以降、ウインナーの生産量が急激に伸長し、ウインナーの専門メーカーまで設立されたほどだった。当時のハム・ソーセージは「徳島ハム」など、社名で販売されることが多かったため、呼びやすくウインナーを連想させる「ウイニー」という商品名は画期的と言われた。1972年にはテレビCMに商品キャラクターの「ウイニー坊や」が登場。このキャラクターは発売から55年以上経った現在でも商品のパッケージに使用されている。

1966年
2月

お客様の声を商品に

「奥様重役会」制度スタート

以前よりモニター制度は採用していたが、お客様の生の声を商品政策に反映させようと、お客様と経営陣の双方向で対話する「奥様重役会」制度が1969年9月にスタートした。初回の奥様重役は京



阪神地区10名の定員に対し、500名近い応募があった。6カ月の任期で、月に1度の定例会議において新製品開発のアイデアを提出いただいた。初回、第2回の奥様重役会から、子どもをターゲットとしたヒット商品「ブンタッタソーセージ」が生まれた。現在も大阪、東京でこの制度は継続され、お客様のご意見を伺っている。

なお「奥様重役会」の名称は2022年度より「食の未来委員会」に変更予定。

1969年
9月



4月 日本ポーク(株) (現日本フードパッカー鹿兒島(株))を設立し、食肉の生産から処理までの一貫体制を構築

9月 奥様重役制度をスタート

1974

1973

1972

1971

1970

1969



11月 日本ハム球団(株)を設立



4月 「ブンタッタソーセージ」を発売

インターファーム(株)知床事業所。



生産、処理加工、販売までを自社で手がける

インテグレーションの充実

1977年~

1968年にスタートしたファーム事業は、1977年に八雲ファーム(株)、1976年砂原ファーム(株)、1983年に知床ファーム(株)や東北ファーム(株)などを設立し、年々拡大していった。1994年に鶏と豚の畜種別の2社に統合したのが、現在の日本ホワイトファーム(株)、インター

ファーム(株)であり、それぞれの生産量は国内最大規模となっている。また、1996年には、全国6カ所の処理・加工会社を、日本フードパッカー(株)に統合した。自社インテグレーションの充実により、食肉の安定的な供給とともに、食の安全・安心を確保することに努めている。

加工食品の製造を開始

日本ハム食品(株)の設立

1979年
4月

当社は1971年、ハム・ソーセージ、食肉に続く主力事業として、加工食品の製造に取り組むため、食肉事業部の商品開発課を新設した。最初の商品は、家庭で利用される機会がほとんどない「牛ホルモン」の惣菜だった。「牛ホルモン」は食肉の処理加工工場である諫早工場の隣に設

置されたテストプラントで製造された。1973年からは外食店向けのハンバーグの生産も開始し、以降主力商品の一つとなった。1975年には諫早プラントが完成し、1979年4月に日本ハム食品(株)を設立し、翌年より三重県にある桑名プラントを稼働させた。



日本ハム食品(株)桑名プラント。

水産加工事業に進出

マリルフーズ(株)の事業を継承

1981年
7月

当社は1981年7月、マリルフーズ(株)に出資し、その事業を継承した。マリルフーズは水産物の輸入問屋として1964年に設立後、イカや魚卵、クラゲなどを原材料とする生珍味加工メーカーとして急成長した。事業継承後は、生珍味加工を中心にレトルト製品、水産加工食品全般に

製造品目を拡大した。現在は、水産加工品の製造・販売を手がけ、なかでも寿司ネタとなる魚介類の加工・供給では高いシェアを獲得している。また、三重県津市香良洲町にある三重工場では、水産加工食品と惣菜食品を主として約200品目製造している。



マリルフーズ(株)三重工場。

総合食品企業を目指す(1976年~)

1月 シドニーにオーストラリア日本ハム(現NHフーズ・オーストラリア)を設立

3月 仙台フード(株)を設立し、食肉販売体制の構築を開始

1979

1978

1977

1976

1975

3月 ロサンゼルスにデューリーミーツ社(現デューリーフーズ)を買収、海外事業展開スタート

4月 日本ハム食品(株)を設立し、加工食品事業に本格進出



12月 第1回C. D. R.(大陸預託証券)を発行し、ルクセンブルク証券取引所に上場

球団設立から8年

日本ハムファイターズ初のリーグ優勝

1981年
10月



念願のリーグ初優勝を果たし胸上げられる球団オーナーの大社。

日本ハム発足から10年目となる1973年、ブランドの知名度を向上させるため、プロ野球チームの運営に乗り出した。オイルショックの影響により社内に反対論があったが、のちに初代球団オーナーとなる大社が決断した。

東京を中心とする首都圏での知名度アップに大きな効果を期待し、若者の健やかな育成のために、国民的スポーツの野球をさらに盛んにしたいという熱い思いからであった。チーム名は全国から公募し、大社が「ファイトがある名前が良い」と選考した「日本ハムファイターズ」に決まった。本拠地は後楽園球場である。

日本ハムファイターズは1981年、念願のパ・リーグ初優勝を果たした。

ドイツの職人技を伝える

(株)函館カール・レイモン設立

1983年
4月

カール・W・レイモンは1894年(明治27年)3月、オーストリアのカルルスバード(現在のチェコ、カルロヴィ・ヴァリ)で生まれ、14歳のときから食肉加工に携わり、欧州各地、米国で技術を磨いた後、函館でハム・ソーセージの製造を始めた。この味と技術が一代で終わるのを惜しんだ大社の意向もあり、レイモン

の事業を継承し、当社従業員2名がレイモンから技術指導を受けた。以降、当時の味を現在に至るまで伝えている。



北海道函館市鈴蘭丘町にある(株)函館カール・レイモン。

1984年
3月 日本ドライフーズ(株)を設立し、フリーズドライ事業に進出

1983年
8月 日本ハム発足20周年。「総合食品企業を目指す」

1981年
7月 マリンフーズ(株)の事業を継承し、水産加工事業に進出

1984

1983

1982

1981

1980

1月 中央研究所開設



11月 「チキンナゲット」発売

4月 (株)函館カール・レイモンを設立



10月 日本ハムファイターズ、パ・リーグ初制覇



この年、超うす切りハム「シンスライス」発売

プロサッカーチーム
の運営に参画 **1993年**
12月

セレッソ大阪 に出資

スポーツ振興・地域経済発展を目的に、ヤンマーディーゼル(株)(現ヤンマー(株))など数社と、1993年12月6日「大阪サッカークラブ(株)」を設立。ヤンマーディーゼルサッカー部を母体とするセレッソ大阪は1994年JFLで優勝し、Jリーグ入りを果たした。



「セレッソ大阪」
設立披露パーティ
にて。
©CEREZO OSAKA

食肉事業の
販売会社 **1993年**
12月

日本フードグループ が100事業所設立

食肉の販売を担う日本フードグループは、1993年12月に長野営業部佐久営業所(現・佐久営業部)を設立し、100カ所目の事業所設立を達成。現在、東日本フード(株)、関東日本フード(株)、中日本フード(株)、西日本フード(株)の4社が、全国で営業拠点115カ所、2,780名の社員が1,620台の営業車両でセールスを展開している。



全国に115カ所の
営業拠点を持つ
日本フードグループ。

ロングセラーとなる

「シャウエッセン」誕生

1985年
2月

子ども向けのウイナーが主流のなか、本物志向のお客様をターゲットにした「シャウエッセン」が1985年2月に発売された。原料に豚肉100%の粗びき肉、羊腸を使用し、ポイルして食べると「パリッ」と食感が良いことなどが特徴であるこの商品は、初年度100億円、翌1986年度は260億円を売り上げ、大変なヒット商品と

なった。発売と同時に放映されたCMは食べたときのパリッという音が印象的で評判になった。今年で発売から38年目を迎えるロングセラー商品である。ちなみに商品名は造語で、英語の「Show」(観る、演劇)とドイツ語の「Essen」(食卓、食べもの)で、「シャウエッセン」となった。



「パリッ!!」という音を効果的に使用したCM。



日本から世界へ

海外事業を本格化

1977年~1980年代

当社の海外進出は、1977年3月に買収した米国の現デイルーフーズ(餃子など食肉加工品の製造販売)から始まった。その後、オーストラリア日本ハムや

英国日本ハムを設立し、英国、シンガポールの現地法人間に三国間貿易が展開されるようになった。さらに、1987年にはオーストラリアの食肉処理会社オーキアバトゥア、1988年にはオーストラリアの牧場を買収し、オーストラリアにて肉牛の飼育から処理、加工、販売までのインテグレーションシステムが整った。現在、ニッポンハムグループは海外17の国と地域に進出し、87拠点で事業展開している。



ロサンゼルス市のデイルーフーズ。

6月 大社義規が
会長、
大社啓二が
社長に就任

2月 テキサス州
にテキサス
ファームを
設立。養豚
事業開始

12月 大阪サッカークラブ(株)
「セレッソ大阪」を設立
3月 鎌倉ハム富岡商会
の事業を継承



拡がる事業領域 (1985年~)

3月 NI(日本ハム・
アイデンティティ)
制定

1997 1996 1995 1994 1993 1992 1991 1990 1989 1988 1987 1986 1985

3月 「アンティ
エ」シリー
ズ発売



3月 日本ピュアフード(株)
を設立し、エキス調
味料事業を強化



10月 「中華名菜」
シリーズ
発売



7月 関西ルナ(株)
(現日本ルナ
(株))の事業
を継承し、
乳酸菌飲料
事業に進出



7月 オーストラリアのワイ
アラ牧場を買収し、
肉牛の飼育から処
理、加工、販売まで
の一貫体制を構築

10月 決算期を7月から
3月に変更

2月 「シャウエッセン」
発売

グループ内で不祥事発覚

日本一誠実な 企業グループを目指して



牛肉偽装発覚後、当社社長に就任した藤井良清のもと、一日も早くお客様からの信頼を取り戻すための具体的な対策として、

各事業に分散していたお客様対応の窓口と品質保証部門の一本化とともに、社外の有識者を集めた「企業倫理委員会」を設置した。この不祥事を契機に、日本ハムグループはコンプライアンス経営を徹底。翌年2003年3月に発表した新中期経営計画では「企業風土の刷新と経営改革の推進」をテーマとし、新たなスタートを切った。

2002年
8月

食肉事業の
販売会社

1999年
11月

ISO14001 認証を 小野工場が取得

環境への配慮が社会的に活発となった1990年代後半、当社は環境保全の考え方を社内外に明らかにした「環境憲章」を1998年8月に制定した。同年12月に当社小野工場が、国際規格ISO14001認証の取得に向けた推進室を設置し、環境マネジメントシステムの構築に全従業員で取り組み、翌1999年11月22日、同認証を取得。ハム・ソーセージの製造工場としては国内初の認証取得となった。2006年には当社、日本ハム食品(株)、日本ハム惣菜(株)のハム・ソーセージ、加工食品製造の全工場と同認証を取得した。



当時の日本ハム(株)小野工場。

北海道日本ハムファイターズ

フランチャイズを北海道へ移転

日本ハムファイターズは、1990年代後半よりプロ野球のフランチャイズとして地域と共存できる移転先を模索していた。四国へ移転する案もあったが、最終的に北海道へフランチャイズを移すこととなった。2004年4月2日の札幌ドームでの開幕戦には、雪が降り積もる悪天候始動にもかかわらず、開場前には2,500人ものファンの方々が列を作るなどファ

ンの方々熱烈な歓迎を受け「北海道日本ハムファイターズ」が始動した。



札幌ドーム開幕戦でファンをハイタッチで出迎え。

2004年
1月

北海道日本ハムファイターズ

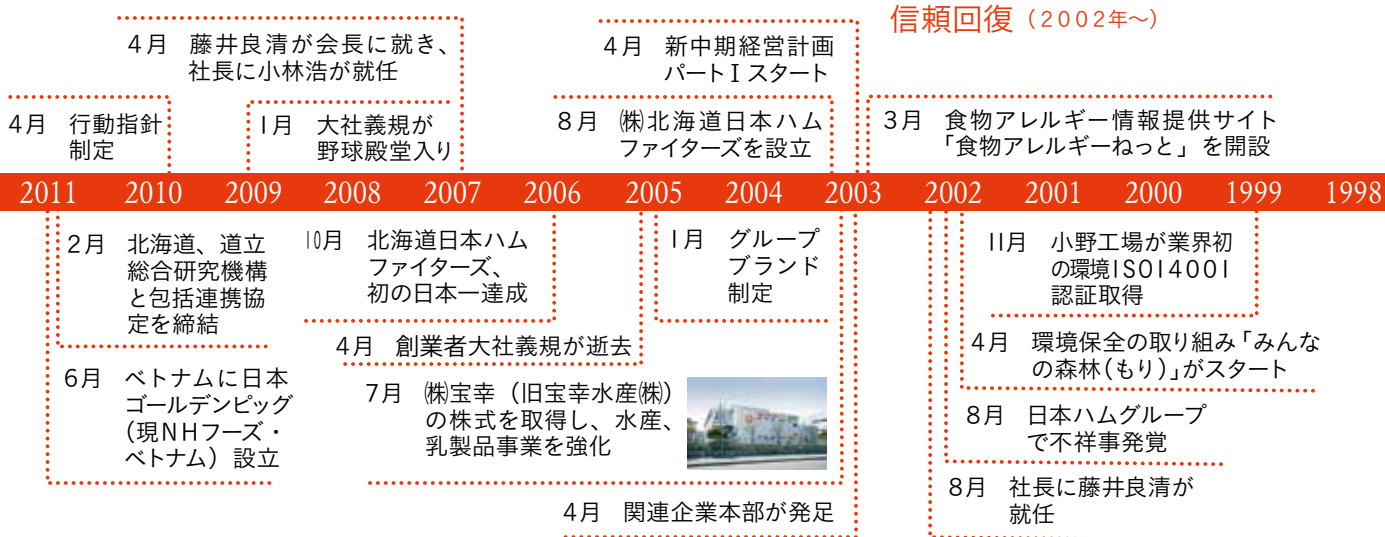
31年目で日本一を達成

移転後3年目、トレイ・ヒルマン監督を迎えて4年目の2006年、北海道日本ハムファイターズはプレーオフを制し25年ぶりのパ・リーグ優勝を果たした。日本シリーズでは中日ドラゴンズと対戦し、4勝1敗で、

日本一の栄冠を手にした。日本ハム球団設立から31年目のことだった。その原動力の1つとなったのが、北海道民の強力なバックアップだ。地域に根ざし、道民にとって欠かせない存在に成長した。



2006年
11月



「食べる喜び」
を世界へ

2016年
4月

海外事業本部 を設立

中計方針である「グローバル事業の加速化」の具現化に向けて、2016年4月、海外事業本部を設立。各事業本部に属していた海外事業と海外グループ会社を単一の事業本部とし、全体最適化を図った。海外事業本部は本部組織として、グループ各社のガバナンス体制の構築を支援し、販売チャネルやその商品政策などを検証し、各社の連携による効果を把握するとともに、各社の業態と事業エリアの特性を踏まえ、グループ全体の相乗効果を高める役割を担っている。



2017年4月、ウルグアイの処理加工会社「BPU」の株式を100%取得。



グループブランド変更

世界で一番の「食べる喜び」を お届けする会社に

2014年
4月

2014年4月、グループブランドを変更した。新しいグループブランドは、世界で一番の「食べる喜び」をお届けする会社になりたいというニッポンハムグループの目指す姿を表している。「食べる喜び」をお届けすることによって、楽しく健やかな暮らしに貢献し、グループブランドステートメント「人輝く、食の未来」の実現を目指す、としている。

新しいグループブランドには、3つの決

意を込めている。

- ・新たなステージに向かってグループが一枚岩となって挑戦する。
- ・お客様視点に立ち、人にやさしく、あたたかく、親しみやすい会社に進化する。
- ・国内と同様に、お客様に信頼され選ばれるグローバル企業になる。



食の課題解決で社会に貢献

ニッポンハム食の未来財団設立

2015年
1月

日本ハム(株)は1996年から食物アレルギー対応食品の開発・販売、食物アレルギー検査キットの開発、ホームページによる情報発信、患者様を支援する食育等に取り組んできた。これらの活動で蓄積された知見を広く社会に役立てていただけるよう、

「ニッポンハム食の未来財団」を2015年1月に設立した。従前の活動とともに、食物アレルギーの研究助成などにより、食物アレルギーに関する課題解決を図り、企業理念の基本テーマである「食べる喜び」につなげたいと考えている。

国内初

口蹄疫抗原検出キットを製造・販売へ

2019年
12月

当社中央研究所は、家畜の生産現場で簡便かつ迅速に検査できる口蹄疫抗原検出キットの開発を目的として、2011年度から農林水産省の研究助成を受け、農研機構動物衛生研究部門と共同でキットの開発

及び実用化に向けた研究を続けてきた。そして2019年12月、国内初の口蹄疫抗原検出キット「NHイムノスティック 口蹄疫」を正式に発売。2020年度の「民間部門農林水産研究開発功績者表彰」では同キット



日本初の口蹄疫抗原検出キット「NHイムノスティック 口蹄疫」

の開発と実用化が農林水産大臣賞を受賞。現場に簡単に持ち込め、口蹄疫の初動防疫に大きく貢献している点が評価された。

グローバル化と新たなブランド価値の創造 (2012年～)



“たんぱく質を、もっと自由に。”

社会とニッポン火腿グループの持続的な発展に向けて 新たにスタート

2021年
4月



たんぱく質を、もっと自由に。
Nipponham Group Vision 2030

ニッポン火腿グループは、企業理念である「食べる喜び」を創造するため、時代に応じた価値を提供することで、事業領域を拡大し、成長してきた。当社グループを取り巻く環境が急速に変化する中、企業理念の実現を追求するうえでのマイルストーンとして2030年のありたい姿を示した「Vision2030」“たんぱく質を、もっと自由に。”を発表。あわせて、ビジョン実現に向けた「中期経営計画2023・2026」「5つのマテリアリティ」を策定した。

Vision2030

当社グループは、体の1/5を占め、人が生きる上で欠かせない栄養素である「たんぱく質」に、創業以来向き合ってきた。この「たんぱく質」をベースに安全・安心でおいしい食品を安定的にお届けしていく責任と使命に加え、外部環境の変化に伴う課題と、ライフスタイルの変化に伴う多様な食シーンにもしっかりと取

り組んでいくべく、「Vision2030」を策定した。

「Vision2030」は、これまでの提供価値である「安全・安心」「おいしさ」に加え、常識にとらわれない「自由」な発想で「たんぱく質」の可能性を広げることで、社会環境や人々のライフスタイルの変化に対応する多様な食シーンを創出し、毎日の幸せな食生活を支え続けたいという当社グループの想いを「2030年におけるありたい姿」として表現している。

5つのマテリアリティ

5つのマテリアリティとは、ニッポン火腿グループが「Vision2030」に向け取り組むべき、社会・環境の重要課題。そして、5つの重要課題を社会課題の視点で細分化し、それぞれに対する施策と指標を定め、ステークホルダーとの対話を重ねながら推進していく。事業を通して社会・環境の課題を解決し、持続可能な社会の実現に貢献する取り組みを行っている。

5つのマテリアリティ

たんぱく質の安定調達・供給	
食の多様化と健康への対応	
持続可能な地球環境への貢献	
食やスポーツを通じた地域・社会との共創共栄	
従業員の成長と多様性の尊重	

2021	2020	2019	2018	2017
3月 代替肉商品「ナチュラルミート」新発売	4月 食卓の近未来を探るライフスタイル研究室を発足	1月 セレッソ大阪天皇杯優勝	5月 マレーシア Lay Hong Berhad 社と資本業務提携 7月 「第1回ニッポン火腿レディスクラシック」開催	
4月 企業理念を追求するうえでのマイルストーン「Vision2030」を策定	 4月 アイスランドの高たんぱく乳製品「イーセイスキル」新発売	12月 「スマート養豚プロジェクト」開始	1月 畑佳秀が社長に就任	6月 ウルグアイ Breeder&Packer Uruguay S.A. 社を子会社化
		12月 国内初となる口蹄疫抗原検出キットの製造販売承認を取得	 9月 食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」スタート	10月 ファイターズ、「日本シリーズ」制覇 9月 ファイターズ、4年ぶりのパリーグ制覇

ウイニーの朝食プレート



56
周年

皮なし ウイニー®

(日本ハム)

お口に皮が残らない、皮なしタイプのほそびきウインナーです。カルシウム入りでお子様の健康にぴったりです。1966年2月発売

シャウエッセンとごちと野菜のスープ



ハムグループの ラー商品

彩り豊かに支えてきた商品たち。
ベストパートナーをご紹介します。

料理/尾田衣子 撮影/対馬一次 スタyling/駒井京子

シャウエッセン®

(日本ハム)

旨みとコクたっぷりのあらびきポーク肉を天然の羊腸に詰めた、本格的あらびきウインナーです。ジューシーでパリッとしたおいしさが特長です。1985年2月発売



37
周年

マンダリンオレンジチキンのサラダ



大麦牛のローストビーフ



マンダリン オレンジチキン

(デイリーフーズ)

鶏胸肉を大豆油でカリッと揚げたものにオレンジソースが別添されている、アメリカで人気の中華風料理です。抗生物質不使用で飼育された鶏肉を使用しており、徹底した品質管理の下で生産されています。2005年1月発売



17
周年

桜姫のグリル レモンクリームソース



20
周年

国産鶏肉 桜姫®

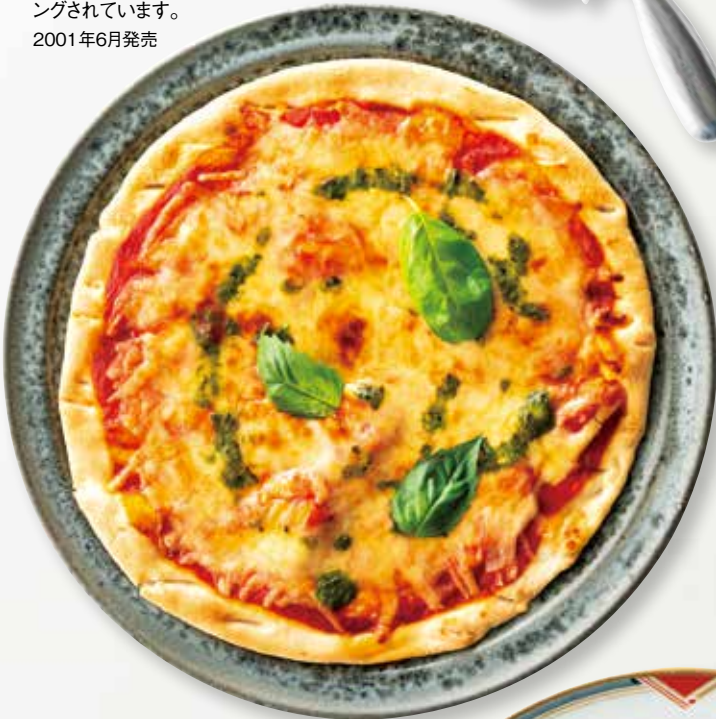
(日本ハム)
透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上*の鶏肉です。生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。
2002年5月商標登録
*日本食品標準成分表 2015 数値比較



シリーズ
21
周年

石窯工房® マルゲリータ

(日本ハム)
石窯工房は焼きたてアツアツをご家庭でも手軽に楽しめるピザシリーズです。ピザ職人の技を再現し発酵と焼きにこだわった自家製生地、バラエティにとんだ具やソースがトッピングされています。
2001年6月発売



80th
特集企画

ニッポン ロングセ

発売から長らく愛され、食卓を
たくさんの商品の中からみなさまの食の



シリーズ
28
周年

中華名菜® 八宝菜

(日本ハム)
中華名菜はシェフの技法を再現した下ごしらえ済みの具やソースが入っており、野菜がひとつあればバランスの良い中華料理がすぐにできがるシリーズです。
1994年10月発売



34
周年

大麦牛

(日本ハム)
植物性飼料100%で育ったオーストラリア産アンガスビーフです。肥育から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。
1988年発売



*周年は、発売年の翌年1月1日から一周年として換算しております。



麦小町の焼豚



7
周年

80th
特集企画

ニッポンハムグループの ロングセラー商品

国産豚肉 麦小町® (日本ハム)

麦類やハーブ類・ビタミンEを加えた植物性主体の飼料で愛情込めて育てられた豚です。生産*から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。

2015年6月発売

*一部グループ外から子豚を導入しています。

さば缶のグリーンサラダ



旨味たこオリーブのパスタ

旨味たこ (マリンフーズ)

北海道で水揚げされた柳たこ*を、過熱水蒸気加工**で一気に蒸し上げ、色鮮やかに仕上げました。

2013年11月発売

*柳たこ…北海道以南から本州中部にかけて分布する。筋肉質なことから知られている。

**過熱水蒸気加工…100℃以上に加熱した高温の水蒸気で一気に蒸し上げる加工法。過熱水蒸気により、色合いが鮮やかに仕上がる。

北海道 旨味たこ



9
周年



35
周年

チキチキボン® (日本ハム)

鶏の手羽肉にスパイシーな衣をつけて、植物油でカラッと揚げました。一度食べるとまた食べたいくなる、スパイシーでジューシーなフライドチキンです。

1987年3月発売

チキチキボンのサラダ仕立てレモンジュレがけ



にんじんとスモークチーズのナンプラー和え

ロルフ スモークチーズ 160g

(宝幸)

チェダーチーズ100% (チーズ分に占める割合) 使用。チェダーチーズのココと桜のチップでじっくりと燻製した豊かな薫りをお楽しみください。

1993年10月発売

※「ロル فسモークチーズ」の前身となる商品を1993年10月より製造開始しました。



29
周年



29
周年

バニラヨーグルト

(日本ルナ)

まるでバニラアイスのような口当たりの良い、甘い味わいのデザートヨーグルト。酸味のあるヨーグルトが苦手なお子様やお年寄りの方にもオススメです。

1993年9月発売



62
周年

日本のさば 水煮

(宝幸)

国内産さばを使用し、塩のみで仕上げました。

1960年7月発売

※「日本のさば」の前身となる商品を1960年7月より製造開始しました。



※周年は、発売年の翌年1月1日から一周年として換算しております。

みんなので食べる喜びを

ニッポンハムグループとつくる、未来の食卓

ライフスタイルの変化にともなう多様な食シーン。
食の多様性を意識した様々なニーズに対応する、未来をつくる商品たちをご紹介します。



食物アレルギー対応食品



常温ストック需要にも対応



みんなの食卓®

お米で作ったまあるいパン／ロースハム（日本ハム）

みんなの食卓は、特定原材料（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）を使用しない専用工場で製造し、食物アレルギーがある方もそのご家族も、みんなで同じメニューを楽しんでいただけるシリーズです。



あじわいレンジ ビーフシチュー（日本ハム）

常温商品なのに、作りたてのような美味しさを再現しました。トレイのまま、レンジでチンするだけ。トレイは、そのままお皿としても使えます。



高たんぱく乳製品



糖質を気にする方を応援



おいしさと利便性



植物由来の美味しいお肉



isey SKYR プレーン (日本ルナ)

アイスランドのオリジナルレシピに基づいて作られた、高たんぱく・脂肪0なのに、シルクのようななめらかな食感が特長の乳製品です。



クイックパック 切らずに使えるお料理ベーコン

(日本ハム)

「一度開いたら、閉じられない!」そんなお悩みを解決する、開け閉めが可能で使いたい時に使いたい分だけ取り出せるシリーズです。



ヘルシーキッチンZERO ロースハム

(日本ハム)

「ヘルシー」でありながら、しっかりとした「美味しさ」が楽しめることを追求したシリーズです。糖質が気になる方におすすめです。



ナチュミート 大豆ミート ナゲット (日本ハム)

お肉は使用していないのに、チキンナゲットのような食感ができるように工夫しました。オーブントースターで衣のサクッとした食感が楽しめます。ナチュミートシリーズとして、ハムやハンバーグなど、8品で展開しております。



NIPPONHAM GROUP
事業所探訪

地域の方々と手を携え 「鶏ふん発電事業」に参画

日本ホワイトファーム株式会社 宮崎事業所

取材・文 横森 綾

ニッポンハムグループの日本ホワイトファーム(株)は国内4カ所に事業所を構え、鶏の育成から処理、加工、販売までを手掛ける養鶏事業会社です。安定的な鶏肉供給が何よりの社会貢献と捉え、今年20周年を迎える「国産鶏肉 桜姫®」をはじめ、安全・安心な鶏肉を全国の食卓にお届けしています。今回は「持続可能な地球環境への貢献」にもつながる、宮崎事業所の鶏ふん発電事業への参画に、フォーカスしました。

世界的に過熱する鶏肉ブーム

今、世界的に鶏肉ブームだという。とくにアメリカでは2019年、とあるファストフード店のチキンサンドの人気に火がついたことから「チキンサンド戦争」なるものが勃発、ファストフード店各社がこぞチキンサンドメニューを打ち出し、その熱気は今も冷めやらず、需要に加工が追いつかない事態が続いている。アフリカでも、外資系フライドチ

キン店が各地にオープンし若者たちを中心に人気を集めている。このブームは食生活にも変化を及ぼし、南アフリカ

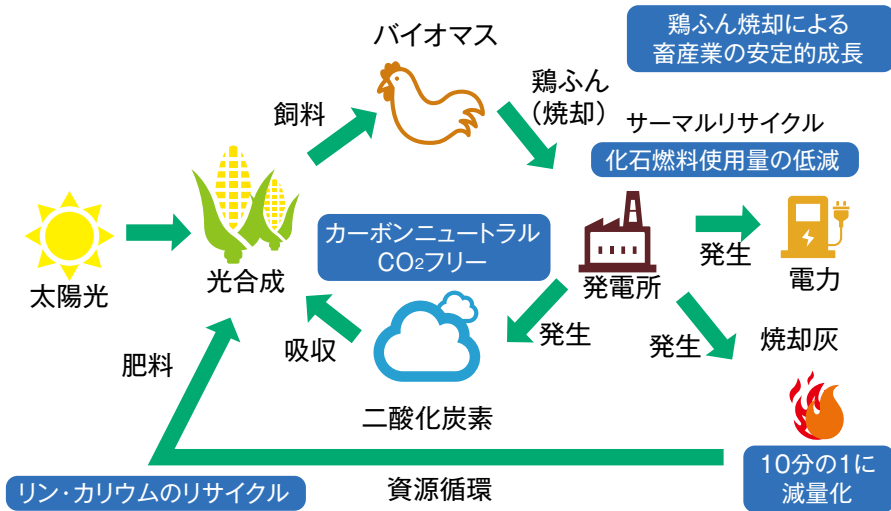
共和国の肉類消費量を種類別にみると、この20年で鶏肉の一人当たり消費量が倍以上になった。

あらためて日本の事情を振り返ってみると、ここ10年以上、鶏肉ブームが継続している。

2010年代に大ヒットした惣菜商品「サラダチキン」、また2017年に女



循環型
エコシステム



と話すのは、日本ホワイトファーム宮崎生産部の戸高操部長。

「話しが、あります」

「当社では鶏ふんの処理について、早くから業界全体でさまざまな試みてきた取り組みがあります」

「当社では鶏ふんの処理について、早くから業界全体でさまざまな試みてきた取り組みがあります」

「鶏の飼養羽数が都道府県別で全国一である宮崎県に事業所を置く日本ホワイトファームも、早くからその問題に向き合ってきた。」

「鶏の飼養羽数が都道府県別で全国一である宮崎県に事業所を置く日本ホワイトファームも、早くからその問題に向き合ってきた。」

「鶏の飼養羽数が都道府県別で全国一である宮崎県に事業所を置く日本ホワイトファームも、早くからその問題に向き合ってきた。」

「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)

「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)

「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)

「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)

「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)

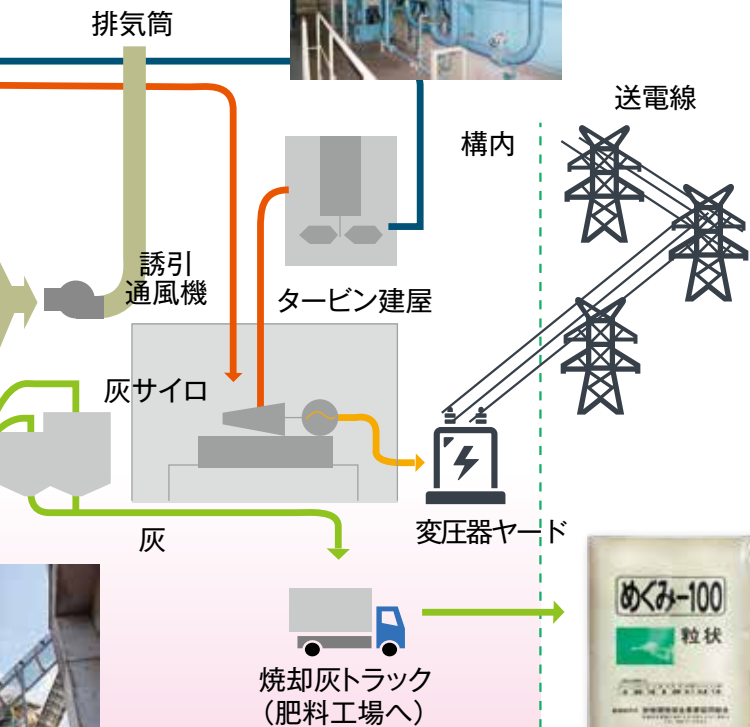
「鶏の飼育過程で生じる廃棄物、とくに鶏ふんをどう処分するかは、大きな課題で悩みの種でした。臭いがしますし、温度が上昇すると発火してしまうことがあるので、保管もままなりません」(戸高部長)



日本ホワイトファーム宮崎事業所から車で約30分、宮崎県川南町にある「みやざきバイオマスリサイクル」



<蒸気タービン・発電機>
ボイラーで発生した蒸気を
発電機の回転力に変換。
出力11,350kW



<変圧器ヤード>
構内の電力を除いた約9,000kW（一般家庭約3,000戸分）
が電力会社へ送電される。

自然発火を利用した 鶏ふん発電で第二步

宮崎県は、養鶏に携わる農家の戸数が日本でもっとも多い。近い将来、鶏ふんが処理しきれなくなることが目に見える中、養鶏に携わっているという想いを持つさまざまな立場の人たちの手により、課題解決のための新規事業会社の立ち上げの構想が大きく動き出した。



<特殊有機肥料焼成灰>
「めぐみ-100」
鶏ふんを1000℃以上で燃焼させてできた焼成灰は、リンやカリウムを含む有機肥料原料として販売される。

こうして2003年「みやざきバイオマスリサイクル株式会社」は設立された。

<設備管理センター(タービン建屋2階)>
24時間体制で設備を監視。数値を見ながらボイラーに送る空気や鶏ふんの量を調整。



た。発電事業のノウハウと送電網を持つ九州電力の子会社と、日本ホワイトファームも含む組合や企業などが共同出資することにより、宮崎県中部の川南町に、発電所を建設したのである。「2005年に運転が開始され、日本初の鶏ふん発電事業が始まりました。これを機に循環型社会の構築と地球環境の保全に新しい一歩を踏み出せたいと思います」（戸高部長）

鶏ふんをボイラーで焼却したときに発生する高温・高熱の蒸気を利用してタービンを回して発電するのが、鶏ふん発電の仕組みだ。焼却時にガソリンなどを使うと持続可能な開発の意味が消えてしまうが、鶏ふんは高温になると自然発火するため、有限で枯渇する見込みの化石燃料に頼らず燃やすことができるのだ。

燃料としての鶏ふんについて、気を使わねばならないのは水分量である。「バイオマス発電に適しているのは、水分含有量が50%以下に調



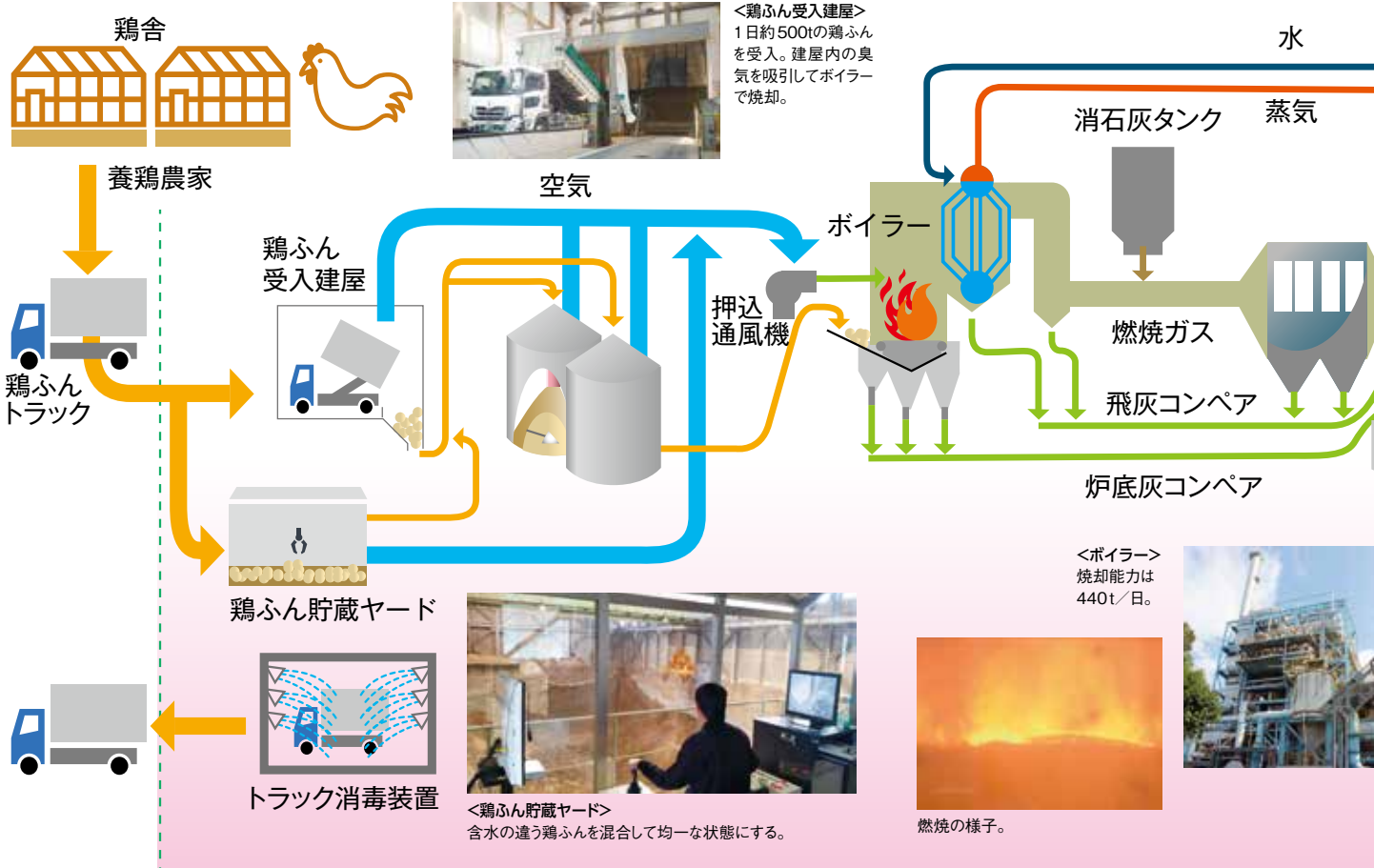
日本ホワイトファーム(株)
宮崎生産部生産部長 戸高 操

整された鶏ふんと決められています。牛や豚と比べると、排せつ物の水分量が比較的少なめなので、鶏ふんは発電に必要としないからです。水分含有量調整のための乾燥の工程は、鶏ふんから肥料への加工を委託している組合で行っています」（戸高部長）

鶏ふんの乾燥を行う組合は発電後に焼却灰の加工を担い、灰は土壌改良の肥料になる、と聞くと以前と変わらないのでは？ と感じるかもしれないが、いったん燃料として燃やされるため、分量は焼却前の約10分の1にまで低減されるという。多すぎる供給量が悩みだったので、発電事業を通過することで需要に見合った生産に落ち着いた。

「バイオマス発電で燃やされた鶏ふんから焼却灰ができ、その灰が肥料に加工され、農地で使用されて野菜や果物、

鶏ふん焼却によるクリーンな発電システム



穀物を育てるのに役立ちます。そして、取れた飼料を鶏が取り入れ再び鶏ふんが……というように、厄介もの扱いだった鶏ふんの有効な利用方法が生まれたことで、循環型エコシステムが構築されています。このシステムで生まれる電気を、みやぎきバイオマスリサイクルが世に送り出しています」(戸高部長)

水の再利用の実現も見据えてさらなる目標設定へ

発電機の出力は1万1350キロワットで、発電所内で使用する電力を除いた約9000キロワットを売電している。

「売電によって得た収益は、未来の設備入れ替え費用として蓄えられています。これも循環していますね」(戸高部長)

こうして日本初の鶏ふん発電所により、先駆的にCO₂削減を進めているが、解決したい課題は今も少なくない。「養鶏はどうしても水を大量に使います。たとえば出庫のあと鶏舎内を水洗いして消毒しますが、このときに使った水は汚水槽にいったためられて、浄化槽で水質基準にかなう状態にしてから川へと流しているのが現状です。法律も



日本ホワイトファーム株式会社 宮崎事業所

設立：1995年4月

所在地：宮崎県日向市美々津町2277 番地

従業員数：533名（2021年12月時点）

事業内容：鶏の育成・処理・加工

年間処理能力：2,250万羽

守っていますし環境負荷も低減させていますが、将来はさらにシステムを進化させて、再利用水として使用できるようにしたいと考えています」(戸高部長)

目標は達成したら完了と考えてしまいがち。だが持続可能な社会の構築に終了宣言はおそろくないし、満足しないことが、未来を切り拓いていくのだから。日本ホワイトファームが地域と取り組む挑戦は、次の段階へと、確実に歩みを進めている。

心身の衰え防止は若いうちから

私たちを取り巻く健康についての課題を、各界の専門家に「たんぱく質」の役割を交えながらお話しただくシリーズ。四回目は、高齢者の健康です。

年をとり心身の活力(筋力、認知機能、社会とのつながり等)が低下した状態「フレイル」の防止や進行の抑制について、介護予防の大規模調査にかかわる高齢者医療の第一人者、飯島勝矢先生に、おたずねしました。

巣ごもり生活が続き、リモートワークが増える中、コロナ太りや足の弱りを懸念してウォーキングを始める人が多かったです。コロナ禍から2年、体と健康への影響にどんな変化があったのでしょうか。

コロナ禍の初期に懸念されたのは「コロナ太り」でしたし、代謝の低下が始まる中高年の方はコロナ太りをした人も多いでしょう。しかし今、高齢者で問題となっているのは「コロナヤセ」です。コロナ禍の鎮静化に伴って調査をしたところ、筋肉量が平均1〜2kg減っていることがわかりました。主に減っていたのは体幹部の筋肉で、意外なことに足の筋肉はほとんど減っていません。実は「高齢者が2日ほど入院すると、1年分の筋力低下に匹敵する」とい

われています。転倒による骨折は、寝たきりなどのきっかけになるのです。

「転ばないよう」にこらえるのは足腰が重要です。特に大腿四頭筋(太ももの前の部分の筋肉)と体幹部のバランス感覚です。今後は、体幹部の筋力低下による高齢者の転倒が増えたと予想されます。

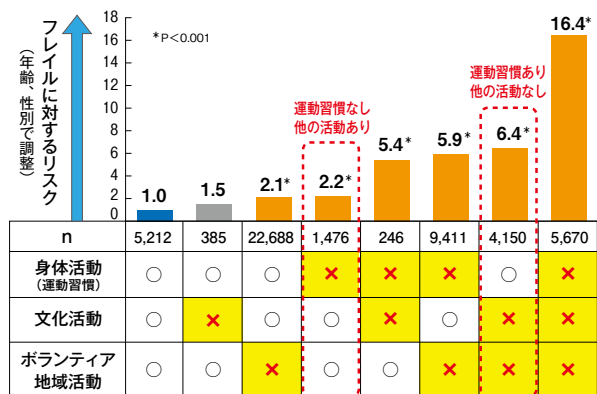
ウォーキングは手軽にできる有酸素運動ですから、習慣化すればエネルギー消費などが期待できます。しかし、ウォーキングで鍛えられるのは主にふくらはぎであって、体のなかで最も大きな筋肉である大腿四頭筋は階段の昇り降りといった、上下運動でなければ鍛えられません。ミドル世代が、将来的にフレイルにならないためには、ウォーキングだけでは不十分なのです。

ウォーキングだけではフレイルの予防にはならないですね。では、何をしたらよいのでしょうか。

私がフレイル予防として提唱しているのは「栄養(食と口腔)」、「運動」、「社会参加」の3要素を継続的に行うことです。理想は3つを三位一体で行うことですが、無理ならばどれか2つでかまいません。

それを実証するデータが下のグラフです。3要素のうち、運動習慣だけの人がフレイルになるリスクが6倍なのに対し、運動習慣がなくても、積極的に社会参加と栄養バランスのよい食事という2要素を継続している方のリスクは2倍と、大幅にリスクが低くなるのがわかります。この結果から、どの要素であっても、1つだけではフレイル予防に効果

自立高齢者※に対する悉皆※※調査 (49,238人)



フレイルとは
年をとって心身の活力(筋力、認知機能、社会とのつながりなど)が低下した状態を「フレイル」と言います。フレイルは「虚弱」を意味する英語「frailty」を語源としてつくられた言葉で、多くの人が健康な状態からこのフレイルの段階を経て、要介護状態に陥ると考えられています。

(吉澤裕世、田中友規、飯島勝矢、2019年日本公衆衛生雑誌)
※自立高齢者…介護の必要がなく、身の回りの最低限のことを自分で行える高齢者
※※調査対象のすべてを調査すること



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030



が期待できないことがわかります。

フレイル予防のために、無理なく続けられる「栄養」、「運動」、「社会参加」には、どんなものがあるのでしょうか。

「栄養」ではたんぱく質が重要です。50代を過ぎると、誰でもたんぱく質から筋肉を合成する能力が低下し始めるため、筋肉量が減ってきます。サルコペニア（筋肉減弱）の傾向にある方は体重1kgあたり、1.2〜1.5gのたんぱく質が必要です。

たんぱく質が豊富な三大食品に肉、

魚、大豆製品があります。たんぱく質たっぷりのイメージがある牛肉のステーキですが、牛肉200gに含まれるたんぱく質は約35〜40gです。意外かもしれないですが、たんぱく質含有量は鶏肉や豚肉、魚、大豆製品でもほぼ同じです。無理してステーキや焼き肉を食べなくても、焼き魚や納豆、豆腐など普段から食べている食材で十分です。あとは、効率よくたんぱく質から筋肉を生成するために、ビタミンDを摂取する必要があります。

ります。活性型ビタミンDにするためには、日光による紫外線の影響も必要です。

口腔の老化現象であるオーラルフレイルにも注意が必要です。高齢になってオーラルフレイルがある集団と、ない集団を4年間観察したところ、オーラルフレイルがある集団では死者数が2倍以上多いという調査結果があります。

オーラルフレイルの兆候である①汁物で軽くむせることが増える、②滑舌が悪くなってくる、③食べこぼしをするようになる、などがあれば要注意です。普段から柔らかいものばかり食べずに、毎食1品は噛み応えのある料理を摂ることを心がけてください。

「運動」は、運動の種類や時間は気にする必要はありません。一番大切なのは生涯、楽しんで続けていくことです。また、1人で黙々と行うのではなく、誰かと一緒に楽しく行うことで社会参加もしやすくなるでしょう。

「社会参加」は、地域のイベントに参加したり、実行委員を務めたり、ボランティア活動など、自分が自発的にやりたいと思ったことで構いません。「社会参加」による身体活動量やカロリー消費量は侮れません。好きなことを一生懸命にやっていたら、結果として人とふれあ

う機会が増え、運動量も増すケースが多く見受けられます。このように、運動ではないのに、結果として運動量が増す活動のことを「NEAT（非運動性熱産生）」と呼び、フレイル予防の重要なポイントとして注目を集めています。

40〜50代では「フレイルは高齢者の問題」と思いがちですが、予防のための準備はいつごろから始めたらいのでしょうか。

フレイルは高齢者（65歳以上）になった途端になるものではありません。それまでの生活習慣の蓄積の結果ですから、30代から「栄養（食と口腔）」、「運動」、「社会参加」を意識して生活しておくべきでしょう。

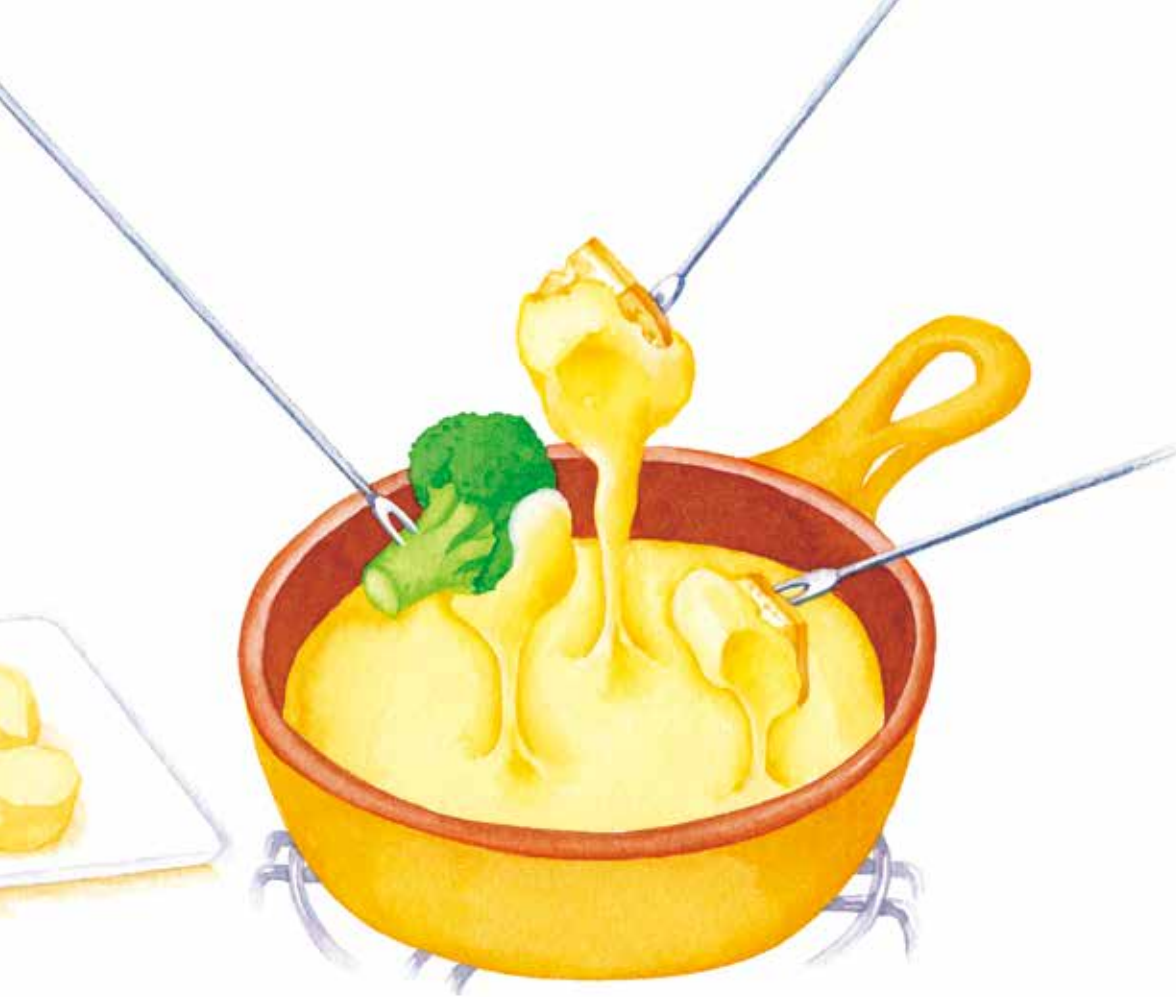
人生100年時代を健康に生きるために、老いないための努力を義務的に行うのではなく、自分に合ったフレイル予防を継続していくことが、一番のポイントとなるのです。



東京大学
高齢社会総合研究機構機構長
飯島 勝矢（いじま・かつや）

東京慈恵会医科大学卒業。医師、医学博士。2016年より現職の東京大学高齢社会総合研究機構教授。内閣府「一億総活躍国民会議」有識者民間議員などを務めている。

食から みえること



世界の鍋料理

寒いこの季節、人気があるのは食卓の鍋料理。作る人も、食べる人もほっとします。しょうゆやみそ、ポン酢などを用意しておけばある程度おまかせで。食べる側も苦手の材料は避けられて気楽なもの。最近は世界中のスパイス類や調味料が手に入り、それメキシコ風に、やれモロッコの味というふうには、遊べるのも楽しいものです。

諸外国にはおいしい煮込み料理がいろいろあるのですが、いわゆる鍋料理、つまり煮ながら作って食べる料理はあまり見ませんね。鴨や鶏の煮込みなどもあり。魚介のブイヤベースもわかり。おいしく作ってレストランなどでもサービスしますが、煮ながら食べるわけではないのです。

そんな中、思い出深いのは、中国の「火鍋」とスイスの「フォンデュ」です。火鍋にもいろいろあるのですが、驚くのは、上等な火鍋のために吟味された材料の数とその美しさです。新鮮な魚やエビ、カニ、アワビやホタテ貝など、色とりどりの海の幸、そしてアスパラガスやきのこ、薄く形がととのえられた山の幸の数々が華やかに、美しく、繊細に、あの光り輝く赤銅あかがねの火鍋にビシッと敷きつめられているのです。

澄んだ上湯シヤンタンが静かに注がれ、火鍋は美しい色の調和と香りたつシンフォニーをかき鳴らし、期待感を高めます。その全ての材料の美しい色調と上品な味に感激しつつ、洗練された味を堪能した北京の夕べでした。

さあ、次はスイスのフォンデュ！

まず2〜3人分として、チーズはグリュイエールまたはスプリッツチーズ、エメンタール



江上栄子(えがみ・えいこ)

江上料理学院院長。料理研究者。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校の最終課程修了証書を取得後、世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米国農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。



チーズなど、コクのあるハードタイプが400〜800gくらいは必要です。加える辛口の白ワインはマッターホルン辺りでとれるぶどうのものなどがよく合います。キルシユ酒は大きさ2〜3。香りづけのにんにくはたたきつぶして3〜4片、とろみをつけるくず粉、または片栗粉大きじ1くらいです。比較的簡単に本場の味が楽しめますよ。

土鍋を火にかけ、つぶしたんにくを鍋の底にすりつけたあと白ワインでのぼし、おろしチーズ二種をどつと入れます。鍋を温めるアルコールランプの火を目で楽しんでいうちに、チーズが溶けてきますのでキルシユ酒を加え、ワインで溶いたくず粉を混ぜこむのです。

ここで大切なことはパンですよ！ 必ず一辺がかたい皮の部分となるようにバゲットを一口大に切ること！

理由は簡単。チーズの海にパンを落とすなんて、とってもお行儀の悪いことなのです。仲間にワインをおごつてゴメンナサイをしなければなりません。パンのかたい部分をフォークにしっかりと刺すのを忘れないで。それからもう一つ。はじめにあまりガツガツと食べないこと！ だんだん煮詰まつてフォンデュが濃くなる頃こそ「おいしい！」のですよ。

最後はおこげを鍋に貼りつけるようにして皆で分け合つて食べちゃおう！

どうです？ 簡単でしょう？ 具は本場風のバゲットだけでなく、ウインナーやポイルしたブロッコリー、にんじんなど、フォークで刺しやすいものもおすすです。

ぜひトライしてください。

ちなみにスイスの夜はとても楽しく、若かりし頃の私は、ちょっと格式のあるパーティーで、女性の手の甲にチョンとくちづけをする、映画でしか見ないあいさつを体験してしまったのです。どうしてスイスで？ ワカリマセーン！

では世界の鍋料理、がんばってくださいね。



① 就任会見で抱負を語る新庄監督。
② ファンフェスティバルでド派手に登場する新庄監督。
③ 秋季キャンプを視察する新庄監督(左)と稲葉GM。
④ 札幌ドーム最終戦でファンに挨拶する栗山前監督。
⑤ 新球場で記念撮影をする新入団選手。



北海道日本ハムファイターズ公式サイト
<http://www.fighters.co.jp/>

プロ野球を変えたい 新庄ファイターズが スタート!

2022年、北海道日本ハムファイターズは大きく変わろうとしています。昨シーズン終盤、10年間チームを率いた栗山英樹前監督の後任として、新庄剛志新監督の就任が発表されました。2006年にチームを日本一に導いた立役者で、多くの感動や驚きをもたらしたスーパースターが、今度は監督としてファイターズに戻ってきます。また、新庄監督の就任発表に先立ち、稲葉篤紀ゼネラル・マネージャーの就任も発表。北海道日本ハムファイターズの礎を築いた2人がタッグを組み、ファイターズにそして球界に新しい風をふかせます。

就任会見で新庄監督は、「(就任が決まり)正直、自分が一番びっくりしています。僕でいいのかなという思いの半面、僕しかいない。ファイターズを変えていきたいし、僕がプロ野球を変えていきたい」と語りました。秋季キャンプでは選手らと対面し、自らの野球理論も披露。「レギュラーは誰一人決まっていない。横一線のスタート」と話す通り、新たなチームの輪郭はまだありません。ルーキーからベテランまでがレギュラー奪取を目指し、チームの競争は激化します。「ファンフェスティバル2021」ではファイターズの一員としては、2006年以来、初めて札幌ドームのファンの前に登場。「15年ぶりに北海道に帰ってきました。暴れてもいいですか。感動させてもいいですか。泣き笑いさせてもいいですか」と熱く語り、ファンの視線を釘付けにしていました。

なお、新庄監督の背番号は現役時代と同じ「1」に決定。お披露目となるキャンプインに大きな注目が集まりますが、監督の注目に負けないぐらい、選手たちは熱い闘争心をもってキャンプインします。個人そしてチームが輝く2022年に、6年ぶりのリーグ優勝と日本一を目指し、期待に満ちたシーズンが始まります。



セレッソ大阪公式サイト
http://www.cerezo.co.jp/

小菊監督のもと、 ホーム最終戦で有終 の美を飾る。

2021明治安田生命J1リーグは12月4日に閉幕、セレッソ大阪は13勝9分16敗で12位という成績で終了しました。

レヴィー・クルビ監督を迎えて臨んだシーズンでしたが、前半戦はなかなか結果が出せず、J1残留争いが見えてきた8月下旬にクラブは監督交代のカードを切りました。新たに就任した小菊昭雄監督は、アカデミーからトップチームまで長年セレッソに携わり、選手からの信頼も厚い指導者です。「これまでの経験、知識、強みを活かし、自分を育ててくれたセレッソ大阪というクラブに全力で還元したいと思います。チーム、フロント、関係者、そしてサポーターの皆様力を再結集し、必ず軌道修正できると信じています」と意気込みを語り、采配を振るいました。

初陣となった8月28日のガンバ大阪戦で1-0の勝利をおさめると、過密日程に苦しみながらもコツコツと勝点を積み上げ、チームを立て直しました。カップ戦では、2017年以来4年ぶりのルヴァンカップ決勝（10月30日@埼玉スタジアム2002）進出を果たしました。名古屋グランパスと熱戦の末、惜しくも準優勝に終わりましたが、選手たちは最後まであきらめない姿を見せました。

11月27日のJ1リーグホーム最終戦では、その名古屋グランパスと対戦。先制されたものの藤田直之選手の同点ゴール、そして若きセンターバックの西尾隆矢選手のゴールで逆転勝利をおさめました。小菊監督は、「私たちが一つひとつ積み上げてきたサッカーをお見せすることができ、内容も伴った試合で勝てたことをすごくうれしく思います」と話しました。

試合後には今シーズン限りでの現役引退を表明していた大久保嘉人選手の引退セレモニーも行われ、多くのファン、サポーターがこれまでの功績に拍手を送りました。



- ① 苦しいシーズンだったが、全員で戦いホーム最終戦に勝利。ゴール裏でサポーターの皆さんと一緒に。
- ② セレッソ大阪の守備を引っばる瀬古歩夢選手（右）と西尾隆矢選手。ホーム最終戦では西尾選手が逆転ゴール。
- ③ 今季セレッソ大阪に復帰し、活躍した大久保嘉人選手。20年間の現役生活を終えることに。
- ④ ホーム最終戦後に行われた大久保選手の引退セレモニー。チームメイトが胸上げて労った。
- ⑤ シーズン途中から指揮を執った小菊昭雄監督。

FW大久保嘉人選手が現役引退

11月22日、大阪市内のホテルで大久保嘉人選手の引退記者会見が行われました。冒頭「20年間、長い間でしたけど最高のサッカー人生でした。皆さんに感謝したいと思います」と、こらえきれず涙をぬぐった大久保選手。

高校を卒業した2001年にセレッソ大阪に加入。ルーキーながらレギュラーポジションを獲得すると、スピードとテクニック、そして負けん気の強さを前面に出したプレーでゴールを量産。ランキングトップとなるJ1リーグ通



算191得点の大記録を打ち立てました。「最初に入ったチームがセレッソ大阪で、このチームがなければここまでサッカー選手としてできなかった。またセレッソ大阪に戻してもらったことに感謝しかないです」と話しました。

機能性表示食品「IMIDEA(イミディア)」新発売 「疲労感の軽減」と「記憶力*の維持」のお悩みに

※情報を覚え、思い出す力

日本ハム(株)は、当社中央研究所で長年研究を積み重ねてきた鶏由来の成分「イミダゾールジペプチド(以下、イミダ)」を500mg(1本20gあたり)配合した機能性表示食品「IMIDEA(以下、イミディア)」を発売しました。

「イミディア」に含まれる「イミダ」には、加齢によって低下する中高年の方の記憶力(情報を覚え、思い出す力)を維持する機能や、抗酸化作用を持ち日常生活の

一時的な身体的・精神的疲労感を軽減する機能があることが報告されています。日本ハムは2019年に「イミダ」を成分とした認知機能改善の特許権を国内と欧州で取得し、今回この成分を活用した機能性表示食品を商品化しました。

携帯しやすいスティック型のゼリーで、桃果汁を使用し摂取しやすい味に仕上げられています。加齢による記憶力の低下が気になる中高年の方や、日常生活で一時的



機能性表示食品
「IMIDEA
(イミディア)」

な身体的・精神的疲労感が気になる方などにおすすめの商品です。

「IMIDEA(イミディア)」の詳細、お試し品などの情報は下記をご覧ください。

Nipponham
ニッポンハムヘルスケアOnline
<https://nipponham-healthcare-online.jp/>

「食物アレルギーセミナー」のご案内

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団は、今年も「食物アレルギーセミナー」を開催します。

このセミナーは栄養士や管理栄養士をはじめ、食に従事している方、あるいは今後食関係に就く学生の方々などを対象に学びの場を提供し、食物アレルギーを取り巻く環境改善を目指すものです。2022年は2月から3月にかけて宮崎・島根・長野の3会場で行います。

本セミナーは会場参加型に加え、オンラインによるライブ配信(Zoomを使用)

も実施。講演後は質疑応答による座談会も実施します。

●宮崎会場(宮崎市) 定員100名

日時: 2月6日(日) 13:00~15:30

会場: シーガイアコンベンションセンター

応募締切: 1月19日(水)

●島根会場(松江市) 定員100名

日時: 2月23日(水・祝) 13:00~15:30

会場: くにびきメッセ

応募締切: 2月4日(金)

●長野会場(長野市) 定員90名

日時: 3月6日(日) 13:15~15:45

会場: JA長野県ビル

応募締切: 2月16日(水)

※オンラインの参加定員は各会場500名。

※各会場とも定員になり次第締め切ることがございます。

※会場参加希望の方も、オンラインで参加希望の方も、下記のURLからお申し込みください。
https://www.miraizaidan.or.jp/general_public/seminar/2021/s02.html

Nipponham
ニッポンハム
食の未来財団

Rotary 2022 | 新春号 | CONTENTS

02 新年のご挨拶

日本ハム株式会社
代表取締役社長 畑 佳秀

04 特集企画

ニッポンハムグループ
80年の歩み

14 特集企画

グループロングセラー商品/
未来をつくる商品

20 NIPPONHAM GROUP 事業所探訪

日本ホワイトファーム(株) 宮崎事業所

24 たんぱく質の出番ですよ! 04

心身の衰え防止は若いうちから

26 エッセイ・江上栄子

食からみえること

28 ファイターズ&セレソン

30 ニッポンハムグループ News Square



ご覧いただけましたか？

ニッポン火腿グループの広報誌『ロータリー』が電子ブックになりました。いつでも、どこでも、お気軽にご利用ください！

スマホでも！パソコンでも！ロータリーが読めます。



日本火腿(株)ホームページより。



Rotary閲覧用
二次元コード

閲覧方法

左記二次元コードよりダウンロードが可能です。ニッポン火腿グループウェブサイトからもご覧いただけます。

<https://www.nipponham.co.jp/fun/rotary/>

このご案内に関するお問合せは弊社担当者または右記までお願いします。

配信サービス登録方法



ロールアドレス
登録用二次元コード

左記二次元コードより
お客様のメールアドレス等
をご登録ください。
最新号のご案内を配信いたします。

<https://www.nhbe.biz/enq/?id=61c2c6e39c670>

配信サービスのご登録を、ぜひお願いします。

ニッポン火腿グループ広報誌「ロータリー」は1965年の創刊より、グループの情報発信のほか時流をとらえた食の話題やレシピ、健康とのかかわりなど、さまざまな角度から「食」に向き合う誌面づくりを目指しています。2021年4月発行の「春号」より電子ブック版を配信しています。ぜひご登録ください。

お問合せ窓口：日本火腿株式会社 広報IR部 野田 烈
TEL(06)7525-3030 FAX(06)7525-3032
e-mail t.noda@nipponham.co.jp

ロータリー 第58巻第1号 2022年1月1日発行
発行人 松田 知也
発行所 日本ハム株式会社 広報IR部
〒530-0001 大阪市北区梅田二丁目4番9号 プリーゼタワー
TEL.06-7525-3031 FAX.06-7525-3032
URL <https://www.nipponham.co.jp/>
制作 日本ハムビジネスアソシエ株式会社 編集制作課
(送付お問い合わせ先) TEL.03-4555-8333
印刷 セザックス株式会社
©日本ハム株式会社 無断転用はご遠慮ください

