ニッポンハムグループ　社内誌「CSRジャーナル」

Nipponham Group
人輝く、食の未来

CSR Journal



巻頭特集

「食」の未来が危ない!?

Vol.1
2019 / OCT



気候変動が家畜を直撃!

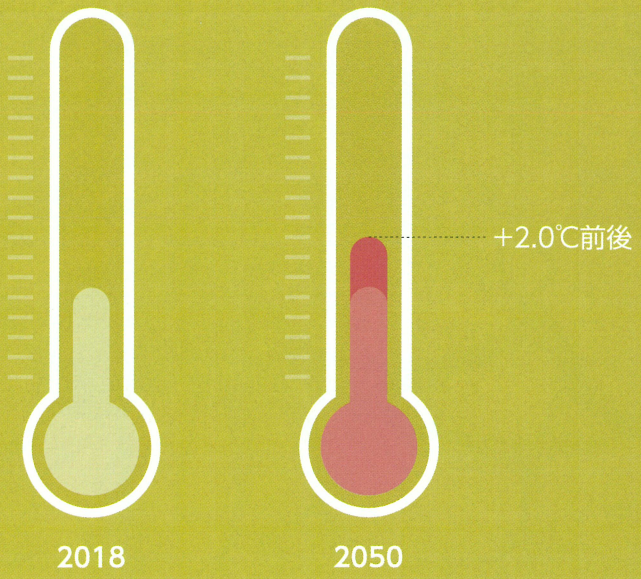
いつもの食卓から「お肉」が消える!?

2018年⇨2050年

2.0℃前後

温室効果ガスの排出による気候変動に伴い、2018年から2050年までに世界の平均気温は2.0℃前後の上昇が予測されています。気温が1℃上昇するだけで、国内の猛暑日（最高気温が35℃以上の日）の発生回数は大幅に増えると言われており、人類同様、家畜も甚大なダメージを受けるでしょう。暑熱ストレスにより飼料摂取量が減少し、成育速度が遅くなり生産性が低下します。中には熱死してしまうケースも発生します。このまま世界の平均気温が上がり続けると、2050年、「お肉」は私たちの想像以上に貴重な食べ物になっている可能性があるのです。

出典：「平成30年7月の記録的な猛暑に地球温暖化が与えた影響と猛暑発生の将来見通し」
（気象庁気象研究所、東京大学大気海洋研究所、国立環境研究所）





増加する自然災害

餌がない！水がない！

2050年までに減少する牧草地

1,100万km²

世界の平均気温は、産業革命以前と比べて非常に短期間で上昇しているため、気象が不安定になりやすいと言われています。干ばつや洪水など、これまでになかった規模の自然災害が地球上の各地域で増加します。そのため、現在約3,500万km²ある地球全体の牧草地（家畜の餌となる飼料用農作物を含む）は、最悪の場合3分の1に相当する1,100万km²減少すると予想されています。これは日本の国土の約30個分にあたります。また、2050年までに穀物価格は最大23%上昇する恐れがあり、世界規模での家畜の飼料不足が懸念されています。

出典：IPCC 第5次評価報告書（2014）



世界ですでに観測されている気候の異変

洪水　干ばつ

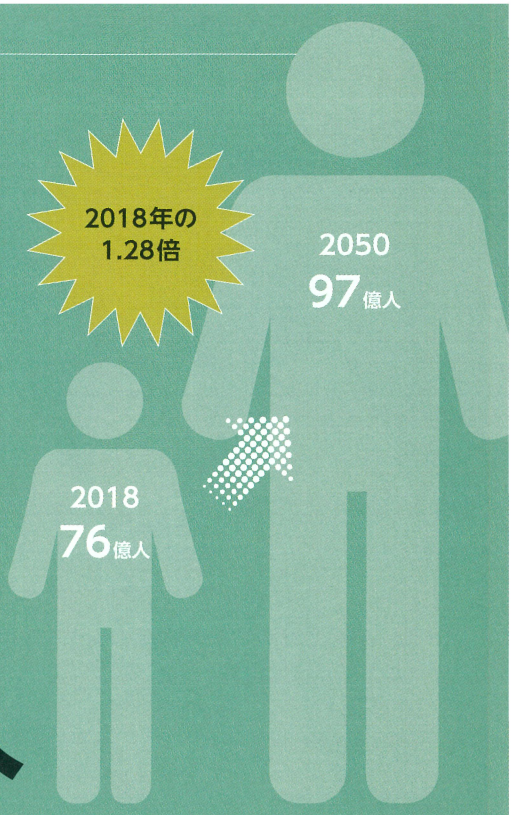


人口爆発と飢餓

地球上で食料の取り合いが起きる!?

2050年の人口

97億人



世界中で人口が増加し、食料が足りなくなることが危惧されています。2018年には76億人だった人口は、2050年には97億人まで増加が見込まれています。現在の約1.3倍の食料を生産しなければ、人口の増加には追いつけません。また、中国・インドなどでは肉を食べる人が急増し、供給が追いついていません。食料が不足すれば、世界中で食料の取り合いが起きるでしょう。

出典：“World Population Prospects 2019”, 国際連合

2050年に必要となる食料

69.3億トン



アフリカは**2.20**倍　アジアは**1.64**倍も増加

出典：「2050年における世界の食料需給見通し」
農林水産省大臣官房食料安全保障課



食にもう未来はないのか？

気候変動や自然災害、飢餓などの地球規模の問題は、
私たちの日々の仕事にとっても無視できないところまできています。
いま何も行動しなければ、私たちはいずれ存在の危機に脅かされる
ことになるでしょう。しかし、これを機会ととらえ、立ち向かうことも
できるはずです。ニッポンハムグループは企業理念である
「食べる喜び」の実現を目指し、「CSRの5つの重要課題」を
策定しています。同様に、世界全体を見ると国連がSDGsという
17の目標を定めています。本誌はそのような世界の流れの中で、
従業員一人ひとりが未来への行動について考えることを目指す、
新しい社内誌の創刊号です。

目次

01/ 01 巻頭特集:「食」の未来が危ない!?

02/ 私たちの責任
09 世界を取り巻く「食」の問題
11 CSRの5つの重要課題
13 CSR活動 トピックス
15 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

03/ 特集:食肉の今に迫る
17 食の安定供給への取り組み
19 スマート養豚プロジェクト
21 潜入ルポ① スマート養豚プロジェクト
23 潜入ルポ② 口蹄疫ウイルス検査キット

04/ 他社を覗いてみよう!
25 サントリーホールディングス(株)

05/ 28 社長メッセージ

世界を取り巻く「食」の問題

巻頭特集のほかにも多くの「食」に関わる問題があります。
現在注目される問題の中で代表的・印象的なものをいくつかピックアップ
してみました。今一度、私たちが携わる「食」の問題について
考え直してみませんか。



出典：国連食糧農業機関（FAO）

MOTTAINAI !? 「食品ロス」の現状

世界では食用に生産された食料の約3分の1（約13億トン）がムダになったり捨てられたりしています。先進国では、1年間でサハラ以南アフリカの全食料生産（2億3,000万トン）とほぼ同量の食料（2億2,200万トン）が食べきれないなどの理由で捨てられています。また、これらの処理などにより、年間約33億トンの不要な二酸化炭素が排出されています。

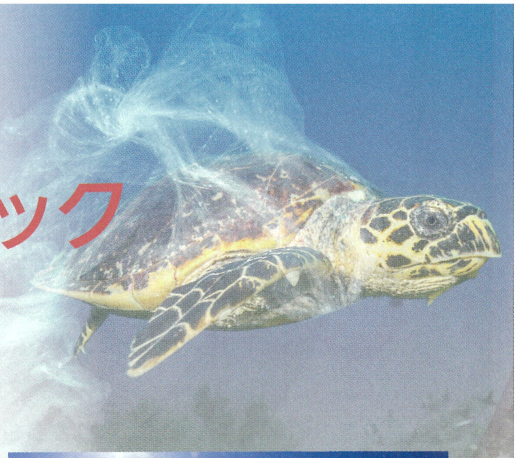
一方、日本では年間2,759万トン（2016年度）の食料が捨てられています。このうち、まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」は643万トンです。これは、国連の食料支援量（2018年：年間約390万トン）の約1.6倍に相当します。

この現状に対し、農林水産省は「持続可能な開発目標（SDGs）」を踏まえ、サプライチェーン全体で食品ロスの発生量を2030年度までに半減（2000年度比）とする目標を設定していく方針です。

出典：環境省（2019）、国連WFP（2018）

14 海の豊かさを守ろう

増え続ける 海洋プラスチック



人間が使うプラスチックのうち、一部は適切に処理されず、海に流れてしまっています。これらはプラスチックごみとして、すでに世界中の海に1億5,000万トン存在していると言われています。そこへ少なくとも年間800万トンが、新たに流入していると推定されています。

また、2019年6月に行われたG20大阪サミットでは、海洋プラスチックごみによる新たな汚染を2050年までにゼロにすることを目指す「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」が合意されました。

出典:Mckinsey & Company and Ocean Conservancy 2015



8 働きがいも経済成長も

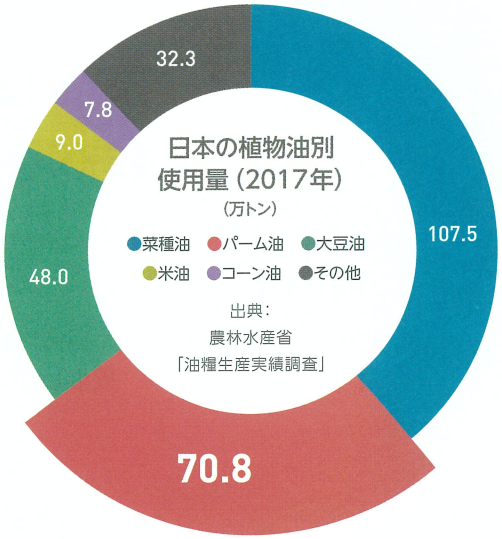
15 陸の豊かさも守ろう

知らず知らずのうちに 環境破壊、人権侵害に 加担している…!?



パーム油を効率よく生産するためのプランテーション増設による森林破壊や、それに伴う生物多様性の喪失が問題になっています。また、その陰には労働を強制される子どもたちの存在があることも忘れてはいけません。

こうした問題の解決に向け、環境などに配慮して生産された「持続可能なパーム油」を示すRSPO認証を取得したパーム油使用の要請が世界中で高まっています。日本では、2019年4月、パーム油生産における問題解決を目指し、日本市場における持続可能なパーム油の調達などを目的とした「Japan Sustainable Palm Oil Network (JaSPON)」が設立されました。



Stand Together!
CSRの5つの重要課題

私たちの確固たる使命は、これからも「食べる喜び」の実現を目指すことです。
また、食べる喜びが失われないように危機から守ることも同時に意識しなければなりません。
そのための指針として、ニッポンハムグループは「CSRの5つの重要課題」を定めています。
従業員一人ひとりが認識し、使命を果たすために行動していく必要があるのです。

CSRの5つの重要課題

ニッポンハムグループは、ステークホルダーとの対話を大切にしながら、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、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。

1

安全・安心な食品づくり

「食べる喜び」をお届けする企業としての基本です。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ます。

貢献するSDGs



2

食とスポーツで心と体の元気を応援

食とスポーツを手がける企業として、心と体の健康づくりに貢献していきます。そのために、食育活動、食文化の普及、スポーツの振興などを推進しています。

貢献するSDGs



食べる喜びを増やし、食べる危機を減らす。

- 生命（いのち）の恵みを大切にする
- 品質に妥協しない
- 食の新たな可能性を切り拓く
- 「食べる喜び」を提供し、楽しく健やかなくらしに貢献する

CSRとは：

「Corporate Social Responsibility」の頭文字をとったもので、「企業の社会的責任」と訳され、持続可能な社会を作るために企業に期待されている取り組みです。

今回はこのテーマを
特集します（P.17〜P.24）

3

従業員が生き生きと活躍できる職場

「従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場」を目指し、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必要な施策を推進しています。

貢献するSDGs



4

将来世代の食の確保

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ます。

貢献するSDGs



5

地球環境の保全

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を進めています。

貢献するSDGs



コラム：SDGsってなんだ？



SDGsは、2015年9月に国連で採択され、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。

CSR活動 トピックス

「CSRの5つの重要課題」を初めて知ったという方もいらっしゃるかもしれません。
ですが、知るだけで終わらせてしまってはもったいない!私たちはそれらの実現に向けて
行動する必要があるのです。ここではグループ各社の取り組みを紹介します。

プロジェクトA ALLERGY

食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」

「食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献することを目的に、4社（オタフクソース（株）、（株）永谷園、ハウス食品（株）、日本ハム（株））協同で食物アレルギー配慮商品の普及や食物アレルギーに関する情報発信、啓発活動に取り組んでいます。



食物アレルギーに配慮したレシピを
随時公開しています。

CSR調達の取り組み

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。2018年度は日本ハム（株）、日本ルナ（株）、（株）宝幸、マリンフーズ（株）に主原料を納入していただいている国内サプライヤー約40社を対象にニッポンハムグループのCSR調達方針をお伝えし、ご理解いただきました。2019年度については約70社のサプライヤーを対象とし、2020年度からは副原料・資材・包材の国内サプライヤーならびに海外サプライヤーを加え、取り組みを進めていきます。

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・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。

CoC認証の取得 マリンフーズ（株）

環境や社会に配慮した持続可能な水産物に与えられる「MSC認証」、「ASC認証」。それらの認証水産物が、加工・流通の過程において非認証のものと混ざらないようなトレーサビリティを確保する仕組みがCoC認証です。マリンフーズ（株）は2018年8月にCoC認証を一部取得し、さらなる持続可能な漁業の実現、拡大に取り組んでいきます。



海外におけるハラルへの対応

ニッポンハムグループは海外の生産・飼育施設や製造工場で「ハラル※1」認証取得を進め、イスラム教諸国の皆様に安全・安心な食品を提供しています。

2019年1月、NHフーズ・マレーシアがマレーシアの認証機関「JAKIM」よりハラル認証を取得しました。マレーシアは全人口の約6割をイスラム教徒が占めており、豚肉やアルコールを含む食品などの摂取がイスラム法により禁止されています。当社グループは、イスラム教徒の食事情に対応した商品づくりをはじめ、国・地域の文化を尊重しながら事業への貢献を進めています。なお2019年8月現在、当社グループのハラル認証取得は全7事業所※2となります。



NHフーズ・マレーシアの工場と同社が製造するハラル対応商品の一部

※1 ハラルとは、イスラム教の教えに基づき、「合法的なもの」「許されたもの」を意味します。
※2 NHフーズ・マレーシアのほか、オーキービーフエキスポート、ウィンガムビーフエキスポート、トーマスボースウィック&サンズ(すべて豪州)、タイ日本フーズ(タイ)、エゲタブ(トルコ)、ブリーダーズ&パッカーズ ウルグアイ(ウルグアイ)が該当します。

SDGs合同発表会を開催

2019年5月8日、日本ハム食品(株)関西プラントにおいて、3社・5工場が参加し、工場ごとに貢献するSDGsの取り組みについての合同発表会が開催されました。当日は、「省エネ分科会・廃棄物分科会による取り組みの強化」「フードロス対策(賞味期限延長、社員食堂の食べ残し削減)」「包装フィルムロスの削減」など、業務とSDGsを関連付けた取り組みが発表されました。


日本ハム食品(株)関西プラントの皆さん

(参加企業・工場)
日本ハム食品(株)関西プラント・桑名プラント、プレミアムキッチン(株)関西工場、
日本ハムファクトリー(株)兵庫工場・徳島工場

「食とスポーツ出前授業」を実施

2019年7月9日、第4回ニッポンハムレディスクラシック開催地である北海道苫小牧市の市立清水小学校にて、北海道日本ハムファイターズの稲葉スポーツ・コミュニティ・オフィサー(SCO)、牧谷ベースボールアカデミーコーチ、日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士 八巻さんが出前授業を行いました。運動機会の減少による子どもたちの体力低下や、朝食の欠食率上昇という社会的課題解決に貢献することを目的に、子どもたちに食に対する正しい知識を伝え、体を動かす楽しさを知ってもらうプログラムを実施しました。



北海道日本ハムファイターズの稲葉SCOが特別ゲスト講師に!