



マルハニチログループ

CSR報告書 2015



世界に美味しいあわせを

お問い合わせ先

マルハニチロ株式会社

広報IR部

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 豊洲フロント

TEL 03-6833-4127 FAX 03-6833-0506



CONTENTS

目次・編集方針	1
理念体系	2
Top Message	3
「安全・安心な食」という経営の根幹を見つめながら持続的な成長に向けた土台づくりを推進してまいりました。	
代表取締役社長 伊藤 滋	
会社概要	7
マルハニチロのバリューチェーン	9
特集	11
「世界に美味しいしあわせを」届け続ける責任を	
視点1 安全・安心な商品の提供	13
視点2 クロマグロの資源保全と安定供給	17
視点3 持続可能な調達	21
視点4 健康への貢献	25
視点5 ライフスタイルの変化に合わせて	27
視点6 復興支援から、地域振興へ	29
危機管理再構築委員会活動報告	31
2014年度のCSR活動報告	33
■ コーポレート・ガバナンス	33
■ リスクマネジメント	36
■ お客さまへの責任	37
■ お取引先とともに	40
■ 従業員とともに	41
■ 地域社会への責任	43
■ 地球環境への責任	45

編集方針

本レポートは、マルハニチログループが果たす社会的責任について、ステークホルダーの皆さまにわかりやすくお伝えすることを目的に編集しています。

- 「Top Message」では、中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」における基本方針・目標とともに、成長に向けた施策を報告しています。本中期経営計画は、2013年11月に株式会社アクリフーズ群馬工場で発生した農薬混入事件をうけ、従来3か年毎で計画していた中期計画を4か年とし、前半の2か年を「再生と一丸への挑戦」、後半の2か年を「成長への挑戦」と位置付け策定しております。
- 「会社概要」および「マルハニチロのバリューチェーン」では、当社グループの特徴であり、良質な水産物をコアに食の安定供給を支える仕組み「バリューチェーン」の各機能を報告するとともに、各プロセスにおける重要なCSR活動テーマを報告しています。
- 「特集」では、工場における安全・安心な食品加工や持続可能な水産物・食品の調達、人々の健康維持・増進に貢献する商品の開発など、「世界に美味しいしあわせを」届け続けるマルハニチログループが、2014年度に力を注いできた取り組みを報告しています。
- 「CSR活動報告」では、マルハニチログループの社会・環境へのかかわりと、CSR活動の取り組みについて、社会からの関心が高く、社会への影響が大きい活動を優先して報告しています。
- 読者の皆さまとのコミュニケーションを図り、皆さまからのご意見を今後の活動に役立てていくために、アンケート用紙を同封しています。ご協力くださいますようお願い申し上げます。
- Webサイトでは、より詳細なCSR活動情報や各種パフォーマンスデータなどを報告しています(2015年6月公開予定)

 <http://www.maruha-nichiro.co.jp/csr/>

報告対象範囲

報告対象期間

2014年度(2014年4月～2015年3月)
※一部の情報については、2015年4月以降の内容を含みます。

報告対象組織

マルハニチログループ連結決算対象会社を基本としていますが、報告の内容により、範囲に含まれない組織がある場合があります。また、範囲が限定される場合は、注記を入れています。

発行日

2015年6月(次回発行予定 2016年6月)

理念体系

世界に美味しいしあわせを

本当においしいものに出会ったときに、人はこころの底からしあわせだと感じる。

知らず知らずのうちに、顔いっぱい笑顔がひろがっている。

私たちマルハニチログループは、そんな「おいしいしあわせを」、

この地球上のすべての人々に届けたいと思っています。

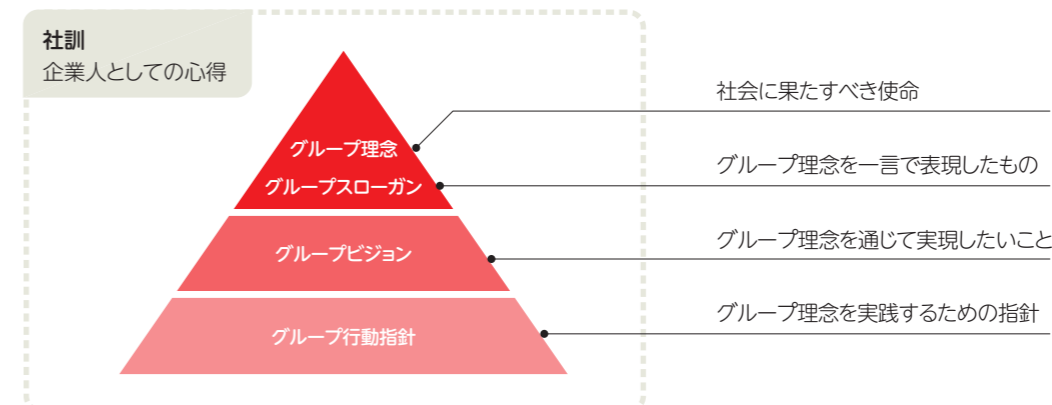
ただ単に、空腹を満たすためだけの食品ではなく、

厳選された素材と心のこもった丁寧な調理・加工によって生み出される本当のおいしさ。

そして、それらが生み出す満ち足りたしあわせな世界。

マルハニチログループは食を通じて

世界中にそんな「おいしいしあわせを」お届けします。



グループ理念 | 私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な「食」の提供を通じて、人々の豊かなくらしとしあわせに貢献します。

グループスローガン | 世界に美味しいしあわせを

グループビジョン | マルハニチログループは、
● 地球環境に配慮し、世界の「食」に貢献する21世紀のエクセレントカンパニーを目指します。
● お客様の立場に立ち、お客様にご満足いただける価値創造企業を目指します。
● 持続可能な「食」の資源調達力と技術開発力を高め、グローバルに成長を続ける企業を目指します。

「安全・安心な食」という
経営の根幹を見つめながら
持続的な成長に向けた土台づくりを
推進してまいりました。

代表取締役社長
伊藤 滋



「再生と一丸への挑戦」

私どもマルハニチログループは、創業以来、一世紀以上にわたって日本の食文化の要であり、良質なタンパク源となる「魚」を調達し、安定してお届けすることで、人々の生命と健康を支える豊かな食生活の実現に貢献してまいりました。

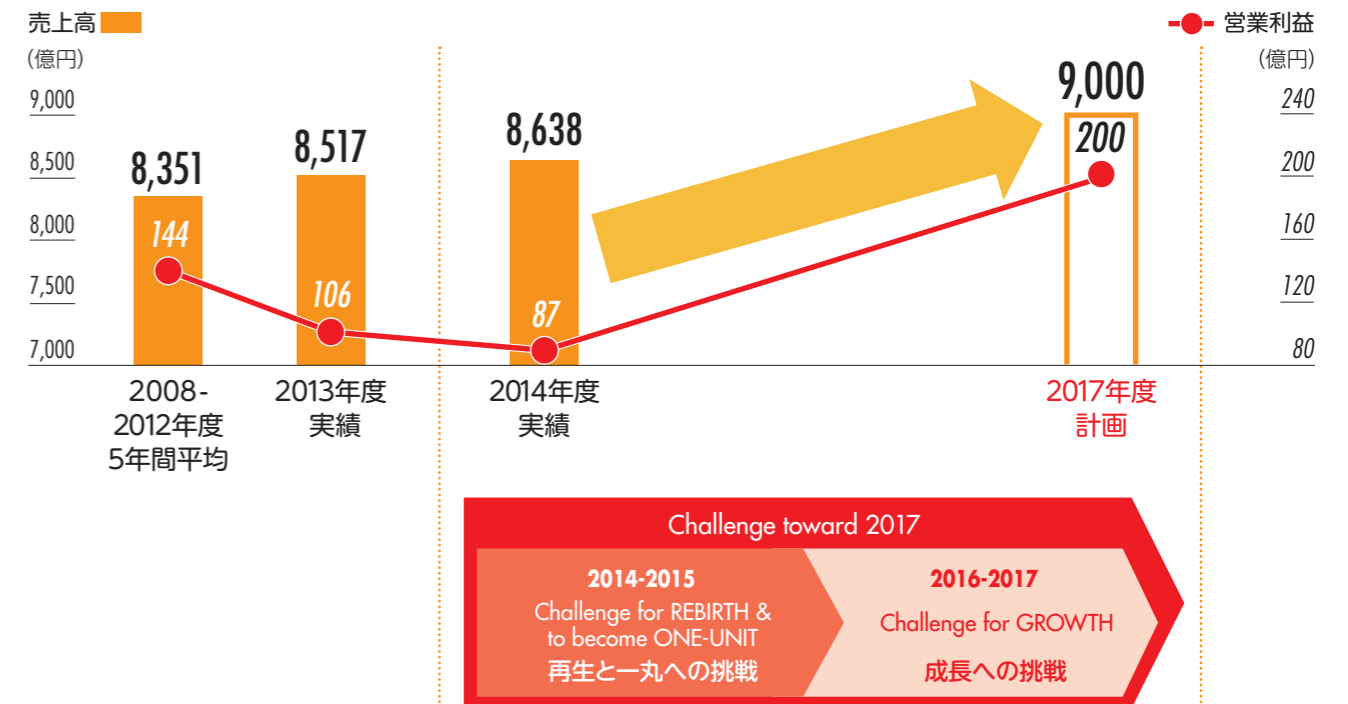
当社グループが今後も成長し続けていくためには、この普遍的な使命をしっかりと果たしながら、マルハニチログループならではの強みを発揮していくことが重要です。こうした考えをもとに、2013年7月、当社グループは、水産物を中心とした原料調達から商品開発、加工、生産、保管、販売までの総合的な事業機能をよりいっそう発揮して新たな価値創造に挑戦していくために、経営体制を純粋持株会社からグループ6社を統合した事業持株会社に移行することを発表しました。

しかしながら、2013年11月に株式会社アクリフーズ群

馬工場で発生した農薬混入事件においては、食品企業の根幹である「安全・安心な食」をお届けするための使命感の欠如や、ガバナンス、コンプライアンス体制の不備が露わとなり、社会の信頼を大きく損なう事態を引き起こしました。

この事件を踏まえて、当社グループは2014年1月、外部有識者からなる『アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」』を設置し、当社グループに対する客観的な検証と評価を要請しました。また、事業持株会社に移行した4月からは、第三者検証委員会の評価を踏まえた取り組みを推進・監督する会議体として、私が委員長を務める直轄組織「危機管理再構築委員会」を立ち上げるとともに、2014年度から2017年度までの中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」を策定しました。この中期経営計画では、前半の2年間で「再生と一丸への挑戦」期間

中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の数値目標



と位置づけ、危機管理再構築委員会の活動を通じた信頼回復への取り組みをグループ一体となって推進していく決意を社内外に発表するとともに、後半2年をグループシナジーを生かした「成長への挑戦」期間と位置づけています。

危機管理再構築委員会の活動

これらの経緯を踏まえ、「再生と一丸への挑戦」の初年度となる2014年度は、危機管理再構築委員会のもと、「グループガバナンス再構築」「危機管理体制再構築」「品質保証体制再構築」「食品安全・フードディフェンス再構築」「労務問題改善」「ブランド再構築」の6つのテーマ別・グループ内横断的プロジェクトを設け、1年を通じてそれぞれの課題の抜本的な課題改善に取り組んでまいりました。

「グループガバナンス再構築プロジェクト」では、従来の理念体系や規程類が複雑でわかりづらく、グループ全体

に浸透しきれていなかったという反省を踏まえ、新たなグループ理念体系、グループ共通規程類を定めました。同時に、私を含めた常務以上の経営陣が直接事業所を訪ね、理念について従業員と対話を行う「理念研修」を開始しており、「安全・安心な食」を提供してこそ、社会に当社グループの存在を認めていただけること、お客さまの食卓を豊かにするという使命を果たしてこそ仕事への誇りが生まれ、責任ある行動につながることを繰り返し説明しています。

また、「危機管理体制再構築プロジェクト」と連携しながら、重大な事件・事故、大規模自然災害などのクライシス対応と、平時のさまざまなリスク管理の司令塔役を担う「リスク管理統括部」を新たに創設しました。さらに、「品質保証体制再構築プロジェクト」と連携して、食品の安全性を評価・判断する専任組織である「安全管理室」を新設したほか、環境・品質保証部の一部門であった「お客様相談セン

ター]の権限を拡大して独立させ、グループにおけるお客さま対応から、苦情にかかわる生産工場への予防・是正措置を実施するまでの統括組織と位置づけました。

「食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト」では、外部有識者とともに、「フードディフェンス目標・方針」「フードディフェンス管理基準」を策定しました。また、施設・設備などハード面を充実させるだけでなく、より本質的な安全文化を醸成していくために、各工場のフードディフェンスチームとフェイス・トゥ・フェイスで現場でのチェックポイントを確認したほか、11月からは「フードディフェンス研修」を開始しました。

「労務問題改善プロジェクト」では、事件の発端が従業員の新人事制度導入に対する不満であったことから、従業員満足度調査の範囲を契約社員にまで広げて実施し、外部の専門機関に分析を依頼するとともに、臨床心理士による面談調査も実施しました。

これら新たな制度や取り組みは、従業員とのコミュニケーションを通じた「安全・安心な食」への共通認識があってこそ機能するものです。「グループガバナンス再構築」「労務問題改善」および「ブランド再構築」以外のプロジェクトは、その役割をグループ内の各組織に移行しましたが、私は、これからも理念研修をはじめとした従業員との直接対話の場を通じて、また各ユニット間の連携強化を通じて、



「お客さまの立場に立ち、お客さまにご満足いただける安全・安心な商品を提供する会社」をめざしてまいります。

資源アクセスの強化

お客さまにご満足いただける商品を提供し続けていくという社会的使命を果たすためには、グループ一丸となって「安全・安心な食」を提供する体制を強化すると同時に、事業環境の変化や国内外の社会課題に対応しながら、2016年度からの「成長への挑戦」の土台となる施策を講じていくことが不可欠です。

そのなかでも、「資源アクセスの強化」は、当社グループにとっての最重要課題であると考えています。現在、世界では爆発的な人口増加を背景に魚需要が急増しており、ヘルシーな食としての魚食人気の高まりもあり、世界的な規模で魚の争奪戦が始まっています。こうしたなか、グローバルな事業を展開する当社グループには、生態系を保全しながら水産物を安定調達・供給し続けていくことが求められています。

そこで現在、当社グループでは、たとえばカツオでは主要漁場である中西部太平洋において、現地政府との合弁会社を設立して周辺環境規制を守りながら供給力を高めています。また、2014年度は、海洋での持続可能な資源調達を保証するMSC認証(▶P.24)を漁獲する多くの魚種で取得している豪州の大手漁業会社、オーストラル・フィッシュリーズ社の経営権を取得し、南氷洋における高付加価値な魚類を世界に安定供給する体制を構築しました。

このように、生態系に配慮した調達に取り組む一方で、天然の稚魚を使わない魚の完全養殖にも積極的に取り組んでいます。具体的には、日本をはじめとした先進国だけでなく新興国でも需要が高まるクロマグロについて、当社グループは業界最大の年間約3,600トンの養殖を行っていますが、年々、天然稚魚の漁獲規制が強化されるなか、2016年度からは天然稚魚に頼らない完全養殖マグロを本格的

に市場に提供していく予定です。また、この技術を今後はカンパチ、ブリといった魚種に展開していく計画です。

魚市場のさらなる拡大

一方、国内では、少子高齢化による人口減少に加え、食の欧米化などによる、いわゆる「魚離れ」が進み、魚の消費量が減少傾向にあります。こうした潮流に対応し、ヘルシーフードとしての魚の消費を促すことも当社グループの重要な社会的責任の一つであると考えています。

こうした認識をもとに、当社グループでは、お客さまの生涯にわたる健康維持のサポートを意味する「生涯健康計画」というコンセプトを掲げ、原料調達から販売までの事業機能をもつ強みを生かして、DHAやEPAといった栄養成分を豊富に含む魚類や加工食品の提案・提供に積極的に取り組んでいます。2015年からは食品の機能性表示制度が新たに発足したこともあり、こうした取り組みをより積極的に発信していく方針です。

また、冷蔵(1~10℃)で45日間保存が可能となる「ロングライフチルド」食品についても量産体制を整え、4月から発売を開始しました。単身者や高齢者の方にご好評をいただいております。また食品廃棄物の削減にも貢献するなど資源の有効活用の面からも注目されるなど、今後数年で約2,600億円レベルの市場規模になると期待しています。

2015年5月には、東日本大震災で甚大な被害を受けた石巻工場を移転し、新石巻工場の設立を決定しました。これまで同工場の主たる役割であった市販用冷凍食品の生産はグループ内の代替工場で賄ってきましたが、雇用をはじめとした地域経済の活性化など、短期的な経済合理性だけでなく、地域社会との持続的な成長を実現していくために必要と考え、投資を決定しました。

グローバル人材の育成

私の経営の基本姿勢は、「今日を生きると同時に、常に明



日を考えること」です。そんな私にとって、目下の使命は中期経営計画で掲げた2017年度の定量目標を達成することですが、ステークホルダーの皆さまとともに持続的に成長を分かち合うためには、事業への投資だけでなく、「誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、人々の豊かなくらしとあわせに貢献します」というグループ理念を実践する次世代の人材への投資が欠かせません。

こうした認識と、地域固有の「食文化」を担う事業特性を踏まえて、当社グループでは日本を含む世界各拠点のローカル人材に権限を与えつつ、積極的な人材交流を図ることでグローバルなマネジメント人材の育成を図っています。また、M&Aに際しても、成長事業をグループに取り入れるだけでなく、グループの人材強化の手段として位置づけ、企業理念の浸透など広義のガバナンスをきかせていくことで中長期的な成長をめざしています。

これらの施策を通じて「世界においしいあわせを」お届けしながら今後も世界のステークホルダーの皆さまとともに成長してまいります。

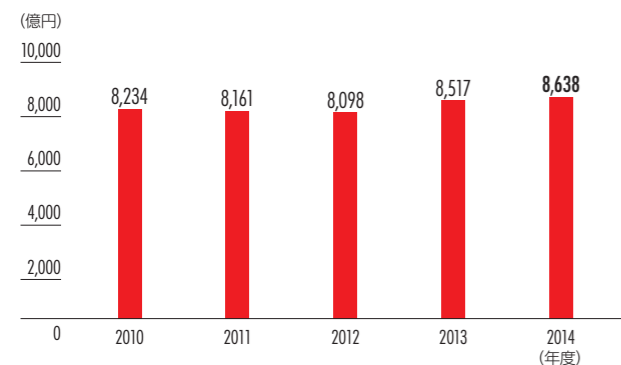
代表取締役社長
伊藤 滋

世界に美味しいしあわせをお届けする マルハニチロの総合力。

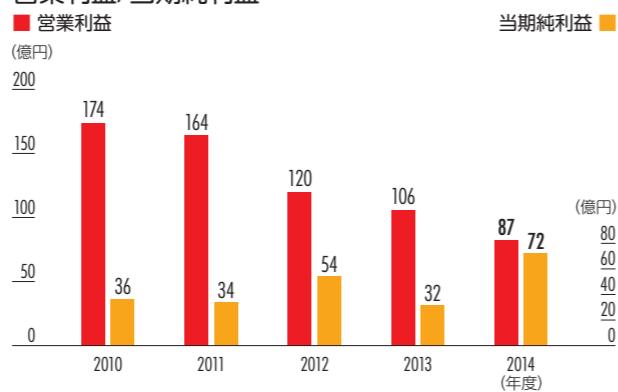
会社概要(2015年3月31日現在)

商号	マルハニチロ株式会社	所在地	東京都江東区豊洲三丁目2番20号 豊洲フロント
英文名	Maruha Nichiro Corporation	代表者	代表取締役社長 伊藤 滋
設立年月日	1943年3月31日	資本金	200億円
主な事業内容	漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、 冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・ 飲料の製造・加工・販売、食肉・飼料原料の輸入、 食肉製造・加工・販売	決算期	3月31日
		グループ 従業員数	11,803名
		グループ会社	168社(国内78社、海外90社)

売上高

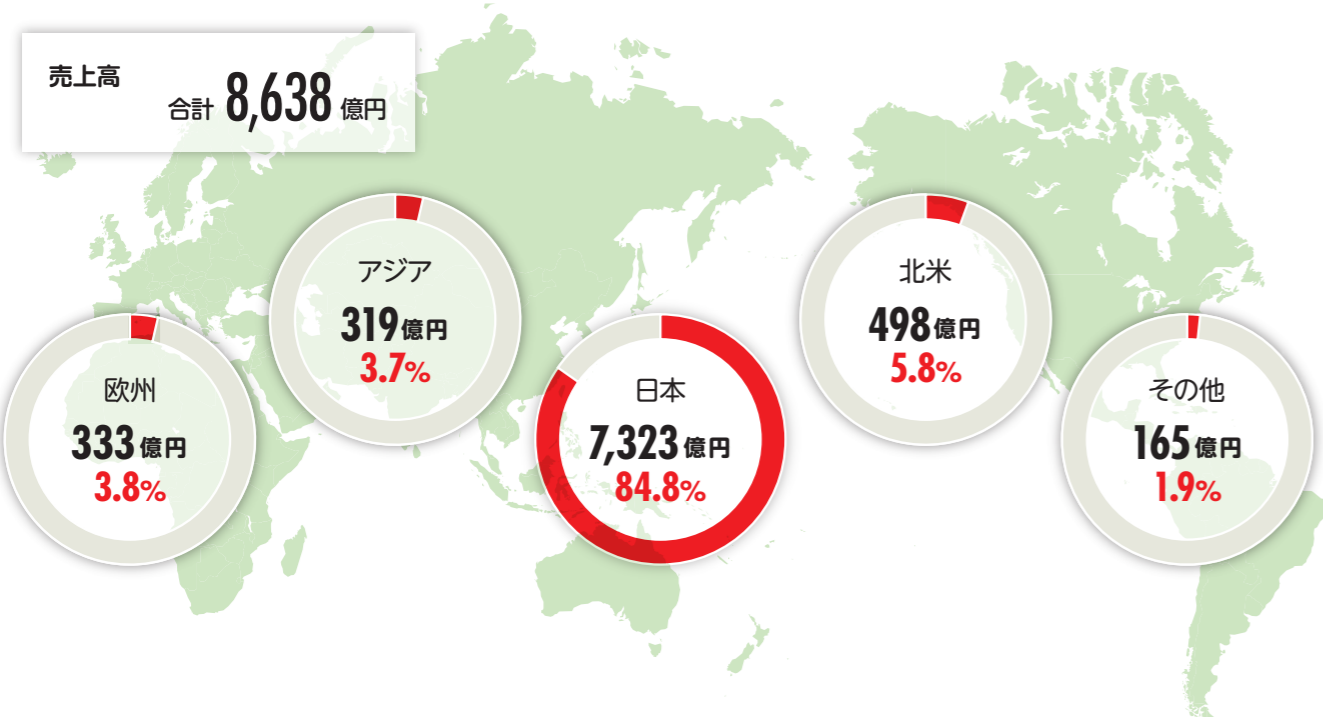


営業利益/当期純利益



※2013年度以前の数値は、当社の親会社であった株式会社マルハニチロホールディングスの数値です(2014年4月1日、株式会社マルハニチロホールディングス、株式会社マルハニチロ水産、株式会社マルハニチロ食品、株式会社マルハニチロ畜産、株式会社マルハニチロマネジメント、株式会社アクリフーズの6社が経営統合してマルハニチロ株式会社となりました)。

地域別売上高構成比率(2014年度)



マルハニチロの事業機能

おいしさをお届けするバリューチェーンを支える「11の事業ユニット」

海外ユニット

グループの海外展開のスピードアップに向けて、海外市場開拓、新規事業構築を担うとともに、人材教育を含めた海外既存事業への支援業務も行っています。

漁業・養殖ユニット

漁業、養殖、海外合併事業を柱に、水産資源の安定調達に取り組んでいます。長年にわたって蓄積したノウハウ・情報を生かし、獲る漁業からつくる漁業までをトータルに推進しています。

北米ユニット

世界有数の水産資源を保有し、持続可能な徹底した資源管理を行っている米国アラスカ州に自社工場を展開し、徹底した品質管理のもと各種水産製品を生産しています。

水産商事ユニット

世界各地から、エビ、タコ、イカなどの冷凍魚介類を、原料から寿司ネタのような高次加工品まで、常にお客さまのニーズにこたえるべく多種多様な形態で安定調達し、販売を進めています。

冷凍食品ユニット

安定した原料調達力と商品開発力、技術力を融合し、お客さまニーズを実現する高品質な商品を製造。市販用/業務用ともに高いシェアを獲得しています。

荷受ユニット

国内水産物の流通の要として、卸売市場を起点とした大量かつ高速な集荷を可能にする市場を鍛えながら時代にマッチする効率的な流通に取り組んでいます。

加工食品ユニット

業界トップクラスのシェアを誇る水産缶詰、フィッシュソーセージなどのロングセラー商品に加え、さまざまなデザートやロングライフチルド商品など新市場開拓にも挑戦しています。

畜産商事ユニット

牛肉・豚肉・鶏肉およびこれらの加工品を国内外で調達し、供給しています。また、飼料原料としてのフィッシュミールにおいてもグローバルな調達・販売を進めています。

化成ユニット

水産物由来の機能性素材(コンドロイチン、スクワラン/スクワレン、DHA/EPAなど)を、医薬品、化粧品や健康食品用原料として供給しています。

戦略販売ユニット

全国規模の量販店、コンビニエンスストア、生協、外食チェーンなど広域企業の窓口としての役割を担うとともに、通信販売、介護食などの分野にも取り組んでいます。

物流ユニット

国内有数の冷蔵倉庫の保管能力をバックボーンに、輸配送・通関等を含めた総合物流サービスを提供するとともに、環境を重視した物流品質の向上に努めています。

おいしさを世界に届ける マルハニチロのバリューチェーン

世界中の自然の恵みを、世界中の食卓へお届けする——
水産物をコアとしたグローバルなバリューチェーンを通じて、
この使命を果たし続けることが、
私たちマルハニチログループにとって最大の社会的責任です。



原材料を調達する

調達

国内外の漁業、クロマグロなどの養殖、世界各地からの買い付けなどにより、水産資源を安定的に調達。また農産物や畜産品でも“安全・安心”なサプライチェーンを構築。多種多様な食材への「アクセス強化」を積極的に進めています。

重要なCSR活動テーマ

- 生物多様性(海洋生態系)の保全
- 安全な原材料の調達とトレーサビリティ

荷受・流通

国内水産物流通の要として、卸売市場で取引される水産物の市場内流通を担当。グループ内ネットワークの情報力を最大限活用し、顧客の細かなニーズに即応、さらに新商品や差別化商品を常に提案し続けて、市場内流通を活性化させています。

加工・生産する

安定した原料調達力をベースに、冷凍食品、缶詰、フィッシュソーセージなど多様化する食のニーズにこたえるさまざまな加工食品を生産。水産物由来の「DHA」など、健康志向に対応した機能性素材も幅広く提供しています。

- 食品安全・フードディフェンス・品質保証体制づくり
- 労務環境の改善と従業員とのコミュニケーション
- お客様の健康に寄与する商品の開発
- 工場周辺地域社会への貢献
- 生産活動にともなう省エネ・CO₂排出の削減

保管・輸送する

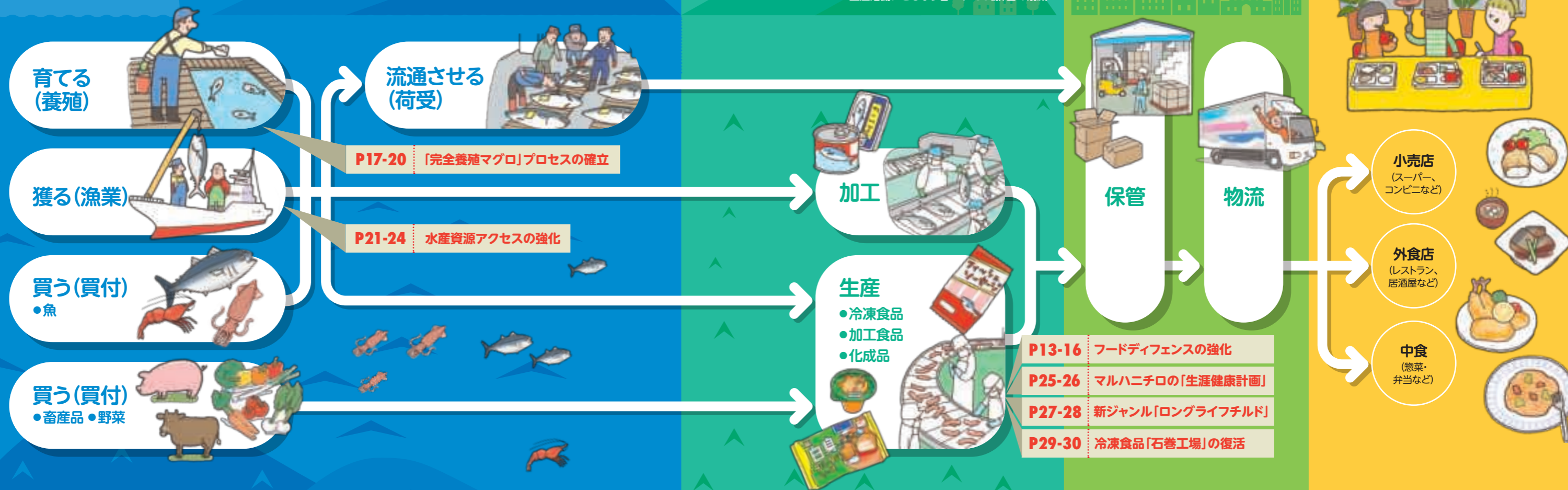
加工、生産した商品は“おいしさ”と“安全性”を確保した物流体制で全国にお届け。冷凍・冷蔵品の保管に欠かせない強力な冷蔵倉庫ネットワークを日本全国に整備。環境を重視した物流品質の向上との両立をめざし、さらなる強化を図ります。

- 輸送時の安全
- 輸送時の省エネ・CO₂排出の削減
- フロン・代替フロン対策

食卓へ

グループが調達・生産する多様な商品を小売店、外食店、中食など幅広いチャネルで販売。通販や介護食事業にも取り組んでいます。

- 商品情報の適切な発信・開示
- お客様とのコミュニケーション



「世界に美味しいあわせを」 届け続ける責任を。

「私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、
人々の豊かなくらしとしあわせに貢献します。」——マルハニチログループは
このグループ理念を着実に実践していくことが、

企業の社会的責任（CSR）を果たすことになると考えています。

この考えにもとづき、マルハニチログループは、持続可能な水産物・食品の調達や、
人々の健康維持・増進に貢献する商品の開発、工場における安全・安心な食品加工など、
グループ各社と協働し、グローバルなパートナーと連携しながら、
サプライチェーン全体を通じたさまざまな活動を推進しています。

特集では、「世界に美味しいあわせを」届け続ける私たちマルハニチログループが
2014年度に力を注いだ取り組みを紹介します。



視点1 安全・安心な商品の提供 ▶P13

フードディフェンスの最前線から。

「食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト」の取り組み



視点2 クロマグロの資源保全と安定供給 ▶P17

マグロ革命、夜明け前。

動き始めた「完全養殖マグロ」ビジネス



視点3 持続可能な調達 ▶P21

南氷洋における水産資源の「安定調達・供給」と「多様性保全」の両立をめざして。

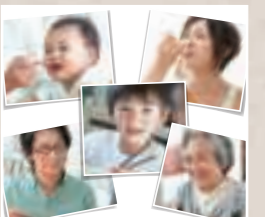
豪州「オーストラル・フィッシャリーズ社」との協業



視点4 健康への貢献 ▶P25

マルハニチロの「生涯健康計画」

あらゆる世代の健康を支える「DHA」のチカラ



視点5 ライフスタイルの変化に合わせて ▶P27

「ロングライフチルド」って何？

“多忙な毎日”にこたえる、簡単・便利でおいしくて、
長期保存可能な新食品ジャンルの確立へ



視点6 復興支援から、地域振興へ ▶P29

冷凍食品生産を再び、「石巻」で。

冷凍食品市場シェアNo.1をめざして
——石巻の皆さまとともに、再び力を合わせて



視点 1 安全・安心な商品の提供

フードディフェンスの最前線から。

「食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト」の取り組み

2013年11月、アクリフーズ群馬工場で発生した農薬混入事件を受けて、マルハニチロホールディングス(現マルハニチロ)は、外部有識者からなる『アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」』を設置し、当社グループに対する客観的な検証と評価を要請しました。この報告の「提言」で指摘された数々の厳しい指摘を真摯に受け止め、信頼回復に向けてグループ一丸となって取り組むために、当社グループは社長直轄の「危機管理再構築委員会」と、その傘下にテーマ別の6つのプロジェクトを立ち上げて活動を開始。その1つ、「食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト」のリーダーとして指揮をとってきた石原好博が、この1年間の活動の進捗状況と今後の課題について語ります。



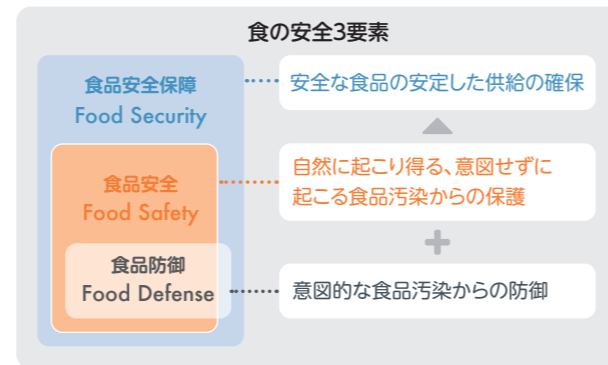
環境・品質保証部 部長
石原 好博

Phase 1 人(ソフト)と施設(ハード)を両輪に

2013年11月に発生した農薬混入事件により、当社グループに対する社会からの信頼は大きく揺らぐこととなりました。また一方で、従業員による意図的な異物混入という国内ではあまり前例のない事件であったことから、食品業界全体に改めてフードディフェンス——不審者による意図的な食品汚染を防御することの必要性、重要性を知らしめる契機にもなりました。

こうした事態を引き起こした当社グループが成すべきことは、サプライチェーン全体を見渡し、従来から取り組んで

きた「食品安全」に新たに「フードディフェンス」の考えを組み込み、すべての事業場の食品安全保証レベルの底上げを図り、二度と事件を起こさない企業体質を確立することです。



そこで、「食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト」では、最初に活動の「目標」と「5つの方針」を定めました。方針には、「職場環境」や「意識」、つまり「人的要素(ソフト)」と「施設管理(ハード)」の双方の観点を踏まえながら「継続的改善」に取り組んでいくことを示しています。あえてソフト面を入れたのは、取り組みには監視カメラの設置といったハード面の対策も必要となりますが、根本的には「人」の問題が最も重要と考えるからです。とくに内部犯行の場合には、何かの原因で心が弱った時に、出来心で犯してしまう罪をソフト面の施策を通じて防いでいくことが、フードディフェンスの要諦だと考えています。

フードディフェンス目標
「不審者による意図的な食品汚染を防御する」

フードディフェンス方針

1. コミュニケーションを大切にし、風通しの良い職場環境をつくります。
2. お客様に提供する食品の安全を守るため、フードディフェンスに対する意識を高めます。
3. 不審者による意図的な食品汚染を防御するための仕組みを整備し、運用します。
4. 不審者による意図的な食品汚染を許さない施設の整備に努めます。
5. フードディフェンスに関わる活動の継続的改善を推進します。

私が5つの方針で最も重視しているのが、1番目に掲げた「コミュニケーション」です。従業員が胸襟を開いて日々の喜びや悩みを上司と分かち合う、そして「世界においしいあわせを」という当社グループの誇りを現場からトップまでの共通認識としてもてるような環境をつくっていくことで、意図的に異物を混入することがしにくい風土を醸成していくことができると考えています。

Phase 2 「フードディフェンス管理基準」にもとづく自己点検を実施

目標、方針を定めると同時に、フードディフェンスに向けて各事業場が「人」と「施設」をどのようにマネジメントするかを定めた「フードディフェンス管理基準」を制定しました。この基準は、日本の食品防御研究の第一人者で、第三者検証委員会の委員長でもある奈良県立医科大学の今村知明教授のグループによる「食品防御ガイドライン」や、米国製パン研究所(AIB)のフードセーフティガイドラインなどを参考にしつつ、当社グループの工場や物流拠点の実態に合わせて策定したもので、2014年6月に生産工場版を、8月には物流版を発行しました。

フードディフェンス管理基準(主な項目)

人的要素(ソフト面)	施設管理(ハード面)
<ul style="list-style-type: none"> ● コミュニケーション ● 従業員教育、意識づけ ● 持ち込み物制限 ● 薬剤管理 <p>など</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 鍵の管理 ● 敷地内、工場建屋内、製造区域内へのアクセス制限 ● 定期的な巡回、安全安心カメラの設置 <p>など</p>

管理基準の発行後は、群馬工場をはじめ、国内の直営工場からグループ会社、タイや中国など海外工場へと対象を広げながら、各事業場に設置した「フードディフェンスチーム」による自己点検を実施しました。その上で、全国3地域に分けてフードディフェンスチームや関連部門の従業員に対して、「フードディフェンス研修会」を開催しました。

この研修でとくに力を入れたのが、我々と各事業場に設

フードディフェンスの取り組み ● ソフト面 ● ハード面



視点1 安全・安心な商品の提供
フードディフェンスの最前線から

置した「フードディフェンスチーム」メンバーと一緒に現場を歩き、管理基準に沿ってどのように自己点検を実施したかを確認する作業です。これを行うことで、管理基準の言葉の意味をどう解釈し、何を、どこを見て、適合度をどう評価すれば良いのかがはっきりします。「食品工場」と一言と言っても、当社グループには材料も工程も規模も異なる多様な現場があり、評価の仕方が難しいのが実状です。こうした環境のなかで、事業場ごとの評価基準を定着させていくためには、時間はかかりますが、お互いが“評価の目”を養うことが重要なのです。

Phase 3 従業員の意識を高め、安全文化を醸成する

さらに、その後、各事業所における管理レベルの評価を重ねながら、管理基準の見直しを実施しました。と言っても決して基準を下げたのではなく、さまざまな現場の様子を見てきた知見を生かして、より合理的・効果的な基準へと見直しました。

たとえば、当初案では、来客・来場者に対して、製造区域内への入場時、退場時いずれもボディチェックを行う管理を行うこととしていましたが、退場時にはその必要が生じないことから削除しました。また、新規雇用者については、全従業員にそのことを知らせ、早期に仲間意識、安全意識をもってもらう施策をとるよう、新たに項目を追加しました。

基準の見直しを実施したことで、工場によっては、従業員がアイデアを持ち寄り、工場に合った最適な施策を自主的に考える風土が生まれつつあります。こうした活動を継続し、従業員一人ひとりが“自分ごと”として食品安全を考

え、組織としての安全文化を醸成していくことが最も重要なのだと考えています。

工場の適合度調査の実施状況

群馬工場

- 管理基準に基づく適合度調査を実施
2014年6月26日：適合度49.8%(必須項目の不履行22項目) 評価「C」
2014年7月22日：適合度97.4%(必須項目の不履行0項目) 評価「A」

国内直営工場およびグループ会社

- 各工場が管理基準に基づく自己点検を実施。その後、フードディフェンスプロジェクトメンバーによる現地調査を実施(2014年6~7月)
- 調査結果を踏まえた改善活動を実施し、以後毎月、自己点検を実施
- フードディフェンスプロジェクトメンバーによる年度末調査を実施(2015年2~3月)

海外グループ工場

- タイ、中国の11工場でフードディフェンスプロジェクトメンバーによる現地調査を実施(2014年12月~2015年1月)

Phase 4 継続的な強化改善へ

フードディフェンス管理基準の評価ランクは「適合度70%以上かつ必須項目に不履行なし」がA評価、「適合度50%以上」をB評価、それ以下をC評価としています。評価の低い事業場に対しては、PDCAサイクルを活用して全

事業場がA評価になるまで繰り返し検証を実施しています。

2015年3月のプロジェクト終了後は、私が部長を務める「環境・品質保証部」が業務を引き継いでおり、2015年度は引き続き各事業場での活動のレベルアップを図るとともに、国内外の物流拠点や協力工場へと活動の対象を広げていく計画です。

そのなかでも協力工場は、水産物だけでなく、畜産・食

品加工など、当社グループ以上の多様性があり、事業場の数も大変多いのが実状です。こうした協力工場の規模・施設・作業内容などに応じた最適なフードディフェンス体制をどうやって構築していくのか。難しい課題ですが、食品安全の実現に向けた活動に終わりはありません。今後も、一つひとつ課題を解決していくことで信頼を回復するとともに、食品安全のことならマルハニチログループとっていただけるよう努力していきます。

Voice

“「群馬工場を何とか再生する」という意気込みで取り組んでいます。”

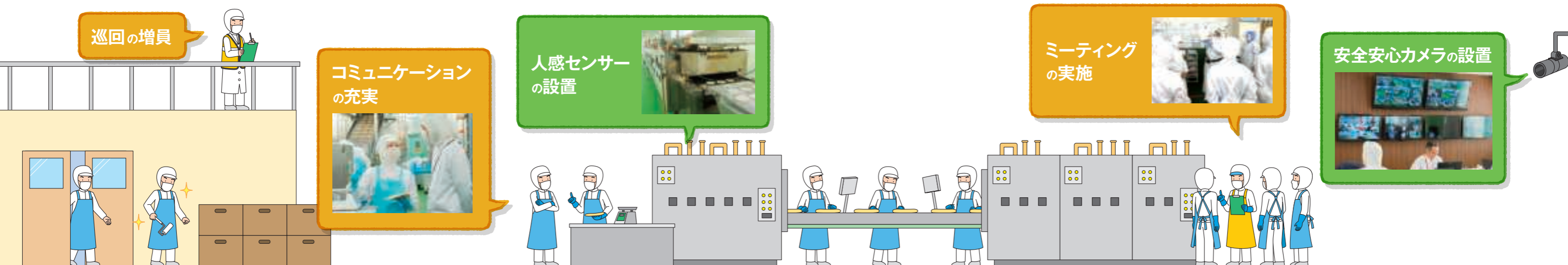
群馬工場 工場長 関澤 信嘉

社会に大きな影響を与えた工場の責任者として、事件後も残ってくれた従業員とともに「群馬工場を何とか再生するんだ」という意気込みでフードディフェンスの強化に取り組んできました。活動で絵になるのはカメラやICタグ・カードなどですが、注力してきたのは従業員との対話です。朝礼はもちろんのこと、製造現場に何度も足を運び、新たなルールの周知や再教育に取り組んできました。その成果かどうかは即断できませんが、決められたルールの遵守や、無理があるルールや手順は、目的を変えずに守れるルールにするなど、意識が向上していると感じています。

“「人の意識」をさらに強化していくことがテーマです。”

下関工場 工場長 加藤 博昭

この1年間、管理基準に則ってさまざまな対策を講じ、ハード面の拡充についてはおおむね予定通りの改善ができました。また人の意識の向上といった面では、従業員との挨拶の励行や声掛け、作業前ショートミーティングの実施などを推進してきました。今後は本社と連携して新たな教育プログラムの開発などにも取り組んでいきたいと考えています。また、工場内のカメラは、生産工程の確認や動線の確認などにも有効です。そこで今後は、防犯だけでなく、生産管理面のレベルアップにも活用していきたいと考えています。



視点2 クロマグロの資源保全と安定供給

マグロ革命、夜明け前。

動き始めた「完全養殖マグロ」ビジネス

江戸時代から多くの日本人に愛され、数あるマグロ類のうちでも最高の価値を誇る「クロマグロ」。近年の世界的な日本食ブームの広がりなども相まって、マグロ類の消費量は年々拡大しています。ところが、人気の高まりとともに世界では天然マグロの漁獲競争が起こっており、海洋生態系が崩れる懸念から、近年は複数の国際管理機関によるマグロ類の漁獲量規制が年々強化されています。こうしたなか、マルハニチログループは、クロマグロの安定供給責任を果たすために、親魚から採取した卵から成魚へと育てる「完全養殖」を長年にわたって研究。2010年に民間企業として初めて成功し、2015年に初出荷、2016年度からは本格的に市場に出荷する計画です。



Story 1 中断された「世界初」の挑戦

マルハニチログループが「世界初」となるクロマグロの完全養殖へのチャレンジを開始したのは、1987年に遡ります。当時、マルハニチログループでは、マダイやヒラメ、シマアジ、トラフグなどの魚種で完全養殖による市場供給を行っていました。その実績を生かして、より付加価値の高いクロマグロにおいても同様の養殖体制を確立し、水産事業の収益拡大につなげることが目的でした。

ところが当時、クロマグロの生態は大部分が未知の世界。実験場での採卵と人工ふ化には成功したものの、生まれた稚魚(人工種苗)のほとんどは死に、数年後にはごくわずかな成魚しか残らず、商業的な出荷は不可能な状態でした。開発スタッフたちはさまざまな試行錯誤を重ねたものの、必要な成魚の数を確保するための飼育費用は高まる一方であり、1996年には研究をいったん終了することとしました。

その後、マルハニチログループは、生後3ヵ月以内の100～

500g程度のヨコワ(幼魚)を仕入れ、生け簀で一定期間育てて70kg程度まで育て出荷する「天然ヨコワ養殖」事業の本格展開を開始。全国各地に養殖場を設置して拡大する市場ニーズにこたえていきました。

Story 2 安定供給責任を果たすために再チャレンジを決定

ヨコワ養殖事業が順調に拡大していた2006年、マルハニチログループは、天然資源に依存しない「完全養殖」へのチャレンジを再び開始することを決定しました。その背景には、世界的な人口増加のなか、健康食としての魚が注目され始めたこと、また新興国などで冷蔵施設が整備され、生の魚を食べる食習慣が広がってきたことなどによる魚需要の急増があります。こうした状況を受けて、世界では魚の争奪戦が始まっており、天然クロマグロの資源量は年々減少し、国際問題となっていました。実際、マルハニチログループが養殖のために高知沖から仕入れていたヨコワも、年によっては漁獲量が大きく変動するようになっていました。

Column

世界のクロマグロ管理の状況

近年、世界的な消費量の拡大によって資源管理が問題となっているクロマグロ。とくに1990年頃から、大量捕獲を可能にする「巻き網漁」が世界的に広まったことで資源状況が急激に悪化。2大漁場である太平洋と大西洋の国際組織「大西洋マグロ類保存国際委員会(ICCAT)」[中西部太平洋マグロ類委員会(WCPFC)]などでは、この数年間で本格的に天然マグロの漁獲量規制強化の動きを加速している。また、日本においても、水産庁が2013年以降、新たな養殖場の開設や規模拡大への規制を開始している。

日本が導入してきた管理措置

	措置の内容	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度
沿岸漁業	定置漁業の免許数抑制	2010年1月			
	曳き縄漁業などの自由漁業の届出制移行、漁獲実績報告の義務化(日本海・九州西)		2011年4月～		
	曳き縄漁業などの自由漁業の届出制移行、漁獲実績報告の義務化(太平洋・瀬戸内海)			2012年4月～	
漁業管理	まさ網漁業の漁獲量管理(九州西・日本海側)		2011年4月		
	まさ網漁業の漁獲量管理(太平洋側)			2012年4月	
養殖業	クロマグロ養殖場の登録制、養殖実績報告の義務化	2011年1月			
	養殖実績の公表	2011年1月～12月	2012年3月公表	1月収集	
	養殖場拡大防止の大臣指示				2012年10月

出典:水産庁資料「太平洋クロマグロの資源状況と管理の方向性について 平成27年5月」

2016. DEBUT



視点2 クロマグロの資源保全と安定供給
マグロ革命、夜明け前。

こうしたなか、クロマグロの2大漁場である太平洋・大西洋では、海洋生態系の保全や持続可能な水産資源の確保をめざす複数の国際管理機関が、成魚だけでなくヨコワに対しても漁獲量規制を強化していく方向を議論しており、将来にわたってクロマグロの安定供給責任を果たしていくためには、生態系を保全しながら安定的な調達ができる完全養殖を実現することが必要となったのです。

Story 3 2010年、民間企業として初の完全養殖に成功

こうした事業環境の変化を踏まえ、マルハニチログループは、水温や深度など、マグロ養殖に求められるさまざまな条件に恵まれた奄美大島に実験施設を建設。完全養殖サイクルの実現をめざすプロジェクトを再開しました。

その最大の課題は、人工種苗の生存率をいかに高めていくかでした。幼魚から成魚への育成については、すでにヨコワ養殖事業でノウハウを積み重ねています。しかし、クロマグロはとてどもデリケートであり、わずかな振動で水槽の壁に衝突したり、光の照射などでショック死してしまいます。そうした性質を踏まえながら、人工ふ化させた体長2.5mmの稚魚を陸上の水槽で約1ヵ月、6cmの大きさまで育て、さらに沖の生け簀で3ヵ月飼育し“人工ふ化ヨコワ”に育てるまでのプロセスには、天然ヨコワとは異なる飼育環境の知見やノウハウが必要です。こうした観点から、マルハニチログループは、独自に飼育技術の改善に努めるとともに、2007年から福山大学、東京海洋大学、甲子園大学と生態、栄養、生理、病理などさまざまな専門的な観点から共同研究を開始しました。

こうして再スタートを果たしたプロジェクトチームでした

が、やはり最初の数年は、採取した約100万個の卵から幼魚になる数は数百尾、生存率わずか0.01%という結果でした。また、生け簀でも大量死が何度も起こり、4年後の2010年に卵を産む親魚にまで育った個体数はわずか数十尾。民間企業の研究開発としては“初の完全養殖に成功”と言えますが、事業化レベルに達するためにはまだ時間が必要でした。

Story 4 30年来の夢が現実になる日

こうした経験を繰り返しながら、地道な研究を続けたプロジェクトチームにより、ようやく出口が見えたのは、水産庁が養殖場の拡大に制限を設け始めた2013年のこと。人工種苗の育成プロセスにおける最大の課題、「水槽壁への大量衝突死」を軽減する方法を発見したのです。また、クロマグロの稚魚に餌として与えるインシグアイふ化仔魚の生産施設を増強することで、人工種苗の生存率は飛躍的に高まってきました。

こうして人工種苗の数は、2013年産は6,000尾、そして2014年産は15,000尾と、市場への安定供給に必要な数を継続的に確保する見通しが立つなど、30年来の夢だった“クロマグロの完全養殖の事業化”がついに現実となる日が近づいています。

人工種苗の育成過程ではまだまだ多くの課題が残っていますが、マルハニチログループでは、これら一つひとつ解決していくことで生存率をさらに高め、出荷量の増加と生産コストの削減を図っていきます。さらに今後はこの技術をカンパチ、ブリといった魚種に展開していきながら、おいしい魚を、日本の、そして世界のお客さまへ安定的にお届けしていきます。

Voice

将来はベジタリアンマグロの創生をめざしたい

種苗の生存率を改善するために、クロマグロの必須栄養素と考えられるドコサヘキサエン酸(DHA)やタウリンの仔魚期の体内含有量の変化を分析し、これらを強化した初期飼料を給餌するようにしました。完全養殖は成功しましたが、卵からの生存率は決して高くはありません。他の養殖対象魚と同様の生存率となるよう、今後も技術開発に努めるとともに、将来は魚食性の非常に強いクロマグロを、植物性飼料原料による飼料で育てるベジタリアンマグロの創生を図りたいと考えています。研究結果を真摯に受け止め、技術の改善に努力を惜しまないマルハニチログループの技術者たちは、研究活動における心強いパートナーです。



東京海洋大学大学院
海洋科学技術研究所 教授 農学博士
佐藤 秀一 様

クロマグロの完全養殖サイクル



マルハニチロの完全養殖への取り組みのあゆみ

- 1987-1996年**
第1期種苗生産試験開始。
奄美大島(久根津)
- 2006年**
第2期種苗生産試験開始。
奄美大島(篠川)
- 2007年**
“クロマグロの健苗育成をめざした種苗生産技術開発研究チーム”発足。栄養・生理面の基礎研究と量産技術開発を推進。研究成果は、日本水産学会にて発表し、業界全体の技術発展に努める。
- 2010年**
2006年産種苗からの採卵に成功。民間では初めての完全養殖を達成。
- 2011年**
水産総合研究センター“クロマグロ養殖最適親魚選抜・確保技術開発事業プロジェクト”に参画。養殖に適した魚の育種をめざす。
- 2013年**
事業規模での大量生産に成功。増産をめざし、第2ふ化場増設。
- 2014年**
2010年産種苗からの採卵に成功。人工ふ化第2世代誕生。
- 2016年**
完全養殖のクロマグロを本格的に出荷予定。

Column

世界唯一の完全養殖マグロ専用養殖場を開設—「アクアファーム」

マルハニチログループは、大分県佐伯市に、瀬戸内海の海水と黒潮が混ざる地点に生け簀を設けてブリを養殖する「アクアファーム」を有しています。この施設に2015年4月、新たにクロマグロ人工種苗専用の養殖場を開設。現在は奄美の養魚場から運んだ2,500尾の幼魚を育成しており、2017年から出荷を開始する予定です。また、2020年には7,000尾(400トン)の生産を行う計画です。



視点3 持続可能な調達

南氷洋における水産資源の「安定調達・供給」と「多様性保全」の両立をめざして。

豪州「オーストラル・フィッシャリーズ社」との協業

今、世界では、「魚食文化」の拡大により、水産資源の供給が需要に追いつかない状況が現出しています。需給バランスの乱れは、価格の高騰とともに、世界各地の漁場で乱獲をもたらし、多くの魚種が枯渇の危機に瀕しています。こうしたなか、マルハニチロをはじめとするグローバルに事業展開する食品企業は、水産物の安定調達・供給体制の確立

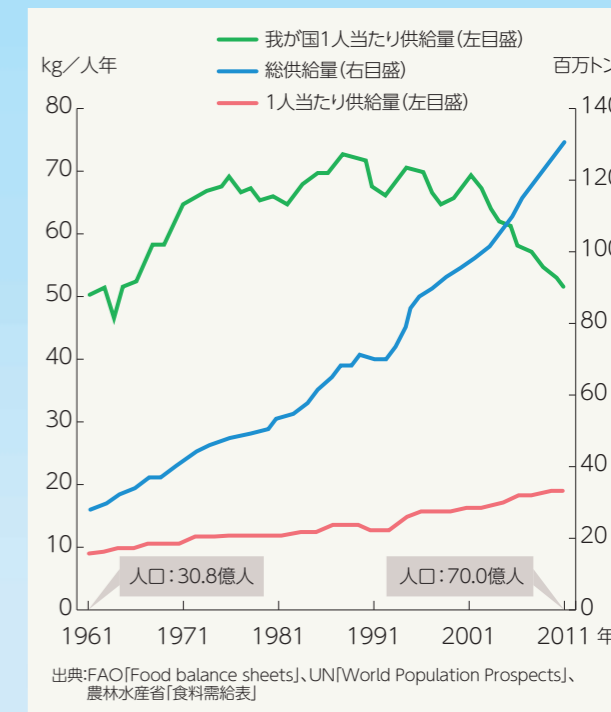
と、水産資源の多様性保全という経済・環境の両側面から、「持続可能な水産物」をいかに調達・供給していくかが問われています。そこで、マルハニチログループでは、中期経営計画の成長戦略の一つに「新たな海外水産資源アクセスの確保／調達力の強化」を掲げ、その一環として2013年、オーストラリアの漁業会社に資本参加しました。

Story 1. プロジェクトの背景 激化する争奪戦、懸念される枯渇 ——水産資源の今

近年、日本国内では魚介類の消費量は減少傾向にあるものの、欧米先進国では健康志向の高まりを背景に「魚食ブーム」が広がり、また新興国においても、経済発展による所得向上や社会インフラの充実で、高級食材だった魚介類の消費が急速に増加しています。

こうした世界的な需要拡大にともない、水産物市場では価格の高騰とともに激しい魚の争奪戦が繰り広げられるようになってきました。この資源争奪戦は、適正な資源管理手法が採られていない海域や魚種については、水産資源の減少・枯渇や生物多様性が失われていくことへの懸念など、国際的な課題を引き起こしています。そのため、南氷洋においては、水産資源の「安定調達・供給」と「多様性保全」

世界の食用魚介類供給量と人口の推移



視点3 持続可能な調達
南氷洋における水産資源の「安定調達・供給」と「多様性保全」の両立をめざして。

の両立をめざして、国連をはじめとするさまざまな国際機関や業界団体が、漁場調査を実施しながら世界各地の漁場の漁獲量規制を強化して減少を食い止めるとともに、漁場・魚種ごとに適正な総漁獲可能量を設定し、計画的な漁獲によって資源量の維持・回復をめざしています。

Story 2.

マルハニチログループの視点

経営計画を通じて「新たな海外水産資源アクセスの確保」に注力

水産物の安定調達・供給体制の確立という経済面での課題、そして、水産資源の多様性保全という環境面での課題。これら課題の克服を通じて、「良質なタンパク源である魚介類を世界のお客さまに安定的に供給する」という企業としての使命を果たしていくために、マルハニチログループでは、中期経営計画の成長戦略の1つに「新たな資源アクセスの確保」を掲げています。また、調達にあたっては、世界的に漁獲規制が強化されているとは言え、違法操業による漁業者は依然横行しており、また規制のない海域も少なからず存在するため、「水産資源の持続性」に配慮した計画的な漁獲管理が図られているかを確認しながら、海外企業との積極的な協業を推進しています。

Story 3.

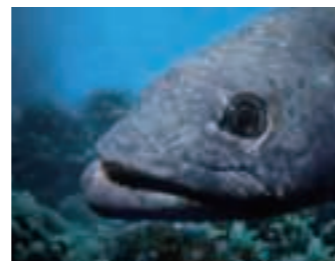
2014年度の成果

「責任ある漁業の実践」に注力する 豪州の代表的な水産企業をグループに

持続可能な「資源アクセスの確保」の取り組みの一環として、マルハニチログループは2013年、オーストラリアの漁業会社 Austral Fisheries Pty Ltd. (以下AF社)に出資し、AF社をグループに迎え入れました。

AF社は、資源の「サステナビリティ(持続可能性)」を経営方針の一つに掲げ、厳格な漁業資源管理のもと「責任ある漁業の実践」に注力するオーストラリアの代表的な水産企業で、漁獲する多くの魚種で「持続可能な漁業で捕獲された水産物」の認証であるMSC認証*を受けています。

たとえば、AF社が操業許可を受ける南氷洋のメロ漁業海域は、乱獲や違法操業による資源減少を危惧するオーストラリア政府と、世界主要25カ国が加盟する国際組織「南極の海洋生物資源の保存に関する委員会(CCAMLR)」によって厳しく管理されています。AF社は、高級魚である「メロ」や「コオリカマス」について、南極海域におけるオーストラリア排他的経済水域内の約7割の漁獲枠(漁業



メロ(学名 Dissostichus eleginoides)



権)を保有するとともに、オーストラリア北部でのエビ漁業やインド洋での漁業を展開しています。

AF社とマルハニチログループとの関係は、キンメダイやエビなどの取引を通じて約30年前から続いており、今回のマルハニチログループへの参加は、こうした永年の信頼関係があったこと、そして、同業者として世界の水産物における課題意識を共有し、両社ともに持続可能な水産物の調達に注力していることなど、サステナビリティに対する共通の企業文化が土台となって実現したものです。

MSC認証とは

MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) は、持続可能な漁業の実現を目的に1999年に設立された国際的な非営利団体です(本部: ロンドン)。MSCが構築した「持続可能な漁業」に関する認証プログラム「MSC規準」に則って、独立認証機関が世界各地の漁業(漁場・魚種・漁法)を審査。これをパスした漁業者は、国際認証「MSC認証」を受けることができ、製品に「MSCエコーラベル」を表示することができます。2014年11月現在、世界の300以上の漁業がこのMSC認証を取得しており、世界で消費される天然魚の10%がMSC認証を受けています。

Story 4.

プロジェクトのこれから

グループシナジーを追求して グローバル企業としての責任を果たし続ける

今後、マルハニチログループはAF社とのさまざまなシナジー効果を追求していきます。

たとえば、AF社の主力魚種である「メロ」については、AF社がもつ漁業権にマルハニチログループがもつ漁業権を加えることで、世界のメロ漁獲量における1割強のシェアを確保することになります。欧米では高級食材としてレストランなどで珍重されており、白身魚としては世界的に高単価なメロの取扱量が増えることは、マルハニチログループの安定的な収益確保につながります。また、AF社の生産品目

の4割弱を占めるエビ類についても、マルハニチログループの販売ネットワークを活用した、よりグローバルな展開が可能になるほか、逆に、マルハニチログループがもつ冷凍食品や冷凍加工品を、オーストラリア国内をはじめとするAF社の販売ネットワークを活用して販路を広げていくこともできます。

マルハニチログループは、これからも持続可能な水産資源の調達を推進する世界の企業との協業を進め、水産物の安定調達・供給と多様性保全というグローバル企業としての責任を果たしながらいっそうの成長をめざしていきます。

Voice

“ マルハニチログループとの協業を機に一層の成長を ”

当社は、漁業権を保有するにあたり、「サステナビリティ(持続可能性)」を経営方針の一つに掲げ、「責任ある漁業の実践」に努めています。カーペンタリア湾のタイガーエビと高級魚であるメロはMSC認証を受けており、世界のあらゆるお客さまに自信をもって販売することができます。その販売先の1つがマルハニチログループで、30年にわたる信頼関係が今回の協業につながりました。協業によって、当社の魚介類の販路がよりグローバルになるだけでなく、マルハニチログループのさまざまな製品を販売することができます。オーストラリアの水産物の国内消費の約70%は輸入品であり、大きな成長の機会になると期待しています。



Austral Fisheries Pty Ltd.
CEO
David Carter

Company Guide

オーストラル・フィッシャリーズ社
Austral Fisheries Pty Ltd.



設立	1981年
本社所在地	オーストラリア パース市
代表者	CEO David Carter
売上高	100,633千豪州ドル(2014年)
事業内容	豪州EEZ内におけるメロ、コオリカマスなどの漁業・加工、販売 豪州北部海域におけるエビの漁業・加工、販売、およびインド洋におけるキンメダイの漁業・加工、販売。サーモン、ホタテ、カニ、タコなどの魚介類の輸入販売
保有船舶	底延縄船3隻、トロール/延縄船1隻、エビトロール船10隻

視点4 健康への貢献

マルハニチロの 「生涯健康計画」

あらゆる世代の健康を支える、 「DHA」のチカラ。

マルハニチロは、DHAをはじめとするさまざまな栄養機能と資源調達力、幅広い加工技術、商品開発力によってカラダの健康だけでなく、ココロまで健康になれるおいしくて、うれしい商品をさまざまなライフステージのニーズに合わせて提供し、人々の一生を豊かでしあわせなものにします。

2つの健康領域

DHAなどの
栄養成分がもたらす
カラダの健康

おいしさや
楽しさがもたらす
ココロの健康



5つのライフステージ

子ども

育ち盛り

若者

働き盛り

セカンド
ライフ



さまざまなライフステージで、健康づくりに貢献する

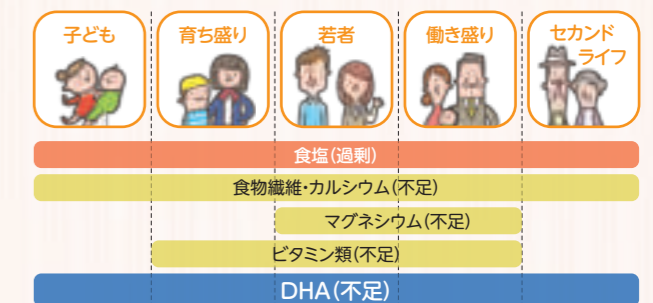
お魚のチカラ、DHAのチカラ

DHAって何だろう？

人の健康の維持・増進に貢献する「必須脂肪酸」です。

DHA(ドコサヘキサエン酸)は、人の身体をかたちづくる「脂肪」の素になる「脂肪酸」という栄養素の1つ「オメガ脂肪酸」に分類されています。赤ちゃんから高齢者まで、すべての人間に欠かすことのできない栄養成分であることから「必須脂肪酸」といわれ、食事を通じて外部から摂取することが必要です。

ライフステージごとの栄養素の摂取状況



※平成19年国民健康栄養調査(厚生労働省HP)と2010年版栄養摂取基準を比較

DHAは何に含まれているのだろうか？

DHAは、マグロやサバ、ブリなどの青魚に多く含まれています。

魚には、DHAが豊富に含まれています。なかでもマグロやサバ、ブリ、サンマなど青い背の魚(青魚)の頭部や目の周りの脂身には、DHAがたくさん含まれています。

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2015年版)」では、年齢に応じた目安量が定められています。(男女・年齢に応じて0.7g~2.3g)

DHAを多く含む魚



可食部100gに含まれるDHA量(g)
※数字は文部科学省「日本食品脂溶性成分表」より抜粋(一部改訂)

DHAを生かした商品のご紹介

DHAで中性脂肪を低減!「DHA入り リサーラソーセージ」(消費者庁許可 | 特定保健用食品)

「DHA入り リサーラソーセージ」は、DHAを1本当たり850mg配合したフィッシュソーセージです。毎日1本を目安に習慣的にお召し上がりいただくことをおすすめしている、血液中の中性脂肪が気になる方に適した特定保健用食品です。

トクホの
商品



Q そもそも「チルド」って、何？

対象を凍結させない低温で冷蔵・保存することです。

チルド(chilled)とは、凍結させない低温で冷蔵・保存することです。「チルド食品」とは、食品の風味や食感、色、栄養、衛生状態などを保つため、対象を凍結させない低温帯で製造から輸送、販売まで一貫で管理されている食品を指します。現在では飲料やデザート、調理済みの惣菜など、多くの食材が「チルド食品」として市場に出回っています。

視点5 ライフスタイルの変化に合わせて

「ロングライフチルド」って何？

What's Long Life Chilled Products?

“多忙な毎日”にこたえる、簡単・便利でおいしくて、長期保存可能な新食品ジャンルの確立へ。



Q ロングライフチルドにはどんなメリットがあるの？

流通での廃棄ロスを減らし、環境保全にも貢献します。

買い置きがきくロングライフチルドは、消費者に「利便性」や「おいしさ」というメリットを提供します。一方で、スーパーマーケットなどの販売者にとっても、一般チルド食品に比べ店頭での販売期間を長くできるため、賞味期限切れによる廃棄ロスを減らし、利益を拡大できるというメリットがあります。さらに、流通プロセスや家庭での食品廃棄を出しづらいロングライフチルドは、「限りある資源の有効活用」という観点から、地球環境の保全にも寄与しています。



出典:農林水産省「食品ロスの現状」(平成23年度推計値)

Q マルハニチロの「ロングライフチルド※」ってどういうこと？

冷蔵で45日間保存可能。忙しい方々に人気です。

ロングライフチルドの温度帯は、凍結させない低温帯の1~10℃。通常のチルド食品の賞味期限は長くても3~7日なのに対し、ロングライフチルドは30日以上賞味期限を実現しました。冷蔵庫で長期間保存できることで忙しい方や単身者、シニア世代などの支持を集め、急速に市場を拡大しています。

※当社では、冷蔵(1~10℃)で30日以上賞味期限の商品を「ロングライフチルド」と定義しています。

製法フロー

購買	製造	殺菌・冷却	物流	消費者
原料の調査・選択	徹底した低温管理	増菌の抑制	工場から店頭までの低温管理	出来たてのおいしさ 電子レンジで簡単便利!!

賞味期限
45日間!



ロングライフチルド宇都宮工場



Q マルハニチロのロングライフチルドは何が優れているの？

独自の製法で、“出来たて”のおいしさを実現しました。



当社のロングライフチルドは、フランスの大手食品メーカーFleury Michon(フローリ・ミション)社の技術協力により、保存料を使わずに冷蔵(1~10℃)で出来たてのおいしさを長く保つことを実現しました。

Q マルハニチロの戦略は？

まずは4商品でスタート。新ジャンルのリーダーをめざします。

この4月に、ほぐれるような牛肉と、フレッシュ感のある野菜の本格ソース仕立て「ビーフシチュー」をはじめ、「和風ハンバーグ」「ナポリタン」「ミートグラタン」を発売。いずれも1~10℃の温度帯で45日間保存でき、容器のまま電子レンジで2~3分加熱調理するだけで食べられます。今後はお客さまのニーズに合わせた新メニューも開発し、急拡大する新ジャンルでのリーダーをめざしていきます。



2015年4月に発売した4商品

視点6 復興支援から、地域振興へ

冷凍食品生産を、再び「石巻」で。

冷凍食品市場シェアNo.1をめざして——
石巻の皆さまとともに、再び力を合わせて。

70年近くにわたって絆を育んだ石巻の地に 引き続き貢献していくために

1946年以来、マルハニチロは宮城県石巻市門脇町で冷凍食品工場を操業してきました。2011年の東日本大震災で甚大な被害を受けた同工場は、地元の皆さまの温かいご支援のおかげで無事復旧を果たし、震災前の約4分の1の生産規模で操業を続けています。しかし、国の復興計画により「スーパー堤防計画地」に含まれる門脇町では今後の操業継続が困難となったため、当社は機能・生産能力を大幅に増強した新工場の建設を決めました。

冷凍食品事業の基幹工場となる新工場の建設予定地は、石巻市須江地区。この地を選んだのは70年にわたり地元の皆さまとの深い絆を育んだ石巻の地に、引き続き貢献していきたいと考えたからです。

新工場では地元雇用の推進はもちろん、震災により日本各地へ異動を余儀なくされた当社グループ従業員の帰還希望も募る予定です。稼働予定は2017年4月。石巻の皆さまと力を合わせ、復興への新たな歩みを開始します。

冷凍食品事業の基幹工場として 最新鋭の技術・知見を投入

新工場の特徴は、主に4つあります。まず1つ目は、「働く人のために」をコンセプトにした「生産性の向上」です。無人搬送車やロボットなどの省人化設備の導入によって従業員の作業軽減と生産性向上を図ります。

2つ目は、「省エネルギー・環境対応」です。工場全体でLED照明を採用するほか、エネルギー使用状況をライン毎に把握する「見える化システム」を採用し、エネルギーを効率的に運用します。また、負荷変動に柔軟に対応して圧力を制御する省エネルギー型の自然冷媒(NH₃-CO₂)冷凍設備(※電力消費量従来機比20%減)を導入します。

3つ目は、「食品の安全・安心」に向けた取り組みです。自動認識技術(ICタグ、バーコード)を活用した新生産管理システムを導入し、トレーサビリティ、賞味期限管理、配合ミス防止、作業手順逸脱防止とともに、IT機器を用いて工程、品質管理のデータを自動記録し、ヒューマンエラーを未然に防ぎます。また、ICタグによる入退出管理、入場制限など、徹底し



現石巻工場

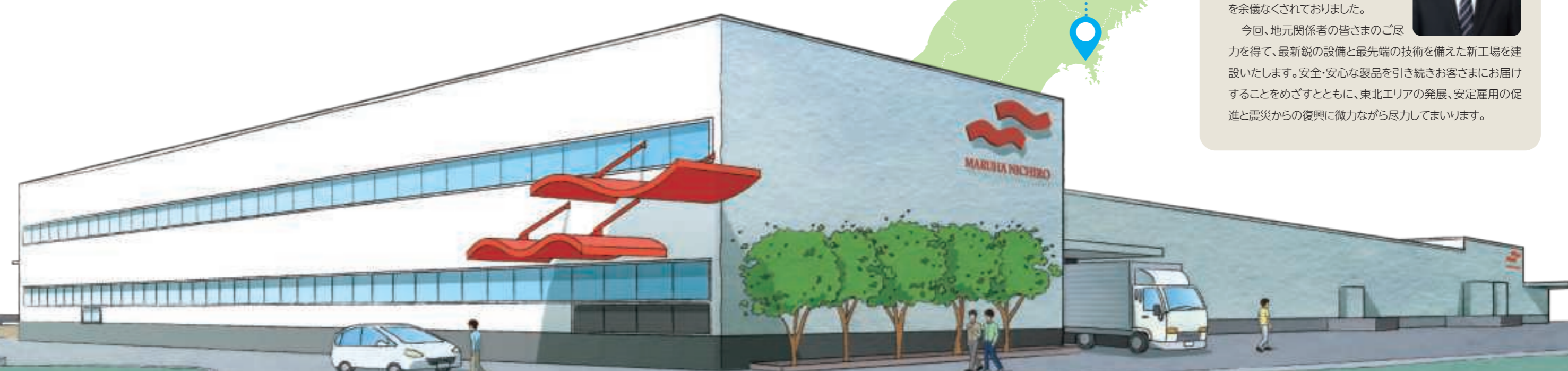
2015年5月19日、宮城県庁で行われた立地協定締結式。写真左から、村井嘉浩宮城県知事、伊藤滋マルハニチロ(株)社長、亀山紘石巻市長

たフードディフェンスを行います。

4つ目は、「商品力強化」です。業務用ユーザーに高い評価を受けている当社子会社のヤヨイサンフーズの気仙沼工場が、東日本大震災で消失しました。新工場では、ヤヨイサンフーズ独自の技術力に、マルハニチロの最先端の技術力を加えた生産工程を実現し、業務用/市販用双方の商品力強化につなげていく計画です。

新工場概要

<p>所在地 宮城県石巻市須江地区 産業用地(現在、造成中)</p> <p>敷地面積 50,013㎡(15,155坪)</p> <p>建物面積 8,862㎡(2,685坪)</p> <p>延床面積 11,230㎡(3,403坪)</p> <p>構造・規模 鉄骨・地上2階(一部)</p>	<p>着工予定 2016年3月</p> <p>稼働予定 2017年4月</p> <p>生産品目 調理冷凍食品</p> <p>年間生産能力 6,600トン</p> <p>従業員数 190人</p>
--	--



Voice

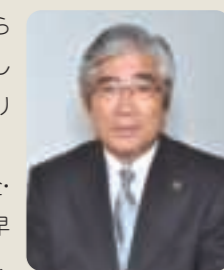
石巻市の経済活性化と産業復興の大きな推進力となるものと確信しています。

宮城県石巻市長 亀山 紘 様

石巻市は、「最大の被災都市から世界の復興モデル都市石巻を目指して」をスローガンに、復興事業に取り組んでいるところです。

早期復興の実現のためには、安全・安心な暮らしの確保と産業活動の早期回復が必須であり、新工場建設は、本市経済の活性化と産業復興の大きな推進力となるものと確信しています。

本市といたしましても、新工場の早期操業の開始に向けて取り組んでまいりますので、引き続きご支援とご協力を賜りますようお願いいたします。



Voice

石巻の皆さまとともに、安全・安心な製品を、日本全国のお客さまへお届けしていきます。

代表取締役専務取締役 横手 貞明

現石巻工場は、当社グループ冷凍食品事業における基幹工場として70年近くにわたり事業発展に大きく寄与してまいりましたが、震災により生産設備の殆どを失い生産規模の縮小を余儀なくされておりました。

今回、地元関係者の皆さまのご尽力を得て、最新鋭の設備と最先端の技術を備えた新工場を建設いたします。安全・安心な製品を引き続きお客さまにお届けすることをめざすとともに、東北エリアの発展、安定雇用の促進と震災からの復興に微力ながら尽力してまいります。



危機管理再構築委員会活動報告

Web 報告の全文は、Webサイトに掲載しています。

2014年4月より活動を開始している「危機管理再構築委員会」の2014年度の進捗状況と今後の取り組みについてご報告いたします。

危機管理再構築委員会体系図



2014年度の進捗状況と今後の取り組み

	施策の進捗状況(主な施策を抜粋)	今後の取り組み
グループガバナンス再構築プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> グループ理念体系を見直し、常務以上の経営陣による理念研修を国内の主要グループ会社29社で実施し、約8,300名が受講しました。 毎年11月13日を「農業混入事件を風化させない日～安全・安心再確認の日～」と決めました。 グループ共通規程類文書体系を整備し、周知徹底を図りました。 グループ全体のリスク管理体制および危機対応体制を構築するために、「リスク管理統括部」を新設しました。 	<ul style="list-style-type: none"> 常務以上の経営陣による理念研修を継続実施します。 階層別研修における理念浸透プログラムの導入、また、新たにグループ経営者向けの教育研修を実施していきます。
危機管理体制再構築プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> 危機対応に関する権限と責任を明確にするとともに、クライシスおよびリスクマネジメントシステム構築に必要な規程類を整備し、グループ会社を対象に説明会を実施しました。 リスク管理責任者、リスク管理担当者をグループ各社に設置し、リスクコミュニケーション・ネットワークを構築しました。 職制によるリスク情報伝達の他、リスク管理担当者から「リスク管理統括部」へ直接リスク情報を伝達するダブルレポートシステムを導入し、重要なリスク情報を迅速かつ確実に経営トップへ伝達する仕組みを構築しました。 	<ul style="list-style-type: none"> グループリスク管理基本方針にもとづき、リスクの抽出と評価・分析を行い、優先順位が高く重大なリスクについては、対策を立案・実行します。 危機対応演習の実施、その結果にもとづきシステムの見直しを行います。 これらの取り組みは、「リスク管理統括部」の定常業務として実施していきます。
品質保証体制再構築プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> 品質保証に関するグループ共通規程類を体系的に整備し、グループ会社を対象に説明会を実施しました。 「お客様相談センター」を「環境・品質保証部」より独立させ、責任と権限の範囲を広げて機能を強化し、グループ内のお客さま対応の統括部署としました。 食品安全に関する情報収集と評価を担う専門部隊として「安全管理室」を「環境・品質保証部」内に設置し、食の安全に関するあらゆる情報収集とグループ内への発信を行いました。 直営工場において、微生物検査の精度向上を目的とした現地指導を実施しました。 品質管理、表示、苦情対応の3カテゴリーの研修を実施しました。 重大品質事故を想定した演習を実施しました。 	<ul style="list-style-type: none"> グループ各社における規程類の整備状況の確認と周知徹底を図ります。 消費者対応を行うグループ会社へ、重大お申し出案件抽出機能を備えた苦情情報集約システムを導入します。 品質保証分野の専門育成とあわせ、検査精度向上のために臭気判定士の育成および官能検査パネラーの充実を図ります。
食品安全・フードディフェンス再構築プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> フードディフェンス管理基準を制定しました。 群馬工場において、フードディフェンス管理基準の適合度97%を確認し8月より再稼働しました。 直営工場、国内グループ会社工場において、フードディフェンス管理基準にもとづく自己点検と改善活動を実施し、ほぼ年度目標を達成しました。 海外グループ会社工場において、フードディフェンス管理基準にもとづく点検を実施しました。 国内グループ会社のフードディフェンス担当者を対象に、研修を実施しました。 	<ul style="list-style-type: none"> フードディフェンス管理基準にもとづく点検と指導とあわせて、管理基準の見直しを継続的に実施します。 国内外のグループ工場に対するフードディフェンス研修を継続して実施します。
労務問題改善プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> 国内主要企業34社の従業員を対象に従業員満足度調査を実施しました。 従業員が抱える職場内外の問題、人間関係やコミュニケーションの問題、労働環境の問題などを知るため、臨床心理士による工場従業員面談調査を5工場で実施しました。 直営工場新人事制度の見直しについて関係部署と協議を継続しています。 	<ul style="list-style-type: none"> 直営工場地域社員および契約社員の人事制度の見直しに引き続き取り組んでいきます。
ブランド再構築プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> メディア各社17社、お取引先59組に群馬工場を見学していただきました。 全国141の店舗にて社員による店頭プロモーションを実施し、延べ3万人のお客さまとコミュニケーションを取らせていただきました。また、群馬工場所在地の地域イベントに参加しました。 群馬工場再開を新聞広告(全国紙・地方紙)にて告知しました。また、回収対象商品の賞味期限が切れる前に、再度回収告知を行いました。(全国紙・地方紙) 	<ul style="list-style-type: none"> 事業部署および販売部署における定常業務として、これまでの取り組みを継続します。

コーポレート・ガバナンス

迅速な経営の意思決定を図るとともに、
チェック機能の強化により
法令の遵守と透明性の高い経営の
実現をめざしています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

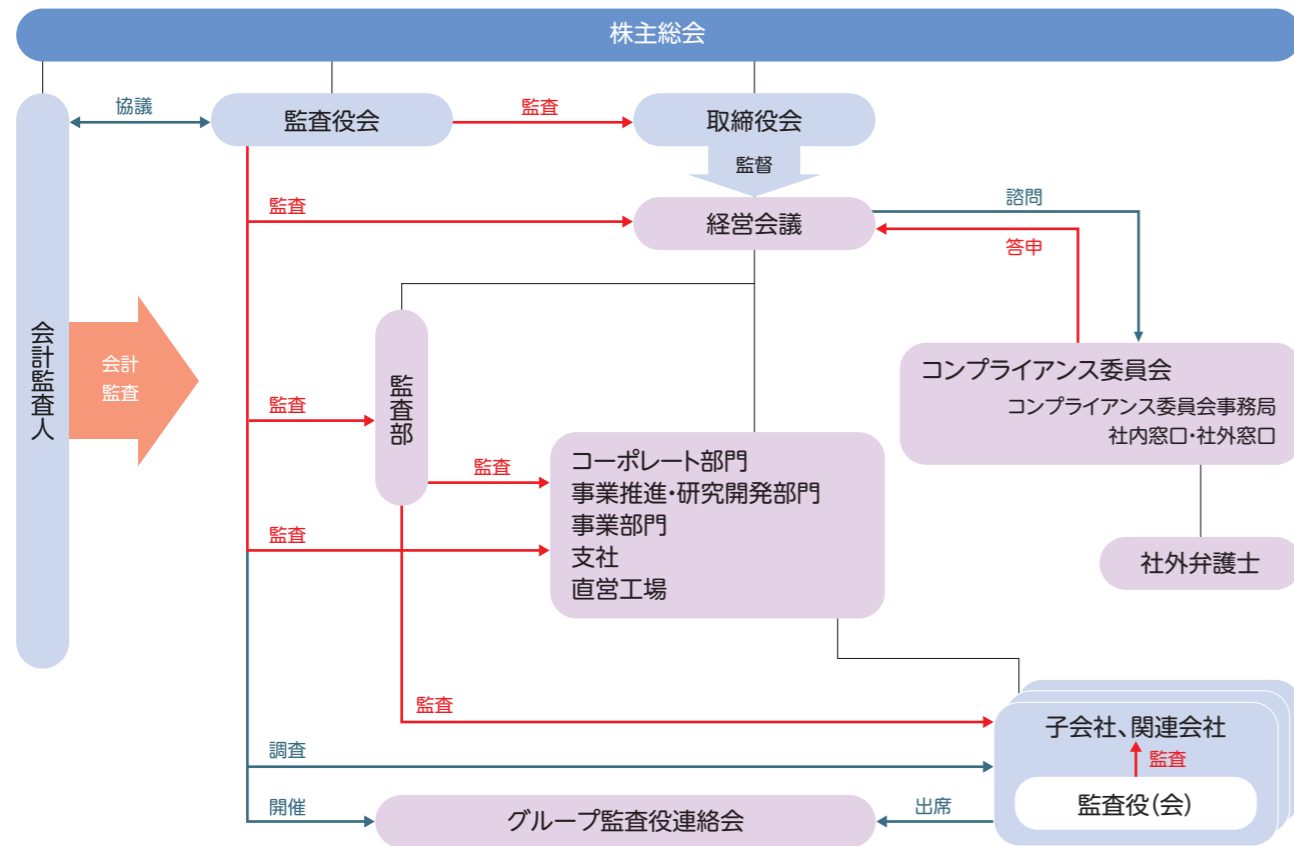
基本的な考え方

マルハニチログループは、さまざまなステークホルダーと公正で良好な関係を構築し、長期的な視野に立った企業価値の向上をめざしています。そのため、意思決定の迅速化を図るとともに、チェック機能の強化を図ることで、経営の健全性、透明性、効率性を確保することを重要な課題と位置づけ、コーポレート・ガバナンスの強化に取り組んでいます。

コーポレート・ガバナンス体制

マルハニチログループでは、法定事項および経営における重要性の高い事項に関する経営会議での意思決定を、取締役会(社外取締役2名を含む)に付議・報告する体制を構築しています。経営における迅速な意思決定を図るとともに、社外取締役によるチェック機能および執行役員・各部署長の業務執行に対する監督機能の強化を図っています。

コーポレート・ガバナンス体制図



CSR経営とコンプライアンス推進体制

マルハニチログループは、「当社グループのCSR経営とはグループ理念の実践である」と定義し、CSRコンプライアンス研修をはじめとするあらゆる場において、企業の社会的責任やコンプライアンスについての従業員の意識啓発に努めてきました。

しかしながら、2013年11月に起こしたアクリフーズ農薬混入事件において、対応が後手に回った一因は「グループ内に理念が浸透していないことにある」との指摘を第三者検証委員会から受けました。

そこで、2014年4月に「危機管理再構築委員会」を設置し、第三者検証委員会からの提言を参考に6つのプロジェクトを立ち上げ、グループ理念を実践するための経営基盤の再構築に向けて、グループ一丸となって取り組みを進めています。

2013年度までCSR経営の推進を担っていた経営会議の諮問答申機関であるCSR委員会を解散し、2014年度からは、その役割を経営会議が直接担うこととしました。

また、グループのCSR経営の推進部署であったCSR統括部を解体し、CSR経営の企画立案および推進業務を経営企画部へ、社会貢献活動の推進業務を広報IR部CSR推進室へ、コンプライアンスの推進業務はリスク管理統括部へ移管しました。そして、グループにおける法令違反などの未然防止および早期発見ならびに法令遵守意識の浸透を目的としてコンプライアンス委員会を設置しました。

2015年度も引き続き、「私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な食の提供を通じて、人々の豊かな暮らしとあわせに貢献します」というグループ理念に立ち戻り、マルハニチログループの社会的責任を果たしていきます。

内部通報制度

グループ会社が過去に起こした不祥事を契機として、2001年にその再発防止策として、自浄機能強化のために内部通報制度を設置しました。

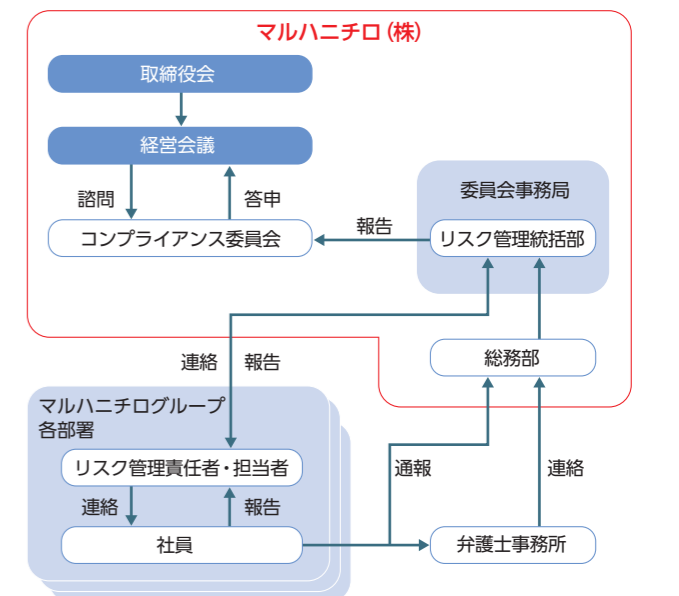
窓口は、外部の弁護士事務所と内部の総務部の2つがあり、マルハニチログループで働くすべての従業員(派遣社員、契約社員も含む)が、上司を経由せず直接、電話・メール・封書などで通報できる仕組みです。

弁護士事務所への通報は、本人の希望があれば名前を伏せて総務部へ連絡され、総務部は、関係する部門と連携しながら事実関係などを確認します。匿名での通報も受け付け、事実関係確認などを行う際も、「通報者探しは行わない」旨をあらためて伝えて通報者の保護を徹底しています。

また「理念ブック」などにおいて、内部通報窓口を記載するなど、従業員への周知を徹底しています。

2014年度は、14件の通報がありました。

コンプライアンス体制



「マルハニチログループ理念研修」の実施

原点に立ち返り、世界にうれしいあわせをお届けする責任と向かい合う。

CSR経営の考え方とコンプライアンスの浸透を目的として、本社をはじめ全国各地のグループ会社の拠点で実施していた「CSR・コンプライアンス研修」に替えて、2014年度からは、常務以上の経営陣が講師を務める「マルハニチログループ理念研修」を実施しています。

理念研修は、アクリフーズ農業混入事件において、グループ理念がグループ従業員に浸透していなかったことの反省から、新たにプログラムされた研修です。グループ理念に込められているマルハニチログループの社会における使命と責任、従業員一人ひとりが日々の業務においてグループ理念を実践するた

めにどのような役割を果たしているのかを、経営陣と従業員が直接コミュニケーションを交わすことにより、互いに認識を共有することを目的としています。

2014年度は、国内の主要グループ会社29社を対象に、69拠点で115回実施し、約8,300名(対象会社中受講率77%)の従業員(契約社員、派遣社員、パート社員含む)が受講しました。

2015年度も、未受講の従業員に対する研修を継続するとともに、受講対象会社を拡げてグループ理念の浸透をいっそう進めていきます。また、階層別研修における理念浸透プログラムの導入や経営層向けの研修にも取り組む計画です。



研修の様子。講師として従業員とコミュニケーションを図る伊藤社長(中央)



グループ理念について考えるための冊子「理念ブック」をグループ全従業員に配付



2014年度のCSR活動報告

リスクマネジメント

グループ全体でリスクマネジメントの強化に努めるとともに、事業継続計画(BCP)の整備を進めています。

リスク管理体制

マルハニチログループは、2013年11月に起きたアクリフーズ農業混入事件の第三者検証委員会からの提言を受け、2014年11月、マルハニチロ(株)に「リスク管理統括部」を新設しました。このリスク管理統括部を中心に、マルハニチロ(株)各部署およびグループ各社のリスク管理責任者・リスク管理担当者が連携してリスク管理業務を行う体制を整えました。

リスク管理統括部は、グループの危機管理の司令塔役として、平時においては、グループの事業活動に潜むさまざまなリスクを日常的に管理し、業務改善につなげることでリスクの拡大やクライシスを未然に防ぐ「リスクマネジメント」に取り組む一方、企業の存続が危ぶまれるような重大な事件・事故、大規模自然災害などの有事においては、非常事態に対応する「クライシスマネジメント」の中心的な役割を担います。

2014年度は、危機管理に関する規程類を体系的に見直し、平時のリスク情報の報告・管理の仕組みや有事における責任・権限、関係者の役割などを体制や規程類の整備を行いました。

2015年度は、リスクマトリクスの作成と優先順位づけを行う計画です。優先順位が高く、重大なリスクについては、その対策を立案・実行し、リスク管理統括部がモニタリングと支援を行います。また、危機対応演習の実施やその結果にもとづくシステムの見直しも行う計画です。

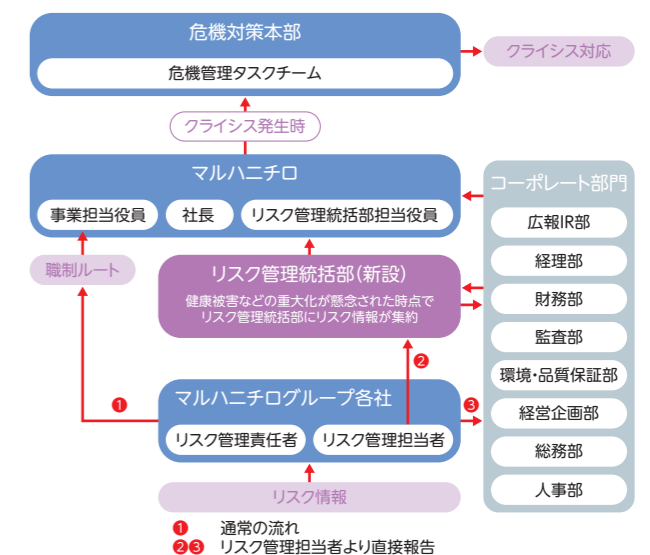
リスク情報の伝達・コミュニケーションの強化

マルハニチロ(株)各部署およびグループ各社で発生したリスク情報は、通常の職制ルートを経由してマルハニチロ(株)社長に報告されるだけでなく、各部署・グループ各社に設置したリスク管理担当者からマルハニチロ(株)コーポレート部門の該当部署およびリスク管理統括部に直接報告されま

す。このように複数の情報伝達ルートを設定することで、重要なリスク情報が経営トップまで迅速・確実に伝わる体制としました。リスク管理統括部は、教育・訓練や各部署・グループ各社とのリスクコミュニケーションを積極的に推進し、この体制の維持向上を図っています。

こうした取り組みを通じ、グループ全体がリスク感度を向上させ、迅速な対応を促すとともに情報の隠ぺいは絶対に許さない企業風土の醸成に努めています。

リスク情報の流れ



事業継続計画(BCP)の策定

マルハニチログループは、2012年2月に実施したCSR委員会において事業継続計画(BCP)に関する基本方針を定め、新型インフルエンザや大規模地震などの緊急事態発生時において、従業員とその家族の安全を確保しながら、重要な事業を適切に維持・運営するための計画の策定を進めています。

2014年度は、「新型インフルエンザ対策行動規則」ならびに「事業継続計画(BCP)規程」を制定しました。

お客さまへの責任

お客さまの視点に立って、
お客さまが求める「品質」を考え、
お客さまに安全な「品質」をお届けし、
お客さまに安心していただける「食」を
追求していきます。

 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

品質保証の基本的な考え方

お客さまから信頼される食品ブランドとなるために何よりも優先すべきことは、安全な商品と安心していただけるサービスを提供し続けることです。

マルハニチログループは、グループ理念に則った「マルハニチログループ品質保証方針」を2014年に定め、品質保証活動に努めています。

品質保証方針

1. 法令遵守はもとより、安全を最優先とした、ご安心いただける商品とサービスを提供します。
2. お客さまの声を真摯に受けとめ、商品とサービスに反映するとともに、適切な情報を積極的にお伝えします。
3. 品質保証にかかわる活動の継続的改善を推進します。

品質保証体制

マルハニチログループは、経営会議を品質保証の最高意思決定機関とする体制を構築しており、適切な品質保証活動を実施するための重要な方針や施策をここで決定しています。

また、経営会議の諮問機関として、マルハニチロ(株)の社長を委員長とする「環境品質委員会」を設置し、諮問事項の審議を行っています。

一方、社内各部署、各グループ会社には「品質責任者・品質担当者」を配置し、グループとしての品質保証に関する方針・施策などの情報を伝達するとともに、品質保証の計画や施策の立案・推進役を担っています。

品質管理体制の強化

2013年11月に起きたアクリフーズ農業混入事件では、検出された農薬の毒性評価を誤るといふ、食品会社としてあってはならない事態を起こすなど、マルハニチログループの危機管理体制および品質保証体制の重大な不備が露呈しました。2014年度は、第三者検証委員会の提言をもとに当社グループの品質保証体制の見直し、強化に取り組みました。

強化に向けた組織改革の柱が、2014年11月、マルハニチロ(株)の環境・品質保証部に新設した「安全管理室」です。安全管理室では、日頃から食品安全に関する国内外の法令や規制などの幅広くかつ専門的な情報を日々収集・蓄積し、グループ内に発信していきます。さらに、食品の重大品質事故が発生した場合は、重大品質事故対応部会の事務局として機能するとともに、安全性の科学的評価の専門集団として事故対応を支援していきます。

また、検査・分析体制を強化するため、これまで中央研究所に属していた分析検査室を、2014年4月から環境・品質保証部内に移管し、「食品安全センター」として、より高度で専門的な知見を蓄積しています。

一方、お客さまの声を安全な商品づくりに迅速・確実に反映させていくために、「お客様相談センター」を環境・品質保証部から独立させ、責任と権限の範囲を広げることで役割と機能を強化しました。

マルハニチログループは、今後もお客さまサポート機能のさらなる拡充や、食品安全・品質保証に関する専門的人材の育成などを通じて、グループの品質保証体制を強化し続けていきます。

品質教育・研修

マルハニチログループでは、食品会社の生命線とも言える「品質」を保ち、高める「人財」を、一貫性のある方針のもとで育成するために、2012年2月に「品質教育研修の基本方針」をまとめました。いずれの品質教育研修も、マルハニチロ(株)が作成したテキストを基本としており、ノウハウの伝承、レベルの底上げを着実に推進していきます。

2014年度は、表示研修を17回、品質管理研修を2回、CS研修会を2回実施し、750名近くの従業員が受講しました。

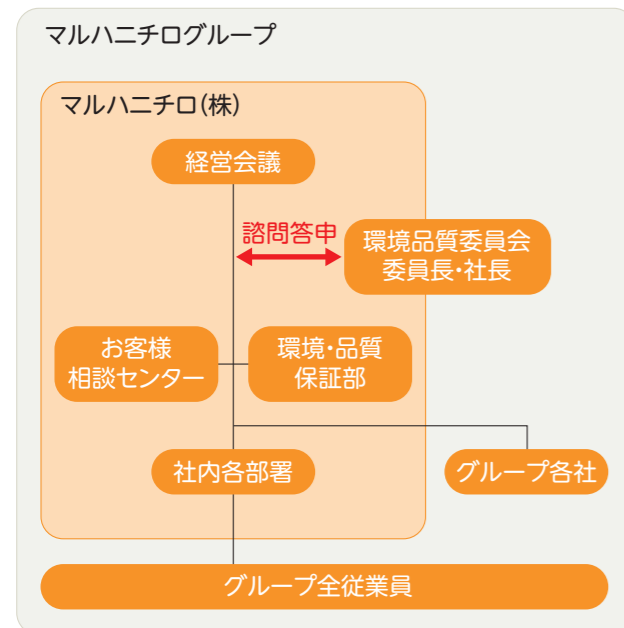
2015年度は、新入社員、一般従業員に加え、部署長を対象とした研修から、専門性の高い研修まで体系的に教育計画を立案、さまざまな階層の従業員のレベルアップを図っていきます。

適切な商品情報の公開

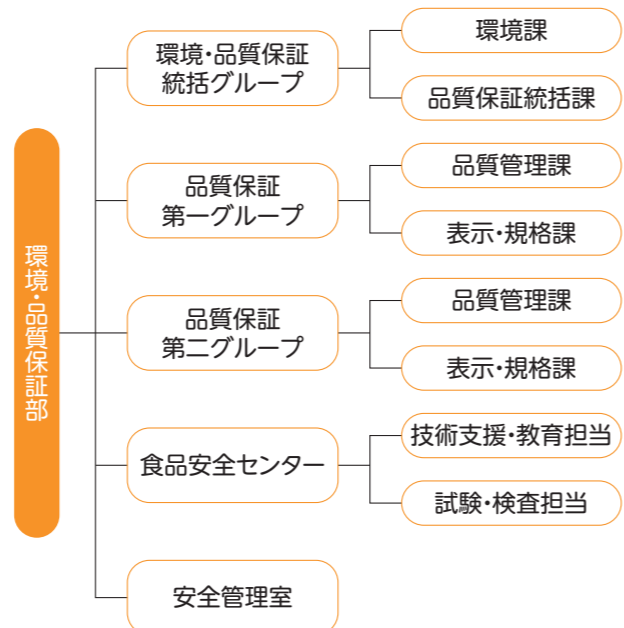
マルハニチログループは、製品規格書を作成する担当者に資格制度を導入し、所定の研修に合格した有資格者が製品規格書を作成・チェックする体制を取っています。

また、適切な商品情報を提供するため、独自の「商品情報公開ガイドライン」にもとづき、Webサイトで商品情報(栄養成分、生産工場または生産国、アレルギー情報、主な原材料の産地など)を公開しています。さらに、CMやインフォーマーシャルなど、広告・宣伝媒体を通じた情報発信において、誤解などが生じることのないよう、案件ごとに、関係部署からなる「媒体チェック検討会議」を開催し、発信内容の精査、確認を実施しています。

品質保証体制図



環境・品質保証部の組織体制



※上記の組織体制は、2014年11月1日時点のものです。

お取引先とともに

公正取引の徹底を前提に、
サプライヤー、販売先双方の皆さまと
対話・協力しています。

各工程における品質管理

お客さまに安全な商品をお届けするために、マルハニチロ独自の基準を設け、「原料調達」「製造」「検査分析」「保管物流」の各工程でさまざまな品質管理活動を行っています。

また、原材料の産地や、製造から出荷に至るまでの各工程での検査状況などを記録・保管し、製品にかかわる情報を遡って追跡できるトレーサビリティ体制を構築しています。万一の品質トラブルなどの発生に備え、原料から製品までの全工程にかかわる情報を容易に収集できるよう事故を想定しての対応訓練を行う「回収演習」を定期的に行い、常にレベルアップを図っています。

お客さまとのコミュニケーション

マルハニチログループでは、商品やサービスへのお客さまのご意見・ご要望・ご相談などをお電話やメールで承っています。お寄せいただいた情報は即時にシステムに入力後、社内で情報共有し、商品の改良・改善に役立てるなど、さらなる消費者志向の取り組み強化をめざしています。

「お客様相談センター」では、お客さまからのご意見・ご要望・ご相談に対して、迅速かつ正確に解決できるよう、オペレーター教育を積極的に実施しているほか、ご意見をいただいたお客さまへ、顧客満足度に関するアンケートにご協力いただくことで、お客さま対応の品質向上に生かしています。

営業部門では、すべてのお客さまに対して一貫した対応をさせていただくための研修を開催し、お客さま対応のさらなるスキルアップを図っています。2014年度には6回開催し、198名が受講しました。

公正な取引関係の構築

基本的な考え方
マルハニチログループは、法令を遵守することはいうまでもなく、お取引先との公正かつ透明な関係を継続していきたいと考えています。

グループ理念を実践するために役職員一人ひとりが守るべき「グループ行動指針」の中で、「公正かつ透明な取引」「関係先との健全な関係維持」「反社会的勢力への毅然とした対応」を明記しています。マルハニチログループでは、この行動指針の浸透を図り、日々の仕事の中での実践を促すために、全事業所に「理念ポスター」を掲示するとともに、「理念カード」および「理念ブック」を作成して全役職員に配付しています。

また、国内グループ会社の事業所において、マルハニチロ(株)の常務取締役以上の経営陣が講師を務める「理念研修」(▶詳細はP.35)を実施しています。

これからも、お取引先との公正な取引関係の構築に継続的に取り組んでいきます。

サプライヤーとの対話と協力

グリーン調達指針の運用
マルハニチログループは、2008年4月に策定したグリーン調達指針にもとづき、グループ各社の調達責任部署が各社の事業内容・特性に合わせてグリーン調達要綱を作成し、運用することとしています。

販売先との協働

マルハニチロでは、北海道、東北、関東、中部、関西、中国、四国および九州の各地区において、各地の水産物卸売市場に入場している卸売業者を主要メンバーとする「マルハニチロ魚栄会」という水産物流通の円滑化と、安全・安心な水産物を安定供給することを目的とした会を構築しています。魚栄会の歴史は旧マルハと旧ニチロの経営統合前の「マルハ魚友会」「ニチロ水産会」にさかのぼるもので、2015年3月現在の会員数は146社にのぼります。

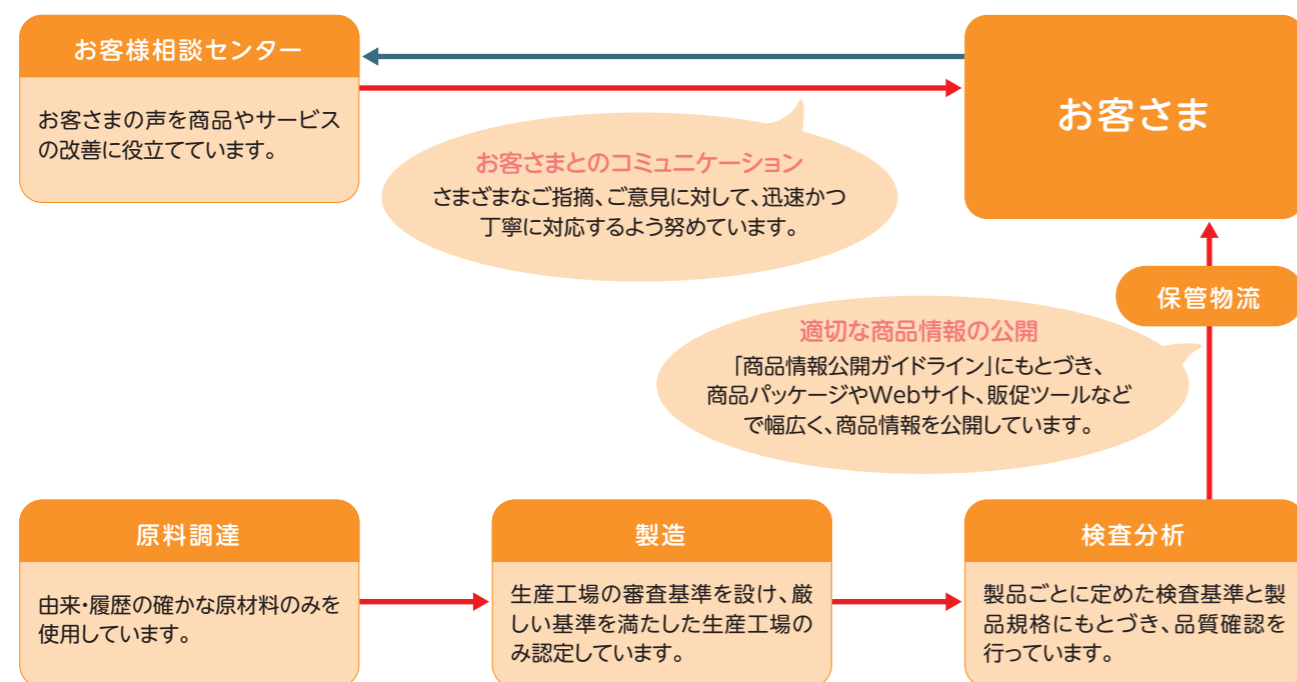
毎年各地で開催される定例総会においては、事業方針の説明や社内外の講師による講演会および懇親会を通じて、会員相互間の情報共有と親睦を深めています。

マルハニチロでは、会員の皆さまと連携して、新鮮で安全な魚をより多くのお客さまにお届けするとともに、健康な食生活のご提案や魚食文化普及のための食育活動、ならびに正確な商品情報の提供などに努めていきます。



2015年4月21日に開催された「平成27年度 マルハニチロ関東魚栄会 定例総会」代表取締役社長 伊藤滋の挨拶

各工程における品質管理活動



従業員とともに

「企業は何よりも人にある」
という社訓のもと、
多様な従業員が働きがいと安心感をもって
活躍できる職場づくりを進めています。

 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

働きやすい職場環境づくり

■ 新人事制度の導入

マルハニチログループの人事制度は、2007年の旧マルハと旧ニチロ統合後、両社の人事制度や労働条件の統一を順次進め、2011年度末に統一が完了しました。しかし、社会や労働環境の変化に対応した新しい人事制度の確立が必要という考えのもと、2012年に労使合同の委員会を立ち上げ、2013年度にかけて検討を継続して実施しました。委員会では、社訓に掲げた「企業は何よりも人にある」、「人は創意と進歩に生きる」を具現化できるような制度をめざして議論を重ね、2014年4月から、新しい人事制度の運用を開始しています。新人事制度では、「経営計画の実現」と「ワークライフバランスの実現」を目標としています。

■ マルハニチログループ従業員満足度調査

マルハニチログループでは、これまで2009年、2012年に従業員満足度調査を実施しました。この調査は、従業員が何に働きがいを感じているかを測るとともに、職場の風土がどのように変化しているか、新たな課題は何かを調査することを目的としています。

2014年9月に、3回目となる従業員満足度調査を実施しました。今回は、アクリフーズ農薬混入事件を受け、グループ内横断的プロジェクトの1つ「労務問題改善プロジェクト」にて「人」の側面、すなわち従業員の心の問題をケアしていくための取り組みとして、前回(2012年度実施)との経年比較に加え、農薬混入事件が従業員の働きがいとどのような影響を与えているのかを調査しました。その結果、今の会社・仕事に対する社会的評価に対する満足度や、この会社に勤め続けていけば大丈夫という安心感が低調な傾向になっていることがわかりました。一方で、会社に対する愛着度は事件発生当時から上ってきており、マルハニチログループ発展のためなら人並み以上の努力をいとわないとい

う従業員が半数以上いるという良好な結果も出ています。今後は、改善を要する部分、さらに伸ばしていく部分に的を絞り、全従業員が高いモチベーションを持って働ける職場づくりをめざしていきます。

また、従業員の心のケアに関する取り組みの一環として、2015年4月から臨床心理士による相談窓口を設置しました。

■ ワークライフバランス

マルハニチログループは、従業員が仕事とプライベートとともに充実させることのできる環境づくりに取り組んでいます。従業員の年次有給休暇の取得率向上を支援する「計画年休制度」、産後から会社復帰までの育児を目的とする「育児休職制度」、さらに育児や介護と仕事の両立を支援する「短時間勤務制度」を整備し、多様なワークスタイルに対応する環境を整えているほか、2011年度からは長時間労働の削減策として「ノー残業Day」を設定しています。

2014年からは、保存休暇取得の制度拡張(不妊および不妊治療事由、育児事由、ボランティア事由)、介護と仕事の両立支援の情報提供サイト「介護と仕事の両立ナビ」の開設など、新しい取り組みを行いワークスタイルの多様化に加えて、今後増加が予想される介護する世代を支援する体制を整えていきます。

人権の尊重

マルハニチログループは、従業員がさまざまな人権問題について学ぶ人権啓発研修を毎年実施しています。研修内容には、ハラスメントなどが起こらない職場づくりをめざすなどの項目も含まれています。

2014年度は、11事業所で人権啓発研修を実施し、487名が受講しました。

2015年度も、人権を尊重する企業風土のさらなる醸成をめざして、各事業所での研修に取り組んでいきます。

人材育成

マルハニチログループは、基礎能力・スキルの習得から専門性を高める学習まで幅広い教育研修体系にもとづき、従業員の一人ひとりの能力を高め、補完的なキャリア開発を支援する人材育成制度を整備しています。

必修の階層別研修は、キャリアの節目となる従業員が受講し、役割・責任に応じて必要な知識を習得します。選択研修は、各従業員が自主的に受講し、業務上必要とされる基礎スキルを学んで業務遂行能力を高めます。

また、これらの集合研修とは別に、各個人の自己啓発を目的とした自己啓発通信研修や資格取得奨励制度などをラインアップしています。さらに、職場全体で新入社員を育成していく新入社員OJTを制度化し、集合研修としてOJTリーダー養成研修やフォローアップ研修を実施するなど新入社員教育の柱としています。

2014年度に実施された階層別研修、選択研修などの集合研修に参加した従業員は、延べ724名でした。

多様性の尊重

■ 公正・公平な人材採用・登用

マルハニチログループでは、多様性を尊重し、公正・公平な人材採用を実施しています。また、性別や年齢・勤続年数などにとらわれることなく、従業員一人ひとりが経験・技能を生かせるように能力開発を促進しています。

なお、2015年4月入社国内新卒採用は、26社のグループ会社で実施し、採用者数は135名です。

■ 女性の活躍支援

マルハニチログループは、家庭・育児と仕事の両立を支援しており、出産・育児に関わる女性従業員の多くが「短時

間勤務制度」「育児休職制度」「産前・産後休暇」などを利用して、今後は、マネジメント層の女性比率向上に向けて、階層別研修などを通じて各人の意識向上に努めていきます。マルハニチロ(株)の2015年4月1日現在の女性従業員比率は18%、女性管理職比率は4%です。

■ 障がい者雇用の推進

マルハニチログループは、障がい者雇用に積極的に進めています。マルハニチロ(株)の2015年3月現在の障がい者雇用率は、2.08%でした。

労働安全と健康管理

■ 労働安全衛生の基本的な考え方・体制

マルハニチログループは、従業員が最大の財産であると考え、とくに労働安全衛生を重視しています。就業規則や労働協約などの定めにもとづいた労働安全衛生に関する委員会を事業所ごとに設置し、職場の問題点や改善点を確認して対策を講じています。また、マルハニチログループ主要会社では、毎月開催する労働安全衛生に関する委員会では、時間外労働の実態を確認し、長時間労働の傾向が見られた場合は、ただちに対策を講じるなど改善に努めています。

2014年(1月～12月)の国内主要グループ企業での労働災害発生状況は、度数率3.44%、強度率0.07%でした。

■ 従業員の健康維持

マルハニチロ(株)では、従業員の疾病予防と健康増進に向けて毎年、全従業員を対象に健康診断を実施しています。2014年度は、全従業員の99%が健康診断を受診しました。また、メンタルヘルス対策として、不調の予防、不調者の早期発見に向けて、新人や管理職などを対象にメンタルにかかわるセミナーを実施しているほか、ストレスチェックを導入予定です。

地域社会への責任

よき企業市民として、
皆さまとのコミュニケーションを大切に、
地域社会の発展に貢献する取り組みを行っています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

社会貢献方針

マルハニチログループは、社会貢献方針を策定し、「食育」「文化・教育」「清掃活動」「環境活動」「災害支援」などをテーマに、全国各地でさまざまな支援活動やイベントに取り組んでいます。今後も国内外各地での活動を継続、推進していきます。

2014年度の主な活動

群馬県大泉町「第18回産業フェスティバル」に参加

マルハニチロ(株)は、2014年11月2日に群馬県邑楽郡大泉町で開催された「第18回産業フェスティバル」に参加しました。

青森県弘前市の有志団体「巨大アップルパイギネスに挑戦する会」のご協力のもと作成した直径2メートルの巨大アップルパイと、アクリブランド冷凍食品「つぶつぶコーンクリームコロッケ」と「えびとチーズのグラタン」2品を、ご来場の約1,200名の皆さまに振る舞いました。

2014年8月から操業を再開した群馬県邑楽郡大泉町にあるマルハニチロ群馬工場は、地元の皆さまに感謝の気持ちを伝えたい、元気な姿を見ていただきたいという思いからフェスティバルに参加。たくさんのお客さまから「がんばって。応援しているよ」という温かいお言葉をかけていただき、大きな励みとなりました。



巨大アップルパイには、マルハニチロの「パイシート」(アクリブランド)約300枚と青森県産のリンゴ約400個が使用されています

「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」 研修プログラムの受け入れ

文部科学省の「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」^{*}の指定を受けた静岡県立焼津水産高等学校の研修プログラムの受け入れを行いました。

漁業・水産業および水産物流通の高度化・グローバル化に対応した水産業界をリードする専門的職業人の育成を目的とする学校の研修プログラム「海外研修」「品質管理に関する研修」「就業研修」を実施しました。



海外研修(N&N Foods Company Limited(タイ))

^{*}スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール:大学・研究機関・企業等との連携の強化等により、社会の変化や産業の動向等に対応した、高度な知識・技能を身に付け、社会の第一線で活躍できる専門的職業人を育成することを目的とする平成26年度からの文部科学省事業。指定校10校、このうち水産高校は焼津水産高等学校のみ

「Fish for Kids Program」 (ピーターパン シーフーズ社)

マルハニチログループの中で、アラスカ産天然ベニザケを最も多く取り扱うピーターパン シーフーズ社は、ベニザケを地元の方々においしく食べていただくための「Fish for Kids」というプログラムを行っています。

このプログラムは、地元の学校給食で出されていた、パン粉をつけただけの魚や養殖魚のフライのみに限られていた魚のメニューを改善することを目的として始めました。地元の漁師の方々に参加を呼びかけ、漁獲したベニザケを

工場でフィレー加工し、学校給食向けに無償で提供。給食のメニューが拡がり子どもたちに好評を得て、現在では、老人ホームや保育園などに拡がっています。



ベニザケを提供した時の様子(地元の生徒さん、シニアセンターの方々、ピーターパン シーフーズ社デリングハム工場長Tom氏(右から6人目))

マグロ料理教室の開催

マルハニチログループは、親子を対象とした料理教室に力を入れています。東京・江東区の「がすてなーに ガスの科学館」で2015年1月に開催された「おさかな親子料理教室 マグロを丸ごと楽しもう♪」には、小学4年生から6年生の児童とその親の12組にご参加いただきました。

マグロの特徴や生態の紹介に続き、子どもたちの目の前で、1メートルを超えるマグロの解体がスタート。中落ちをスプーンでそぎ落とす作業では、「生臭いんだね」「ヌルヌルする」など、最初は引き気味だった子どもたちも次第に料理に引き込まれていき、お待ちかねの食事では、口いっぱいにはおぼろ子どもたちの笑顔であふれました。

このイベントには、わかりやすい素材を使って魚に興味を持ってもらい、それを食育にまで高めていこうという願いが込められています。こうした機会を通じて、より多くの人たちに、魚の魅力やおいしさを伝えていきます。

文(「エース No.247」より一部抜粋)・写真=西条 泰氏



「頭のここに穴が空いている理由はね…」実物を前にマグロの生態や漁について学びます

解体されたマグロを使って料理に挑戦

●社外の方からのコメント

イベント当日取材をいたしました。マグロの生態や料理の仕方について教えてくれるのも社員なら、鮮やかな手さばきでマグロを解体してみせてくれるのも社員!「魚のプロ集団」=マルハニチロさんだからこそ実施できる、独自性溢れるプログラムだと思いました。知的好奇心も満たされ、脳もお腹も大満足の、おいしい食育イベントでした。

(株)日本リサーチセンター
エース編集長
岡野 美代子 様



●参加者の感想コメント

- ・いままでの料理教室で一番楽しい雰囲気の中で学ぶことができました。魚についての講習は親子共に勉強になりました。
- ・料理を通して子どもと触れ合うことができ、楽しく過ごすことができました。
- ・子どもがメインでの料理教室は、魚のことも学べ、料理の仕方も教えていただきありがたかったです。家だとこんな楽しく料理はできないので、親子で楽しめました。
- ・まぐろのヒレが隠れることを初めて知り、ビックリしました。
- ・まぐろは生で食べるものだったけど、火を通しておいしかったのにおどろき!!

地球環境への責任

地球の豊かな自然の恵みを受けて
事業を営むマルハニチログループは、
「環境」を経営の重要課題のひとつと位置づけ、
取り組みを推進しています。

Web 活動の詳細は、Webサイトで公開しています。

環境方針

地球では今、世界人口の急激な増加、地球温暖化、資源の枯渇、生態系の破壊などが深刻化しており、将来にわたって人と多様な動植物がともに生き、自然の生産力を維持し続けていくことが困難な状況になってきています。

このような時代背景の中、当社グループでは「食」という人間の営みの根幹を今後も支え続けるために、環境に対してどのような配慮が必要なかを検討し、マルハニチログループビジョンを具体的な方針に落とし込んだ「マルハニチログループ環境方針」を制定し、グループ全体で環境経営に取り組んでいます。

なお、環境方針は、Webサイトやイントラネット、従業員教育を通じて、グループ全従業員への周知徹底を図っています。

環境方針

1. 環境に配慮した製品・サービスを提供します。
2. 限られた資源を有効に使用するとともに、環境負荷の極小化に努めます。
3. 環境に関わる企業情報を適切に開示し、社会とのコミュニケーションを図ります。
4. 環境関連の法規制を遵守します。
5. 従業員一人ひとりが自然の恵みに感謝する意識を高め、環境保全活動にも積極的に取り組みます。
6. 環境マネジメントシステムを効果的に運用し、継続的改善を図ります。

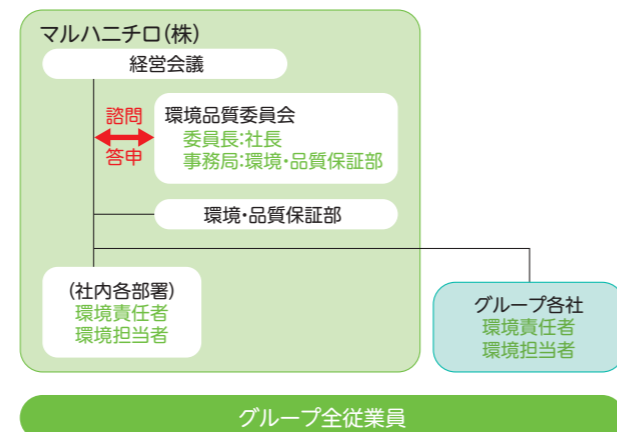
環境マネジメント体制

マルハニチロ(株)では、経営会議の諮問機関として「環境品質委員会」を設置しています。同委員会はマルハニチロ(株)社長を委員長とし、主要系列グループを含めた委員から構

成されます。2014年度は、3回開催され、環境保全・品質保証に関するグループ全体の計画や、それにもとづく各種施策を策定・承認しています。

環境品質委員会で定められた計画・施策は、グループ各社に設置された環境責任者を介して周知され、各社にて具体的な施策を立案・実施しています。

環境推進体制



温室効果ガスの排出抑制のためのエネルギー使用量の削減

マルハニチログループは、2014年度から2017年度までの4年間で、2013年度を基準年としてエネルギー使用量を4%以上削減することをグループ共通の目標に掲げました。この目標達成に向けて、マルハニチログループ各社では、「省エネ設備の導入」や「オフィスにおける節電対策」「使用電力の監視強化」など、さまざまな環境改善テーマを設定し、対策を実施しています。

2014年度は、設備メンテナンス強化によるエネルギーロスの削減、設備導入・作業改善など生産効率向上による省エネ、LED照明の導入など各社ごとに削減目標を設定して取り組んだ結果、グループ全体のエネルギー使用量は104,945キロリットルとなり、2013年度比で2,848キロリットル(2.6%)の削減となりました。

オゾン層破壊物質の削減と地球温暖化防止

冷凍・冷蔵設備に冷媒として使用されているフロン(R-22)は、オゾン層破壊の原因物質であることから、2020年までに全廃することが法律で決まっています。また、その代替物質である代替フロン(HFC)もまた、大気に放出されることで地球温暖化への影響が大きいことが懸念されています。

そのため、マルハニチログループでは、「既存のフロン使用設備の更新および新規冷凍・冷蔵設備の購入に当たっては、代替フロンではなく、より地球環境に優しい冷媒である自然冷媒[※]を使用した設備を採用する」という考えのもと、設備の更新・新規購入を進めています。これにより、オゾン層保護だけでなく地球温暖化にも配慮した設備導入となるように活動を進めています。

※自然冷媒:自然界に存在する物質かつ冷媒となる性質を持つ物質のことで、フロンや代替フロン以外の物質のこと。具体的には、CO₂、イソブタンなど炭化水素、アンモニアなどの物質を言う。

冷凍食品分野におけるノンフロン機への転換推進の取り組みが「第17回オゾン層保護・地球温暖化防止大賞」の環境大臣賞を受賞

マルハニチロは、2006年度から食品加工拠点における新設ラインの冷凍設備にはノンフロン冷凍機を採用、既存設備で特定フロン・指定フロンが使用されている設備に関してもノンフロン化を進めており、2013年度、ノンフロン機への転換率9%を達成しました。ノンフロン化を進めるにあたり、安全性、品質への影響を考慮し、冷媒にはアンモニアとCO₂との組み合わせによる最新型のアンモニア/CO₂システムを採用しました。

こうした取り組みが評価され、2014年9月、日刊工



ノンフロン冷凍機
(マルハニチロ宇都宮工場)

業新聞社主催「第17回オゾン層保護・地球温暖化防止大賞」の環境大臣賞を受賞しました。

今後さらに、ノンフロン機への転換率を2017年度は26%、2018年度は59%、2020年度は100%を目標に、全社一丸となって加工・食品分野におけるノンフロン冷凍機転換を積極的に推進し、地球温暖化防止に貢献していきます。

廃棄物発生量・最終処分量の削減

マルハニチログループは、貴重な食資源を取り扱う企業グループとして、資源の有効利用を重要なテーマと位置づけています。2014年度から、中期4ヵ年環境目標に「廃棄物の削減」を加え、廃棄物総排出量を2017年度までに2013年度比4%以上削減するという数値目標を掲げました。

2014年度は、工場を有する企業が中心となり、工程改善による製品不良の抑制やメンテナンス強化による設備トラブル起因の廃棄物の発生抑制などに取り組みました。この結果、グループ全体の廃棄物総排出量は、31,145トンとなり、2013年度比で2,167トン(6.5%)の削減となりました。

生物多様性の保全

日本経団連は、2009年3月、生物多様性にいっそう配慮した事業活動を推進するため、「日本経団連生物多様性宣言」を発表しました。

マルハニチロでは、その趣旨に賛同し、2009年12月から同宣言の推進パートナーズに参加しています。また、日本経団連自然保護基金[※]の活動趣旨に賛同し、同基金に毎年寄付金を拠出しています。

※日本経団連自然保護基金:アジア太平洋地域を主とする開発途上地域の環境保全活動を展開している非営利の民間組織プロジェクトへの助成や、国内の環境保全活動への助成などを目的に設定された基金です。