

すまいる一ふ参加団体の紹介



JA高崎ハム

JA高崎ハムは、
おいしさと健康の笑顔をつなぎます。

JA高崎ハム株式会社はJA全農グループ出資会社です。
私たちは、JA全農グループの一員として、お客さま、お取引先の皆様に
安全・安心で高品質な商品とサービスを提供することを通して
日本の食文化の創造と畜産の持続的発展に貢献します

会社概要

- 名称/JA高崎ハム株式会社
- 代表取締役社長/山田 達哉
- 事業内容/農畜産物の仕入・加工・販売、生活物資の仕入・販売
- 製造品目/ハム・ソーセージ・ベーコン・その他食肉製品及び調理食品
- 資本金/1095百万円
- 売上高/179.5億円
- 社員数/383名



高崎ハムの歴史

- | | |
|----------|---|
| 昭和12年10月 | 群馬畜肉加工組合設立(高崎ハムの前身) |
| 昭和13年10月 | 「高崎ハム」ブランド決定 |
| 昭和37年7月 | ベーコン・ハム・ソーセージなどの商品について日本農林規格の認定・承認を得る |
| 昭和49年4月 | 全国食肉学校開校 |
| 平成4年8月 | 群馬県「ふるさと認証食品」の指定を受ける
(ロースハム・焼豚・ポークソーセージ) |
| 平成10年11月 | 総合衛生管理製造過程(HACCP)の承認を受ける |
| 平成18年1月 | JA高崎ハム株式会社として事業を開始 |

※一部抜粋

流通過程

生産者

徹底した安全管理のもと安全・安心で高品質な家畜を育てます。

J A

畜産農家への生産指導や集荷業務を担当します。

群馬県食肉卸売市場

食肉の公正な取引と流通の合理化を目的としており、その施設の一貫した流れの中で食育および副産物の処理・加工を行っています。

お客様

J A 高崎ハムは生産者のまごころを安心でつなぎ、お客様にお届けする懸け橋になります。

お取引先

関東甲信越地区を中心とした量販店や食肉専門店など数多くのお取引先へ食肉や食肉加工品をお届けしています。

JA高崎ハム

畜産農家がまごころ込めて育て上げた畜産物を仕入れ、加工し、全国に販売します。

商品へのこだわり

☆安心安全☆

○品質保証のための社員教育の徹底

①毎日の朝礼

②社員による衛生講話

➡ ◎社員同士で互いに学び合える場になるだけでなく、
学んだことをアウトプットすることで理解が深まり会社全体の安
全意識の向上につながる

○高度な衛生管理

①高崎ハムの工場は厚生労働大臣に承認された **HACCP**を経て製造されている。

※**HACCP**・・・食品の安全性を確保する総合衛生管理製造過程

②高崎ハムの工場は**JAS**認定の工場

**徹底された衛生管理により安心
安全な商品の提供が可能**

☆ブランドへのこだわり☆

Sマークシリーズ

- ・ **S**elect . . . 国産原料肉を使用（無塩せき）
- ・ **S**afety . . . 技術を尽くして製造
- ・ **S**kill . . . お客様の安全を第一に考える

➡ Sマーク商品は、健康に気を使われるお客様のニーズに応え、原料肉を吟味し、発色剤・保存料を使用しないで製造されている

無塩せき…？

無塩せきとは、製造工程で発色剤を使わず、塩づけする製造方法

☆おすすめの商品☆

★ 人気のある高崎ハムの中でも特に人気のある商品！

○ギフト向け

末広・・・国産豚肉を使用している



○おかず向け

桜香房ウイナー(桜の木で燻製)・・・リーズナブルで味も間違いなし！！



すまいる一歩の取り組み内容

●参画理由

「ゴミをできるだけ少なくする」という活動内容に共感している。

特に高崎市においては、ごみの排出量が全国でワースト1位となっている。

このすまいる一歩が拡大、浸透していくことによって、市民のごみの排出量に対しての意識を根付かせ、ワースト1位からの脱却を目標としたい。

●すまいる一歩の循環

食物残渣を提供するフレッセイ、それを飼料として加工することを群成舎、その飼料を使用する農家から提供される豚肉の加工や食品の製造が高崎ハムの担う部分になっている。

このようにして、一連の企業と連携しながら、高崎ハムはすまいる一歩の取り組みに参加している。



●ごみを出さない工夫

高崎ハムでは、すまいる一歩の取り組みでもある「ごみをなるべく出さない」ことを企業の中でも取り組んでいる。

ごみを出さないためにも無駄を省き、ペーパーレスを心がけている。商品面では、製造時にでた廃棄物のうち、香辛料やタレなどがついていないものを分別することで別の用途に使用できるような工夫をしている。

無駄を省く

ペーパーレス

ごみの分別

今後の展望

●企業としての新しい取り組み

- ・新商品「尾瀬パーク」を使用したハム加工品や調理品の開発
- ・7大アレルゲンの含まれないハムの開発
(卵・小麦・乳(乳製品)・そば・落花生・えび・かに)
- ・ウィンナーやハムの介護食の開発



●すまいる一ぷでの取り組み

- ・ 国の認証の取得

国の認証があることで、高崎市の一部だけでなく、より広い範囲にすまいる一ぷの取り組みを広めていくことができる。
これは、高崎ハムが目指す「ごみの排出量を抑える」ところにもつながっていく。

- ・ 「食料残渣で作られた飼料で育てられた豚」=おいしいのか？
というイメージ改善

「環境にいい」ことに加え、「おいしい」ということを消費者に知ってほしい。それを実現するためにも、フレッセイなどと共同してよりおいしいものを追求していきたい。また、こだわりももちつつも、消費者が手に取りやすい価格設定にも配慮している。

また、飼料をより多く作るためにも、食物も塩のかかったものや、弁当などの惣菜などは飼料として扱えないので、きちんと分別するなどの工夫も必要となってくる。

●地域とのかかわり方

・地産地消のこだわり

高崎ハムでは、他社と比べても国産の豚肉の比率が圧倒的に高い。だからこそ、国産の豚の良さを群馬県のみならず、他県にも広めていきたいと考えている。

・他県の豚肉を使用した加工品の製造受託

他県から要請される食肉の加工も請け負っている。それは、地域の食肉を地域で消費することが地域貢献の1つだと考えている。



●ご協力いただいた方々

関谷 厚様

松本 和敏様

角田 あゆみ様

●取材者

高崎経済大学

地域政策学部 地域づくり学科 3年

大宮研究室所属

・志鳥 絢香

・南条 調

・清水 力

