

## グローバルな エクセレントカンパニーを めざして

マルハニチロの強みは、調達から販売までの一貫したバリューチェーンです。

このバリューチェーンの各事業の現場では、一人ひとりの従業員が「世界においしいしあわせを」 届ける喜びと誇りを胸に、中期経営計画達成に向けて日々業務に取り組んでいます。

本特集では、現場の若きリーダーたちがお取引先の皆さまや仲間とともに働く姿と、その想いを お伝えします。

#### グローバルな漁業の現場で乗組員の業務をサポート

ケープタウン駐在員事務所を拠点に、自社船・合弁船の運航管理、 資材・食料調達や乗組員のサポートを行っています。事務所は2名と 少人数であるため、多くのステークホルダーの協力が不可欠です。日 頃より資材・食料の発注、入港・水揚げ許可の取得、修理業者との連 絡等を密に行い、入港時のロスが無いよう最大限の努力をしています。

当社の船は、駐在員事務所のあるケープタウンの他、ナミビア、アン ゴラやモーリシャスにも入港し、各国で事情も違うため、日々直面する 課題は、漁、人、船、資材、物流、国際漁業ルール等、多岐にわたりま すが、知的好奇心を満たしてくれる仕事だと思います。乗組員により 快適な生活環境を提供し、国際漁業の場でますます活躍できる新船 を建造していくことが今後の夢であり希望です。



大洋エーアンドエフ(株) ケープタウン駐在員事務所 副所長

# 水産資源の持続可能性と トレーサビリティを追求



関昭生 (有) 奄美養魚 南さつま種苗センター 副所長

#### 日々の試行錯誤により完全養殖※1技術の確立をめざす

南さつま種苗センターで、カンパチとブリを受精卵から稚魚になる まで育てています。陸上の水槽で親となるブリ、カンパチの成魚を飼 育し、光と水温をコントロールすることで受精卵を採取し、卵がふ化し てからは毎日の成長を見守ります。生き物相手のためなかなか思いど おりにいきませんが、狙いどおりに卵が採れたときの感動や、無事に 稚魚を海へ出したときの達成感は言葉では表せません。

世界的な水産物需要の増加に対応するため、人の手で生産管理さ れた養殖魚の重要性は今後ますます高まってくると思います。養殖業 にはまだまだ進化の余地があり生産の効率化を図ることが大きな課 題ですが、飼育方法の改善や選抜育種※2の導入により、安全でおいし い養殖魚の牛産をめざしていきます。

<sup>※1</sup> 完全養殖: 人工ふ化させた仔魚を親魚に育て、その親魚が生んだ受精卵を成魚に育てること。

#### 持続的成長の戦略 ――

#### 世界の海でエビを買い付け、日本の食卓へ

東南アジアや中南米の工場を訪問して、安全・安心な原料買い付けのための品質管理を行い、日本向けのエビを買い付けています。海外のサプライヤーや養殖場、加工工場、国内の荷受や卸等のさまざまな方々と一緒に仕事をするなかで、自分自身が成長できる機会も多くあります。おいしいものをお客さまにお届けしたいという信念が、仕入先・販売先に伝わり、反映された商品によってお客さまに満足していただいたときにはやりがいを感じます。

人々の生活スタイルは常に変化しています。時代のニーズに合う、「本物、安心、健康」で自分の子どもにも食べさせたい、そんな商品をマルハニチロの調達・加工技術で提供し続け、今後は海外のお客さまにも提供できる機会をさらに増やしていければと考えています。



**片岡 菜生**マルハニチロ(株)
水産第三部 えびニ課 課長補佐

#### 水産資源のさらなる可能性を追究

茨城県つくば市にある中央研究所で、水産資源由来の栄養成分や機能成分の効果を検証しています。大学などの外部機関とも連携し、生化学実験、細胞実験やヒトを対象とした臨床試験などを通じて、素材が持つ健康機能や作用機序\*1を調べるほか、持続可能な社会に貢献する未利用資源、廃棄物の高付加価値化の研究や、未病\*2にかかわる基礎研究にも取り組んでいます。科学的な側面から素材の価値を見出し、商品を通じた"生涯健康計画\*3"に貢献していると自負しています。

小学生向け理科授業などの活動を通じて消費者の声を直接聞く機会もあり、研究の刺激となっています。単に素材の健康機能を追究するだけでなく、「いつ、どこで、だれと、どのように」ということまで考え、人にも地球にもやさしい機能性素材を開発していきます。



東 瑞穂
マルハニチロ(株)
中央研究所 リサーチ三課 主任

国内水産物流通の要として 生産者と消費者をつなぐ 高付加価値商品の開発 グローバルなネットワークを 生かし多種多様な食材へアクセス



光武 諄真 大都魚類(株) 鮮魚第二部 大衆一課

#### 出荷者とお客さまから信頼されるセリ人に

営業担当者(セリ人)の主な業務内容は、水揚げされた魚を集荷し、適正な価格で販売することです。出荷者との連絡を密にすることで、水揚げされた魚の種類・鮮度・数量・魚体のサイズを把握し、キカセ\*を行います。お客さまからのご注文を受けることも多く、集荷には細心の注意を払う必要があります。お客さまのご注文にうまく対応できたときや出荷者のご希望に沿う価格で販売できたときにいただく「ありがとう」の一言は、本当にやりがいを感じる瞬間です。

担当を任されるようになってまだ2年目ですが、出荷者やお客さまから信頼されるセリ人をめざし、日々勉強しています。豊洲市場という新しい市場を活用して、品質の高い旬の魚を集荷・販売し、消費者の皆さまに喜んでいただけるよう、がんばっていきます。

# 2 th E th a E th A W本 氣 空 子

松本 氣寧子 マルハニチロ(株) 開発部 商品設計課 業務用食品チーム 副主任 管理栄養士

#### お客さまに愛される商品を世に送り出したい

スーパーの惣菜や外食、給食向けの業務用冷凍食品の開発担当として、試作を重ねて商品のレシピを決め、工場へ落とし込むという商品設計業務に携わっています。業務用冷凍食品は「マルハニチロ」という社名がお客さまの目に映らないため、「お客さまの食や健康を陰から支えるんだ」という気持ちを胸に、日々業務に励んでいます。

当社には、年代・性別・地域関係なく、食を通じた豊かさに貢献できる可能性がまだまだあると信じています。そのためには事業の垣根を越えた交流や連携が不可欠です。今後も相互作用と相乗効果を発揮できるよう周囲と協力しながら、ニーズを捉えた商品や新しい価値を付与した商品、お客さまに愛される商品を世に送り出すために尽力していきます。

※ キカセ: 販売予想価格を提示する極めて重要な仕事。

**26** マルハニチログループ 統合報告書 2019 **27** 

#### 課題解決を積み重ね製造現場の革新をめざす

製造現場において品質・安全性・生産性・コスト等、さまざまな視点か ら、現場を管理し、安全・安心な冷凍食品を供給するための製造管理を 行っています。お客さまに自信を持って提供できる商品を安定的に生産す るため、課題に対して、原因や現場の状況など、多くの要素を追究して解 決していく過程に面白さを感じるほか、改善の結果が目に見える効果とし て表れたとき、非常にやりがいを感じています。

原材料高騰をはじめ、冷凍食品を取り巻く環境は予断を許さない状況 であり、安定的に製造することはもちろん、コストの削減も急務です。加 えて労働力の確保も厳しい状況であり、今後はそのような製造現場の革



マルハニチロ(株)





安全・安心を徹底

(株)マルハニチロ物流 関西・中部支社 咲洲物流センター 管理課 主任

#### 迅速・正確な対応で貨物という名のバトンを渡す

出庫伝票のチェック、電話対応、貨物の軽作業等、来訪者や運送会社 の窓口対応を行っています。冷凍倉庫の仕事はリレー競技に似ています。 貨物という名のバトンを運送便に手渡し、運送便は次に加工工場や店舗 に繋ぎ、やがて消費者の皆さまの元へ届けていく。もし私たちのスタート が遅れたり、貨物の品質に問題が生じたりすれば、日本の食卓に大きな 影響を与えてしまいかねません。「私たちが預かっているのは、ただの貨 物ではなくお客さまからの信頼だ」と、かつて上司に教えられた言葉のと おり、全国に食を供給する大きな責任と意義を持つ仕事だと思います。

当社が長い歴史の中で培った物流のノウハウを後世に伝え、当社を拠 点として世界においしいしあわせを届けていく。そのことを常に心に留め て日々の業務に取り組んでいます。



### きょうも世界の食卓へ

世界のマルハニチログループが心を込めて、 本物・安心・健康な食品をお届けします。



28 マルハニチログループ 統合報告書 2019 マルハニチログループ 統合報告書2019 29