

# 日本水産魚譜

Nippon Suisan Gyofu

Scientific Illustrations of Food Fish of the World

ニッスイの前身である共同漁業株式会社は、1920（大正9）年、わが国初となる水産に関する民間の研究機関「早鞆（はやとも）水産研究所」を設置しました。その研究領域のひとつとして漁場調査および魚類の研究に取り組み、山口県水産試験場の技師であった熊田頭四郎（としお）氏が招聘されました。熊田氏はさまざまな漁場で漁獲した魚の天然の形態を、現場で観察してスケッチし、微細にわたって描写した図「魚譜」を作成しました。のちに有田繁・富田菊枝両氏も加わってこの活動は戦後まで続き、未完成のものも含めると千余点に上ります。

これらの「魚譜」を利用して戦前戦中には4点の図鑑が、1961（昭和36）年には日本水産創業50周年を機に『日本水産魚譜』が刊行されました。そして、創業100周年を迎えた2011（平成23）年、国立科学博物館名誉研究員の上野輝彌先生、おさかな普及センター資料館館長・坂本一男先生の編著・監修のもと、新たな『日本水産魚譜』を刊行しました。

NISSUI REPORTでは、この戦前からニッスイに伝わる貴重な資料「魚譜」を表紙に使用しています。次回以降もお楽しみいただければ幸いです。

 **日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

代表電話 03-6206-7000

ウェブサイト <https://www.nissui.co.jp/>



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。

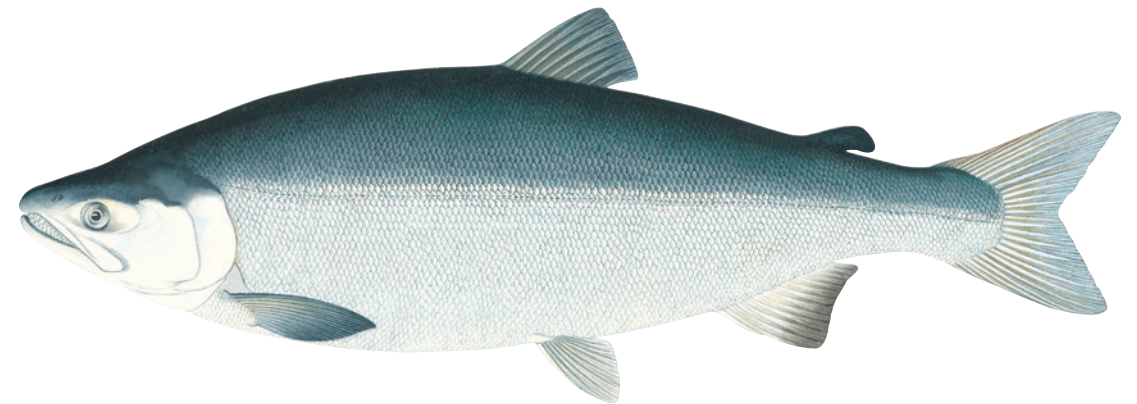


# NISSUI REPORT

第106期

2020.4.1 ▶ 2021.3.31

トップインタビュー..... P1	グループ会社紹介〈海外〉..... P15
決算情報..... P3	グループ会社紹介〈国内〉..... P17
白身魚のサプライチェーン..... P5	NISSUI TOPICS..... P19
CSR..... P9	株主優待制度のご案内..... P22
海から健康..... P13	



サケ (♂) *Oncorhynchus keta* Walbaum

全長 1.09 m ■ 分類: サケ目/サケ科/サケ属 ■ 分布: 九州北部以北の日本海沿岸, 利根川以北の太平洋沿岸; 日本海, オホーツク海, ベーリング海, 北太平洋

肋骨・口蓋骨の歯帯は小字型。体の背面と尾鰭に黒点はない。尾鰭に銀白色の放射状線がある。鰾数は19~21。

「日本水産魚譜」より

arita, tomita

[証券コード: 1332]

日本水産株式会社

このたび、代表取締役社長に就任いたしました浜田晋吾です。就任にあたり、株主の皆様にご挨拶申し上げます。また、新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) の世界的拡大により、さまざまなかたちで痛みや苦しみを抱えている方々に心よりお見舞い申し上げます。感染拡大防止に尽力されている皆様に深く感謝申し上げます。

代表取締役社長執行役員 最高経営責任者 (CEO) 浜田 晋吾



## Q 社長就任にあたっての抱負をお聞かせください。

フロンティアスピリットを鍛え、モノ作りの技を磨き上げ、グループを新たな成長軌道に乗せることが私の使命と考えています。財務目標の達成に加え、社会から信頼される価値あるグループを目指し、さまざまな「チャレンジ」をしていきたいと思っています。

そのために、まず未着手・未開拓の領域や市場において、事業や事業部の垣根を越えた商品や戦略を展開してまいります。売れるものを、売れる場所にどのように売っていくのか、既存ルールの見直しが必要であれば、躊躇なくトライしていきます。

次に生産性の向上を図ります。営業、養殖、生産、技術開発等、全ての部署で生産性の向上に努め、その実現のために、AI・IoTの活用、DXの展開を本格化させます。

また人材育成の教育プランやキャリアパスを再構築します。人材こそ全てです。女性活躍、海外人材だけでなく、従業員一人一人の能力アップとその最大発揮の実現が必須と考えます。

それらに加え、CSR、新たな働き方の取り組みをさらに

強化してまいります。世界の持続可能な水産事業実現に向けた課題解決に取り組むとともに、新しい働き方で多様な人材が能力を発揮できる企業風土を作りたいと思います。

さらに当社の将来を見据えた時に、新たな事業の創出が必要だと考えています。そこで、今年事業開発部を新設しました。ここから、将来の鍵となるような新たな取り組みの芽が生まれ、このアントレプレナー気質が社内風土として徐々に定着していくことを期待しています。

## Q 終了した中期経営計画の結果評価と2021年度を「体質強化の年」とした理由とその内容をお聞かせください。

当社および当社グループは、中期経営計画「MVIP+ (プラス) 2020」(2018年度～2020年度)を掲げ、持続可能な水産資源から世界の人々を健康にすることを目指し、海洋環境への負荷を低減する養殖事業の拡大・技術革新などの戦略を展開してまいりました。

MVIP+ (プラス) 2020では、新型コロナウイルスの影響もあり、売上高・各段階利益は目標未達となりましたが、欧米・アジアにおける生産・販売拠点の拡大、水産資源の

持続可能性につながる養殖事業の高度化・技術革新、健康経営の推進など、事業を通じた社会課題への取り組みを強化し、一定の成果を挙げることができたと考えています。

2021年度は中長期ビジョン、ビジョン実現のための戦略をしっかりと議論するとともに、2022年度からの次期中期経営計画につなげる年として体質強化に取り組めます。

体質強化は「弱点を克服するとともに強みを伸ばし再成長のための基盤固め」と位置づけ、国内養殖事業・チルド事業の早急な立て直しに加え、外出自粛や在宅勤務の増加などによるライフスタイルやニーズの変化に対応した、美味しく健康に寄与する商品をグローバルに拡大・強化してまいります。

さらに、デザイン思考の商品開発や新規事業、Eコマースなど新たな取り組みに加え、これらの新しいアイデアを実現できる多様な人材が働きやすい環境作りを進めてまいります。

## Q 今後の海外展開の戦略についてお聞かせください。

海外展開については、これまで主に欧米において生産拠点の拡大や出資、生産性改善投資を行ってまいりました。欧州ではフランス・イギリスにおいて水産物の調達・加工・販売機能を強化し、ドイツ向けにチルド商品の販売もスタートしています。

今後、欧米での生産機能の拡張を継続しながら、特にアジアへの販路拡大に注力して海外展開を積極的に進めてまいります。また、医薬品原料となる高純度EPAの海外展開の準備を進めており、実現に向けて注力してまいります。

## Q 環境負荷低減に配慮した陸上施設における閉鎖循環式養殖の将来性とその取り組みについてお聞かせください。

養殖事業の重要性が高まる中、将来、海面の養殖適地は飽和状態になることが考えられることから、近年では陸上での養殖が注目されています。陸上施設における閉鎖循環式養殖は、飼育環境が安定的であること、環境負荷の

抑制が可能であること、消費地近隣での養殖により鮮度向上や物流コスト低減が実現できることなど、多くのメリットが期待できます。

当社グループでは、水産物の持続可能な調達力強化の一環として、海外養殖事業会社との提携や、養殖の技術開発を進めており、国内ではバナメイエビやマサバ、海外ではデンマークにおけるアトランティック・サーモンなどの閉鎖循環式養殖に取り組んでおり、今後も環境負荷を低減した養殖の研究・開発・商品化を進めてまいります。

## Q アフターコロナで注目するポイントは何かとお考えですか。

新型コロナウイルスに代表される社会環境に甚大なインパクトを与える事象は、消費者の生活習慣や意識に大きな変化をもたらし、「食」に対する健康意識の高まりや「食」の持つさまざまな機能への期待につながると考えています。また、CO2排出量削減等の環境負荷低減への積極的な取り組み、持続可能な水産資源の確保、人権尊重やダイバーシティ推進への取り組み等に対する期待がますます高まっていくものと考えています。

当社および当社グループは、消費者のニーズにしながら、食と事業を通じてこれらの社会課題の解決に取り組む、持続可能な社会の構築と企業価値向上を目指してまいります。

## Q 株主還元について教えてください。

新たな株主還元の方針につきましては、次期中期経営計画と合わせ検討しており、2021年度は前期中期経営計画で掲げた配当性向15%～20%を継続いたします。

2020年度は期末配当を1株当たり1円増配し5.5円(年間配当9.5円)とさせていただきます。2021年度につきましても9.5円の配当を予定しています。

今後も企業価値を高めるべく、社会課題に取り組みながら収益性を高めてまいります。引き続きご支援のほど宜しくお願い申し上げます。

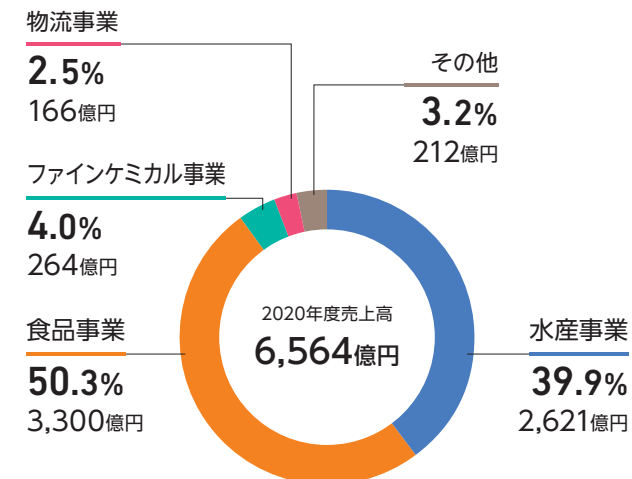
コロナ禍により世界的な外食・観光需要が減少。需要減による水産市況の悪化に加え、国内コンビニエンスストア向け販売の減少もあり厳しい事業環境となるも、下半期から改善が見られ、当期純利益は前期並みを確保。

当社および当社グループにおきましては、外出自粛により家庭内消費が増加したことで、家庭用食品の販売は国内・海外とも堅調に推移しました。一方、外食・観光需要は急減し水産品・業務用食品の販売が減少、需要減により水産市況が悪化したことに加え、コンビニエンスストア向け商品の売上にも影響しました。また、国内外の養殖事業においても販売価格下落に加え減産もあり、厳しい事業環境となりました。

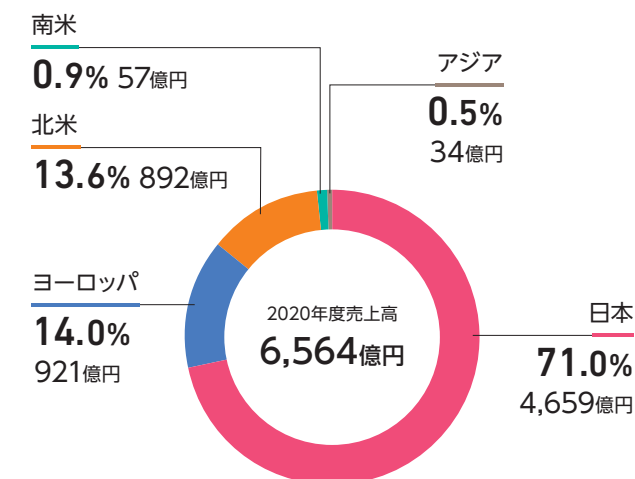
このような状況下で当連結会計年度の営業成績は、売上高は6,564億91百万円(前期比335億24百万円減)、営業利益は180億79百万円(前期比47億55百万円減)、経常利益は227億50百万円(前期比30億56百万円減)、親会社株主に帰属する当期純利益は144億52百万円(前期比3億16百万円減)となりました。



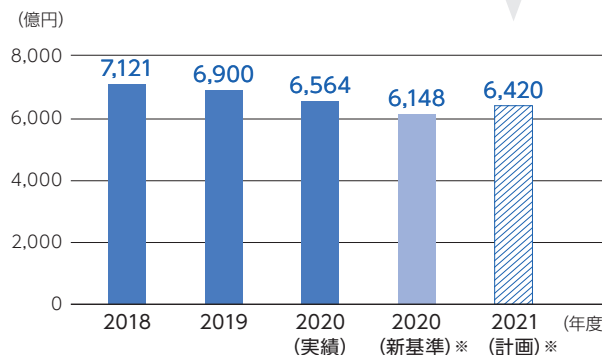
## 事業別売上高構成比



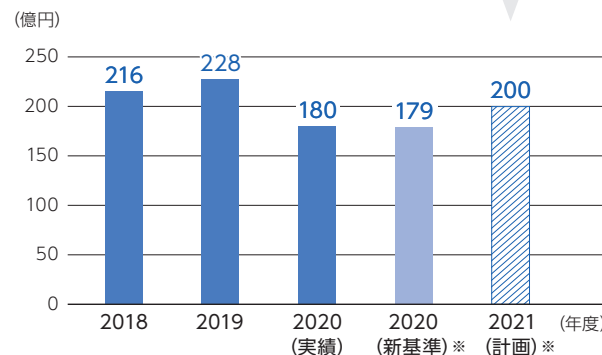
## 地域別売上高構成比



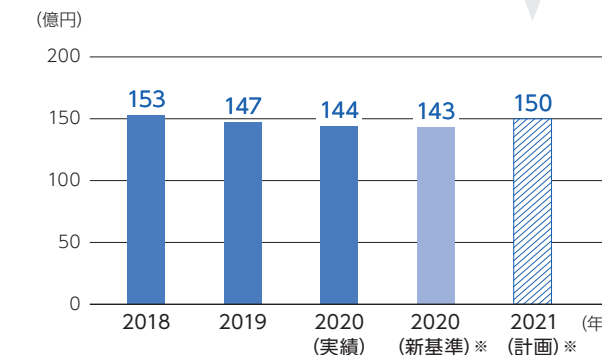
## 売上高



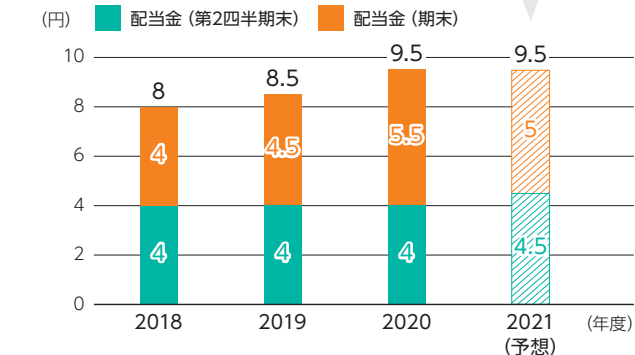
## 営業利益



## 親会社株主に帰属する当期純利益



## 配当金



※2021年度より「収益認識に関する会計基準」等を適用しております。上記の2020年度(新基準)及び2021年度(計画)は当該会計基準等を適用した金額となっております。

## 白身魚のサプライチェーン

### 未利用魚種のスケソウダラの有効利用の研究から始まった

### 白身魚のサプライチェーン

#### 冷凍すりみの誕生

近年、健康意識の高まり、コロナ禍での巣ごもりの影響で消費が伸びているのが、ちくわ・かにかまなどのねり製品やフィッシュソーセージ。これらには、スケソウダラなどの白身魚の身の部分をすりみにして加工・凍結した冷凍すりみが主原料として使用されています。冷凍すりみの生産技術は第2次世界大戦後、日本で誕生しました。当時、北海道で最も水揚げ量が多かった魚種のスケソウダラは、卵巣(タラコ)こそ利用されましたが、鮮度の低下や冷凍保管中に品質変化しやすく、地場でねり製品の原料やミール(魚粉)などに一部が使われる程度でした。スケソウダラの資

源量は豊富でしたが活用できなかったのです。

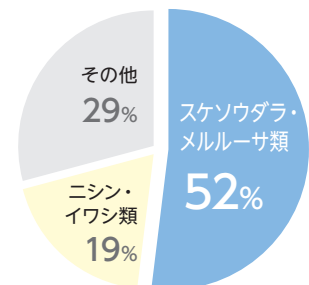
その未利用魚種のスケソウダラの有効利用の一環として、1959年暮れから北海道立水産試験場とニッスイの共同研究が始まりました。並行して、1960年よりニッスイはミール母船「玉栄丸」船上での洋上すりみの研究

を開始し、1967年には商業生産用のすりみプラントを整備、スケソウダラの洋上すりみの量産化に目途をつけました。



母船でのスケソウダラの処理

#### ▶▶ ニッスイグループ取り扱い魚種 (2016年)



現在、ニッスイグループが取り扱う天然魚種の約5割はスケソウダラ・ホキなどの白身魚です。

※魚油・魚粉を除く

#### スケソウダラってどんな魚？



名前の由来は、昔は漁に多くの人手を要したので「助っ人ダラ」からという説と、佐渡近辺で獲れており「佐渡」は「スケト」とも読めることからなどと諸説あります。主に山口県・宮城県以北、オホーツク海、ベーリング海、北太平洋に広く分布しています。

1970年代に入ると、トロール漁業によるすりみ操業は基幹事業の一つに位置付けられました。

#### 加工場所を海から陸へ

しかし、1977年に米国が漁業保存管理法(200海里法)を施行、日本船籍によるトロール漁業は縮小を余儀なくされ、

1988年には撤退に至りました。ニッスイは1980年代から1990年代にかけて、北米や南米などにすりみの調達拠点を移転するとともに、冷凍すりみの加工場所を海上の「船」から、陸上の「工場」へと展開していきました。



陸上の冷凍すり身工場(ユニシー社 ダッチハーバー工場)

#### サプライチェーンが生んだ付加価値

ニッスイは冷凍すりみのサプライヤーですが、そのすりみ

を使用したねり製品やフィッシュソーセージの食品メーカーでもあります。原料から製品までのサプライチェーンを構築したことで、2002年に「卵白フリー」商品を生み出すことができました。一般的に冷凍すりみやねり製品の製造には品質安定のために卵白を使用しますが、この卵白を使わずに品質を安定させる独自技術を開発しました。すりみの加工からフィッシュソーセージやちくわの商品生産に至るまでの全工程から卵白を完全に排除し、卵アレルギーに悩む方が安心して食べられるすりみ製品を提供できるようになりました。現在も万全な原料調達、生産・品質管理体制の下、卵フリー商品は他社との差別化に繋がっています。

さらにニッスイは白身魚の持つ機能性に着目し、スケソウダラのタンパク質の筋肉増加効果について、2009年より愛媛大学と研究を開始しました。2018年3月にAPP(Alaska pollock protein: スケソウダラタンパク質)研究会\*を設立、現在は18の大学や機関の体制を整え、共同研究を行っています。研究の結果、スケソウダラに含まれるタンパク質の有用性が次々と明らかになっています。

\*APP研究会は、ニッスイおよび愛媛大学、東京大学などの複数の研究機関で構成され、農林水産省管轄の「知」の集積プラットフォーム(「水産物由来成分を活用したロコモーション機能改善素材探索」研究開発プラットフォーム)内に所属している産学官連携の研究組織です。

#### ▶▶ スケソウダラの「速筋タンパク」が手軽に摂れる商品例

「活ちくわ」の原料となる白身魚は北米のアラスカなどのグループ企業と連携して、必要量を確保。季節や環境の変化に関わらず、質量ともに安定したすりみの生産を実現しています。

白身魚のサプライチェーンについて詳しくは、P7~8へ



スケソウダラの「速筋タンパク」を摂取できる、ニッスイの商品ラインナップ



「速筋タンパク」について詳しくは、P13~14へ

## ニッスイグループの白身魚のサプライチェーン

北米・北海道のスケソウダラを中心に、南米のホキ・メルルーサ・ミナミダラ、ニュージーランドのホキなどを調達し、グローバルにわたるサプライチェーンと各国の加工拠点を展開しています。

### 白身魚操業エリア

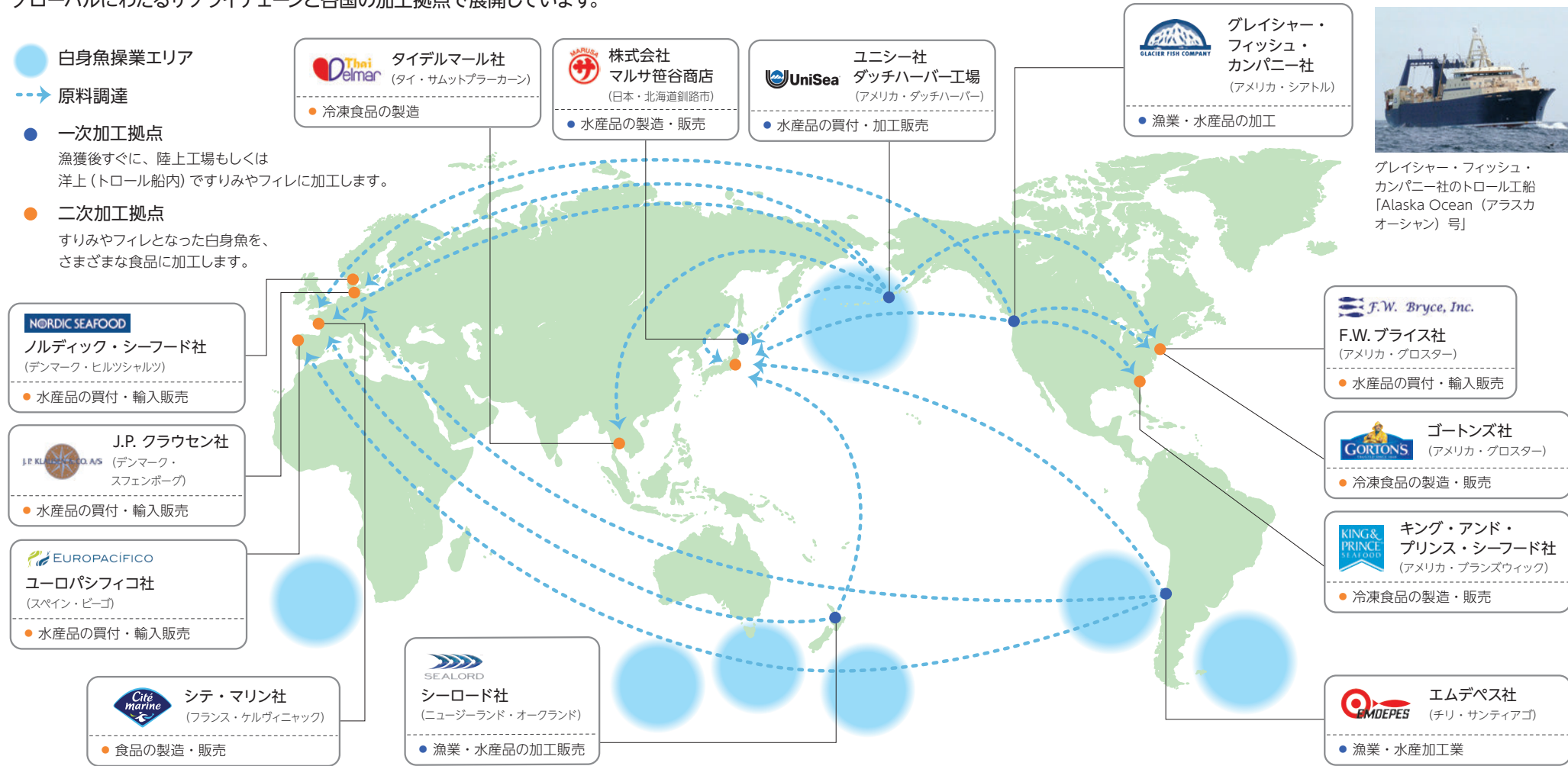
#### 原料調達

#### 一次加工拠点

漁獲後すぐに、陸上工場もしくは洋上（トロール船内）ですりみやフィレに加工します。

#### 二次加工拠点

すりみやフィレとなった白身魚を、さまざまな食品に加工します。



### 北米エリア

ニッスイグループは北米で白身魚の漁獲・調達から加工、販売までのサプライチェーンを構築し、北米シーフード業界で有数の存在となりました。

- **ユニシー社**：アラスカ州アリューシャン列島ダッチハーバーにあるダッチハーバー工場は、冷凍すりみとフィレの重要生産拠点です。2019年、グループ会社のタイデルマール社と同社は、外食業態の原料として供給しているスケソウダラのフィレブロックを、おいしさにこだわった、ワンフローズンにしました。それまでは、頭と内臓を取った状態で凍結したスケソウダラをタイデルマール社でフィレブロックに加工・凍結していましたが、ノウハウをユニシー社に技術移管したことにより実現したものです。
- **グレイシャー・フィッシュ・カンパニー社**：ニッスイU.S.A.社を通じて、2008年に株式を取得した米国の漁業会社です。同社がグループ入りしたことで、スケソウダラなどの洋上加工による高品質な製品の供給が高められました。
- **ニッスイグループ北米各事業のシナジー**：一次加工拠点のユニシー社、グレイシャー・フィッシュ・カンパニー社と、水産冷凍調理食品の生産・販売を行うゴートンズ社、キング・アンド・プリンス・シーフード社などとのシナジーにより相乗効果を発揮させ、高品質で安全・安心なシーフードをお届けしています。



グレイシャー・フィッシュ・カンパニー社のトロール工船「Alaska Ocean (アラスカオーシャン) 号」

### 南米エリア

● **エムデペス社**：南米のチリ、アルゼンチンの未開発水産資源に着目し、1976年に大型トロール船の試験操業をチリ沖で実施、チリ海域での未利用資源の漁場開発を目的に1978年にチリに設立しました。

メルルーサ・オーストラリス、ホキ、ミナミダラなど、これまで漁獲実績のなかった水産物を漁獲、洋上にて加工・冷凍して海外に輸出することを通じて、チリの水産物の発展に貢献しました。品質評価の高いメルルーサのフィレはスペインへ、ホキのフィレはポーランドや日本へ、魚の肉質が良くしなやかさのあるミナミダラのすりみは日本へ輸出されかまぼこやかに風味かまぼこの原料として供給されています。



エムデペス社のトロール工船「UNZEN (ウンゼン)」

サステナブルな  
白身魚の調達



サステナブルで適切に管理されたアラスカのスケソウダラ漁業は、持続可能な漁業に対する認証プログラムであるMSC (海洋管理協議会) 認証を取得しています。ユニシー社は水産資源の持続性を確保しつつ事業の拡大を進めています。



チリのエムデペス社が操業する海域のメルルーサ漁業はMSC認証を受けています。2020年6月、同社の所属船2隻および物流施設が、加工流通過程の管理 (CoC, Chain of Custody) の認証を取得したことにより、メルルーサのMSC製品として生産・販売することが可能になりました。

## 2021年度のCSR推進体制

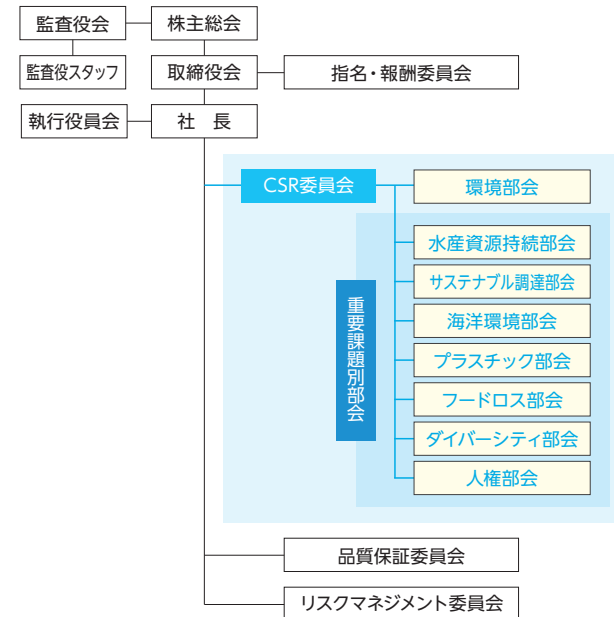
ニッスイは、ステークホルダーの皆様とともに社会課題の解決に取り組み、社会から必要とされ続ける企業グループを目指しています。2016年にCSR行動宣言と合わせた3つの重要課題（マテリアリティ）を特定し、解決を目指すこととしました。事業を通じて課題解決に取り組み、持続可能な社会の構築と企業価値向上を実現します。

CSR委員会では委員長を社長とし、CSRと事業の融合を推進するため、全ての執行役員をメンバーとして、グループ全体のCSR活動を推進する体制を敷いています。

2021年度は、CSR委員会の開催頻度をこれまでの年4回から年6回とし、議論をより深める会議体へ変更、勉強会などESGに関する動向や最新情報の共有、理解を深め、質を向上していきます。

重要課題を推進する部会は環境部会に加え、水産資源持続部会、サステナブル調達部会、海洋環境部会、プラスチック部会、フードロス部会、ダイバーシティ部会、人権部会の7部会で構成し、部会長には執行役員、メンバーは主に関係各部署の部長、課長を選任しています。

### ▶▶▶ CSR体制図



2021年度、以下をCSR重点取り組みテーマと定め、取り組みを進めます。

<p>持続可能な水産事業の構築</p>	<p>CO2排出量削減</p>	<p>バリューチェーン全体の人権尊重</p>	<p>ダイバーシティ推進</p>
---------------------	-----------------	------------------------	------------------

### ▶▶▶ 重要課題と2021年度各部会の役割および活動内容

#### 重要課題 豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する

**水産資源持続部会** ニッスイグループが取り扱う水産物の資源状態の把握と資源の持続的利用の推進

**サステナブル調達部会** 人権や環境に配慮した原材料、製品調達の仕組みづくり

**海洋環境部会** 海洋環境へのプラスチック他有害物質の流出抑制・環境保全

**プラスチック部会** プラスチックの3R+R（リデュース・リユース・リサイクル+リニューアブル）の推進

#### 重要課題 安全・安心で健康的な生活に貢献する

**フードロス部会** 当社製品のサプライチェーン全体を通じたフードロスの削減

#### 重要課題 社会課題に取り組む多様な人材が活躍できる企業を目指す

**ダイバーシティ部会** 多様性を有し、仕事を通して自己実現できる企業風土の実現

**人権部会** 全てのステークホルダーの人権に配慮した事業活動の推進

#### 環境負荷の低減と気候変動への対応

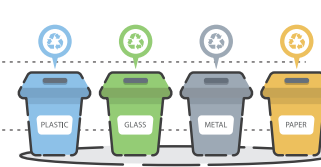
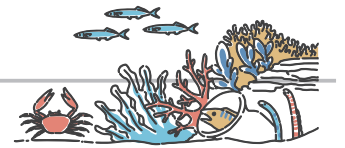
**環境部会** 環境負荷低減活動の推進、地球環境保全

#### ●ニッスイとSDGs

SDGsとは、2015年、国連が全会一致で採択した「持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）」。「誰一人取り残さない」をスローガンとして持続可能な社会を目指す、2030年を達成期限とした17の国際目標です。

ニッスイグループは、SDGsと同じく2030年を目標に、CSRの基盤となる重要課題（マテリアリティ）ごとに将来の目指す姿を掲げ、各重要課題に関連するSDGsに貢献していきます。

詳しくは、ニッスイウェブサイト2030年の目指す姿



## ニッスイ独自のエコマーク「みらいの海へ」の導入

### 容器包装のプラスチック削減の新たな取り組み

近年社会課題となっている海洋環境へのプラスチック流出問題に対して事業を通じて取り組む指針として2020年2月に「プラスチック問題に対する基本方針」を定め、同年11月に「容器包装選定ガイドライン」\*を策定、商品保護や品質保持などといった容器包装の本来の機能を維持しながら、環境に配慮して可能な限りプラスチックの使用量を削減することに取り組んでいます。

2021年3月より、エコマーク「みらいの海へ」の容器包装への表示を開始、ニッスイの取り組みを広くご理解いただくとともに、お客さまに、環境に配慮した商品を選択していただけるよう商品パッケージ上でお伝えします。

#### デザインに込めた想い



森・川・海の水の循環の意味を込めて、「∞」(infinity、無限)をモチーフとしました。また、マークの左側はエコへの取り組みを、右側は豊かな海を示しており、環境への配慮が海の豊かさに結びつき、ひいては人々のいきいきした生活と希望ある未来につながっていくことを表現しています。

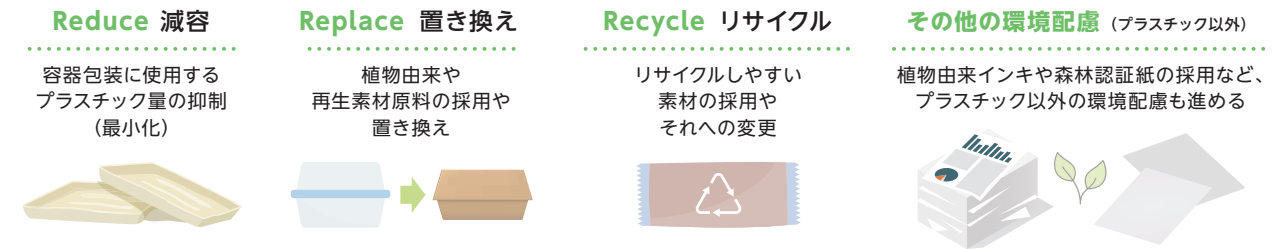
#### 表示対象

ニッスイブランド全商品を対象とし、ニッスイの「容器包装選定ガイドライン」および本マークの表示基準を満たした商品に表示します。また、当ガイドラインに沿って容器包装選定チェックリストを作成、商品開発のフローに組み込み運用しています。

「みらいの海へ」は2021年3月1日発売の新品・リニューアル品より表示しており、家庭用食品・常温食品・業務用食品・水産品のうち、新品28品およびリニューアル品21品の計49品で表示を開始しました。今後、基準を満たした既存品にも順次表示していきます。

#### \* 容器包装選定ガイドライン

ニッスイブランド商品全品を対象に、商品開発の段階で、以下のガイドラインを参考に容器包装の選定を進めます。これにより、ニッスイ商品の容器包装におけるプラスチックの使用量の削減および環境配慮を図っていきます。



#### エコマークの表示例

表示の際は、マークの右側に「トレーのプラスチック使用量を減らしました(従来比〇〇%削減)」などの具体的な環境配慮の内容を併記して(下記の表示例を参照)、商品パッケージやラベルなどに表示します。環境に配慮した容器包装を使用した商品であることをわかりやすく示すことにより、お客さまとともに環境負荷低減に取り組めます。



#### Case study 事例 家庭用冷凍食品「今日のおかず レンジでつくる」の容器包装のプラスチック使用量削減

ニッスイ家庭用冷凍食品「今日のおかず レンジでつくる」シリーズに使用する容器(トレー)について、素材を従来のポリプロピレン(PP)から、発泡させたポリスチレン(PS)に変更し、プラスチックの使用量を従来比で19%削減しました。あわせて、冷凍庫に収納しやすくするためトレーの高さを低くしました。これらによってトレーの重量を21gから17gに軽減できました。

- 本品の商品パッケージ裏面に表示しているマークの内容

● トレーのプラスチック使用量を減らしました。[従来比19%削減]  
● 外袋のインキの10%に植物由来原料を使用しています。

# コロナ太り解消!? 速筋タンパクで筋肉をつけて基礎代謝アップ

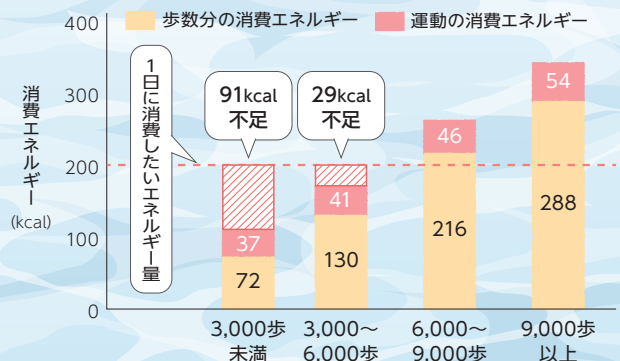


## コロナ禍の運動不足が原因での「コロナ太り」

**最**近、コロナ禍による巣ごもりで「コロナ太り」の悩みが増えているといわれています。巣ごもりによる運動不足でエネルギーを使わなくなり、これまでと同じ食生活を続けていると、摂取したエネルギーが余剰となり太ってしまいます。しかし本当に怖いのは、運動不足による筋肉の減少です。1日寝たきりだと約1%の筋肉が減少するといわれていますので、巣ごもりで活動量が落ちると、筋肉の減少が起きることは避けられません。

【図表1】 巣ごもりの影響で減少した活動量(歩数)と推奨される消費エネルギー

▶歩数で消費しているエネルギーと、運動で消費しているエネルギーを足し、厚生労働省が「健康づくりのための運動指針2006」で推奨している1日の活動量の200kcalと比較したところ、コロナ禍で歩数が3,000歩未満の方は、1日に約90kcal分の消費エネルギーが不足していることが分かりました。



出典：(株)リンクアンドコミュニケーション「新型コロナウイルス流行下での生活習慣の変化」

さらに、筋肉量が減ると基礎代謝量\*にも影響を与えていることが分かっています。

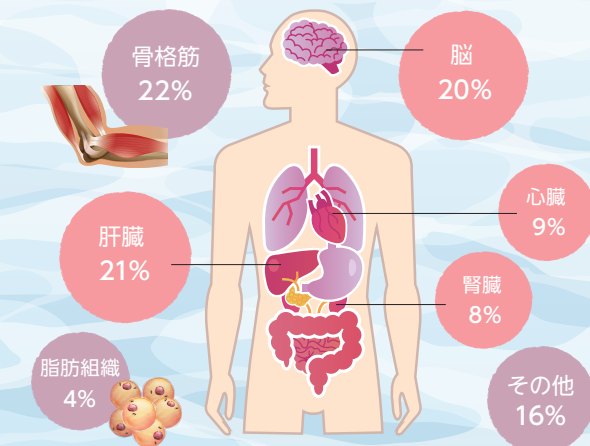
\*基礎代謝量は、体を維持するために使われる1日に使用するエネルギー量。

## 基礎代謝を高めて、エネルギーを代謝しやすい体に

**エ**ネルギーの代謝には、大きく分けて「基礎代謝」と「身体活動(運動と食事誘発性熱産生)」があります。身体活動からのエネルギー消費は運動によって一時的な効果を得ることができますが、エネルギー消費全体の30%程度となります。

【図表2】 各臓器の基礎代謝の割合

▶全体を100としたときに、それぞれ使われる基礎代謝量



出典：厚生労働省「加齢とエネルギー代謝」「ヒトの臓器、組織における安静時代謝量」e-ヘルスネットより作成

一方、70%を占める基礎代謝は、体の各組織を維持するために必要なエネルギー量といわれています。体の組織において筋肉以外の臓器の量の増減はほとんどないため、基礎代謝全体の22%に寄与する筋肉量の変化により、基礎代謝は増減するといわれています。そのため、エネルギー代謝を継続的に増加させるには、基礎代謝を上げることが重要であり、しっかりとたんぱく質を食べて運動を行い、筋肉量を増やすことが大切です。

## 「速筋タンパク」による筋肉増加と、基礎代謝のアップ

**ス**ケソウダラの「速筋タンパク」には筋肉増加効果があることがニッスイの研究にて明らかになりました。例えば直近では2021年3月の肥満学会にて、21~22歳の若齢成人女性を対象に、スケソウダラの速筋タンパク4.5gを含んだスティック状のかまぼこを10週間摂取する試験結果について報告をしました。この試験の若齢成人女性では、食べる前と比べて5週間後には平均で筋肉量が180g増え、10週間後には基礎代謝量が80kcal増加していました。基礎代謝量80kcalとは、20分のウォーキングに匹敵するエネルギー量となるため、摂取前に比べ摂取後には、特別な運動をしなくても1日に20分のウォーキング分のエネルギーを消

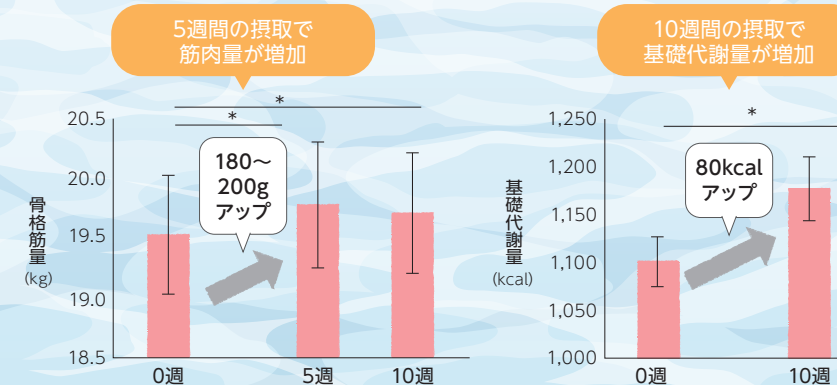
費できる体になったと考えられます。

これまでのニッスイの研究では、スケソウダラの速筋タンパクが、健康高齢者や要支援者の筋肉を増やす効果を明らかにしてきました。今回の試験結果により若齢成人女性にも効果があることが分かり、幅広い年代で筋肉の増加に有効であることを示すことができました。さらに、今回発見された基礎代謝量の増加から、健康的なダイエットにもつながる素材としても期待されます。

健康な生活を送るためには、年齢にあった筋肉量の維持が大事になります。筋肉量が増えると基礎代謝量も増えるために「コロナ太り」に効果があると考えられます。運動と合わせて、スケソウダラの「速筋タンパク」を食べる食生活をおすすめします。

【図表3】 若齢成人女性の骨格筋量と基礎代謝量の増加(臨床試験)

▶若齢成人女性(21~22歳)20名がスケソウダラの速筋タンパク4.5gを10週間毎日摂取



n = 20 \*p<0.05 vs 0wk (ttest) 出典：肥満学会 2021年



# ゴートンズ社

北米の家庭用水産調理冷凍食品市場で  
NO.1ブランド



カート・ホーガン 社長

## 白身魚の加工・販売に強みを持ち、持続可能な水産資源の利用・調達を推進

ニッスイは、北米市場における白身魚の漁獲から調達、加工、家庭用・業務用市場への販売までのサプライチェーンの構築の一環として、北米で水産調理冷凍食品の生産・販売を営むゴートンズ社を2001年8月に買収しました。

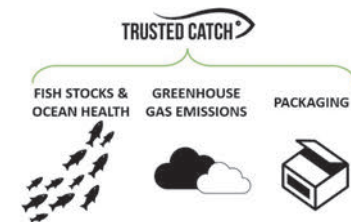
同社は1849年に創業、米国マサチューセッツ州グロスターに本社と生産工場である「シーフードセンター」を有し、付加価値の高い家庭用水産調理冷凍食品を北米全土の量販店や会員制小売店などに販売、同カテゴリーでは全米1位、カナダではブルーウォーター・シーフードというブランドで、家庭用水産調理冷凍食品において2位のシェアを占めています。近年では、コロナ禍での生活者のニーズの変化に着目、健康意識の高ま

りによるヘルシー志向へ対応し、衣がないことで油分を減らした商品、外食の代替として家庭で本格的なシーフードが楽しめる商品などを販売しています。さらに、白身魚に加え、エビ製品の品揃えを強化、新たな需要の拡大に対応しています。

業務用市場では、世界的なファストフードチェーン向けに白身魚フライを生産・販売、オハイオ州クリーブランドにパン粉や食品のコーティング製品の生産工場を有しています。

同社は、質の高いシーフードをお届けすること、海の恵みを広めることを使命とし、海の恵みを与えてくれる地球に大きな情熱と責任を持ち、環境への影響を最小限に抑える策を常に模索しています。同社の持続可能

### ▶▶▶ Gorton's Trusted Catch



### ▶▶▶ ゴートンズ社商品



主力製品の  
フィッシュスティック



家庭で本格的な味わいが  
楽しめる商品



エビ商品の  
取り扱いを強化



ブルーウォーター・  
シーフードブランドの  
フィレタイプの白身魚フライ

な調達プログラム「Gorton's Trusted Catch」では、事業におけるさまざまな分野の調達段階（原材料、エネルギー、容器包装資材）で持続可能性を向上させることを約束しています。また、水産物を使った冷凍食品の製造を行う会社として、サプライヤーと協力しながら持続可能な水産物の調達にも取り組んでいます。

2008年、同社が取り扱う水産物の科学的な持続可能性評価を、世界的な水産資源研究の知見を有し、海洋生物の保護や研究、海に関する環境問題に取り組んでいる、ニューイングランド水族館（米国マサチューセッツ州ボストン）に依頼しました。その後、同水族館と海洋保護のパートナーシップを結び、このパートナーシップは2020年12月で12年をむかえました。現在も、持続可能な水産資源の利用を進める上で、同水族館から

科学的で有意義なアドバイスやサポートを受けています。

同社はSustainability Action Plan（持続可能性に向けた行動計画）を策定、KPIを設定・進捗管理を行っており、同水族館との意見交換を行いながら計画を進めています。これからも同社は水産資源の持続的な利用、海洋環境の保全にも積極的に取り組み、安全・安心なシーフードをお客さまにお届けします。



10周年記念セレモニー  
ヴィッキー・スプルール 水族館  
President & CEO (左) と  
ジャドソン・ルイス 同社前  
President & CEO (右)

### ▶▶▶ ゴートンズ社所在地



### ▶▶▶ ゴートンズ社本社



### ▶▶▶ 白身フライを生産している工場「シーフードセンター」



### ▶▶▶ シーフードセンターの製品搬送ラインの自動化



導線が途切れ、製品の乗り移りは人手対応



コンベア導入による自動化

### 会社概要

会社名 ゴートンズ社 Gorton's Inc.  
本社 米国マサチューセッツ州グロスター  
社長 カート・ホーガン Kurt Hogan  
創業 1849年  
資本金（資本準備金）142,393,844US\$  
従業員 486名（2021年3月現在）  
事業内容 冷凍食品の製造販売

# 株式会社ハチカン

安全と安心を第一に  
国内有数の漁港のある八戸から  
全国にニッスイ商品をお届けしています



小笠原一芳 社長

## 八王子総合工場、姫路総合工場に次ぐ、ニッスイグループの生産拠点

青森県八戸市にある株式会社ハチカンは、2004年11月、生産の効率化と拡大を目指し、冷凍食品や缶詰・びん詰の製造を委託していた八戸缶詰株式会社とニッスイとの共同出資で設立しました。同社は、旧清水工場と八戸缶詰株式会社の缶詰・びん詰の生産機能、冷凍食品を製造していた100%子会社であった旧株式会社ハチテイと八戸缶詰株式会社の冷凍食品製造機能の2つの大きな機能を備え、2005年1月から稼働を開始しました。

2008年には最新の冷凍食品工場を竣工し、100%子会社であった旧北海道定温食品株式会社のコロッケ製造ラインを移設、新事業としてグラタン・ドリアの生産をスタートしました。2015年にクリームコロッケのラ

インを稼働、2018年には冷凍食品第二工場も竣工し、冷凍おにぎりのラインを稼働させました。

このように、東北エリアの生産拠点として成長してきた同社の総生産量は、国内のニッスイグループでは八王子総合工場、姫路総合工場に次ぐ規模を誇り、冷凍おにぎりの生産量の構成比では約2割を占めています。

最も新しい冷凍おにぎりの生産ラインでは、米に調味料などを混ぜ小ロットの「釜炊き」方式で炊飯するため、味付けの異なる多様な製品を効率的に生産することができます。2018年に発売を開始した家庭用冷凍食品の新商品「もち麦が入った! 梅ひじきおにぎり」「同 枝豆こんぶおにぎり」は、同社のこの強みを活かした製品です。

常温食品工場では、全国屈指の水揚げを誇る八戸港近隣の生産ノウハウを活かし、特に鮮度のよいサバを使ったサバ缶詰を生産しています。2017年後半からのサバ缶詰ブームのときは、生産したそばから、飛ぶように出荷が行われました。もう一つの主力品である鮭フレークのびん詰は、北海道にあるグループ会社、株式会社マルサ笹谷商店のサケ原料を使用して生産され

### ▶▶▶ 株式会社ハチカン所在地



### ▶▶▶ ハチカン本社



### ▶▶▶ 冷凍食品



ています。

「安全と安心を第一に」を掲げる同社では、さまざまな取り組みが行われています。訪問者が事務所の中に入る際にもヘアキャップの着用を求めるなど、異物混入には細心の注意を払っています。2008年に竣工した冷凍食品工場ではフードディフェンス対策として、入口に掌による生体認証システムを導入し、また死角を作らないよう“安心カメラ”も120台以上設置しています。また、安全教習所を設置、毎年必ず全従業員が受講し、労災の撲滅に向けて取り組んでいます。

環境対策では、生産で使用した食用油の不純物を除

### ▶▶▶ 焼きおにぎり生産ライン



### ▶▶▶ びん詰生産ライン



### ▶▶▶ びん詰

貴島明日香さん出演の「もち麦が入った! 梅ひじきおにぎり」「同 枝豆こんぶおにぎり」のCM



焼きおにぎり  
あらかほし

### ▶▶▶ 缶詰



大きな大きな焼きおにぎり



スルッとふた  
さば水煮  
減塩30%

去したのち、ボイラーの燃料として再利用しています。油の酸化が遅くなるメリットのある蒸気熱交換式フライヤーを導入しているフライラインでは、余剰の蒸気は供給水の加温にも活用しています。また屋上にソーラーパネルを設置して、生産電源や夜間照明として活用しています。

同社は、「ハードとハート」(設備を整えるとともに、心も重視する)を合い言葉に、社員教育や社内のコミュニケーションを重視、従業員の安全確保や製品の安全・安心を確保したうえで、商品競争力を高めるべく日々生産技術を磨いています。

### 会社概要

会社名 ハチカン  
本社 青森県八戸市大字市川町字下揚45-44  
社長 小笠原一芳  
創立 2004年  
資本金 10,000万円  
従業員 563人 (2021年3月現在)  
事業内容 食品の製造販売



## ① 「健康経営銘柄※」に3年連続で選定

2021年3月4日、ニッスイは経済産業省と東京証券取引所の共同による「健康経営銘柄2021」に3年連続で選定されました。

「健康経営銘柄」は2015年に始まった制度で、国民の健康寿命の延伸に関する取り組みとして、従業員の健康管理を経営的な視点で考え戦略的に取り組む企業を選定するものです。「健康経営」に取り組む企業を社会的に評価することで、より「健康経営」の取り組みを促進することを目指しています。

ニッスイは2017年2月に「健康経営宣言」を制定し、「従業員が能力を十分に発揮できること」「従業員とその家族のQOL(生活の質)が向上すること」を実現することを掲げました。心身の健康を積極的にサポートし、多様な人材が健康で能力を発揮できる環境を整備することで、生産性向上につなげることを目指しています。

今回の選定では、事業の柱である魚やEPA(エイコサペンタエン酸)を活用した従業員の健康づくりを推進していること、禁煙デーの導入等の禁煙対策や、食・運動・疾病予防等に関する健康UPセミナーの開催など、コロナ禍における心身の健康に積極的にフォローしたことを評価していただきました。

※「健康経営」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

▶▶ 健康番付と「禁煙デー」ポスター



## ② 「30% Club Japan (サーティパーセントクラブ・ジャパン)※」に参加

ニッスイは企業の重要意思決定機関に占める女性割合の向上を目的とした世界的キャンペーンの活動趣旨に賛同し、「30% Club Japan」に入会しました。

同団体では、取締役会やマネジメントチームなどの企業の意思決定機関における健全なジェンダーバランスが、企業のガバナンス強化はもちろん、持続的成長の促進、そして国際的競争力の向上、持続可能な日本社会の構築等に寄与するものと考えており、2030年をめどに、TOPIX100の女性役員割合を30%にすることを目標に掲げています(2020年7月末時点で12.9%)。

ニッスイは2016年3月に「CSR行動宣言」を制定し、重要課題(マテリアリティ)の一つに「社会課題に取り組む多様な人材が活躍できる企業を目指す」を掲げ、ダイバーシティの取り組みとして女性活躍推進を最優先で行っています。「30% Club Japan」への入会を機に、2030年の目標を定め、女性がいきいきと活躍できる風土を醸成していきます。

※「30% Club」は2010年に英国で創設され、14ヵ国で展開されており、現在展開国の数は増え続けています。日本でその活動を展開する「30% Club Japan」は、2019年5月1日に正式に活動を開始しました。



## ③ 第39回『「海とさかな」自由研究・作品コンクール』

ニッスイが協賛する第39回『「海とさかな」自由研究・作品コンクール』の入賞者、学校・団体が決定し、「研究部門」「創作部門」各8作品計16作品、海外作品特別賞1作品、学校・団体協力賞50校が選出されました。

同コンクールは、海とさかなの不思議や驚きを、子どもらしい発想で取り組む研究作品や、絵や作文などで表現する創作作品を募集するもので、1982年に始まりました。日本国内の小学生だけでなく海外の日本人学校・補習授業校の小学生も対象にしています。

新型コロナウイルスの影響により、休校や夏休みの短縮があり、今回の応募作品数は前年比85.2%の22,675作品と減少しましたが、創作部門・研究部門ともに作品の質は高く、真摯に作品制作に取り組む子どもたちの様子が覗える内容でした。

▶▶ 第39回受賞者の皆さん



▶▶ 主な受賞作品

● 創作部門：  
農林水産大臣賞

「ばあちゃんの網おこし」  
山下 和香さん(6年生)



● 研究部門：日本水産株式会社賞

「お魚さん、おいくつですか?」 林 凜太郎さん(6年生)

● 創作部門：  
日本水産株式会社賞  
「コシヨウダイの王様」  
藤原 草介さん(6年生)

### ● 沖縄美ら海水族館バックヤード・オンライン・ツアーにコンクール応募者全員を招待

2021年3月13日、コンクール応募者を対象に、参加賞として「沖縄美ら海水族館バックヤード・オンライン・ツアー」を実施しました。

ツアー中には、飼育員しか入ることのできない水族館のバックヤードや大水槽を泳ぐ巨大なジンベイザメやナンヨウマンタなどがオンラインの画面に映し出されるとともに、チャット機能を使ったクイズが行われ、「ジンベイザメは体長が約8.8メートルあり、バスに近い」といったクイズの答えに、子どもたちは驚きのメッセージをチャットで送っていました。同ツアーの盛り上がりを示すように、総再生回数は861回、チャット件数は2,289にのびりました。

ニッスイは今後も同コンクールの協賛を通じて、一人でも多くの子どもが「海とさかな」に関心を持ち、多くのことを学んで、豊かな想像力や自然に対する優しさを持って育つことを願っています。



大水槽「黒潮の海」で、ジンベイザメを見る来館者



観察窓のある特別室から、大きなアゴの標本を手にジンベイザメの生態について説明

## 4 2021年春・夏 新商品

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、家族で食卓を囲む時間が増え、その時間を充実させたいとの思いが強まる一方、食事の準備の負担感は増し、調理の簡便性へのニーズが高まっています。

また、外出自粛による運動不足の懸念が広がるなか、栄養バランスや健康に配慮した食事を心がけるなど、健康管理への意識が高まっています。

2021年春・夏新商品は、「食シーンを豊かにする食卓応援団」をコンセプトに、「家族の食卓にもう1品」「簡単便利」「お魚パワーを活用」をポイントとした商品で需要を創造します。

### 「家族の食卓にもう1品」「簡単便利」

食卓にもう1品追加できる商品、調理の簡単な利便性の高い商品で食卓を応援します。

#### 電子レンジで簡単に



- 五穀米が入った！  
赤飯おにぎり  
(家庭用冷凍食品)



- SmartSeaCook  
FFレンジ  
銀ひらす煮付け (水産品)

#### 「家飲み」のおつまみにも



- フライドチキン  
(家庭用冷凍食品)



- つまみで楽しむSABA  
ブラックペッパー風味  
(常温食品)

### 「お魚パワーを活用」

「タンパク質は選ぶ時代」になりました。近年注目を集めたタンパク質をより進化させたスケソウダラの「速筋タンパク」を手軽に摂れる商品をお届けします。



「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。

#### 「速筋タンパク」シリーズ



- 毎日食べよう  
速筋タンパク  
かまぼこプレーン  
(ねり製品)



- 毎日食べよう速筋タンパク  
かに風味かまぼこ (ねり製品)



- 毎日食べよう速筋タンパク  
海からサラダフレーク (ねり製品)



- 毎日食べよう速筋タンパク  
ちくわ (ねり製品)



- レンジで簡単朝ごはん  
白身魚しょうゆ仕立て (加工食品)

## 株主優待制度のご案内

株主の皆様の日頃のご支援に感謝申し上げますとともに、当社商品へのご理解を深めていただくため、株主優待制度を導入しております

- 対象となる株主様：毎年3月31日現在、当社株主名簿に記載または記録された500株以上を保有されている株主様を対象といたします。
- 優待内容：以下のとおり、保有株式数に応じて当社商品をお送りします。発送は7月中を予定しています。

#### 株式数

### 500株以上1,000株未満の株主様



#### 3,000円相当の当社商品

- ごま豆乳仕立てのみんなのみかたDHA …………… 2本
- 紅ずわいがにほぐし脚肉かざり (国内原料使用) …… 1缶
- スルッとふた IWASHIオイル漬け …………… 1缶
- スルッとふた SABAオイル漬け …………… 1缶
- スルッとふた SABAだし煮 …………… 1缶
- オイル・サーディンレモン風味 …………… 1缶
- いか味付 …………… 1缶
- いわし蒲焼 …………… 1缶
- 毎日食べよう速筋タンパクかまぼこプレーン …… 1袋

※お届けする商品と画像が異なる場合があります。

#### 株式数

### 1,000株以上の株主様



#### 5,000円相当の当社商品

- ごま豆乳仕立てのみんなのみかたDHA …………… 3本
- 紅ずわいがにほぐし脚肉かざり (国内原料使用) …… 1缶
- スルッとふた IWASHIオイル漬け …………… 1缶
- スルッとふた SABAオイル漬け …………… 1缶
- スルッとふた SABAだし煮 …………… 1缶
- オイル・サーディンレモン風味 …………… 1缶
- いか味付 …………… 1缶
- いわし蒲焼 …………… 1缶
- スルッとふた さば水煮減塩30% …………… 1缶
- スルッとふた さばみそ煮減塩30% …………… 1缶
- スルッとふた さば味付減塩30% …………… 1缶
- 減塩50%さけあらほぐし …………… 1瓶
- 毎日食べよう速筋タンパクかまぼこプレーン …… 1袋
- 毎日食べよう速筋タンパクチーズかまぼこ …… 1袋