

「三味一体」の商品づくりで社会に奉仕する 大阪うまれの食肉加工メーカー

タケダハム 株式会社

今月は、大阪市に本社を構えるタケダハム株式会社を取材させていただきました。1954年の創業以来、創意と先進の気風を大切にしてきたハム・ソーセージメーカーです。食品に対して「おいしさ」に加えて「安全・安心」「健康」を求める声が高まるなか、「三味一体」のスローガンを掲げ食生活を豊かにすることを目指して商品作りに取り組んでいます。今回は創業者である代表取締役社長の竹田清氏にお話を伺いました。

— 創業の経緯について

私は昭和7年に生まれ、終戦を迎えた時は13歳で、航空学校の生徒でした。その当時の私は飛行機に搭乗し戦争に行くのが使命だと思っていました。戦争が終わり私は学校をやめ、父の家業であった食肉の卸の仕事をするようになりました。時代が過ぎるにつれ、食生活が少しずつ変化してきていると感じ、肉のカッティング販売の他に今後は付加価値をつけた商品、ハム・ソーセージなどの加工品が売れると考え、22歳の時に竹田ハム工業所を設立。昭和33年に改組し、竹田畜産工業株式会社、そして昭和37年に今の社名であるタケダハム株式会社と改称し現在に至っています。

で、「事業＝お金儲け・生きるために行うもの」と思っておりました。しかし30代になり社会勉強を行うためロータリークラブ・青年会議所に通い始め考え方が変わりました。

松下幸之助氏の水道哲学にある「安心で、安全で、使い勝手の良いものを安くたくさん作る。そういうものを作れば世の中が豊かになる」この言葉はその時に学んだ言葉です。事業とは社会に貢献するもので物の面から人々を救うものである。この言葉にとっても感銘を受け、当社の社是を「事業を通じて社会に奉仕する」にしました。

— 高品質なハム・ソーセージ作り

日本だけでは知識・技術の向上には限界があると考え、その頃から海外留学を行い商品の知識をつけるようになりました。その成果が昭和43年に開発した「カルマンハム」です。この商品は西ドイツ留学で学んだ知識・技術をもとにグルメ志向を先取りしたものです。それ以降も昭和53年には食肉業界の先陣を切って食品添加物を一切排除した「無塩せきハム・ソーセージ」や、あらびきウインナーの先駆け「スタミナウインナー」などの商品化を行ってきました。近年では子どもにも食べやすい、野菜を使ったソーセージステーキ「あらびき野菜ステーキ」の発売や、ちょっと贅沢な大人の味をコンセプト



— 仕事に対する考え方の変化

終戦後すぐに学校を辞めて仕事をしていたため、世間のことなどにも分からないままがむしゃらに働きました。思い返すと創業当時は本当にその日を生きることで精一杯でしたの



タケダハム 株式会社

代表取締役社長：竹田 清 氏
本社：大阪市浪速区大国 2-16-15
創業：1954年（昭和29年）
従業員数：300名
事業内容：食肉加工・食肉卸売業



— 最高の味をお届けする。 それがタケダハムの願いです。

「お客様に喜んでいただける製品づくり」と「信頼の獲得」を基本理念として全力を注いできました。昭和57年には衛生施設優秀工場と認められ、「厚生大臣賞」を受賞。さらに平成6年には、これまでに培われた確かな技術力を評価され、農林水産大臣より「技術功労賞」を受賞しました。



トにした高品質商品「グルメファミリーセット」も発売しました。消費者のニーズを敏感に感じ取り、一歩先駆けた商品を世に送りだすよう心がけています。

商品の品質は国内だけでなく、海外でも高く評価されています。ドイツ農業協会主催のDLG国際品質競技会において、出品したロインハム、ボンレスハム、ベーコンなどが、2012・13・14・17年と日本開催時に4回連続金賞を受賞しました。



製造しています。そのことにより色合いについては一般のハムとは異なり、豚肉を加熱した時と同じような色合いに仕上がりに、お肉本来の風味や旨味が楽しめます。



物の味づくりを目指し続けたいと考えています。

当社は大阪生まれの大阪育ちで、創業60年を超えました。これからは地域に貢献したい、恩返しをしたいと思うようになりました。そんな折、大阪府の商工労働部が産業振興のために「大阪産(もん)」ブランドを立ち上げられました。大阪ならではの特産品や大阪府内で生産された一次産品・加工品を「大阪産(もん)」と認定し、広くアピールする取り組みです。当社も大阪府産の豚肉を原料に使用したハムや大阪家鴨ローストなど、生粋の大阪産商品にこの認定をいただき、大阪の食文化を全国、世界へ発信することに一役買っています。これからも大阪産の名に恥じないよう、おいしいハム・ソーセージを作り続け、地域の皆様に愛されるメーカーでありたいと思っています。



— 添加物を極力使わず至高の味を

食肉加工は厳しい自社管理のもとで行っており、クリーンルーム内においてスライスしたハムは、その日のうちに営業所、そこから冷蔵車で店舗へ配送します。このように管理することで雑菌の繁殖を防ぎ商品の高い安全性を保っています。1日の製造量は無塩せきハム・ソーセージが約2t、その他の商品をあわせるとおおよそ約10tです。ちなみに「無塩せき」とは、ハム・ソーセージの製造過程で原料肉を漬け込む際に、亜硝酸ナトリウムなどの発色剤を使用しないで製造している商品のことで、とりわけタケダハムの無塩せきハム・ソーセージはさらに保存料や酸化防止剤など、他の化学合成食品添加物を使用せずに、天然の調味料・香辛料のみで

— 一人づくりにはスローガンを

商品の質を上げるためには社員の質の向上は不可欠です。工場勤務の社員だけでなく、営業も含め全社員の質を高めるように社員教育を行っています。そのひとつとして営業にはセールスマンスローガン、工場には製造マンスローガンを作りました。また幹部職員に対しては幹部の心得を作成しています。人を導き育てるためには目指すべきところを言葉で表すことが重要だと思います。

— 地場で事業を通じて社会に奉仕

「事業を通じて社会に奉仕する」という社是のもと、地道においしいハム・ソーセージを提供し、いつの時代もお客様に喜んででもらえるよう、本

— 貴重なお話をいただき、
誠にありがとうございました