



第15回

カゴメ株式会社



東海農政局は、東海地域で展開している食品関連企業を訪問して、企業活動の中で食品の安全・安心と消費者の信頼確保に取り組んでいる状況取材しています。
第15回は、愛知県に本社があり、野菜飲料やトマト調味料の代表的なブランドとしてゆるぎない地位を獲得している「カゴメ株式会社」です。リモート対談を行い、食を通じて行っているさまざまな取り組みを伺いました。

経営企画室 広報グループ 北川和正課長にお話をお伺いしました。



(広報グループ 北川和正課長)

～こんなお話をお聞きしました～

- 歴史・社名「カゴメ」の由来・食を通じた社会課題への取り組み
- 食品の安全・安心への取り組み
- 未来を担う子供たちへ、活動を通じて野菜好きに
- 野菜の摂取不足を解消するノウハウとは
- 各地で地域協定・愛知県東海市「トマトde健康まちづくり協定」
- 地方の農業を応援「おすすめ！国産野菜のジュース」
- 加工用トマトで農林水産大臣賞受賞
- 持続可能な農業や社会の実現

“「カゴメ」のはじまりは愛知県東海市”
～食卓に健康とおいしさ、楽しさをお届けしています～



“東京栄養サミット2021 (2021. 12. 7～12. 8)”
～カゴメ(株)はコミットメントを表明しました～

Q 先日開催された「東京栄養サミット2021」にコミットメントを表明されましたが、どのような内容ですか。

A 当社は、食を通じて、社会課題「健康寿命の延伸」に取り組んでいます。野菜は、ビタミンやミネラルなどさまざまな供給源であり、「野菜の摂取増加」が「栄養不良の二重負荷」の予防と改善に貢献することを表明しました。今後も、広く野菜を摂ることの大切さを伝えていきたいと思ひます。

“「品質・環境方針」を制定”
～ものづくりを保証する体制（食品安全）と同様に環境保全に注力しています～

Q 食品の安全・安心への取り組みについて、教えてください。

A 食品メーカーである当社にとって品質の確保は、常に最も重要な課題です。設計開発から調達・生産・物流・販売については、全社を挙げた品質活動を国際規格ISO9001に準拠した当社独自の品質マネジメントシステムに基づいて行い、商品の製造に当たっては食品安全に関する国際規格FSSC22000を取得し、HACCPの手法に基づいて実施しています。



また、当社の事業活動の継続のためには、豊かな自然環境のもとでの持続的な農業の営みが欠かせず、自然を活かしたものづくりを保証する体制と、地球環境の保全を両立させていくことが必要不可欠です。2017年10月に「品質・環境方針」を制定し、「情熱を込めて取り組んできたものづくりと同じ思いで環境保全にも注力することで、持続可能な社会の実現を目指す」という経営の意志を込め取り組んでいます。



(聞き手:島村知亨消費・安全部長)

Q 本日は、よろしくお願ひします。

カゴメは、愛知県発祥の会社だとお聞きしています。歴史や、社名の「カゴメ」の由来を教えてください。

A カゴメは、創業者である蟹江一太郎が、現在の愛知県東海市で当時は珍しかった西洋野菜の栽培を始めたのが創業(1899年)にあたり、創業から122年となります。栽培した西洋野菜のうち、売れなかった「トマト」をトマトソースにして販売することで、日本に西洋の食文化を伝えました。社名の「カゴメ」は、収穫したトマトなどを入れる「籠の目」(かごのめ)が由来です。

現在は、トマトだけでなく、さまざまな野菜や果物を国内はもちろん海外から調達して、野菜飲料やトマト調味料等の加工食品などを製造するほか、生鮮野菜の生産・販売にもチャレンジし、家庭用、業務用と海外も含めた新しい市場も開拓しています。当社はビジョンに「トマトの会社から野菜の会社に」掲げ、ニッポンの野菜不足ゼロにすること目標として、食卓に健康とおいしさ、楽しさをお届けしています。

“売上げの41%は野菜飲料”

Q カゴメ商品の販売割合を教えてください。また、野菜飲料に使用されている農産物の割合は、トマトが多いのでしょうか。

A 売上構成は、野菜飲料が約41%、トマト調味料と加工食品が約23%、業務用食品が約10%、生鮮野菜が6%、残りの約20%が国際事業となっています。
野菜飲料の主力は20種類の野菜と3種類の果物を使用した「野菜生活100オリジナル」ですが、使用原料は「にんじん」が一番多いです。



“お客様とのコミュニケーション” ～満足と信頼を届けます～

Q お客様とのコミュニケーションは、どのように工夫されていますか。

A お客様とのコミュニケーションを大切に、お客様からの商品・サービスに関わる「健康・栄養」「安心・安全」などのお問合せに対して、わかりやすい説明に努めるとともに「お客様の声」を商品・サービスの開発・改善に反映し、お客様の満足と信頼を高められるよう努めています。

パッケージの表示は、高齢者の方にも読みやすい「ユニバーサルデザイン」に配慮した書体の採用を進めています。また、トマトケチャップの容器に点字で「ケチャップ」と表示しています。

- 野菜、果実の成分が沈殿する場合がありますが、品質には問題ありません
 - 中身が膨張し、容器が破損する場合がありますので、容器ごと温め、凍らせたりしないでください
 - 開封後は、すぐにお飲みください
- ユニバーサルデザイン表示



ケチャップの点字

お客様への情報提供は、Webサイトを活用しており、特に問合せの多い商品の原料原産地は、Webサイトで開示しています。また、ベジタブルキューレーションサイト「VEGEDAY～毎日の生活を、野菜で楽しく～」を開設し、野菜に関する役立つ情報（野菜の正しい知識・レシピ等）を分かりやすくお届けしています。



“未来を担う子どもたちのための食育” ～「カゴメ劇場」1972年から延べ「364万人」 親子ファンが増えています！～

Q 食育については、さまざまな活動をされていますね。

A 当社の食育活動の象徴的な活動は「カゴメ劇場」です。1972年以来、未来を担う子どもたちの健やかな成長を願い、毎年夏に開催している、カゴメオリジナルの子ども向けミュージカルです。子どもたちの野菜好きのきっかけとなることを願い、活動を続けています。これまでご覧いただいた親子は、延べ約364万人。子どもの頃にカゴメ劇場を観劇し、大人になって、今度は自分の子どもを連れて見に来た、という方も。年々、親子のファンが増えています。食育とともに、良い思い出づくりの場となっているようで、大変やりがいを感じています。



“「りりこわくわくプログラム」” ～トマトを育てて、ワクワク！ 食べ物への感謝の気持ちも育みます～

また、食農体験として1999年から実施しているのが「りりこわくわくプログラム」です。小学校や保育園などにカゴメトマトジュース用トマト「凜々子(りりこ)」または、ミニトマト「こあまちゃん」の苗を学習教材として無償で提供しています。20年近く進めている食育活動ですが、毎年多くの学校等

が参加しており、2020年は全国で1090校・園で行われました。アンケートでは、トマトの栽培体験を行った実施校の6割以上が「子どもの野菜好き」への変化を実感しているという結果がでています。



“放課後の児童へ体験型授業を実施 「おいしい！野菜チャレンジ」”



野菜嫌い克服と将来の野菜不足ゼロを目標に、放課後NPOアフタースクールと協働して「おいしい！野菜チャレンジ」を開催しています。訪問型及びオンライン双方型で「野菜のヒミツ」を学ぶ体験型授業を行っています。2020年はオンラインで全国60カ所で行われ、好評を得ています。

“「野菜をとろうキャンペーン」” ～日本人の野菜不足をゼロにしたい～

Q 食の多様化や食生活の変化等により、日本人の野菜摂取不足が問題になっています。野菜不足の解消に向けた取り組みを教えてください。

A 一日の野菜摂取目標は、350gですが、厚生労働省の調査によると、成人の一日当たりの平均摂取量現状は290gで、あと60g足りていません。当社は、これまでも野菜の栄養を手軽においしく摂取できる商品開発や、野菜栄養の健康的価値を情報発信してきましたが、野菜摂取量はなかなか増えていません。当社の使命は、野菜の力で健康寿命の延伸に貢献することで、2020年1月から日本の野菜不足ゼロをめざし、「野菜をとろうキャンペーン」を始めました。「野菜をとろう あと60g」をスローガンに多くの企業や団体と協働して、さまざまな活動を展開しています。



“野菜と生活「管理栄養士ラボ」” ～食と健康のプロによる指導やセミナー～ “「ベジチェック®」” ～推定野菜摂取量を数十秒で測定～

野菜不足解消に向けた活動は、①野菜不足を自覚してもらうこと②野菜摂取の重要性を理解してもらうこと③おいしく、楽しく食べてもらうことです。そこで、健康をサポートするサービスの開発・販売を開始しました。

1つ目は、食と健康のプロである当社の管理栄養士によるプロジェクトチーム「野菜と生活 管理栄養士ラボ」です。チームが行う健康セミナーでは、企業、自治体向けに、野菜摂取の大切さや食生活改善をお伝えしています。



野菜と生活 管理栄養士ラボ

2つ目は、野菜の摂取量を簡単に推定できる機器「ベジチェック®」をドイツの企業と共同開発しました。この「ベジチェック®」は皮膚に蓄積したカルテノイド量を測り、推定野菜摂取量をタブレット画面に表示します。小型のセンサーに手のひらを当て数十秒で結果が出るので、健康イベントなどのさまざまな場面で活用が可能です。



ベジチェック®

“スマホアプリで、仲間と一緒に食生活改善 「チーム対抗 ベジ選手権」”



Q 野菜摂取を増やすためには、「楽しさ」という要素は重要ですね。

A そうですね。チームで楽しく野菜の摂取や食生活の改善をめざすアプリ「チーム対抗 ベジ選手権」を株式会社 大和総研と共同開発しました。このアプリは、毎食の野菜摂取量を入力したり、野菜のクイズに回答してチームで競い合います。一人ではなく、仲間と一緒に野菜摂取に取り組むという前向きで楽しいコミュニケーションツールとして活躍しています。



「チーム対抗 ベジ選手権」



この地はもともと約10ヘクタールの遊休農地であり有効活用が課題でした。そこでこの地を、当社が大切にしているものづくりへの考えと富士見町の魅力を発信する場としたいと考え、町の皆さまのご理解とご協力をいただき、2019年4月に開園することができました。収穫体験に参加したお客様からは「楽しい体験が野菜への興味につながった」という嬉しいお声を多くいただいています。

またこの地域に暮らす皆さまとの交流を大切にしていきたいと考えております。地元小学生と一緒に作る「ひまわり畑の迷路」は多くの方に楽しんでいただいています。また隣接している畑では加工用トマトの露地栽培を行っています。収穫作業は地域のご高齢の方や障害をお持ちの方にもお願いして、一緒に行っています。皆さまに愛され、親しんでいただける場所でありたいと考えています。

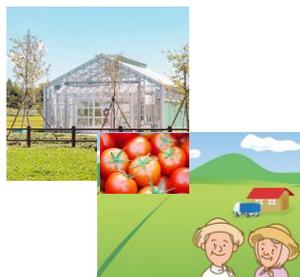
“地域との協定は17府県6市1町の27協定” ～農業振興、健康づくりを応援しています～

Q 野菜の知見などを活かして、いろいろな地域と連携されていますね。東海地域での連携も含めて教えてください。

A 当社が全国の地域と連携している協定は、17府県6市1町の27協定となっています。その地域の農産物を使用した商品の展開やレシピの共同開発、食育やトマトの栽培指導など、地域の農業振興や健康づくりに積極的に取り組んでいます。



地域の農産物を使用した
「野菜生活100 季節限定シリーズ」



“愛知県東海市との「トマトde健康まちづくり協定」”

東海地域では、愛知県東海市と「トマトde健康まちづくり協定」を結んでいます。カゴメの創業地ならではの「トマト健康プロジェクト」として毎月10日に東海市内の小・中学校にトマトメニューの給食が実施されています。併せて、トマトや野菜の健康価値をわかりやすく解説した「トマト新聞」を配布しています。また、毎年東海市で行われている健康フェスティバルに協力しています。

トマト新聞と
東海市&カゴメ協定ロゴ



Q 地域の農業生産者を応援する取り組みを教えてください。

A 2016年から始めた新ビジネス「農園応援」は、食文化と農業に関心の高いお客様へ、地域で大切にされている農産物等を届けています。具体的には、カゴメの社員が全国各地の生産者を訪ね、農産物を目利きし、青果や加工品を「いつ・だれが・どこで・どのように」という物語とともにお客様にお届けしています。また、国産野菜だけを使った野菜飲料が作りたいという思いを形にしたのが「つぶより野菜」です。舌に感じるつぶつぶとした食感、野菜をとっているという実感を高めてくれます。いずれも、「お店では買えない特別なカゴメ」として、通信販売で取り扱っています。地域の生産者と消費者をつなぐことで、日本農業の活性化に貢献したいと考えています。



「農園応援」北海道余市町
「爽果」トマトジュース



「つぶより野菜」

“カゴメ野菜生活ファーム富士見” 「ものづくり」と「地域の魅力」を発信 ～遊休農地で農業や地域の課題解決～

Q 長野県の野菜生活ファームについて教えてください。

A カゴメ野菜生活ファーム富士見は、八ヶ岳と南アルプスにかこまれた雄大な自然の中で、旬の野菜を収穫したり、地元の新鮮な野菜をふんだんに使ったレストランでの食事を



楽しんだり、直営ショップでオリジナルグッズや地元産品のお買い物を楽しむことができる施設です。またVR技術を使って、当社主力の野菜飲料「野菜生活100」の製造工程を見学できます。

「農園応援」北海道余市町
「爽果」トマトジュース

“加工用トマトKGM191開発で農林大臣賞受賞” ～民間部門農林水産研究開発功労者表彰～

Q 今年度の民間部門農林水産研究において、農林水産大臣賞受賞され、誠にありがとうございます。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性トマトを開発された経緯を教えてください。

A ありがとうございます。当社は、トマトジュースなどに使用する加工用トマトを国内でも生産していますが、安定的な原料の調達のためには、北海道は重要な産地のひとつであると注目していましたが、北海道には、ジャガイモシストセンチュウ対策が課題でした。同じナス化であるトマトは、ジャガイモシストセンチュウの被害を受けやすく、また、栽培によって被害を蔓延させるリスクがあるからです。当社のイノベーション本部は、この課題を解決する加工用トマト品種「KGM191」の開発に、成功しました。（農研機構 北海道農業研究センターは評価と検証を実施）この品種は、ジャガイモシストセンチュウへの効果だけでなく、緊急防除対象であるジャガイモシロシストセンチュウにも抵抗性を保有し、同時に密度低減効果を持ちます。シストセンチュウの汚染ほ場での応用が可能で、また、加工用トマトとしても高い加工特性も持つため、北海道での持続可能な生産が可能となりました。



KGM191

国内での農産物生産においては、農業者と作付け前に全量買入れする「契約栽培」を結んでいます。また、作付け後は、フィールドマンと呼ばれる「農業のプロ」が当社独自のきめ細やかな栽培指導、生育状態に合わせたアドバイスを行っています。的確な指導と価格の変動等の不安がないため、経験の少ない若手農家を育成することも可能です。当社は、このような取り組みによって日本の農業の持続可能性に貢献しています。



栽培のプロ「フィールドマン」による指導

“環境負荷の少ない商品の開発”
 ～ストローを石油由来から植物由来へ～
 ～賞味期限を「年月日」から「年月」へ～

当社は、2019年に環境負荷低減を目的に「カゴメプラスチック方針」を制定しました。目標の一つとして、2030年までに紙容器飲料に添付している石油由来資材のストローの使用ゼロを掲げています。また、食品ロス削減や物流・倉庫・小売などの流通関係業者の負担軽減のために、2020年10月から賞味期間が360日以上のお家庭用飲料商品（缶・ペットボトル）を対象として賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ順次変更していきます。



↑賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ
 ←紙容器飲料のプラスチックキャップを植物由来素材に

Q 農林水産省は、本年5月「みどりの食料システム戦略」を策定しました。国内外でも、SDGsや環境を重視することが加速しており、我が国においても持続可能な食料システムを構築することが急務となっています。今後もこのような官民が一体となったイノベーションを強力に推進する必要があります。ぜひとも害虫に苦しむ産地の課題解決に生かしていただきたいと期待しますが、北海道での今後の生産拡大目標について教えてください。



“北海道での加工用トマト産地拡大”
 ～JAいわみざわ、ヤンマーアグリジャパンと連携協定を締結しました～

A 2021年9月、当社は、いわみざわ農業協同組合、ヤンマーアグリジャパン株式会社 北海道支社と「JAいわみざわ管轄内における加工用トマトの産地拡大の推進のための連携協定」を締結しました。JAいわみざわは新規生産者の獲得と規模拡大を実施し、ヤンマーアグリジャパンは、加工用トマトの収穫機のサポートやメンテナンスを担当します。当社は、「フィールドマン」（調達部門の従業員）を派遣し、生産指導、栽培管理のフォロワーなどの連携を行います。この協定においては、2025年までに生産規模を現在の3倍である30ヘクタールに拡大することが目標です。

「Kagome Tomato Harvester」

カゴメ（株）とヤンマーグループが共同で開発した加工用トマト収穫機で、重労働である収穫作業を軽減することが可能です。



“持続可能な農業や社会の実現”

Q その他の地域で実践されている持続可能な農業の取り組みについて、具体的に教えてください。

A 西アフリカのセネガルにおいて、加工用トマトの営農事業を展開しています。当社が長年培ってきた栽培、営農技術を活かすことで、現地生産者の農業技術向上の力となり、加工用トマトの持続的な生産に貢献したいと考えています。



“プラントベースフード（植物由来）の取組”
 ～野菜の会社として知見を生かしたい～

Q 農林水産省は、プラントベースフード等のフードテック技術を活用した食品に注目しています。今後の消費動向をどのように予測されていますか。

A 近年、健康志向の高まりから、タンパク質を多く含む大豆やビタミン・ミネラルが豊富な野菜などの植物性素材を加工した植物性食品に注目が集まっています。当社は、プラントベースフードを今後、伸長する分野として捉えています。新しいライフスタイルに合わせて、野菜の会社として積み上げてきた知見を活かしていきたいと思っています。



取材日：令和3年11月25日
 ～リモートで対談を行いました～