



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ みやこハム株式会社

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体等取材し記事を掲載する同コーナー。

20回目は、宮本 幸恵、結梨さん（7歳）親子です。



ドイツの品評会でハム・ソーセージが金賞！ 環境にもやさしい食肉加工の会社

精肉時に無駄を出さないよう、ハム・ソーセージなどを製造するようになったという「みやこハム株式会社」。「子どもから大人まで楽しめる味、忘れられない味」をテーマに、約150種類もの商品を展開。看板商品は、ドイツの品評会で金メダル受賞した「イエガーヴルスト」。学校給食用に、アレルギー8品目を省いたウインナーなどの商品開発も行っています。

▶ 環境や体のことを考えて商品開発



ウインナー入りの袋を真空包装機にかけたら完成！

ウインナーとハムを試食させていただきました。かむほどにお肉の甘味が口に広がって、おいしい！袋のまま湯せんし、そのままシンプルに味わう食べ方がお薦めとのこと。

案内人

代表取締役社長 岩崎 俊樹さん



本場ドイツで認められた技術を誇る同社。「普段使いはもちろん、ギフトとしてもご利用ください」

徹底した衛生管理と充実した環境整備

地元の方が多く働いているという工場内は、活気に満ちていました。食品を取り扱うため、衛生管理を徹底。帽子、マスク、手袋、白衣上下、長靴を着用し、異物混入を防止。作業終了後は毎日徹底的に掃除をされるそうです。



▲世界的な賞をたくさん受賞していてスゴイ！

ウインナーの袋詰め作業を体験

繋がった状態のウインナーを初めて目にした私たち。30cm間隔でひねっている部分をハサミで切り離してもらい、15本ずつ袋に入れていきました。最後にウインナー入りの袋を真空包装機にかけたら完成！



▲ウインナーとハムを試食。「肉汁がジューワ〜♪」

今後は、スーパーでウインナーを見る目が変わりそうです。

SDGs 見つけた！

精肉時の無駄を減らす努力を続ける「みやこハム」さん。地域と未来の食を考えるひたむきな姿勢を感じます。

世界で最も歴史と権威を持つといわれる食品品評会で金賞を受賞するだけでなく、学校給食用にアレルギーに配慮した商品など約150種類も展開。より多くの人に安心安全そしておいしい食品を届けたいという気持ちが伝わってきます。

工場内の徹底した衛生管理のもと、地元の方がいきいきと働く姿も印象的です。食を通して地域と人をつなぐ、すばらしい取り組みですね。レポートを読んでいるうちに、すぐにも食べてみたくなりました！

取材協力 (株)ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・石井弦一郎・岩崎裕子・福原丸末・宮川清希

■取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を
★安心、安全な食づくりへの貢献



ポイント② SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★地域住民を雇用し、地元経済を支える活気ある工場



ポイント③ SDGs目標12 つくる責任、つかう責任
★精肉加工において無駄を出さないような工夫

Check Point

取材協力 みやこハム株式会社 (Tel. 0979-83-2254)
福岡県豊前市大字赤熊1210
<https://www.miyako-ham.co.jp/>

撮影 木田 香織

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
Instagram ID : @oshigotopalette

