

(有) 日笠農産が農林水産省生産局長賞を受賞！！ —平成 28 年度全国優良畜産経営管理技術発表会—

平成28年11月22日、「全国優良畜産経営管理技術発表会」が開催され、津山市の(有)日笠農産の日笠靖十郎代表取締役が、「こだわり黒豚の生産・加工・流通一貫経営、消費者の声で品質向上！」と題して発表し、同社は農林水産省生産局長賞を受賞されました。以下では、その発表内容について紹介します。

○経営の概要

出荷月齢8.5ヶ月齢の長期間肥育により生産した黒豚を全量自社加工し、「津山黒豚」として自社流通されています。自社経営の直売所では精肉・ソーセージなどを販売し、直営レストランでは黒豚を使ったメニューをお手軽価格で提供されています。

○今後の経営展開

「直売所やレストランでお客さんに品質の評価をしてもらえること」が最大の強みであり、「目先の利益を追うことなく、安易な規模拡大を行わず、地元のお客さんを大事にし、『味にこだわる生産』を守っていく」と目標を語られました。



農水省生産局長賞を受ける日笠代表取締役

○発表資料（抜粋）

生産・加工・流通の自社一貫経営

○生産した肉豚は出荷後、すべて枝肉で持ち帰り、加工後、「津山黒豚」として流通・販売。

(生産)

牧場 → 生体 350頭/年 → 津山食肉処理センター → 枝肉 → 加工所

(流通)

加工所 → 72% 直売所
16% レストラン
12% 卸売先

牧場
一宮営業所 (加工・直売)
直営レストラン

長期間肥育の実施

○黒豚の特徴
豚の成長は遅いが、肉・脂肪ともに臭みがなく甘みが強い。

+

○自社生産・加工の特徴
重量や背脂肪の厚さによる
市場規格に縛られない生産が可能。

↓

出荷月齢8.5ヶ月齢の長期間肥育
・脂肪の甘みが増し、締まりのある肉質
・脂肪自体が旨味を持ち、全ての部位を無駄なく利用

生産面での取組

○快適な飼養環境
繁殖豚：妊娠後や長期不受胎時に放牧。
肥育豚：抜歯をしない。飼養密度を低くしている。
→ワクチン接種を行っていないが、病気の発生はほとんどない。

○肥育豚舎における発酵床の利用
土壌菌を添付したオガクズによる深さ1.8mの発酵床。日頃は、汚れた所を交換しているのみ。
→オガクズに掛る経費と労働時間の削減。

「お客さんの声で品質向上！」

**本経営の最大の強みは、直売所やレストランで
お客さんに品質の評価をしてもらえること。**

○「うちのお客さんは味が変わったら、すぐに言ってくれる。対面販売を生かし、皆さんが求める味をつくっていく」
(代表取締役) (『朝日新聞』平成28年2月25日) から)

○「自分が加工したウインナーの評価を、店頭販売を通じて直接お客様からいただけることで、ウインナーの商品力はもとより、弊社で生産する黒豚の質までリサーチすることができます。このサイクルを通じて、弊社の商品を日頃どうやって食べると美味しいかを研究する一方で、お客様と接しながらどういった食べ方が美味しかったかを伺いながら、知識を増やしつつ、弊社の競争力の一助になることを目標としております。」
(加工品・惣菜担当者) (『岡山県中小企業団体中央会『中央会おかやま』平成28年7月号) から)