

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！

有限会社 日笠農産（養豚経営・岡山県津山市）

地域の概況

(有)日笠農産がある津山市は、北は中国山地、南は中部吉備高原に接した津山盆地に位置する県北の中心都市として発展してきた。平成17年2月に周辺の3町1村と合併し、人口は約10万6000人である。

周囲を山で囲まれた内陸性の気候で、1日のうちで昼と夜の温度差がある。夏は30℃を超える日が続き、冬は低温になり雪が降る日もある。県境に近いところでは、15cm程度積もることがある。

津山市の主要な農作物は水稲であるが、その他、ピオーネやシャインマスカットなどの果樹やショウガ・アスパラガス・ジャンボピーマン・ブロッコリーなどの栽培にも力を入れている。また、近年は、水稲の裏作として小麦の産地化を進めている。さらに、県北地域は、古くから子牛の生産が盛んで、日本各地のブランド牛の素牛として取り引きされてきた歴史を持っている。この特性を活かして、津山市では、津山生まれ津山育ちで、小麦のふすまなど津山産のエサをたくさん食べて育った黒毛和牛を「つやま和牛」としてブランド化している。

日笠農産の牧場周辺は、水田地帯で養豚農家がないため、病気の感染がほとんどない。また、気候は比較的穏やかで、豚の飼育に適している。また、レストラン・直売所は、都



経営者の日笠靖十郎代表取締役と姉の和美さん

市計画・住宅計画により人口増加を見込んだ場所に立地している。近年は、交通量や住宅が多くなったことから、地域社会と密着した経営を行っている。

経営の概要

現経営者である靖十郎氏の父が就農した当初は、通常品種（白豚）を飼養し母豚80頭の規模にまで拡大していたが、薄利多売で収益が伸びなかったことや、近い将来特色ある豚肉の時代が来ることを予測するとともに、県の試験場が黒豚（バークシャー種）の試験研究を開始したことなどから、昭和60年ころから黒豚の母豚を導入し、現在は母豚約40頭の黒豚繁殖肥育一貫経営に至っている。平成27年に靖十郎氏が代表取締役に就任した。

黒豚純粋種は希少な品種であるがゆえに、系統の維持・保留は高度な技術が必要であり、近親交配の防止のため、県や代表的な産地で

ある鹿児島県から種豚導入するなどの努力を重ねてきた。現在は、すべての母豚を県畜産研究所から導入している。

生産した豚肉は全量自社流通を行っており、出荷体重や背脂肪の厚みによる市場規格に縛られないため、長期間肥育による美味しさを追求した生産体系を確立している。

豚の飼養管理に当たっては「安全な肉豚、豚の健康」を念頭に置き、健康管理のために母豚を放牧したり、肥育豚を少頭数単位で管理したりすることで飼養密度を低くして、ストレスを与えない飼養環境の形成ときめ細かい個体管理の徹底に努めている。また肥育豚舎には土壌菌を添加した発酵床を活用することで、ふん尿処理の省力・低コスト化を図るとともに畜産環境保全対策にも万全を期している。

経営管理・生産技術の特色

1 生産・加工・流通の自社一貫経営による6次産業化の先駆的な取り組み

日笠農産は早い時期から豚肉の加工販売を手がけており、昭和48年に法人化を図って廃用豚（白豚）や大貫（規格より大きくなった肉豚）などを有効利用するために自宅で精肉処理を行うようになり、その後昭和58年に新たな直売所を開設し精肉販売に加え加工品も

手がけるようになった。平成6年にはレストラン「ラント・レーベン」を開店し、農場で生産した豚肉を料理という形で消費者に直接提供する体制を整えるなど、黒豚肉の6次産業化に成功した。直売所やレストランを通じた販売体制を確立したことで、市場出荷では評価の低いものを余すところなく加工できるなど、黒豚の有利販売を実現している。

直売所やレストランの展開に当たっては、必要な技術や資格を取得するため家族一丸となって取り組んでおり、6次産業化に必要な技術・マーケティングのノウハウの習得が図られている。

2 6次産業化に必要な技術の計画的習得

直売所・レストランを運営するうえで必要な技術を経営主家族が計画的に習得している。靖十郎氏の父は、精肉加工に挑戦するた



レストラン「ラント・レーベン」

(表1) 経営・活動の推移

年次	作目構成	飼養頭数	経営・活動の内容
昭和38年	養豚 (LWD)	母豚2頭	前経営者が養豚を開始
昭和48年	養豚 (LWD)	母豚20頭	(有)日笠農産設立 精肉販売開始
昭和49年	養豚 (LWD)	母豚20頭	前経営者の弟が経営に参加
昭和58年	養豚 (LWD)	母豚20頭	ハム・ソーセージ加工販売を開始
昭和60年	養豚 (LWD)	母豚80頭	直売所「一宮営業所」を開店
	養豚 (黒豚)	母豚10頭	県の畜産試験場から黒豚を譲り受け、品種を黒豚のみに切り替えていく
平成6年	養豚 (黒豚)	母豚35頭	レストラン「ラント・レーベン」を開店
平成9年	養豚 (黒豚)	母豚35頭	第28回国際職業人コンクールにおいて「黒豚のたたき」および「ホワイトウインナー(豚・牛ミックス)」で金星賞を受賞
平成15年	養豚 (黒豚)	母豚35頭	現経営者が大学を卒業し就農
平成27年	養豚 (黒豚)	母豚36頭	現経営者が代表取締役就任

(表2) 経営実績 (平成27年)

経営の概要	労働力員数 (畜産・2000hr換算)		家族構成員	1.1人	
			従業員	0.4人	
	種雌豚平均飼養頭数		36.0頭		
	肥育豚平均飼養頭数		260頭		
	年間肉豚出荷頭数		0頭		
収益性	所得率 (構成員)		15.1%		
	種雌豚1頭当たり生産費用		452,936円		
生産性	繁殖	種雌豚1頭当たり年間平均分娩回数		1.5回	
		種雌豚1頭当たり分娩子豚頭数		10.8頭	
		種雌豚1頭当たり子豚離乳頭数		9.2頭	
	肥育	種雌豚1頭当たり年間肉豚出荷頭数		9.7頭 (導入豚含む)	
		肥育豚事故率		0.0% (離乳時からの事故率)	
		肥育開始時	日齢	85日	
			体重	35kg	
		肉豚出荷時	日齢	255日	
			体重	140kg	
		平均肥育日数		170日	
		出荷肉豚1頭1日当たり増体重		0.618kg	
		トータル飼料要求率		4.2%	
		肥育豚飼料要求率		3.7%	
		枝肉重量		90kg	

め、地元の高等学校で畜産加工を学んでいる。直売所を担当する靖十郎氏は、東京の大学で食品衛生管理者の資格を取得している。レストランを担当する靖十郎氏の姉は、地元の短大で、調理師・栄養士の資格を取得し、東京で食品衛生管理者の資格を取得している。

3 品質向上への取り組み

(1) 生産面での取り組み

出荷した肉豚は、と畜後すべて枝肉で持ち帰り、直売所で精肉にして津山黒豚として販売している。このため出荷体重や背脂肪の厚みによる市場の規格に縛られず、おいしさを追求した長期間 (8.5ヵ月齢で出荷) の肥育が可能になっている。

また、品質を維持するため、取引先から増産の依頼があっても、生産規模の拡大は行わない予定である。

(2) 加工面での取り組み

脂肪の質は、通常豚よりも格段に良いこと

から、脂肪・切り落とし等を余すことなく活用することができ、加工段階で無駄を出さない効率的な経営ができています。

また、加工技術に優れており、第28回国際職業人コンクールにおいて、「黒豚のたたき」および「ホワイトウイナー(豚・牛ミックス)」で減点無しの金星賞を受賞している。

(3) 流通面での取り組み

店頭やレストランで直接聞くことができる消費者の評価を、品質の維持・向上に役立てている。この自社流通の強みを活かすため、消費者の評価が伝わりにくいインターネット等による販路の拡大は考えていない。

4 多様な人材の確保

異業種での職務経験がある人材を採用するようしており、機械の修理、店のポップ作成などを自社で行うことができています。長期の常時雇用の3人は、地元のスーパー出身者、食鳥処理の経験者、および岡山県農業大学の卒業生である。

5 快適な飼養環境

繁殖豚は、丈夫で健康に飼育するため、妊娠後、豚舎から開放し、23aの放牧場で日光に当て泥にまみれて運動させている。長期間種の付かない繁殖豚についても、放牧することで種が付くようになっている。

肥育豚は、ストレス軽減のため、抜歯を行わず、飼養密度を低くし飼養している。

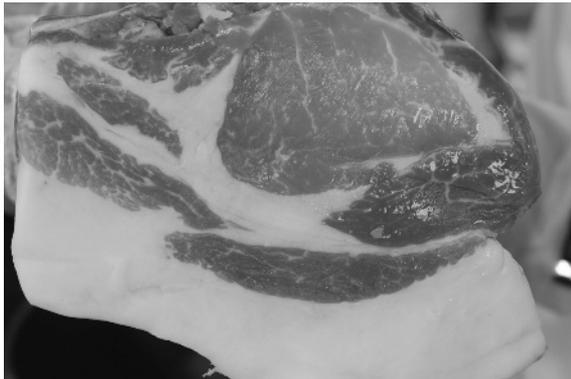
繁殖豚・肥育豚ともワクチン接種を行っていないが、病気の発生はほとんどなく、平成27年度は、肥育豚の事故がなかった。

6 発酵床豚舎の利用

肥育豚舎には、土壌菌を添加したオガクズを深さ1.8mまで敷き詰め、発酵床としている。日ごろの管理は、汚れた所を部分的に取り除き、そこにオガクズを追加している。このことにより、オガクズの利用料が少なく処



放牧場



市場規格にとらわれずおいしさを追求した豚肉

理量も最小限になり、処理に掛かる経費と労働時間を削減できている。

地域に対する貢献

1 耕畜連携の取り組み

地域とのつながりを常に大切にしており、地元の農業法人に4.8haの水田を貸し出し、もみ殻等の敷料の提供を受ける一方、生産した豚ふん堆肥全量を同法人の耕作地約15haに供給している。この取り組みがきっかけとなり、平成19年から「津山産小麦（ふくほのか）」の産地化の取り組みが始まり、菓子店等と連携した「津山ロール」や「つやま餃子」、日笠養豚の豚脂を練り込んだ麺などの製品も農商工連携で生まれている。

直売所ではこれらの製品や小麦などの地域農産物の販売、レストランでは自社生産野菜（ニンジン、タマネギ、レタス等）や津山地域の農産物によるメニューの提供を行っており、地域農産物や加工品の生産・流通面にお



発酵床を採用した肥育豚舎

いて大きな役割を果たしている。

2 地元出身者の雇用

全従業員17人の出身は、津山市15人、鏡野町1人、真庭市1人で、直売所およびレストランでは、地元出身者を積極的に雇用している。

3 食育の推進

畜産業と食に対する理解醸成のため、直売所でのソーセージ教室や地元高校でのソーセージ加工実習を実施している。また、JA青年部の活動にも積極的に参加しており、田植え体験などのイベントにより地域住民に地元の農業を知ってもらうとともに、他の農家とのつながりを深めている。

将来の方向

日笠農産では目先の利益を追うことなく、安易な規模拡大を行わず、消費者の声を生かしながら「味にこだわる生産」を継続する。

地域の若手農業者と直売所で開いている「朝どり市」をもっと大きな規模で行い、生産者と消費者の結びつきを強くし、地産地消を推進する。

地域の定年退職者に黒豚（母豚）を育ててもらい、子豚を日笠農産が買い取るような取り組みを行うことで、養豚農家数の増加とともに、定年後の収入対策および未利用資源の活用につなげたいと考えている。