

ファンドを

活用した

6次産業化

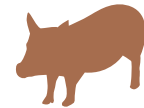
A・F・I・V・E(株式会社農林漁業成長産業化支援機構)の出資を受けて、各地のサブファンドが様々な形で6次産業化事業体へのサポートを行っている。今回はSPF豚のブランド化に挑む若きチャレンジャーの取組を紹介する。



森町姫川地区にある道南アグロの農場は、函館から札幌方面に向かって車で約45分、胸ヶ岳を一望できるすばらしい環境にある。

CASE 005

飲食・精肉販売店の設備増強に ファンドを活用。経営に関する アドバイスにも大きな期待 株式会社ひこま豚(北海道)



獣医の父が突然目指した 北海道初のSPF豚認定農場

北海道の西南部、渡島富土とも呼ばれる秀峰・駒ヶ岳の周囲に位置する緑豊かな森町は、道内最大の養豚地域。飼養頭数7万9400頭と道内シェア14.4%を誇る(飼養頭数については「平成19年畜産統計調査」より。道内シェアは国土交通省北海道開発発局函館開発建設部算出)。(株)ひこま豚の日浅順一社長の父である文男さんが脱サラし、北海道で(有)アグロを立ち上げたのは昭和63年。一家はそれまで東京に住んでいた。「中学3年の3学期、受験も決まっていたのに、豚をやりて北海道へ行くぞ、といきなり父に言われて、びっくりしました。獣医師である父は当時、

全国農業協同組合連合会(全農)の職員として畜産・飼料関係の仕事で農場を回っていました」

文男さんは全農での勤務経験を生かしてSPF豚60頭の二貫経営を栗山町(夕張郡)でスタートさせた。SPFとは、Specific(特定の) Pathogen(病原菌) Free(保有しない)の頭文字をとったもので、飼育環境から与える水や飼料にいたるまで高い管理技術による徹底的な衛生管理のもとで育てられた豚を指す。その後、平成7年に森町に(有)道南アグロを設立。平成8年に日本SPF豚協会から「SPF豚農場」に認定された。

「道内でいちばん最初のSPF豚の認定農場になったんです。今思えばすごいことですが、当時は豚なんて見たこ



株式会社ひこま豚 代表取締役
ひあさじゅんいち
日浅順一さん(41)

父の日浅文男さんが経営する農業法人「道南アグロ」で飼育されたSPF豚を加工・販売するために平成25年5月に(株)ひこま豚を設立。

ともないし、環境ががらりと変わって、毎週日曜日は絶対に農場に手伝いに行かなくちゃいけないのが嫌でした」

衛生管理を徹底させた 安全で高品質なSPF豚

SPF豚は、日本SPF豚協会の厳しい規則のもとで認定された農場のみで生産されており、2012年3

出資者・出資額表

●株式会社ひこま豚	300万円
●北洋6次産業化応援ファンド	300万円
合計	600万円

【事業内容】

- (1) ひこま豚の生産・加工・販売を一貫して手がける6次産業化で付加価値を高め、収益向上につなげる。
- (2) 札幌市内への出店や高級飲食店・ホテル向けの販路開拓を進め、ひこま豚の認知度を高める。
- (3) 直営店のほか、通信販売などにより、ブランドのPRや販路拡大強化を狙う。



豚舎は場外からの侵入を厳しく規制。豚舎内に入るときは必ずシャワー室で頭から爪の先まで洗浄する。



肥育日数180日以上の上質なメスのSPF豚がひこま豚。出荷時には110kgほどになる。

月末現在の協会の認定農場は全国に187カ所しかない。国産の豚肉のうちSPF豚認定農場産はおよそ10%と非常に希少性の高いものだ。

雄大な自然に囲まれ、ミネラル豊富な駒ヶ岳の地下水と北海道の中でも温暖な気候に恵まれた森町で、道南アグロのSPF豚は、配合飼料のほか、腸内の環境を良くするために発酵させた米ぬかを与えられ、こだわりの飼育法によって、すくすくと育てられている。

生産農場を離れて

アンテナショップで加工販売

道外の大学へ進んだ日浅さんは卒業後、北海道で就職したいという思いで農場へ戻ったが、完全に隔離された環境で会話もなく常に豚と向き合っていると、気持ちが落ち込むこともあったという。

そんなときに父の文男さんが、自分たちが育てた豚を多くの人に味わってもらいたいという思いから、平成11年に豚料理の専門店を札幌すすきのに出すことになり、日浅さんは喜んで参加した。この店で使われる豚肉はすべて道南アグロで育ったSPF豚で、豚特有の臭みが全くなく、脂身に上品な甘みがあると評判を呼んだという。日浅さんは15年ほどその会社で飲食

店の経営を学んだ。

「農場に戻ったら生産者の苦労がよくわかりました。手間暇かけて、どんなにいい豚を作っても一般的な流通では価格が相場で一律になってしまうんです。直販すれば自分たちで自由に値付けができると思いました」
生産だけではなく自分で売りたいという自然な流れで6次産業化を目指した。

ひこま豚のブランド化で

6次産業化を推進

「『ひこま豚』として出荷されるのは、肥育日数180日以上の上質なメス豚のみです。同じ品種なら、早いもので普通160日くらいで出荷されますが、それより20日も長く肥育する高品質なオリジナルSPF豚です。今の養豚はできるだけ少量の餌で豚を早く大きくし、生産性を上げるために130日くらいの短い日数で出荷する方向に向かっています。」

「ひこま豚」とは生産者「日浅」が「駒ヶ岳」の麓にある森町で作っているSPF豚ということで「ひ(日)こ(ま)豚」と名付けられた。

「3〜4年前、うちの農場に浮腫病が入った時期があったんです。免疫のある通常の農場なら大して影響がなかったと思いますが、うちは殺菌されて

直営店で活気が生まれ 働く意識が大きく変化

食料自給率27.6%を誇る森町は「いかめし」発祥の地なのに、実は提供する店がない。豚の直営店ができ、森町の次の名産品として町長から熱い期待を寄せられているのが豚丼だ。また、森町の小中学校の給食の豚はひこま豚。小さいころから美味しい豚で食育ができる。子どもが通う小学校の先生も直営店を訪れて購入し、「お父さんが育てている豚、美味しかったよ」と子どもにも感想を伝えてくれるという。

少数精鋭の道南アグロのスタッフは平均年齢34〜36歳と、同業他社と比べて若い。「ブランドを守るために気をつけていることは衛生面です。家族や友人からのいい評判を聞くと誇らしい反面、今まで以上に気が引き締まります」と澤田さんは言う。



有限会社道南アグロ 副場長
さわだ なおと
澤田直人さん(35)

農場スタッフ9名で、800頭の母豚の世話とその母豚から生まれた子豚の飼育に取り組む。