

赤地 勝美 会長 71

「和豚もちぎた」のブランド名で知られる高品質な豚肉と、ハムやベーコン、ソーセージなど加工食品作りに取り組んでいる「グローバルピッグファーム」(渋川市)は今年、設立30周年を迎えた。スタート時から養豚農家をリードしている赤地勝美会長に品質へのこだわりや今後の展望などを聞いた。

(佐賀秀玄)

— 会社の特徴は。

おいしい豚肉を作るため、種の育種改良や飼料の配合設計、衛生設備面の向上など、「農家一戸ずつは小さくとも、皆で力を合わせれば大企業に匹敵する規模となり、競争力も増す」と考え、北海道から九州までの家族経営の養豚農家が出資して設立した。

家族経営の養豚農家が生き残るため、各農家の財務データや、一頭の豚が何頭の子豚を産んだかなどの生産データを全員で共有している。自分の農場の生産コストを知り、他人と比較して切磋琢磨し、コストを下げる競争原理を導入することで、生き残ることができると考えている。

— 品質への考えは。

豚肉の状態はフレッシュ(生鮮)、チルド(氷温)、フローズン(冷凍)がある。外国から輸入されているのがチルドとフローズンで、安く、特売用に使われている。我々が生きていくには、いかに高品質でフレッシュな豚肉を作るかだ。

消費者に安定した肉質の豚肉を提供するため、全ての農場で共通の種豚、飼料を使っている。種豚は30年間、育種改良に取り組み続けている。発育段階で与える飼料の栄養価も違うので、栄養計算し、生まれてから出荷するまでに7段階の餌を食べさせている。

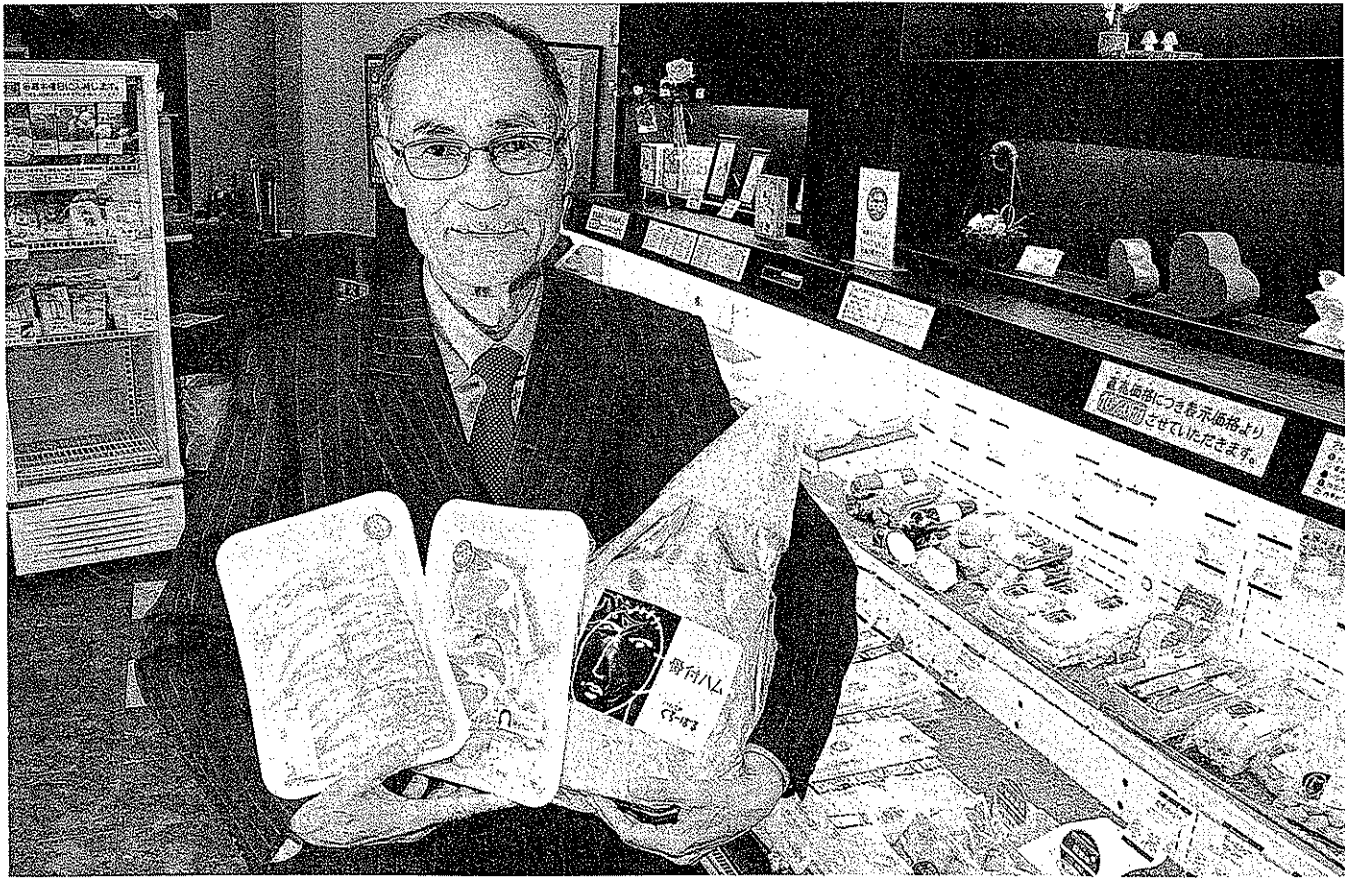
育種改良の結果、現在は平均5.5か月齢で生体重120kg・kgで出荷している。30年間で約1か月短縮できた。豚舎の回転が速くなり、生産コストが下がり、競争力が出てきている。

こうして育てた豚を食肉処理する際、脂肪の乗り具合、枝肉の重量などが一定水準に達したものを「和豚もちぎた」として出荷している。

— 加工食品にも力を入れている。

一般に流通している加工食品には、加工に1日、2日しかか

# こだわり和豚 流通革新



「お客さんに本物を知ってもらいたい」と語る赤地会長(1月31日、渋川市で)

グローバルピッグファーム 渋川市北橋町上箱田。1983年6月、40の農場が出資して設立した。現在は全国の84農場で年間約51万頭の肉豚を出荷している。90年には「ハム工房ぐろーばる」を設立し、加工食品も製造、販売している。「地域貢献できない企業は生き残れない」との理念に基づき、サッカーJ2・ザスパクサツ群馬の支援を続けている。資本金1億7920万円。売上高は245億円(2011年度)。社員数は獣医師7人を含め、正社員90人、パート40人の計130人。

\* 毎週火曜日掲載

## 生産・加工・販売 一体的に 「農家が価格決定」を目指す

けていないものもあるが、我々は昔ながらの製法にこだわっている。ハム、ベーコンは塩漬けするなど3週間かけている。ソーセージもフレッシュな肉を使っておろし、結着力が強く、つなぎ剤も増量剤も使う必要がない。お客さんに本物を知ってもらうために努力している。

— 環太平洋経済連携協定(TPP)への考えは。

簡単に賛否を言える問題ではない。政府間の交渉条件次第だと思ふ。交渉が失敗すれば、日本の農業は壊滅的になる可能性がある。しかし、日本全体の利益を考えると、貿易の自由化はいずれ来る。その時の準備をし

— 具体的には。

生産の1次と、食肉処理と加工の2次、流通と小売りの3次を足したものが、豚肉の場合、食肉処理場を経営している養豚農家の存在を私は知らない。い

あかち・かつよし 1942年1月4日、神奈川県鎌倉市生まれ。東京農大農学部卒。広告会社や養豚会社、米国での養豚研修などを経て78年、渋川市で「赤地

養豚」を創立。83年、養豚農家有志とグローバルピッグファームを設立して社長に就任。2012年4月から会長を務める。身長1m80で学生時代はバレー

ボールに打ち込んだ。サッカーなどスポーツ観戦や美術鑑賞が趣味。好きなサッカー選手は「皇帝」と呼ばれたフランツ・ベッケンバウアー氏。

### ■ 記者メモ 冷静な分析力 衰えぬ情熱

会社設立は、草津温泉(草津町)で養豚の勉強会を開いた際、同じ目標を持つ養豚農家と意気投合したのがきっかけ。それだけに、同じ草津を原点に頂点を目指すザスパクサツ群馬に思い入れがあるという。穏やかな口調だが、養豚について語り出すと止まらない。財務、生産デ

ータを重視する経営理念には、「ID野球」の連想で「ID養豚」の言葉が浮かんだ。本人は「自分が農家出身でなかったから、こういうことができたのかもしれない」と振り返る。冷静な分析力と、衰えない情熱が会社成長の原動力だと感じた。

— 新潟県新発田市から7年前、食肉処理場の土地と建物を購入し、問屋と食肉事業協同組合を運営してきたが、昨年10月にグローバルピッグファームの100%子会社を作り、組合から業務を引き継ぎ、2月から業務運営を行っている。次の仕事は、約40年使っている設備を更新し、衛生面などで欧米並みの基準を満たす新処理場にするところ。完成には2年はかかるだろう。

— メリットは。

生産コストで一番高いのは餌代で、2番目が食肉処理代。養豚農家が自ら食肉処理できれば、問屋を通さず、カットした肉も直接販売できるし、今まで売れなかった内臓や骨など副産物等も商品化できる。今までは養豚農家が商品の値段を付けられなかったが、自ら値段を付ける流通革新を起こしたい。