

## 政務活動費 視察・研修会等 報告書

- |        |                                                   |
|--------|---------------------------------------------------|
| ・日 時   | 平成29年 5月19日（金）<br>午前9時30分 ～ 午前11時30分              |
| ・場 所   | 新潟県新発田市 しばたパッカーズ株式会社                              |
| ・参 加 者 | 創志会 7名<br>（人見武男 佐藤光好 佐藤幸雄 森山享大 北川久人<br>園田基博 工藤英人） |
| ・項 目   | パッキングプラントについて                                     |

### ◎概 要

#### （１）説明要旨

挨拶・説明：常務取締役 有馬 克彦様

新発田市は総人口 99,279 人（平成 29 年 4 月末現在）で、造り酒屋、ブルボン、製菓（亀田のあられ）月岡温泉などの産業が盛んな都市である。都市計画審議会にも参加してパッキングプラント、食肉センターとして 2 年前に立ち上げる。県の方針としては長岡に食肉センターがあるが整理売却の憂き目にあい組合が解散寸前に出荷元の協力で新潟にある 13 農場が同じ組合に入り事業協同組合は解散、新しいグループ企業の傘下に入り大規模投資を受け開業に至る。4 億 1 千万円 + 4 億円の資本金を確保。総投資額は 40 億円を超える。

生産者と食肉センターの慣れ合いの流れの中、国際化の流れに置いて行かれたのは、原因として養豚場では骨抜きカットができないので商品化が難しかった。しかし、しばたパッカーズ株式会社とグループで生産販売まで手掛けるようになり国際化に迫いつき現在は香港に輸出するまでになった。

しばたパッカーズ株式会社：従業員 136 名

会社概要：屠畜（とちく）業務、食肉処理及び食肉販売、食肉卸業、食品加工品の製造販売等

工 場 面 積 ：約 2 千坪 海拔が低い（1.4m）場所なので地盤が柔らかく杭を 180 本入れ込んである。

年間仕入れ数 ：200,000 頭

豚肉カット処理数：200,000 頭 1 日 500 頭 （最大 1,000 頭）

販 売 商 品 ：正肉セット販売、副産物販売（頭、内臓[白物、赤物、その他]、舌、耳、足、骨、皮、脂等）一次加工、二次加工等、直売グループ会社として生産から加工、流通販売まで手掛け 6 次産業化に成功。ベイシアグループに豚肉等の商品出荷を行っている。

新発田パッカーズの品質基準に合わせた豚をグローバル（養豚）にお願いする→しばたパッカーズで仕入れ→加工したものをグローバルピッグファーム渋川支店で全国のスーパーやデパートに販売。日本産の豚肉を安心・安全な食品としてブランディングアピールを心掛けている。養豚業を守るためにも国産豚にこだわりフレッシュな製品のプロデュースを行う。



## （２）参考となる点及び課題

豚はと畜場での処理を経なければ豚肉として流通することができず生産者と畜料を負担しなければいけなかった。その費用は 1 k g 当たり 3 0 円以上となりコストアップ要因になり国際競争力の低下になっている。海外ではと畜機能もパッキングプラントが負担しており畜場の生産効率を高めることで生産コストの削減をしている。日本の場合はと畜場の建設は国や地方自治体の補助事業で行われるケースが多く、処理の合理性やコストの面で高くなり規制的で慣習的な流通になっている。しばたパッカーズは補助金なしでパッキングプラントを独自で建設し効率化に 6 次化に成功した事例である。形骸化された事業協同組合などは減価償却の意識をしっかりと持った民間企業に任せ、行政の役割

としては規制緩和と企業誘致に力を入れるべきである。民間企業である以上、一貫性を持った流通系を確保しなければならず販売力の強化が当面の課題であるが HACCP（パサップ）手法による衛生管理を徹底、温度管理は自社配送便を使い国内消費だけでなく香港市場参入にも成功した。自社でできることは自社で行い、養豚農家や問屋、スーパーなどと連携しグループとして生産加工、販売まで手掛けることが必須であろう。

参考： HACCP とは、厚生労働省推奨の食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の 危害をあらかじめ分析（ Hazard Analysis ） し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという 重要管理点（ Critical Control Point ） を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生 管理の手法です。この手法は 国連の国連食糧農業機関（ FAO ）と世界保健機関（ WHO ）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。



#### ◎成果による当局への提言または要望等

今回、創志会では民間事業者である「しばたパッカーズ株式会社」様の農畜産物の「6次産業化・パッキングプラント」について現地視察させて頂きました。養豚での6次産業化への取り組み、ブランド商品（和豚もちぶた）の開発から販売を行うまでの内容を学びましたが、その取り組みは、食肉の生産から加工、流通までを一貫して行うことにより、安心・安全で高品質な食肉を家庭に届けている事。尚、施設は最新鋭の設備、世界基準の衛生管理、新たな流通システムの確立など、独自の取り組みにより、新しい商品の提供を可能にしている。その一例として「和豚もちぶた」は高品質基準にあった商品開発から加工、

また、自社流通に乗り出す事で利益を上げ、養豚家の仕事を残す為、養豚生産者のメリットを出す事を目的としたブランド商品の販売事業となっている。

その開発に当り、豚肉の品質を重視していて、よりスピーディな流通システムの確立、スピードだけではなく、精肉は厳格な温度管理のもとおいしさの水準を確保して、食卓まで届ける事を徹底し販売されている。現在は年間 50 万頭を超える出荷があり、全国的にも良い評価を得ている。

また、この施設の設営、運営と管理は地元自治体の協議と支援（建築基準法第 51 条申請、都市計画審議会等）があり、組合員（養豚家）制度の導入を行った結果、事業共同組合を解散し、民間の食肉加工センターとして始業し、更にこの施設は、地域住民の理解がないと出来ない事業であると学びました。

特に民間企業だから可能な、その時代が求めるその先の食肉流通企業を目指し、食肉市場において、養豚家、バイヤー、消費者、食に関わるすべての人の豊かな生活に繋がっている事が大切だと感じました。