

令和5年度養豚経営安定対策補完事業

養豚経営における優良事例調査

I 調査の概要

1. 調査先の名称 株式会社アーク（代表取締役 橋本 晋栄氏）
2. 調査先の所在地 岩手県一関市藤沢町黄海字上中山 89
3. 調査日 令和6年3月25日
4. 同行者

調査事項検討会委員：細川 拓也（秋田県）、小川 哲生（長野県）、窪田 陽平（三重県）、山本 孝徳（愛知県）、石淵 大和（熊本県）（敬称略）

令和4年度に続き今年度も検討会委員の農場調査を実施した。

農場外観及び飼料工場、有機堆肥センター、精肉加工場、集客施設を見学し、橋本委員から農場概要、創業から今日までの歴史、規模拡大までの経緯や労務環境、今後の展望について説明を受け、意見交換会を実施した。

II 調査の内容

<農場概要>

藤沢農場：母豚1,000頭一貫生産農場（バブボックスワイン種）

花泉農場：母豚3,800頭繁殖農場（ダンブレッド種）

アスパラ農場：子豚育成農場

坂の上農場・黒木の沢農場：肥育農場

現在の年間出荷頭数は約130,000頭。

<農場の歩み>

・1972年、埼玉県深谷市で母豚30頭の一貫経営から創業した株式会社アークは、1975年に岩手県一関市にて農場を設立した。

・1986年、手づくり（有）館ヶ森ハム工房を設立し直売所とレストランを併設。同年、無農薬・無化学肥料でアスパラガスやタマネギ等の野菜栽培をスタートさせた。

・1989年、農場での生産だけでなく、消費者が訪れ楽しめる場にしようというファームマーケットの考え方に向けて準備、1992年に「館ヶ森アーク牧場」をオープン。

・2005年、一関市の有機肥料センターの運営委託により(株)若葉を設立。有機JAS認証肥料の製造を始め、循環型農業を確立させる。受け入れ割合は豚7割、鶏2割、牛と残渣で1割とのこと。

・2017年、自社専用飼料工場を設立、飼料用米をより活用できる体制を作る。製造能

力は1,500 トン/月。

・2023 年、「館ヶ森アーク牧場」から「Ark 館ヶ森」へ名称を変更。それに伴い、ロゴマーク、パッケージデザイン、ミッションステートメントをリデザインし、レストラン、ファームマーケットをリニューアルオープン。

<その他の取組み>

・2008 年、地元の農家と飼料用米の契約栽培を開始。初年度で 50 トンの収穫となり、2022 年度は契約数量 1,700 トンに。

・2016 年、NPO 法人ティラファーム（障がい者就労継続支援 A 型事業）を設立。キャスト（利用者）はファーム内での作業や養豚場の水洗等多数の分野で活躍している。

・自社で 30 ヘクタールの小麦畑を持ち、小麦を栽培して製粉も行いパンやスイーツを製造している。ファームマーケット内でも購入可能で売り切れが出るほどの人気。

・年間 50 種類ほどの野菜を露地とハウス栽培で行っており、地域との飼料米の取り組みを含めて循環型農業を確立している。

<PRRS の侵入について>

2005 年に農場感染、事故率も 40%を超え農場成績や経営状況の低下だけでなく、社内の雰囲気や社員のメンタル等多方面に影響を及ぼした。橋本委員は、あらゆるものが崩壊していったと当時を振り返った。

そのような状況を変えるべく、離乳舎を新設してピッグフローを変更。養豚獣医師のコンサルタントを受け 5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）を徹底するため、整理整頓の仕組みを作り、今では農場だけでなく社内全体で取り組んでいる。

5S の取組から始まりベンチマーキング、農場 HACCP や JGAP を取得。農場の再編に挑戦し、成績は以前のように戻ったが PRRS には未だに悩まされており、使用するトラックも疾病ごとに変えているとのこと。

農場再編のためのピッグフロー

- ・2003 年：一貫農場が 3 農場、母豚 2,500 頭
- ・2005 年：PRRS 侵入
- ・2007 年：離乳農場を新設
- ・2013 年：農場 HACCP 認証取得
- ・2014 年：肥育農場を新設、母豚 3,000 頭
- ・2017 年：繁殖農場を新設しデンマーク種豚 2,000 頭輸入、JGAP 認証取得
- ・2018 年：既存離乳農場へ脱臭装置を設置
- ・2021 年：離乳農場を増設、肥育農場を新設。母豚 5,000 頭

<農業を、多くの若者が夢をもって働ける産業にする>

海外の養豚家には若い人が多く誇りを持って働いていることから、若い人が夢をもって就職し生涯働ける産業にするために人材採用、人財育成に取り組んでいる。

人材採用については、高校生、専門学校生、大学生の新卒採用から、ハローワークや転職サイトを通じて幅広く行い9割以上が正社員となる。人財育成については、教育プログラムを作成し社員教育するシステム作りや1年かけて行うフレッシューズキャンプという新入社員研修、新入社員を2~3年上の先輩が面倒を見るブラシス制度を設け、仕事だけでなく日常生活の相談にのる制度を作った。

また、大きな特徴として全員参加で委員会活動があり、社員は何かしらの委員会に参加し経営改善に向けた取り組みを行っている。

委員会活動

- ・ イベント & お客様満足向上委員会
- ・ スマイルアップ委員会（社員の働き方の満足度を上げる）
- ・ 5 S 委員会
- ・ チャリティーポークショー実行委員会
- ・ 運動会実行委員会（橋本委員曰く、一番盛り上がるイベントとのこと）
- ・ 社員研修旅行実行委員会
- ・ 安全衛生委員会

更に、より良い会社づくりに向けた取り組みとして年に1回社員アンケートと社長である橋本委員との個人面談を実施。面談時間は1人当たり20分で、アンケートや面談の内容で社員に不利益が出ないことをあらかじめ約束している。実施当初は社員から泣かれたり、怒られたり、時には1時間半も面談が延長したこともあったが、出た意見を洗い出し、次に生かす取り組みを行っている。

<今後の展望>

- ・ 将来的には更なる規模拡大も視野に入れている。
- ・ ファーム内では養蜂も行っており、西洋ミツバチから採取された蜂蜜も販売している。現在は西洋ミツバチのみの飼養だが、2024年度から日本ミツバチも飼養予定。
- ・ ファーム内ではぶどうの木も栽培しており、ゆくゆくはワイナリーを作りたい。
- ・ 同じくファーム内では本州最大規模300頭の羊を放牧飼育しており、ホゲット（ラムとマトンの中間にあたる、生後12か月~24か月の羊肉）の本格販売を開始予定。
- ・ ファーム内でグランピング等の宿泊施設についても構想を進めている。



左上：アスパラ農場の外観。

右上：飼料工場内部の様子。5S を徹底しており委員からも関心が寄せられた。



有機肥料センター外観。職員はすべてアークグループである(株)若葉の社員。

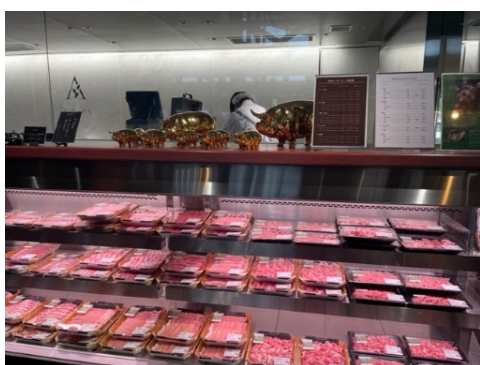


左上：ハム工房の様子。ガラス張りで一般の方も見学が可能。

右上：製造工程のパネル。



左上：精肉加工場 右上：通信販売の作業場。
どちらもガラス張りで一般の方も上から見学が可能。



ファームマーケット内の精肉売り場。ショーケースには館ヶ森高原豚、館ヶ森高原豚ノアが並ぶ。部位のカットもオーダーできる。



オーガニックレストラン、ティルズ。2020年に東北初のオーガニックレストラン認証を取得。料理はビュッフェ形式で自社の豚肉だけでなく、ファーム内の野菜やハーブ、卵や小麦を使った料理が並ぶ。