

# 世界競争のなかで

農場で黙々と、豚の状態に常に神経を配りながら働いていると、1日はあつという間に終わり、また明日、また明日と、畜産の世界に休みはありません。東京から戻り、そんな生活を2年続け、3年目の夏に決心したのです。

## 東京へ出て、家業を継ぐ決心

高校卒業後、料理人を目指し調理専門学校へ入学すべく上京。1年の学生生活を終え、新宿にあるヒルトンホテルで洋食部門の見習いを始めました。配属先は、冷菜や前菜の調理を担当する「ガtemanジャー」。朝から晩まで見習いとして働きましたが、初給料日にながかりしたのを覚えています。そして、給料もさることながら、もつとがっかりしたのが、当時のガtemanジャーの50歳ぐらいのチーフを見た時に、「俺が目指している料理の世界ではない」、「覇気のないサラリーマ

ン」。何とも言えない気持ちになり、魅力を感じず退社してしまいます。しかし、唯一学んだのは働いてお金を稼ぐ難しさと、社会での自分の無力さです。

無力さを感じた自分は同時に、親への感謝やリスベクトも併せて持つ様になりました。自分が朝から晩まで1ヵ月働いても東京では生活できるほどの収入はなく、一方で親から送ってもらった東京での専門学校の学費や生活費などを計算し、その金額を目の当たりにすると、凄いなと感じたのです。そして20歳の時に親への感謝とリスベクトが家業である養豚業を継ぐ決め手となりました。

その後は、せつかく東京に出ているのだからと思い、「売れる肉とは何か？」を学ぶべく、大手食肉卸会社に入社しました。そこでは目にする物すべてが新鮮で、毎日が楽しく3年が過ぎてゆきます。そして3年が過ぎるころ



久慈ファーム有限会社  
(二戸市)  
代表取締役社長

久慈 剛志

になると、食肉の小売りの世界も見たいと思います。そこで付加価値のついた肉の販売方法を学ぶことができました。販売方法や肉のカット方法を学んだとしても、肉屋をやるつもりは全然なく、あくまで飼育で成功する為の勉強にすぎませんでした。そんな経験をしたのち、満を持して二戸の農場へ戻りました。

## 経営の安定を目指し直販への挑戦

しかし就農して3年目に、決心しなければならぬ程に豚肉相場が下落してしまいました。相場に左右されず自分達で販売し経営を安定させたいとあの時考え、16年目になります。

16年を振り返ると、色々なことがありました。色々な壁を乗り越えた時に会社と共に自分も勉強し、成長できたのではないかと感じ

ています。ある意味順調にきた会社経営ではあります。今後の養豚業、精肉卸業を考えた時に世界に目を向けたいと経営は出来ないと感じています。競争相手は日本国内ではなく、世界なのです。久慈ファームは世界競争のなかで勝ち抜くしかないのです。

岩手の小さな農家が何故世界に目を向け、競争をしなければならぬのか？弊社の業績を大きく左右するのは餌の輸入価格と食肉を販売する時の相場価格です。どちらも世界動向に左右され、自分の力ではどうにも出来ないのがもどかしい。そんな気持ちから16年前に、販売する時の相場に左右されるのが嫌で、自社販売する＝自分で価格を決めることで、事業の安定化を図ることが出来ました。

### 更なる挑戦

#### 「エコフィード」への取り組み

しかし、まだもうひとつの大きな課題が残っています。餌の価格だけではどうにも自分で決定することが出来ないのです。生産者として品種、餌の形状など最大限に工夫し生産効率を高くする努力などはしておりますが、餌の輸入価格と為替が一番の不安要素なのです。世界各国で生産された穀物が世界各国の思惑で売り買いされ、穀物価格が決まり、農業とは全く関係のないところ、経済摩擦などにより為替が動く。長年、餌の価格という課

題は分かっているもの、対策が取れずにはいまいた。

そのような状況のなかで、今年の春から不安定な餌価格の打開策として「エコフィード」に取り組んでおります。

簡単に、エコフィード (eco-feed) とは、食品残渣等を利用して製造された飼料をいいます。エコフィードの利用は、食品リサイクルによる資源の有効利用のみならず、飼料自給率の向上等を図る上で重要な取り組みなのです。エコフィードと言っても色々あり、弊社で採用しているのはパン屑、麺屑など、原料が小麦ベースの工場製食品残渣を粉碎、乾

燥し既存の餌に添加する方法です。食品工場も今までは産業廃棄物としてお金をかけて処理していた物が、少し手を加えることで有価物になる。ウイーンウイーンの関係構築なのです。品質の安定した食品残渣を加工し再利用することで、輸入している餌の割合を抑えられると考えております。まだ規模は小さいですが、今後期待が持てる取り組みになるはずです。

エサが変わると肉質が変わるのでは？と思いの方がいらっしやると思います。その通りです。その懸念があるからこそ工場製の品質の安定した食品残渣を利用し、今まで小麦や大麦を使用していた部分の代替えにパンや麺を使用する。今までの佐助豚が持っている肉質や脂の融点の低さなどの美味しさに関わるところは全く変えずに取り組みが出来ます。安心してお召し上がりください。

最後に、日本の農業はすでに世界競争のなかにあり、世界の動向などを注視しなければなりません。今後の世界動向を予測しながら経営を変化させていく、そういった柔軟さが必要だと考えています。ただ変わってはいけないのは「佐助豚で笑顔をつくる」精神で、関わる方への感謝と関わる方の満足を追い求める姿勢は不変のものでありたいと考えています。



自社農場で飼育した豚を自社で精肉加工