

事例報告

大樹町 源ファーム 大美浪 ちえ 氏



★私の揺るぎない想い★

お客様とつながることで、
価値を感じられる農業を目指したい。



■事業プロフィール

主に家族経営にて、約600頭の豚を飼育。豚の品種はケンボロー。

豚には主に半田ファームさんからいただいていたチーズホエーを与えて飼育している。ホエーを与え、生きた乳酸菌を摂取させ腸内環境を整えることで健康に育てることができ、極力薬を使うことを抑え安心して召し上がっていただくことができる。

また、日高山脈の麓という環境下で澄んだ空気と地下水で育てていることも、美味しい豚肉作りの要因と考えている。

自社牧場で育てた豚肉は、屠畜後自社で商社様またはご家庭へのお届けしているのも安心していただける点の一つ。生肉のスライス加工のほか、豚肉加工品への加工も自社で行い、添加物を一切使わない加工を行うことも自社のこだわり。一貫しての肥育加工が自社の強みとこだわり。



■取り組みのきっかけと現在

もともと、養豚業を行っていた代表の私の父が、道庁の知人に六次産業化の補助事業を勧められたのがきっかけ。美味しい豚肉をお客様へ自分で届けられるというスタイルを目指し応募、採択されたことで事業が始まりました。

その後、生ハム作りをすることを目指しホエー豚の飼育を開始し、生ハムの製造とともに、以前より趣味で行っていた豚肉加工品の製造や北のハイグレードの認定もいただいた「白カビ付きサラミソーセージ」の開発など、徐々に取り組みを広げていきました。

以前は卸業、レストランやホテルなどのBtoBが主な取引でしたが、コロナ禍をきっかけにBtoCが主になり、百貨店催事などへの出店も積極的に行うことで、お客様にとって安心して食べられる「知合いの農家さん」の豚肉を目指して営業をしています。

■笑える！or 泣ける！事業エピソード

コロナ禍での2月の緊急事態宣言。受注ボードに貼られていた出荷予定が、次々とキャンセルになりあっという間に真っ白になりました。出荷を待つ豚はたくさんいる。でも出荷先はゼロ。まさに絶望でした。残っている仕事はわずかに残るふるさと納税のお客様への発送のみ。藁をもつかむ思いで、主人が探し出した札幌商工会議所が運営する『コロナ SOS』というサイト。登録直後に全国ネットのニュースで取り上げられ、突然鳴り始めた電話は鳴り止まず、ネットの注文も励ましの言葉と共にあふれるほどのご注文をいただきました。今までご協力させていただいていた、地元の子ども食堂の皆さんにもたくさんの方に声掛けをしていただき、お肉を購入に来てくださったり助けていただきました。人とのつながりの大切さや、いかに今までたくさんの方々を支えてきていただいたのかを実感した出来事でした。人は宝です。

■私の思う事業継続のポイント

仕事へのやりがいです。やりがいを感じられなければ、どんな仕事も続けられないと考えています。私にとってのやりがいはお客様からの「美味しい」の一言です。そのために、日々変わらぬ味を届けられることと、喜んでいただける商品づくりを目指しています。

また、人との繋がりこそ宝です。たくさんの人との出会いや助言や学びを大切に、成長していくことも鍵となると考えています。

■これから事業を立ち上げる人へのメッセージ

自分が目指すもの、大切にしたいものを見つけ、ブレないことが大切だと思います。また、誠実に事業を行うことで、人とのつながりが広がり応援して下さる方が増えていきます。人とのつながりを大切にしていってください。

