

宮崎県児湯郡都農町にある「有限会社協同ファーム様」にお話をうかがいました



繁殖場

繁殖場
 まるみ豚の繁殖場および肥育場では、2農場合わせて、12,000頭ほど飼育しています。繁殖場から移動してきた豚は出荷される170日までここで過ごします。
 協同ファームでは、肥育豚のお腹の中から元気にするプロバイオティクス液（腸内細菌の活性）を飲水に添加しています。このような取り組みのおかげで、良い糞をさせることが良い堆肥の発酵を生み、臭気問題もクリアした循環型農業に貢献することができました。
 また、腸内細菌が活性化することで免疫力が高まり、その結果に全国でもトップ5%に入るほどの少ない投薬量で豚を育てることを実現しました。
 公害のない農場を目指し、脱臭機能も備えた最新設備の豚舎を建設し、IoTによる設備の管理をしています。



ミヤチク様最新処理工場

協同ファーム様から車で約20分のところにあるミヤチク様の都農工場。近隣のカット場を利用することで、まるみ豚へのストレスを少なくすることができております。
 また、本年から稼働している最新の工場では衛生的に処理しており、カット工場のミヤチク都農工場と直接繋がりに繋がっています。このように、生産者と弊社にとっても、信頼をおけるコールチェーンを築けているミヤチク様であれば、安心して任せることができます。



水

餌

衛

井戸からとれる水は人も飲用可能なきれいな水
 肥育豚の餌はすべて植物性のもの
 安全・安心に自信を持って市場に送り出しています



宮崎ブランドポーク まるみ豚

まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IoT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわって、健康でおいしい豚を飼育しています。
 生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる。繁殖から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生豚頭数は11市町。実効的な防疫を施した結果、感染は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。
 協同ファームにおいても、8,235頭もの豚が感染対象となったものの、「必ず防疫させる」という思いを胸に、2011年9月まるみ豚の出荷を再開しました。その結果、衛生面と食肉の品質の両方を保つために徹底的に防疫を実施しました。2019年5月の1期向け大規模な農場の改修を行い、2019年5月15日より出荷を再開しました。

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生豚頭数は11市町。実効的な防疫を施した結果、感染は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。

まるみ豚 生産の流れ

繁殖場
 産まれたばかりのまるみ豚の仔豚は、繁殖場で約1ヶ月ほど過ごします。
 ここでは、母豚から授乳した後に、数日間ミルクを食べたお腹を仕上げます。

繁殖場と肥育場をわけている背景
 バイオセキュリティ（防疫体制）のために、繁殖と肥育を分けています。これを2サイト方式と呼びます。
 繁殖場と、と畜場に近い畜舎からの豚が集まることと接点を持つことで、他農場のウイルスや菌と接触する可能性が高くなります。そこから、もし病気が入ったとしても、繁殖部門にさえ接触しなければ、肥育場からは豚がアウトしてくだけで病気を無くしてあげる確率が高くなります。
 繁殖の全ての始まりである繁殖場を、あらゆる接触（外部業者も含む）から遮断することで、感染のリスクを最小限にすることができます。



肥育場

肥育場
 まるみ豚の繁殖場および肥育場では、2農場合わせて、12,000頭ほど飼育しています。繁殖場から移動してきた豚は出荷される170日までここで過ごします。

ミヤチク様最新処理工場
 協同ファーム様から車で約20分のところにあるミヤチク様の都農工場。近隣のカット場を利用することで、まるみ豚へのストレスを少なくすることができております。
 また、本年から稼働している最新の工場では衛生的に処理しており、カット工場のミヤチク都農工場と直接繋がりに繋がっています。このように、生産者と弊社にとっても、信頼をおけるコールチェーンを築けているミヤチク様であれば、安心して任せることができます。

協同ファーム様から車で約20分のところにあるミヤチク様の都農工場。近隣のカット場を利用することで、まるみ豚へのストレスを少なくすることができております。



衛

餌

水

井戸からとれる水は人も飲用可能なきれいな水
 肥育豚の餌はすべて植物性のもの
 安全・安心に自信を持って市場に送り出しています



宮崎ブランドポーク まるみ豚

まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IoT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわって、健康でおいしい豚を飼育しています。
 生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる。繁殖から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生豚頭数は11市町。実効的な防疫を施した結果、感染は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生豚頭数は11市町。実効的な防疫を施した結果、感染は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。

まるみ豚のこだわり

幸せをねがい、育てました。

豚の幸せを考え、社員皆の幸せを想い、人々の幸せに貢献することを願っています。そのために私たちは豚の「健康」を求め、豚への愛情と大切な3つの要素「水・餌・衛」さらに、「豚と向き合うための」生産効率を高めるIoTの導入に取り組んでいます。

豚の幸せの追求

「愛がなければ育てられない」豚が持つ本来の力を尊重し、かつ最大限に発揮できる環境づくりが、私たちの仕事です。豚にとつての「ストレス」をできる限り取り除くことは、豚の幸せの追求であり、その成果が私たちの成績となります。私たちの豚がたくさんの人々の元気・笑顔に活かされる「誇り」を前に、豚飼いのプロフェッショナル集団となることを目指しています。

豚と向き合うIoT技術

有限会社協同ファーム様では、2010年に家畜伝染病の口蹄疫が発生し大きな打撃を受けたのをバネとして、従来の養豚ビジネスを変革し「日本一クリーンな豚の生産体制をつくる」という目標を掲げ、IoTを活用した養豚のスマート化を推進しています。
 旧農場のとき、スタッフ全員の労働時間を分析したところ、全員の労働時間のうち、豚の世話をしている時間が3分の1にも満たなかったことが判明したそうです。原因は、各設備の老朽化が進み、水道管からの水漏れ、除糞装置のケーブルの切断、排水管の詰まりなどの故障やトラブルが、日常的に起こっていたこと。そういった突発的なトラブルの対応を減らして、豚の管理をする時間を増やすために、IoTを導入されました。
 給水、給餌、集糞、浄化槽、温度、湿度、CO2など豚舎を

出張レポート



from 宮崎県

あらゆる視点でモニタリングし、現場で仕事をしながら、ポケットに入っているスマートフォンで機械のトラブルや稼働状況を管理できるようになりました。異常が発生した場合のみ、すぐにスマートフォンに通知が来るようになっていて、日常的に起こっていたこと。そういった突発的なトラブルの対応を減らして、豚の管理をする時間を増やすために、IoTを導入されました。
 給水、給餌、集糞、浄化槽、温度、湿度、CO2など豚舎を



ハンガリー産 冷凍 放牧赤鶏「マスタールージュ」
 モモ正肉 120~160g
 [1キログラムパック] [約8枚入り]
 1,080/kg



ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 モモ正肉 240~260g
 [2キログラムパック] [約8枚入り]
 480/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 200~220g
 [10本入り]
 480/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 450/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

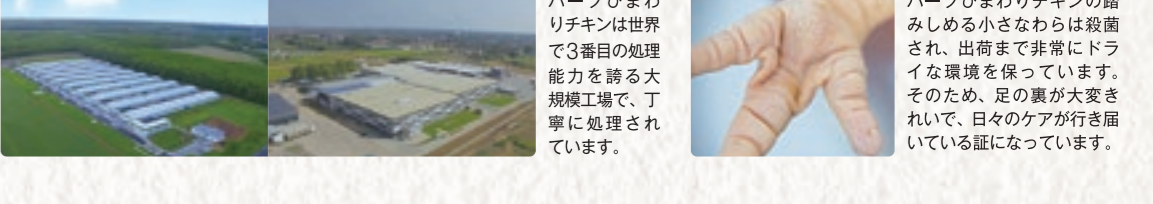
ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン
 骨付モモ肉 240~260g
 [10本入り]
 390/kg

ハンガリー北東部キシバールダ。弊社が販売するマスタールージュやハーブひまわりチキンは、自然豊かなエリアで育てています。
 飼料工場、種鶏場、孵卵場、育成農場、処理工場の全てを垂直一貫生産しているマスタールージュ社。日本のどのプロイラー農場や工場でも簡単に真似することのできない「こだわり」をお届けします。
 マスタールージュとハーブひまわりチキンでは、処理の過程で薬品は使いません。ユアチラー（冷気を用いた冷却器）を用いて、屠鳥後の冷やしこみを行います。冷水による冷却ではないため、鶏肉に余計な水分をたくわえることはありませんが、冷気を用いるため若干の水分の蒸発があります。
 一方で日本の鶏は、脱羽後『次亜塩素酸ナトリウム』や『過酢酸製剤』といった薬品を希釈して入れた冷水につけて、屠鳥後の冷やしこみや菌の抑制をする処理を行うのが一般的。この時、鶏肉に若干の水分をたくわえることとなります。
 日本の鶏は適度な水分でやわらかくジューシー、マスタールージュ・ハーブひまわりチキンはしっかり鶏肉を食べたと感じる歯ごたえ（人によってはバサツキ）と、食感の差が生じてしまうのは、この処理工程の差が表れたものと弊社は考えています。

一般的な日本のプロイラーとの比較

	ハーブひまわりチキン	マスタールージュ	一般的な日本のプロイラー
遺伝子組換え飼料不使用	○	○	× 不使用とはいえない
飼料への抗生物質不使用	○	○	× 不使用とはいえない
動物質性飼料不使用	○	○	× 魚粉など動物性飼料が混ざっている
成長ホルモン不使用	○	○	△ 成長ホルモンは使っていないが、増進剤で成長を促している可能性がある
冷却工程での薬剤の使用なし	○	○	× 次亜塩素酸ナトリウムや過酢酸製剤などを希釈した冷水を使用
垂直一貫生産	○	○	× 分業が一般的
Global GAP認証取得農場育ち	○	×	× 日本にGlobal GAP認証取得のプロイラー農場はない



ハーブひまわりチキン価格改定のお知らせ

商品名	数量	8月単品価格	9月からの新価格
ハーブひまわりチキンモモ正肉	2kg単位	480	→ 490
	6kg単位	470	→ 480
ハーブひまわりチキン骨付モモ肉 200~220g	10本入り	480	→ 489
	6kg以上	390	→ 399
ハーブひまわりチキン骨付モモ肉 240~260g	10本入り	450	→ 459
	6kg以上	390	→ 399

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP

Global GAP