

(株)アグリス・ワン

MCグループの生産・物流拠点に ブランド牛も積極的に安定集荷

アグリス・ワン(阿部昌史代表取締役)は、ミートコンパニオングループの一員で、グループのと畜・加工販売の物流拠点だ。工場は、H A C C P方式による衛生管理体制の確立を図り食品衛生研究所と一体となり、と体から部分肉、作業環境、鮮度などあらゆる項目の検査の実施で安全・安心を担保している。部分肉格付認定工場番号は第G-380号。全農安心システム認証と畜・加工場でもある。

平成23年度の取扱高は39億円を見込む。牛のと畜頭数は前年計画よりわずかに増加し1万5753頭、豚はわずかに減少して4万7800頭となり、牛の品種別構成比は和牛が38%、交雑種が34%、ホルスタイン系その他が28%。牛の増頭は放射性物質による影響の中で、これまでの生産者と取り組んできた産地ブランドの開発や系統農協との取り組み強化の成果で、豚の伸び悩みは放射能事故の影響や夏季の猛暑による影響。

24年度計画は、牛が1万4,500頭で前年度より減少で、豚は6万頭と前年度を大幅に上回る見込みだ。牛部分肉は多いときで1日約48頭を加工できる業界トップクラス。23年度実績は8,337頭、23年度計画は8,500頭を目指す。その結果、副産物加工を含めて43億5,000万円の売り上げを計画。

集荷では、とくに産地育成で自然素材の「五穀牛」や「おきなわ牛」「石垣牛」「彩さい牛」など多くのブランド牛を生産者とともに育ててきた。また栃木県の「さくら和牛」と埼玉産の「夢見牛」も手がけており、両ブランドとも品質や価格面でマーケットに適応した商品と考え積極的に市場投入していく。

豚は、今年度から八王子と場の閉鎖に伴う新たな生産者の出荷で、1カ月で1,000頭程度増える計画だ。

販売対策では、MCグループと一体となつた食肉センター発信の産地ブランドの確立を積極的に図っていく。そのため枝肉研究会や販促会の実施など産地育成へのバックアップはもちろん、獣医師が第3者認証した安全・安心の肉牛であり「F M V A認証牛」は、獣医師と生産者が一体となり肉牛の健康管理を行っている。豚は「東京X」を始めとするプレミアムポークなどのブランドポークをはじめ、一般豚まで生産者と獣医師、MCグループの3者が一体となって取り組んでいる。

副産物の取り扱いは、加工手数料として徴収しており出荷畜産物によって販売は異なる。牛肉の生レバーは食用禁止が決ったが、今年度から農場管理獣医師協会と協力して農場からO 157を出さない取り組みによる生レバーの食用可能に道を開く新たな実証実験にも挑戦する。

施設改善では、スピーディで衛生的な解体・加工の作業を実現するためにオンレールシステムを導入し、ワンウエイ生産方式(副産物も別ラインに隔離処理)で、と畜から加工までを外気に触れることなく処理している。今年度は牛と室の改善としてランディングマシンの改修を進め、食品衛生研究所と一体となり衛生的で安心・安全な商品づくりに取り組む。



阿部昌史社長