

アグリス・ワン/和光ミートセンター

SQFやHACCPを取得し、高度な衛生レベルを維持 対応力の高い従業員の育成にも注力

ミート・コンパニオン (MC) グループの食肉センターとして、安全・安心で高品質な食肉を国内外に提供するために重要な役割を果たしている(株)アグリス・ワン/和光ミートセンター(埼玉県)。2019年度は牛、豚ともに上半期のと畜、販売は比較的好調に推移したが、下半期は厳しい事業環境となり、前年実績を下回った。

牛については、年明けからとくに交雑牛の出荷が減少。また、和牛は新型コロナウイルスの影響による出荷のキャンセルなどもあり、2月以降は大きく需要が減少。外食やインバウンド、そして輸出と、和牛のメインとなるチャンネルが軒並み打撃を受けているだけに厳しい環境が続いている。

豚も上半期は前年度を上回って推移していたが、昨年9月に埼玉県内でCSFが発生。発生農家に近いために出荷制限がかかった農家があったことや、出荷を回避する生産者などもおり、豚のと畜頭数は大きく減少。ただ、現在は出荷される豚の多くがワクチン接種済みであり、集荷環境も落ち着いてきた。

2020年度も新型コロナウイルスの影響が引き続き懸念されるが、埼玉県産を中心としたブランド食肉の拡大に注力していくとともに新規開拓を図る。牛肉では「彩さい牛」「五穀牛」に加え、「武州和牛」も定着してきた。ことしに入ってからは鹿児島県や茨城県、東北産和牛の出荷も始まった。

豚肉では引き続き「TOKYO X」がメインとなる。東京オリンピック・パラリンピックは1年間の延期が決定したが、グループを挙げて増産体制を継続する。さらに牛肉同様、「狭山丘陵チェリーポーク」など埼玉県

産豚肉の取扱にも注力していく。

アグリス・ワンでは従業員の技術力や衛生意識の向上をつねに図っており、毎月各ラインでミーティングを開催して情報を共有。スピーディーかつ着実に課題へ対応する体制を構築し



阿部昌史代表

ている。また、人材育成にも注力している。とくに、と畜については特殊な技術が必要。と畜ラインは牛、豚で分かれているが、どちらにも対応可能なユーティリティな従業員を育成している。そうすることで人手不足を補い、安定した業務を行うことが可能となる。

また、SQF認証およびコーデックス基準のHACCP認証を取得しており、社内の衛生意識は非常に高い。ともに定期的な更新が必要であり、さらなる衛生管理、品質管理、安全管理に関する基準が高レベルで求められる。本年度も更新に向けて従業員一丸となって取り組んでいく。

CSFへの対応では交差汚染防止に万全を期している。生体搬入車両については、牛、豚ともにと畜場内で使用するための専用の長靴置き場があり、車両消毒装置を通過する前にドライバーは1度降りて専用の長靴を取り、係留所に生体を下ろす際に専用の長靴に履き替えることが求められる。また、新型コロナウイルスに対してはMCグループ全体で従業員に検温などを含めた体調管理を徹底。また、来場者の入退場記録のチェックなども厳格に行っている。

2019年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比

牛枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	5,300 頭	98.0 %
牛枝肉=相対・取扱高	45億7,500万円	97.0 %	取扱頭数	5,300 頭	95.0 %
豚枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	4万2,300 頭	96.0 %
豚枝肉=相対・取扱高	1億1,700万円	76.0 %	取扱頭数	3,400 頭	72.0 %
牛部分肉=取扱高	1億8,300万円	99.0 %	取扱頭数	4,300 頭	90.0 %

牛肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	栃木県
2位	北海道
3位	埼玉県

牛肉の主要取り扱い銘柄

彩さい牛、五穀牛、特選和牛静岡そだち

2020年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比(計画)

牛枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
牛枝肉=相対・取扱高	47億4,800万円	103.7 %	取扱頭数	5,500 頭	103.0 %
豚枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
豚枝肉=相対・取扱高	1億3,500万円	115.3 %	取扱頭数	3,600 頭	105.8 %
牛部分肉=取扱高	2億1,500万円	117.4 %	取扱頭数	5,100 頭	118.6 %

豚肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	群馬県
2位	埼玉県
3位	東京都

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X、味麗豚、狭山丘陵チェリーポーク
