

アグリス・ワン/和光ミートセンター

24年度は牛と畜数が大幅増 働きやすい環境づくり目指す

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供給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)。同社ではSQF認証およびコードックス基準のHACCP認証を取得。従業員の意識也非常に高く、ソフト・ハード両面で非常に高いレベルの衛生水準を誇る。また、2年前から作業現場のまな板や枝肉の洗浄には過酢酸を使用しており、拭き取り検査などの数値をみると、菌数減少の効果が顕著に表れている。

2024年度については、特に牛の集荷が順調に伸び、と畜頭数は平均で毎月100頭以上増加。前年度から1割を超える実績となった。一方、豚のと畜実績は前年度から若干減少したものの、牛の伸びがそれをカバー。全体実績でも前年度を上回った。

25年度も牛については大きく伸長した前年並み、あるいは若干の上積みを見込んでおり、豚も前年実績は捉える計画だ。実際、新年度も直近の4月は前年同月の実績を上回って推移している。集荷競争が激しい中、安定的な集荷を継続するためには、牛、豚ともに生産者との強固な信頼関係の構築が必要不可欠だが、それこそが同社を含めたMCグループの強み。音田社長を含め、生産者と緊密なコミュニケーションを図ることで、「アグリス・ワンに出荷したい」という生産者を年々着実に増やしている。

また、新規出荷者の開拓に精力的に取り組んでおり、特に牛については北海道や東北、さらに九州など遠隔地からの集荷が増加。今後も幅広い産地からの集荷を増やしていく方針だ。一方、豚の集荷については安定しているものの、生産コスト上昇や後継者不足などにより、近郊の産地でも生産農家が廃業するケースも散見される。そうした状況において、牛と同様、宮城県など関東以北からの集荷も強化していきたいと考えだ。

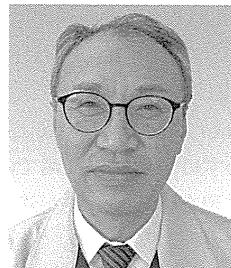
MCグループでは、国産牛肉の輸出拡大にも意欲的

だ。アグリス・ワンからの輸出実績も着実に増加傾向にあり、タイやフィリピンといった東南アジアでの需要は堅調。最近では産地を全面に出したプランディング、さらに和牛だけでなく交雑種の輸出も増えており、MCグループとして多様な提案を行っている。

設備投資については施設の老朽化への対応を含め、と畜作業を行なながら継続的に更新を進める。昨年は枝肉搬出コンペアの入れ替えを実施。今年度は冷蔵設備の更新を行う予定だ。特に牛のと畜頭数が大きく増加する中、冷蔵庫内の回転数を上げることもより重要になる。また、内臓の処理ラインにおいては製氷機を今期中に入れ替える予定だ。

ハード面における従業員の労働環境改善にも注力する。特に現場での作業において、近年の暑熱対策は喫緊の課題だ。昨夏には空調服を支給するなど、従業員の健康を守るために取り組みを強化している。

また、MCグループでは、「肉」を超えて「食」を目指すというテーマのもと、SDGs達成に向け変化するニーズに応えた価値創造と人材育成を推進。「フードロス対策」「従業員配慮」「省エネルギー」といったテーマを掲げ、安全・安心な食品づくりと持続可能な環境の実現に取り組んでいる。さらにグループ内において「ハラスメント」「メンター」「SDGs」「社内イベント」といった委員会に加え、新たに「生産効率向上」の委員会を立ち上げた。各委員会では社員が中心となって改善・提案を進めており、誰もが働きやすい環境づくりを目指す。加えて、アグリス・ワンで特定技能実習生の受け入れも進めていく方針だ。



音田敏彦社長

2024年度取扱高と取扱頭数、およびそれとの前期比

牛枝肉=ゼリ・取扱高	—	—
牛枝肉=相対・取扱高	76億6,200万円	112 %
豚枝肉=ゼリ・取扱高	—	—
豚枝肉=相対・取扱高	8,100万円	103 %
牛部分肉=取扱高	1億7,800万円	99 %

牛肉の主要取り扱い産地

上位3県

1位 北海道
2位 埼玉県
3位 栃木県

牛肉の主要取り扱い銘柄

—

2025年度取扱高と取扱頭数、およびそれとの前期比(計画)

牛枝肉=ゼリ・取扱高	—	—
牛枝肉=相対・取扱高	—	—
豚枝肉=ゼリ・取扱高	—	—
豚枝肉=相対・取扱高	—	—
牛部分肉=取扱高	—	—

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 宮城県

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X

輸出認定の有無

【牛肉】 タイ、フィリピン、ベトナム、ミャンマー、マカオ