

～ 「三代目の夢」実現に向けて奮闘中 ～ 三船一良さん（新居浜市）

[有限会社 みふね畜産食品・専務取締役]

新居浜市青年農業者協議会会長、等 1976年生まれ

フェイスブック <https://www.facebook.com/kazuyosi.mifune>



☆経営概況☆

西条市石鎚山系の山に囲まれた静かな山間で母豚 250 頭の繁殖・肥育一貫の養豚経営を行っています。

平成 24 年に自家豚肉の直販ブランド「石鎚三代目ポーク」を立ち上げ、お中元やお歳暮など季節商品の定期的な受注生産による精肉、ハム、ソーセージの販売を始めました。ハムやソーセージは外注・生産しています。

また、地元新居浜市でもふるさと納税の産品として取り上げられています。

☆ここがポイント☆

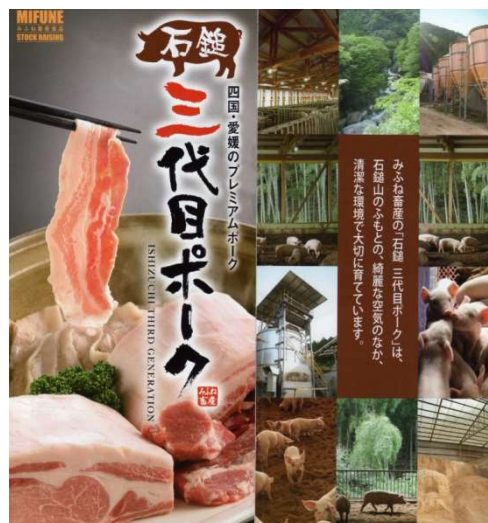
祖父が食肉卸売業の傍ら興した養豚経営は現在養豚生産業一本に絞り、私で三代目。当初大阪の一般企業に就職していましたが、平成 16 年の台風で新居浜市を中心に壊滅的な被害が出た際、我が家の豚舎も土砂に流され全壊する大被害を受けました。それを機に経営を助けて立て直すために就農を決意し、尽力してきました。

まず新たな造成地に畜舎を新設することから始まり、経営再建に努力して現在 JA 全農えひめが販売するブランド豚肉「ふれ愛・媛ポーク」を安定生産し、生産・衛生管理面で安心・安全を消費者に PR しています。

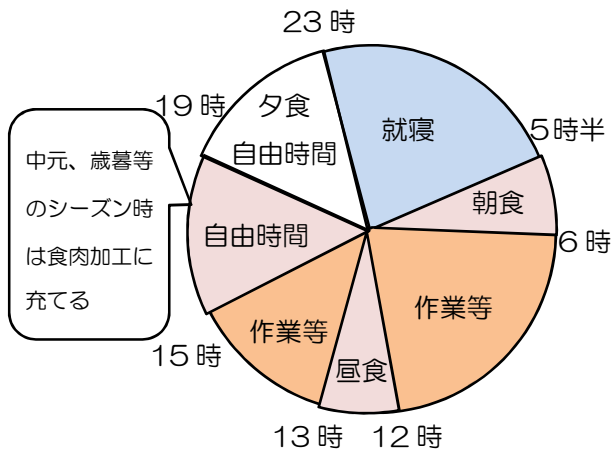
さらに衛生管理面を押し進め、年 2～3 回の疾病モニタリング検査を専門機関に依頼して行うなど徹底した予防管理に努めています。



農場入口の車進入ゲート消毒散布を含め徹底した衛生管理を実践



【一日のライフスタイル】



【普段の生活について】

現在の趣味は、食肉加工。
市内イベントには後継者組織として積極的に参加し、食肉消費 PR や消費者の方と直接コミュニケーションすることで食肉の消費動向などを知ることができ、将来の経営方針を温めています。

毎日の経営成績はパソコンを駆使して繁殖管理等経営管理ソフトや簿記ソフトに入力し、経営分析や会計決算に役立っています。



自宅と農場内の各デスクでの経営管理作業



H25年度から地元飼料米生産者との連携により飼料米給与にも取り組み中

☆これからの夢や目指すもの☆

自家ブランドである「石鎚三代目ポーク」は現在イベントや地元精肉店での販売が中心ですが、今後常時ネット販売や直売所での販売に移行させたいと思っています。

※「石鎚三代目ポーク」は、①三元交配 (LWD)、②餌 (納豆菌など有効菌を全ステージ給与)、③環境 (徹底した防疫体制とストレスフリー)、④水 (石鎚山系の地下水を装置でマイナスイオン水化) の4つにこだわって作っており、旨みと甘味の上質な豚肉です。

現在、自宅横に設けた食肉加工施設で食肉加工・製造を行っていますが、将来的には直営の農園レストランを併設し、食肉の一貫したサービス提供を目指します。

また今後若い人達がこぞって仕事に就きたいと思えるような養豚業を目指し、スローライフを実現させたいと思います。

☆メッセージ☆

畜産業は3K (きつい、汚い、危険) と言われる産業の代表格ですが、やり方や工夫次第で十分改善できることであり、それは皆さんの産業にも相通じることです。為せば成る、為さねば成らぬ 何事も!