

# 日本の企業養豚の草分けとして業界をリード 一貫システムで「安全・安心・おいしさ」をつなぐ

「やまと豚」ブランドで知られる株式会社フリーデンは日本初の多頭養豚システムを確立した企業だ。そのノウハウをあえて公開し、日本の養豚業発展に尽くしてきた。6次産業化に力を入れ、「安全・安心・おいしさ」を追求。最先端技術を導入し、SDGsにも積極的に取り組んでいる。

「創業した1960年当時、国民1人当たりの豚肉消費量は年間1.1kg程度でした。現在の消費量は13kgと10倍以上になりましたが、諸外国と比べると少なく、豚肉市場の成長性はまだまだあると思っています」と株式会社フリーデン代表取締役社長の森延孝氏は語る。

同社は現在、肥育牧場6カ所、種豚牧場2カ所をもち、年間30万頭を出荷する。ちなみに、種豚とは肉豚を生産する雄豚と雌豚を指し、肉質の良好な純粋種が中心だ。同社の生産する「やまと豚」は2001年に開発された。長い年月をかけて育種改良し、日本人の味覚に合った肉質を追求したブランド豚だ。

「ブランドとは、その品質を保証するものですから、責任がともないます。消費者の味覚の変化を予測しながら、味や肉質を追求し続ける必要があります」

その品質の高さは世界的にも認められており、トップシェフが審査を行うITI（国際味覚審査機構）で最高点の三ツ星を2015年から8年連続で受賞。加工品のハム・ソーセージはドイツ農業協会の国際品質競技会（DLGコンテスト）で2004年より金賞を連続受賞。ハム・ソーセージ類はドイツ伝統の製法に倣い、手づく

りしてきた。

「腐らないハム・ソーセージはおかしい。きちんとした製法で豚肉本来のおいしさを伝えたい」という考えから、余計な物質を添加しないことにこだわった製造方法は、同社の理念である「安全・安心・おいしさ」に通じる。

「国が制度化するよりも早く、独自の安全・衛生管理ルールを実施してきました。農林水産省が衛生管理手法の農場HACCP<sup>※1</sup>を策定したときも、それよりさらに高度な農業生産工程管理基準のJGAP家畜・畜産物を策定したときも、国内第1号で取得しました」

さらに自社で雄豚のDNAをすべて保管することで、血統の明確化と父子判定によるやまと豚証明が可能になった。

「一般的な養豚場では外部から種豚を導入するため、衛生管理、品質の安定、血統の明確化が困難ですが、当社の生産はピラミッド方式と呼んでおり、自社で種豚から肉豚生産まで一貫して運営していることで、高い安全性を確保できるのです。さらに、肉の加工、流通、販売までも自社で完結する一貫システムが安全・安心・おいしさを担保しています」

## 飼料用米を活用した 地域循環型農業の実現

同社は1960年に神奈川県平塚市で創業者の曾我達夫氏が農家5人の仲間と設立した曾我の屋養豚株式会社に始まる。この5人の中に森社長の父・森秀孝氏もいた。曾我氏は将来、日本人の食生活が欧米型になると考え、良質な動物性タンパク質を供給するという使命感をもって、大規模養豚を日本に根づかせようとした。当時は農家が堆肥を取るために1、2頭飼う「庭



病気や事故を未然に防ぐため、農場のすべての工程を厳格に管理



消費者向けの豚肉レシピの紹介のために、アイデアを出し合う社員

先養豚」が当たり前だったが、同社はいきなり500頭から始め、5年後には5,000頭規模に拡大。

だが、その間、1962年に豚コレラに襲われる。当時は各産地の養豚家から子豚を買っていたため、感染リスクが高かったのだ。同社の活動に期待する行政の支援もあり、どうにか危機を乗り切った。

「これがきっかけとなり、自社で子豚を生産する繁殖農場に踏み込むことになりました。繁殖豚20頭以上の経営は失敗すると言われる中、アメリカで技術を学び、独自の防疫マニュアルも策定してきました」

多頭繁殖に成功した同社は、ノウハウや技術を同業者にも公開し、養豚業界の近代化を支援した。

現在、同社が力を入れているのが地域循環型農業だ。2003年から岩手県一関市の農場で産官学協働の「飼料米プロジェクト」に取り組んでいる。休耕田で飼料用米を栽培し、それを配合した飼料で豚を育て、さらに豚の排泄物を浄化処理および堆肥化し、有機堆肥として米栽培に活用する。米で育てられた豚は「やまと豚<sup>まい</sup>らぶ」として販売している。2021年からは岩手県や宮城県において「子実用トウモロコシ」<sup>※2</sup>プロジェクトに参画している。

「耕畜連携で、地元の活性化も図れますし、輸入ト

ウモロコシが高騰する中、飼料自給率にも貢献できます。より一層、連携を深めたいですね」

この活動はSDGsが採択される以前から行われてきたが、昨年10月には食品ロス削減のため、製造工程・管理の見直しを行い、ハム・ソーセージの賞味期限を15~20日から25日に延長した。

これらの取り組みを率先して行う森社長は、2019年にSDGsの推進委員会を設置した。各部門で具体的な目標を設定すると同時に、全社員向けに社内報や「SDGs通信」で情報発信し、勉強会やアンケートを実施している。

一方で、IoTや遠隔管理システムなど先端技術の導入も積極的に行っている。人間がなるべく農場に入らずに管理することが、防疫にも直結するからだ。

「日本はまだ養豚後進国で、欧米に学ぶべきことはたくさんあります。豚肉消費量が少ないのも豚肉の食べ方が限定的で、欧米のように豊富なレシピが足りないからです。そのためにもレシピの開発や消費者への紹介にも力を入れています。そして日本の養豚業のパイオニアとして、人と環境にやさしい持続可能な開発を続けていきたいですね」



1973年、アメリカで優秀な種豚を競り落とした創業者の曾我達夫氏（左から2番目）



素材のもつおいしさを生かしたハム・ソーセージを、本場ドイツの製法で手づくりする



体重を自動計測し、出荷を判別するソートシステムで、豚のストレスを軽減する

### Corporate Profile

代表取締役社長	森 延孝
本 社	神奈川県平塚市南金目227
設 立	1960年
売 上 高	212億円（2021年3月期）
従業員数	202名（2021年3月期）
<a href="https://www.frieden.jp/">https://www.frieden.jp/</a>	



「当社では、6次産業化とSDGsに取り組んでおり、社員には常に考える力を身につけてほしい」と語る森延孝代表取締役社長

※1 畜産農場における危害要因分析・必須管理点（HACCP）の考え方を採り入れた飼養衛生管理手法

※2 飼料トウモロコシの子実部分だけを収穫し、乾燥させた飼料用穀物

◎取材・文／吉村克己 撮影（P19右上、右下）／西崎進也 写真提供（その他）／株式会社フリーデン