

業界 information

(株)メニコン 賛助会員

年間1.6万t、何の数字かわかりますか。

株式会社メニコンが青森の地で新規ビジネスを始めて15年が経過しました。この度、皆様のご支援のお陰で寄稿を寄せることができました。感謝申し上げます。

さて、我々の農畜産ソリューションビジネスを2つご紹介致します。

1つ目は環境対策、2つ目は収益向上のお手伝いです。この2つの取組はお客様の企業価値を急激に引き上げます。

1つ目の環境対策は、畜産企業はもちろん周辺住民の方にも大変喜ばれます。畜産企業にとって、畜糞を発酵処理する過程で発生する臭気は大きな悩み事であります。

メニコンとトヨタ自動車が開発したresQ45という堆肥発酵システムは、酵素と高温菌を駆使して、全国の堆肥現場で発酵促進と臭気低減を実現してきました。皆様の中でもresQ45という名前を耳にしたことのある方もいらっしゃると思います。青森の皆様を含め、全国数百か所のお客様が



我々の堆肥化コンサルティングを受けながら、環境対策に取り組んでおります。

2つ目の収益向上のお手伝いは、お客様と現場でお話をさせて頂き、色々な施策を提案して間接費用、直接費用両方の削減を行っております。我々の得意分野である堆肥の輸出もその中の1つの有効な施策であります。当社のネットワークを通じて、ベトナムを中心に国内外で約1.6万tの堆肥の流通を行っております。

お客様からは「余った堆肥の山がなくなってスッキリした。」「夜も眠れなかったのが、嘘のようにぐっすり眠れるようになった」と喜びの声が伝えられています。

思えば、この堆肥流通事業を5年前にスタートした時には1g、1袋も出荷できませんでした。様々なアプローチを試みるも、失敗の連続でした。1年経過し堆肥の輸出はもうあきらめようかという時に過去、甲信越の養鶏場で研修生として働いていたベトナムの方との出会いがあり、念願の輸出ができるようになったのです。

そのベトナムの方は日本の養鶏場でresQ45のシステムを使用していた経験があり、メニコンであれば良質な鶏糞を供給してくれるのではないかと研修を終えて帰国した後にわざわざ日本まで連絡をしてくれたのです。今では年間1.6万tの堆肥を国内外に流通できるようになりました。

私どもの国内での取組が、世界の人にも理解、賛同してもらえた結果だと自負しております。

最後に、我々の挑戦には終わりはありません。今、メニコンはresQ堆肥や自社の農業資材で栽培したトマトをスーパーやレストランに納品しております。畜糞や廃棄物が肥料になり、肥料が農作物をつくり、その農作物がまた食料として我々の口に戻ってくる資源循環を究極まで進めていきます。「捨てるという意識を捨て」「切れ目のない環境ループ構築」を自らの手で実現していきます。

これからは青森の農畜産業と経済にお役に立てるように、メニコンは全力で取り組んで参ります。

これから青森の農畜産業と経済にお役に立てるように、メニコンは全力で取り組んで参ります。



業界の枠をこえ、地域に根付いた活動を目指して

Linkage

リンケージ

(一社)青森県畜産・飼料コンビナート振興協会 PR情報誌



vol. 14

(2024年4月発行)

< 発行 >

一般社団法人
青森県畜産・飼料コンビナート振興協会
〒039-1164 八戸市下長二丁目2-24
下長第4オフィス2階7号室
TEL:0178-51-8868 FAX:0178-51-8876
WEB:https://linkage-aomori.jp/

< 編集 >

総務委員会

青森県畜産業発展への「挑戦と創造」

株式会社プロクレアホールディングス

代表取締役社長 成田 晋



貴協会および会員皆様方の青森県経済発展に向けた日頃からのご尽力に対し、地域金融機関に携わる者として心より感謝申し上げます。

先日、鹿児島県の方から同県の畜産業のお話を伺う機会がありました。鹿児島県とは気候の違いはあるものの農林水産業が基幹産業という点では我が青森県と同じであります。中でも、畜産業は県全体の農業産出額の約6割を占めており、「かごしま黒豚」のブランドでもお馴染みの豚をはじめ、ブロイラーや肉用牛でも全国トップクラスの生産量を誇っております。鹿児島県では、「かごしま未来創造ビジョン」を策定し、「人づくり・地域づくりの強化」「生産体制の強化、付加価値の向上」「販路拡大・輸出拡大」を農業政策の三本柱に掲げ、新規就農者の確保・育成、スマート農業の推進、県産品のブランド力向上等、農業の「稼ぐ力」を引き出し、農業者の所得向上に努めております。

2003年には地域金融機関と自治体・大学・民間企業による「産学官金」の連携による「アグリクラスター構想」という取組がスタートしました。これは、南九州エリアの強みである農業を川上産業とし、食品加工業を川中産業、流通業・飲食業・輸出業等の川下産業を一つのクラスター(集団)として捉え、産業全体の活性化・拡大を図るという取組です。ひとつの事例としては、飼料メーカー・食肉加工メーカー・金融機関が連携して畜産農家を支援するスキームがあります。畜産農家には安定した販路確保、飼料メーカーには飼料の安定販売先確保、食肉加工メーカーには安定仕入先確保、とそれぞれにメリットがあります。他にも「農業従事者の減少や高齢化」「耕作放棄地の増加」といった地域が抱える課題解決に向け、様々な企業が共同で農業法人を設立した事例もあります。

ここまでは鹿児島県の話をしてまいりましたが、畜産業における課題は青森県も同じであります。ここで、我々「プロクレア

ホールディングス」としての取組についてもご紹介させていただきます。

県南地域の畜産農家は、「敷料」として使用する「おがくず」の価格が高騰しているという課題を抱えておりますが、この課題解決策として津軽地域の稲作で大量発生する「もみ殻」を活用していこうという構想です。これは、プロクレアホールディングスの子会社である「あおり創生パートナーズ株式会社(以下、ACP)」が「地域の未利用資源活用プロジェクト」構想の第一弾として、「耕畜連携もみ殻事業」に取り組んでおります。青森県が重点事業として掲げる「自給飼料増産・耕畜連携強化対策事業」を推し進めていくに際し、ACPは青森県より「もみ殻」の広域流通に向けた梱包技術・運搬体制に関する実証事業を受託しております。実証実験では、「もみ殻」を藤崎町から六ヶ所村の畜産農家へ運搬し、梱包、荷積み、運搬、荷下ろし、散布といった一連の作業にかかる費用や労働力を様々な角度から調査、実証実験の結果については3月開催の青森県での報告会にて報告させていただきました。実験結果から明らかとなったメリット・デメリット等について認識を深めることができたことを実用化への一歩と捉え、今後も青森県をはじめ関連業界や農家の皆様と連携しながら取組を継続してまいります。

来年1月には、「青森銀行」と「みちのく銀行」が合併し「青森みちのく銀行」が誕生します。我々プロクレアホールディングスは、グループ丸となって県内の畜産業が抱える様々な課題の解決に向け「挑戦と創造」を実践してまいりますので、これまで以上にお引き立ていただきますようお願いいたします。

結びに、貴協会のますますのご発展と会員皆様方のご健勝を心よりご祈念申し上げます。



事務局だより

昨年度は新型コロナウイルスの5類移行があり、当協会も中止してきた様々な行事を再開しました。施設見学、料理教室、講演会やグルメパーティ等開催におきまして、会員皆様、関係各所等、多方面の方からご支援ご協力を賜りましたこと感謝申し上げます。

「子ども料理教室」参加者の保護者様からは次のようなお声が届きました。高校生のお姉さんと一緒に本格的な料理を作れてとても楽しかったようだ。生産者の方から八

戸で肉牛を飼育されていることを聞き非常に勉強になった。翌日家で子どもとも思い出しながら一緒に作って美味しくできた。同じお肉「八戸毬姫牛」をたまに購入するがとてもおいしく子供たちも喜んで食べている。娘が「千葉高の調理科に興味が出てきた」と言い始めた。等々。今後もこのようなイベントで地域の人に地域の畜産、畜産物のおいしさを知っていただく機会を増やしたいと思っております。

今後の予定

- 4月30日(火)
 - 肉NIKUフェスタ
八戸パークホテル主催 ※当協会協力(八戸パークホテル)
- 6月12日(水)
 - 定時総会・懇親会
(八戸プラザホテル)
- 6月または7月
 - 畜産施設見学会



手を動かし 心を動かし 地域に笑顔を

千葉学園高等学校調理科

千葉学園高等学校は、明治43年(1910年)に「どんなに貧しくても、女性たちに教育が必要である」という思いで開かれた小さな裁縫塾から始まった、今年で114年を迎える青森県唯一の女子高校です。本校の学びは、創立当初より机に向かい知識を覚えるだけでなく、裁縫や茶華道等生活文化に関すること、調理技術等に関すること、そして看護というそれぞれの専門分野について、手を動かしながら習得することにあります。また、実業高校である本校の特色を生かし、体験型学習を取り入れた普通科では他校にはない特色ある学びを深めています。私たちは古の頃から、手を動かしてものを作り上げていくことで、心を動かし今日まで歴史を紡いできました。手を動かし、心を動かし、専門性と同時に人間性を育てる教育を大切に歩んでいる学校です。

(一社)青森県畜産・飼料コンビナート振興協会様から「食卓を支える畜産のことをもっと身近に感じてほしい、食の大切さへの理解へ繋げたい」という熱き思いに共感し、調理科が食育活動支援事業「子ども料理教室」に関わらせて頂くようになった平成28年(2016年)。以降、八戸ポータルミュージアムはっち等での食育活動を通して、青森県の畜産物の魅力を伝えるお手伝いをさせて頂いています。

コロナ禍により3年間ほどお休みしていましたが、5回目となった2月の「子ども料理教室」でのメニューは、八戸毬姫牛と卵を使った「ビーフストロガノフ」と卵と粉チーズのスープ「ミルファンティ」。多少調味料は計量して臨みますが、食材を切り、下味を付け、火入れをしてソースを仕上げで…という料理の工程はペアを組んだ調理科生のサポートを受け、参加した小学生の皆さんに行ってもらっています。少しずつ仕上がる料理から良い香りが広がりはじめ、期待も高まる中、フワフワに仕上がったスープの卵のやさしい食感や、八戸毬姫牛の柔らかさと美味しさに思わず笑顔があふれる親子試食会の様子に、私たちも嬉しさと充実感でいっぱい。

今回も授業で学んでいる本格的な実習内容を参考にして、家庭で再現しやすいようアレンジを加えたメニューを提案させて頂きました。私たち調理科の学びを地域の皆様にも知っ

ていただき、地域に貢献できる機会を頂けることは、私たちにとっても大変嬉しいことです。教科書や学内の実習だけでは得られない、地元畜産物の生産者の皆様方の思いを学ぶ場としても重要で、他に変えることのできない体験でもあります。「このお肉はどこで、どんな風に育てられているのだろうか?」「鶏って何羽飼育されていて、一日に何個卵が出荷されているのかな?」等、身近な食に対する疑問が浮かぶのも食育であり、日常に欠かすことのできない食の中に学びが沢山つまっていることを実感できる場でもあるからです。

この地で食の学びに関わる者として、八戸市だけに留まらず、青森県の豊富な「食財」の魅力を味わい、感謝の思いを抱きながら、地域に寄り添い成長する存在でありたいと思っています。

貴団体の取組に敬意と感謝を込めて、「食」を通じて社会を元気に社会が豊かになるようにと願っています。



Pick Up NEWS



中学生の畜産施設見学会

昨年11月2日、八戸市立島守中学校の生徒教員26名が、(株)イチカワファーム(八戸市)を見学、牛にエサをあげたり触ったり、貴重な体験となりました。オリジナルブランド牛の「八戸毬姫牛」が大切に育てられていること、エサや水のこと、牛の飼育に適した環境等について学習しました。



思ったより大きいけど人懐っこくて可愛い!

県産和牛のサーロイン塊肉を切り分けます



畜産 グルメパーティ

昨年11月9日、八戸パークホテルで「第5回畜産グルメパーティ」を4年ぶりに開催、青森県畜産物をふんだんに使ったメニューで県産畜産物の美味しさを皆様に堪能いただきました。畜産物を主体に豪華景品が多数そろった抽選会もあり大盛況、協賛いただいた会員企業様はじめ皆様に感謝申し上げます。

はちのへ地域 畜産フードフェスタ 2023

昨年11月11日、12日、八食センターで八戸市主催「はちのへ地域畜産フードフェスタ2023」が4年ぶりに開催されました。当協会は体験イベントとして「畜産クイズ大会」を実施、たくさんの家族連れの来場者が、牛乳・たまご・エサ(飼料)に関するクイズに挑戦しました。



畜産クイズコーナー



本格的なできあがりです

こども料理教室

2月3日、八戸市の「はっち」で、小学生14名が千葉学園高等学校調理科の生徒とペアを組んで「八戸毬姫牛」を使っビーフストロガノフ作り挑戦、高校生に優しく教えてもらい楽しく調理できました。生産者のイチカワファーム市川代表のお話もあり、愛情込めて育てられた美味しい牛が八戸にいることを初めて知った子どもたちでした。

講演会・新年懇親会

2月13日、「鶏(ブロイラー・採卵鶏)、豚、肉用牛、乳用牛におけるアニマルウェルフェア全般について」と題して、農研機構 加藤博美氏による講演会を開催、アニマルウェルフェアの推進は生産者のみならず業界の枠を越えた様々な企業の理解や行政との連携が必要との視点で講演いただきました。講演会後の新年懇親会もコロナ禍後4年ぶりの開催で大いに盛り上がりしました。



会員、行政、関係者ら120名が熱心に聴講しました