

食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol. 24

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

# がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。  
安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、おいしく、健康で、楽しい。  
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、

福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など  
「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。  
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。  
それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

こだわって育てた“キビまる豚”的ため、  
加工工場にも最大限のこだわりを反映

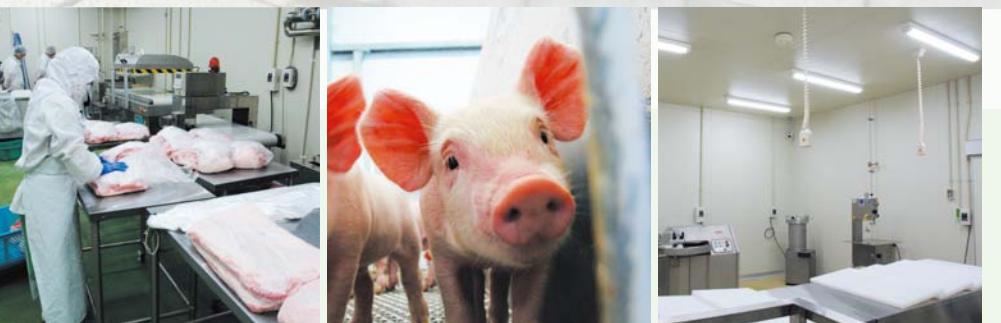
6次産業化プランナーとして、  
提案から納品まで一貫したサービスを提供

海外進出も視野に、  
誰もが認めるブランド豚へ

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。  
第24回は、「農業生産法人 株式会社福まる農場」様を訪ねました。

## 特集

農業生産法人  
株式会社  
福まる農場 様



## 緻密な管理と研究が育む 極上の“キビまる豚”

星付きのフレンチレストランや一流ホテルからの評価も高い“キビまる豚”。飼料には紅イモ、サトウキビ、糖蜜のほか、古くから沖縄に伝わる薬草も。水は濾過した軟水を与えています。どうしたらおいしい豚になるのか、スタートから2年間は豚の睡眠時間や飼料の量、生活リズムを知るために豚舎に寝泊まりして研究したそうです。現在も、琉球大学と共同で研究を行い、飼料の分析や肉質の改良にも取り組んでいます。芳醇な香りと甘み、とろける肉質は、徹底した品質管理と熱心な研究から生まれたのです。



Food  
Episode  
24  
Fukushima  
こぼれ話



## 冷房やミストシャワーも完備 ストレスフリーな環境でおいしさアップ

「福まる農場」では、薬品を使用しないというポリシーのもと、豚が病気にならないよう体調管理を徹底。体温調節のできない豚の表面温度を一定に保つため、豚舎は冷房付き。また、居心地のいい環境でストレスなく過ごしてほしいという想いから、豚舎に入る時の消毒はもちろん、毎日の掃除も欠かしません。さらに、意外とキレイ好きだという豚のため、「糖蜜のミストシャワー」を設置。豚舎の独特のにおいを消し、豚の皮膚においが移るのを防ぐほか、肉に甘み成分が付与されるという効果もあります。

## 6次産業化をサポートします。

第1次産業の振興や地域活性化を図る方策として、農林水産省は6次産業化を推進しています。6次産業化とは、第1次産業である農林水産業が、農林水産物の生産だけにとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園のような地域資源を生かしたサービスなど、第2次産業や第3次産業にまで踏み込むこと。福島は温度コントロール技術を中心とする食の安全・安心技術で、6次産業化(=食の総合化)をサポートします。



1 [ 次産業 ] 温度管理  
貯蔵設備の設計・施工

2 [ 次産業 ] 温度管理 衛生管理 空気調和  
フードコンサルタント HACCP  
加工ライン設計・施工 IT  
エネルギー・マネジメント

3 [ 次産業 ] 店舗・厨房設計・施工  
フードコンサルタント  
空気調和  
エネルギー・マネジメント

Fukushima  www.fukusima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■本パンフレット  
に収録したものは、  
すべて当社に著作  
権の属するもので  
す。無断複製は固  
くお断りします。



みんなで食料自給率アップ!  
福島工業はFOOD ACTION NIPPONを推進します。

# こだわりのブランド豚“キビまる豚”にふさわしい加工工場を作り、沖縄の6次産業を牽引する「福まる農場」の挑戦をサポート。

沖縄でブランド豚“キビまる豚”的養豚事業から精肉加工、販売までを一貫して行う「福まる農場」は、2012年に6次産業としての事業認定を受けました。補助金を活用し、2015年に豚舎、翌2016年にはハムやソーセージの加工工場を新設。「福まる農場」のこだわりが詰まった加工工場の実現に向け、6次産業化プランナーを擁する福島工業がサポートさせていただきました。今回は、「福まる農場」代表取締役の崎原多順様を訪ね、6次産業化成功の秘密や同社の今後の展望をお伺いします。



## ■農業生産法人 株式会社福まる農場 概要

法 人 名 農業生産法人 株式会社福まる農場  
所 在 地 沖縄県島尻郡南風原町宮平585  
T E L 098-888-3564  
敷 地 面 積 1324.5m<sup>2</sup>(400.6坪)  
建 築 面 積 456.9m<sup>2</sup>(138.2坪)  
設 備 内 容 枝肉保管庫、下処理室、スライス室、加工肉製造室、製品用冷凍冷蔵庫など  
年 間 出 荷 数 年間約2,500頭  
U R L <http://kibimaruton.jp/>

## こだわって育てた“キビまる豚”的ため、加工工場にも最大限のこだわりを反映

公共工事を生業にしていた崎原様が、兼業で養豚業をスタートしたのは45歳の時。農業生産法人「福まる農場」を立ち上げ、小規模ながら加工から販売まで、一貫して自社で取り組みながら、6年あまりの歳月をかけて“キビまる豚”的開発に成功しました。

飼料や水、飼育環境、体調管理など細部にこだわり、上質な香りと甘み、食感を合わせ持つ“キビまる豚”は、2012年に出展した展示会で、国内外から高い評価を獲得。高級レストランやホテルを中心に出荷量が急増しました。当時の設備では供給が追いつかなくなり、同年に6次産業の事業認定を取得。豚舎や食肉加工場の新設に踏み切りました。

2015年6月に新豚舎が稼働し、飼育頭数は700頭から1,500頭へ倍増。2018年度には3,500頭を目指しています。2016年5月には加工工場が稼働。ソーセージやハムなど加工品の生産を強化してブランド力を高め、海外輸出も視野に入れています。安定供給体制の確立と6次産業化を進め、今年度は目標売上高2億円を掲げています。

加工工場を新設した背景として、「丹精込めて育てた“キビまる豚”が、そのほかの豚と同じラインで加工され、同等に扱われてしまうのが悔しかった。加工も“キビまる豚”にふさわしい工場で行い、“キビまる豚”ブランドを確立したかった。」と語る崎原様。衛生面や動線に配慮された、納得できるクオリティの加工工場を作るべく設計・施工業者を探していた時に、過去にプレハブ冷凍冷蔵庫や、小規模の加工場のプランをご提案したご縁から、福島工業にもお声掛けをいただきました。

当初は加工工場に設置する冷蔵庫についてお問い合わせをいただきましたが、福島工業に6次産業推進部があること、補助金に関するお手伝いができること、



さらに冷凍冷蔵庫設備と生産加工機械をトータルにコーディネート、納入できることなどを評価していただき、建築以外のすべてをご提案させていただくことになりました。

## 付加価値を高め、海外展開も視野に6次産業を成功させるヒントとは

加工分野や販売分野の経験がない農林漁業者が、市場を開拓し、販路を広げるの大変です。以前、営業担当者に「“キビまる豚”を売ってくれ」と言ったところ、近所のそば屋さんに営業に行って怒った覚えがあります。手間暇をかけて、最高の豚だという自信を持って育てた価値のある豚は、その価値を認め、高く買ってくれる方に売りに行くべきではないでしょうか。自ら加工も行って農林水産物の付加価値を

高め、その価値を高く求めてくれる方に販売することに、6次産業の成功の芽があるのではないかと思います。最近、“キビまる豚”はアジアからも注目されるようになりましたが、ゆくゆくはヨーロッパにも進出し、イベリコ豚と勝負できるようになりたいですね。国内でも価値をお分かりいただける方に知ってもらい、ブランド力を高めていきたい。レベルの高い舞台で、勝負を続けたいと思います。



①FSP社製の断熱パネルおよびスライド扉  
②ホストコントローラーで工場内の設備を一括管理  
③枝肉保管庫  
④豚肉の鮮度を落とさないよう保管する冷凍冷蔵庫  
⑤ハム・ソーセージの加工室

## 海外進出も視野に、誰もが認めるブランド豚へ

新設した工場では現在、ハムとソーセージを1種類ずつ加工しています。特にソーセージの需要が高く、ホテルやレストランの朝食やランチに使われているそうです。また、“キビまる豚”的さらなる発展にも意欲的。経験にもとづく独自の配合で作り上げた飼料についても分析し、肉質の改良にも着手する考え。「飼料の配合は公表してもいいと思っています。それはぜひ一緒に“キビまる豚”を育ててもらいたいから。そして、もっと多くの人に“キビまる豚”的おいしさを知ってほしいし、食べてほしいと考えています」



▲汚染区域の区分けが視覚的にわかる床材の色分け

と崎原様。「新商品の開発も順調に進んでおり、次はそれらを大量生産する段階。国内外へ向けて、“キビまる豚”を精力的に発信していきたい」と抱負を語ってくださいました。

「いつかはイベリコ豚にも負けない豚に！」と意気込む崎原様。加工工場を作る際には「HACCP(国際的に認められた食品衛生管理手法)を導入できる工場にしてほしい」というご要望をいただき、設計に反映しました。“キビまる豚”的海外進出も見据えた加工工場は、「福まる農場」の次なる夢への第一歩です。

“キビまる豚”的さらなるブランド化をともに実現するべく、福島工業はこれからもメーカーとして、6次産業化プランナーとして、様々な立場から「福まる農場」の挑戦をサポートしていきたいと思います。

