

親子で築く時代を先取りした養豚経営 ～高品質豚肉生産から六次産業まで～

豊明市 成田幸治 憲昭さん
畜産（養豚）

【平成25年10月18日掲載】

名古屋市郊外で養豚を営むかたわら自社生産した豚肉でハム・ソーセージの加工・販売を手掛ける（有）成和の成田幸治さんと憲昭さん親子を紹介します。父、幸治さんが飼料にこだわって生産した銘柄豚「さんぼーく®」は、息子の憲昭さんの手によって豊明市にあるハム・ソーセージ工房「ヴァルム®」で加工・販売され、地元を中心に人気を集めています。

養豚経営の概要

（有）成和の前身である成田畜産は、父、幸治さんが、就農を控えた昭和 37 年に豊明市で創業しました。しかし、そのわずか 8 年後に住宅開発のため、現在の畜舎がある東郷町に移転することになりました。

移転直後は肉豚飼養頭数 200 頭の肥育経営でしたが、徐々に規模を拡大し、現在では 800 頭の肉豚を飼養しています。昭和 62 年には（有）成和を設立し、名古屋市と岐阜県の食肉センターに年間約 3,000 頭を出荷しています。



「（有）成和」社長 成田幸治さん（左）
「ヴァルム®」店長 成田憲昭さん（右）

時代を先取りした飼養管理技術

創業当時は、近隣の自動車工場の食堂から出される「食べ残し」を飼料として与えていました。しかし、飼料の品質が安定しないため、豚肉の背脂肪が厚過ぎるものや、締まりのない黄色い脂肪のものが発生しやすく、枝肉の等級が下がることも多かったそうです。昭和 40 年代に入ると多くの養豚農家では規模拡大と肉質向上のために配合飼料の導入がすすみました。

しかし、幸治さんは飼料費を抑えつつ高品質な豚肉を生産することを模索していました。そこで、近隣のパン工場で発生する小麦粉やパンに目を付けました。また、昭和 45 年の畜舎の移転を契機にリキッドフィーディングシステム（飼料を液状にして給与する装置）を導入し、パンなどの小麦系残渣を主体としたオリジナルのリキッド飼料を給与することで、高品質な豚肉が生産されるようになりました。



自社農場で生産される「さんぼーく®」

近年、飼料価格の高騰を背景に、リキッドフィーディングシステムを導入して食品残渣や食品製造副産物を利用する養豚経営が増えてきました。また、最近の研究で、小麦粉やパンを給与することによってサシの入ったおいしい豚肉が生産されることがわかってきました。幸治さんはこれらの技術を世の中に先駆けて 40 年以上も前に導入した訳です。

10年の歳月をかけて六次産業へ

自ら生産した豚肉に自信を深めた幸治さんは、10年ほど前から「この豚肉を直接消費者に届けたい。」と思うようになりました。しかし、食肉加工の知識はなく、販売業などに携わったこともなかったため二の足を踏んでいました。

そんな父の思いを汲み取ったのが、当時大学4年生だった息子の憲昭さんでした。サラリーマンも悪くないと考えていた憲昭さんでしたが、一念発起し、群馬県にある全国食肉学校に入学して食肉加工の基本を学びました。卒業後は、東京の老舗スーパーの食肉・加工部門で7年間働き、食肉の加工・販売に必要な技術を身につけました。帰郷後も名古屋市のハム・ソーセージ工房でさらに修行を積み、平成22年に父の念願であったハム・ソーセージ工房「ヴァルム®」を豊明市にオープンさせました。それと同時に、自社の豚肉を豊明市の花「ひまわり（サンフラワー）」にちなんで「さんぽーく®」と名付け、工房での販売を開始しました。



自家製ハム・ソーセージ工房「ヴァルム®」

本場ドイツの味を消費者へ



「ヴァルム」店内の様子

「ヴァルム®」で使用する豚肉は、すべて自社農場で生産された「さんぽーく®」です。その豚肉を憲昭さんが本場ドイツから仕入れた香辛料を用いてソーセージやハムに加工しています。オープン当初は、自らが思い描く味が出せず、作ったものを廃棄する日々が続いたそうです。それでも「自分が消費者の立場になったときに買う価値のあるもの」をつくるため、試行錯誤を重ねて現在の味にたどり着いたそうです。

合成保存料や着色量を一切使わずに作られるソーセージやハムは「ヴァルム®」のほかに、長久手市の農産物直売所「あぐりん村」でも販売されています。

今後の事業展開

「ヴァルム®」の売上げは着実に伸びており、開店当初の目標に掲げていた1週当たり5頭の加工・販売量に近づいています。しかし、憲昭さん自身は、闇雲な販売拡大については否定的です。「食品を扱う以上、自ら作ったものにこだわりたいし、衛生面などで問題が起こってからでは遅いので、目が届く範囲の経営規模に留めたい。」とその理由を語ってくれました。

一方で、食肉加工・販売の夢を親子で実現させた幸治さんには、現在は外部から導入している子豚も自社で生産し、完全自社産の「さんぽーく®」を「ヴァルム®」で販売するという新たな目標ができたそうです。「肉質重視の豚肉生産」に「こだわりの加工・販売」を加えた（有）成和の事業展開からますます目が離せません。

※「WARM（ヴァルム）」→ <http://www.warm2010.com/>



人気 No.1 は、香り豊かなベーコン。その他にも豊富なラインナップが用意されている。

執筆：農業経営課

取材協力：尾張農林水産事務所農業改良普及課