

(有)日吉ファーム 代表取締役

北側 勉さん

明日へ向かって駆ける

農業法人の経営者は語る

「安全で安心でおいしい京丹波高原豚を、ぜひ食べてほしい」と話すのは、南丹市日吉町の(有)日吉ファーム代表取締役、北側勉さん(73)だ。同社は京都府のほぼ中心部に位置し、面積の大半を山地が占めるなど自然豊か。空気が澄み、水も清らかな環境で養豚業を営んでいる。北側さんは、1974年に同町に単身移住し、子豚を生産する繁殖に加えて肥育を一緒に行う一貫経営を小頭数から始めた。現在の飼育頭数は繁殖豚900頭、肥育豚1万頭に上り、関西でも最大規模の養豚場だ。同社の農場は、同町の本場と京丹波町の質美第1、第2分場の3カ所で、質美第2分場は昨年国の畜産クラスター事業を活用して完成した。品種特性を最大限に引き出す飼育

豚肉 地産地消めざす



▲養豚業で地産地消を進める北側さん

方法を確立し、食物残さを有効利用した飼料利用技術の開発などにも取り組み、豚肉の本来のおいしさを引き出し、脂肪の香りが良く、甘みのある豚肉として、市場でも高い評価を得ている。

こうした取り組みが高く評価さ

れ、各種の枝肉コンクールで3回、農林水産大臣賞を受賞。北側さん個人としても、2020年秋に旭日章光章を受章している。

課題は農場を拡大すると、従業員も増やす必要があることだ。高度な技術の習得はもちろん、飼養衛生管

理基準に基づいた衛生管理を徹底して実行できる人材をさらに確保することが急務になっている。「慣れてきても初心に立ち返り、きっちり実行できる人材を育てたい」と北側さんは人材育成の重要性を強調する。

また、豚熱の全国的な拡大で、イノシシが農場に入ってきたくないよう農場全体に囲いを設け、人や車の出入りにも細心の注意を払うなど、多くの手間がかかる。「豚熱対策にも手間はかかるが、決められたことをきっちりやるのが重要だ」と北側さんは話す。

同社は、京丹後市の道の駅「丹後王国『食のみやこ』」で農場直営レストラン「トン'Sキッチン」を営み、農場産の豚肉を味わってもらおう場を設ける。今後は地元の農場近くにもレストランなどを開きたいと考えている。「地産地消をさらに進めていきたい。地元の人にこそ、うちのおいしい京丹波高原豚を焼き肉などで味わってほしい」と北側さんは思いを語る。

■法人所在地 京都府南丹市日吉町上胡麻榎木谷11。(電)0771(74)0307。

■法人概要 1981年設立。役員2人、従業員20人。