

○業務内容

山本さん

山本：私は会社の中でも少し特殊で、守備範囲が結構広くて、何でも屋さんのような感じですね。主には、システムの仕事と広報の仕事をしています。システムは会社全般に関わる部分で、広報は平田牧場の魅力を広く外に伝えていくと言うのを主な仕事にしています。

池原さん

池原：私も山本さんほどではないですが結構何でも屋な所はあるんですけど、メインとしては生産本部の研究開発室と言うところで、主に生産、豚とかえさに関わる研究開発をメインにやっております。その一環として、飼料用米で育てる豚の試験や情報発信の一翼を担うと言う形でやっています。

○平田牧場に就職しようと思った理由、きっかけ

山本さん

山本：私は13年前に家族を連れて庄内に移住してきました。今ほど移住ブームじゃ無かった頃で何の支援もなく、縁もゆかりもない庄内に越してきましたけど、当時子どもが幼稚園に上がる年、四月から幼稚園というタイミングで。実家は横浜なんですけど、それまでは静かに住んでいて。静岡を離れる事になってどこ行こうかと言ったときに、田舎で子育てがしたいと思って、日本全国田舎で採用をしている所、募集しているところを探したら、丁度平田牧場が募集をしまして、それで入ったのが最初のきっかけですね。なので、特にここに絶対着たいという理由は全くなくて。

池原：前情報何もなかったんですか？

山本：何にも無いですよ。食べたこともないし。庄内で社長面接があって初めて食べました。たかしまやで食べてからここに来ました。さすがに（笑）一度も食べないで面接するにはいかないと思って。それまで一切知りませんでした。

池原さん：私は山本さんよりは早くに入社してるんですけど、もうかれこれ二十数年くらいかな。2000年入社なんですけど。その頃はまだ平田牧場と行っても地元の人が、まあ知ってる人はいるかなという位のレベルだったんですよ。この地元でも。そんなときに山形大学の農学部でそこで就活、、就活といってもその頃就職氷河期ですごい就職に苦労した時代なんですけど、農学部でのんきに考えてたんですけど、自分農学部だしやっぱり農学系というか、動物が好きだったので、そういう会社に行きたいなって思ったときに、丁度大学に募集要項みたいなのがきてて、それに応募して面接してっていう感じでしたね。山本さんと同じで面接合ったんですけど、「豚好きか？」っていわれて、「いや、どっちでもないっすね」ってすごい正直にしゃべったのに、よく受かったなって感じです。平田牧場に入りたくてって感じは当時はなかったですね。動物と関わる会社を探していて、一番最初にヒットしたのが平田牧場って感じですね。山形大学に来るのだから、別に山形大学に入りたいっていうよりも、私達の時代は、す

ごい人数が多くて、競争率が高くて、とりあえず色々な大学を受けて、やっぱり国公立だと、山形大学が農業系と行っても全部学べる能楽だったんですよ。稲から、野菜から、果樹から、家畜もいるし、林業もあるし、っていうので総合的な農業が学べるし、地元も宮城だったので、それじゃ、山形大学で農学部でっていうのからはいったので、まったくこだわりはなかったですね。就職なら鹿児島でも北海道でも行ってたと思います。

山本：今ほど地元地元っていう時代でもなかったしね。今の子達は若いのに何でこんなに地元のためって口から出るなって。

池原：ほんとにすごいですって思います。

○一貫体制の連携について、どのような考えをもって働いているか。

山本：大きく分けると、6次化っていう表現を今はしますけど、一次産業である池原が携わっている養豚の部門がありますよね。そのなかでもお母さん豚のお世話をしている人、赤ちゃん豚のお世話をしている人、子豚の時期をお世話してる人、出荷に近い最後のステージをお世話する人を担当している人がいて、そこからお肉になる、庄内の場合だと、庄内町に屠畜場と言って、要は豚が肉になる、場所があるんですけどそこでお肉になって、お肉になると今度は枝肉から抜骨をして、お肉をばらばらにして皆さんが身近なお肉にしていくというお肉に携わる部門があって、更には、そのお肉を使ってハムやソーセージを作る部門があって、そして最後にはそれを販売したり、料理して提供したりと言うようなことを平田牧場が全部やってる部門で、それぞれ自分に出来ることを皆がそれぞれ一生懸命やってるんですよ。連携と言って、直接養豚の人がパスするような直接的なつながりは業務の中にはないんですよ。けども、美味しい豚を作るんだ、育てるんだっていうのと、生産の養豚の部門が育ててくれた豚を美味しいお肉にするんだ、それをさらにそのお肉を原料に無添加で健康に良いハム・ソーセージを作るんだ、最後にそれをお客様に届けるんだっていう、それぞれの目標がつながっているっていう感じですかね。直接の連携って言うよりも、皆さんそれぞれの部門だけど、思いは一つって言うつながり方ですかね。

池原：山本が言ったように日々の業務の中でやり合うって言うのは全くっていいほど無いので、自分たちがやる目的というか、(池原さんだと)生産はすべての原料になるところの部門なので、私達は健康で美味しい豚肉になれるように豚を大切に育てる事だけを考えて、自分たちに出来る目標や課題とかって言うのをどんどんやっていくっていう形なんです。これは生産だけでなく、皆やるのが同じであって、一番6次化で感じることは、フィードバックがあるって事ですかね。例えばSNSや外食したときや。小売りもやってマスなので、お客さんと触れる時があるので、そういう時にお客さんからこういう声があったとか、逆にこういうことを聞かれたとか、もっとこういうお肉・豚にしてっていうフィードバックがあるっていうのは、ならではかなと思います。

山本：通常は養豚農家さんだったら、豚を出荷したらおしまい、どこでどういう風に使われているのかすらわからない。けど僕らは僕らが育てた豚を誰が食べてるまで分かるというのが、平田牧場の強いところだと思います。フィードバックがあるのはやりがいにもつながってきますね。