

活かそう！地域資源

つなごう！農商工連携

京都丹後地方の「京たんくろ和牛（JAS認定）」の安全・安心な牛肉のブランド化と販売拡大

独立行政法人中小企業基盤整備機構 近畿支部近畿地域活性化支援事務局

PM 二ノ宮 悦郎

●事業化に至ったきっかけ

農商工連携事業の認定の適格要件は、連携の形・内容・結果が求められており、中小企業者と農林漁業者の双方が有機的連携を行うことが始まりであり、双方の地域全体への貢献も非常に大切である。今回ご紹介する連携事業は、中小企業者（代表者企業）が株式会社やま南山であり、連携先の農林漁業者（共同申請者）として、農事組合法人日本海牧場が有機的連携を図り「京都丹後地方の京たんくろ和牛（JAS認定）」の安全・安心な牛肉のブランド化と販売拡大」を行うもので京都府中小企業団体中央会の応援コー

ディネーターと連携して相談に当たり、平成21年2月23日、第3回の認定を受けた案件である。

農商工連携に至った経緯は、平成20年9月29日、京都市内のホテルで開催された、京都府中小企業団体中央会の「農商工連携フォーラム」が始まりであった。フォーラムに参加された株式会社やま南山の楠本社長が終了後の相談会で「連携先をどこにするべきか？」と「農商工連携の認定を受けるまでの流れを詳しく教えてください」との2点について相談を受けた。そこで連携先については、「同じ京都府内の農日本海牧場がJAS認定も受けておられて最適ではないか」とアドバ

イスさせていただいた。また、認定までの流れについては、「期間で3〜4カ月必要であり、事業を推進するために、決算内容を審査させていただく」こと等を説明、充分な準備が必要である旨答えた。楠本社長は、農商工連携の認定を受けた決意を固められたよう、「全力を傾注して努力したい」と熱く語られたのを今でも覚えている。この時点から、楠本社長は（農日本海牧場との話し合いを開始し商品や連携の内容細部を詰めて行く作業がスタートした）。

●事業計画作成における苦労や今だから言える話

株式会社やま南山の楠本社長は、有言実行を信念にされているとの印象を受けている。農商工連携の認定を取得したいと決められてからの行動は素早く、関係部署との話し合いも積極的にこなしてどんどん進められた。京都府中小企業団体中央会の応援コーディネーターの全面的な協力をいただいたので、何とか認定が達成できたと思っている。私の方が引つ張られた印象が強いと感じている。

（農日本海牧場の山崎社長は温厚であり、私どもが要求した無理なお願ひでも気持ち良く引き受けていただき、資料提供についても迅速にご対応くださったことが今回の認定に結びついたと考えている。立腹されてもおかしくないことでも気持ち良くご対応いただいた。紙面をお借りしてお詫び申し上げる次第である。事業計画策定に当たっては、両社の社長が精力的に話し合いを繰り返し申請書に仕上げられた。楠本社長のリーダーシッ

プには感服した。また、株式会社やま南山の店舗で試食した時に、統括マネージャーはじめアルバイトの皆さんに至るまでの対応の素晴らしさにも感心した。笑顔とテキパキした接客は、楠本社長の人間性と指導力によるものであり、再び来店したくなる雰囲気である。

●課題をどう乗り越えたか

今回の連携による事業計画は、京都丹後地方でも大きな地域貢献になり、京たんくろ和牛がブランドとして大きく羽ばたいてほしいと願うものである。

（株式会社やま南山は、焼肉レストランとして昭和46年創業以来、38年が経過して地域に定着した存在となっており、「安全・安心・おいしい」肉の提供を目指してきた。特に平成17年からは、産直1頭仕入れの技術を導入して生産者表示のできる商品の提供を実施している。



ヘルシーでおいしい「たんくろ和牛」のお重

的に黒毛和牛であり、霜降り度(脂肪交雑)が基準となつて、松阪牛、近江牛や但馬牛のブランド牛が評価されている。霜降り度が多ければ評価が高い(A-5、A-4ランク)結果となつており、その市場にどのようにして食いこんでいくかが、事業が成功するかどうかのポイントと考えている。

焼肉レストランで調査すると、数年前より牛肉の消費動向も変化が表れてきた。従来の焼肉ファン層の高齢化や健康志向で「脱霜降り肉」志向が顕在化し、今まで不人気だったモモ肉や短角牛の赤身肉が人気を博するようになってきた。牛肉消費においてもヘルシー性を求める傾向が今回の事業化への着眼点である。

京たんくろ和牛は、脂肪の少ない短角牛の赤身肉の旨さと黒毛和牛の脂の甘さや柔らかさを持ち合わせており、適度な脂肪交雑で食感も良く食べやすい商品である。また、産直1頭仕入を実施することで新たな新商品開発による全て使い切る体制が重要である。(株)きたやま南山が結成している、食農協働レストラン事業協同組合(略称FARCA)でのセミナーや産地視察事業活動などを通じて啓蒙活動も活発に実施して課題解決を図り、事業化へつなげる予定である。「京たんくろ和牛」の肉の良さの表現と啓蒙活動が今後の重点的に取り組む方策である。

●実際の事業化に至るまでの苦労(資金調達・販路開拓等)

事業化に至る道のりの中で乗り越えなければならなかった大きな点は、(農)日本海牧場の経営状況である。昭和55年に設

立され、繁殖用の素牛(母牛)の山地放牧に取り組み、黒毛和牛やホルスタインでも試験繁殖したが、放牧地が急峻で雑木が生い茂っているため、昭和61年から放牧に適した丈夫な短角牛を導入。短角牛(♀)と黒毛和牛(♂)を掛け合わせた和牛がたんくろ和牛である。たんくろ和牛は、短角牛の赤身肉の旨さと黒毛和牛の脂の旨さ(柔らかさ)を持ち合わせる特徴がある。しかし牛肉の評価は、黒毛和牛に代表される脂肪交雑偏重であり、たんくろ和牛の評価が大変低く、業績向上のきっかけが望まれていた。

また、穀物市場が徐々に高騰し、飼料代が高み経営的にも厳しく収益を圧迫している課題もあった。このままでは経営改善が図れないと考え、平成19年に京都初のJAS規格の牧場として認定を取得、生産情報を公表することで消費者の関心が高い安全・安心に取り組もうとした。今後の方向性も含め、親会社である山崎工業(株)の全面的な支援と金融機関(京都北都信用金庫)の理解があればこそ乗り越えられた大きなポイントだった。

今回の(株)きたやま南山との連携は、今まで(農)日本海牧場の販路面での弱さがあり、売上につながらなかった点を強化して今後の経営改善が大きく期待できる事業であると確信している。食の安全・安心を尚一層追及しながら、配合飼料にエコフィード(食品残渣の飼料化)を加えて更なる飼料自給率の向上を図り、経費の削減に努め経営の効率化を目指したいと考えている。

●まとめ

農商工連携の狙いは、農林漁業者が中小企業者との有機的な連携を図り、双方の経営改善が図られる事である。

本事業は、畜産業(農)日本海牧場として約30年の努力が(株)きたやま南山との連携によって、販路が広がり、一気に花開く計画である。京都丹後地方での地域貢献にもつながり、「京たんくろ和牛」がブランドとして認知されることが目標である。本事業は、平成21年2月23日に認定を受けてようやくスタートを切ったところであるが、事業計画をどのように具現化して売上高という結果に結びつけるかが今後の大きな課題である。これから四半期毎に進捗確認を行い、フォローを継続していく予定である。

むしろこれからは非常に重要であり、成功条件となるべく対話を行い、課題を一つ一つ解決しながら推進していく予定である。

(株)きたやま南山、楠本社長は非常に交流が広範囲であり特に三重県のモクモク手づくりファームの木村社長とは懇意で、事業推進の相談を実施されていて、力強い限りである。また、エコフィードの指導は、鹿児島県の獣医である松本大策先生の指導をいただき、実りある活動にしていることが大事である(松本大策先生は、(有)シエパード代表でこの業界での第一人者と言われている)。

(株)きたやま南山、楠本社長、(農)日本海牧場、山崎社長と今後も密接な関係を維持しながら、是非とも大きな成功事例にするべく全力で取り組みたい。

「京たんくろ和牛」を(株)きたやま南山で、是非ご賞味いただきご感想を教えてください。

ただければ幸いです。京都府中小企業団体中央会のご協力に對して、感謝申し上げます次第である。

会社概要 中小企業者(代表者企業)

企業名 株式会社 きたやま南山
住 所 京都市左京区下鴨北野々神町31
電 話 075-722-4131
FAX 075-722-6001
設 立 昭和46年
代表者 代表取締役 楠本貞愛
資本金 5400万円
年 商 2億6300万円
従業員数 55名(パート含む)
認定日 平成21年2月23日

会社概要 畜産業者(共同申請者)

企業名 農事組合法人 日本海牧場
住 所 京都府京丹後市網野町生野内 780番地
電 話 0772-72-3530
FAX 0772-72-3622
設 立 昭和55年
代表者 代表理事 山崎高雄
資本金 100万円
年 商 2400万円
従業員数 5名
認定日 平成21年2月23日



(株)きたやま南山の
楠本貞愛社長