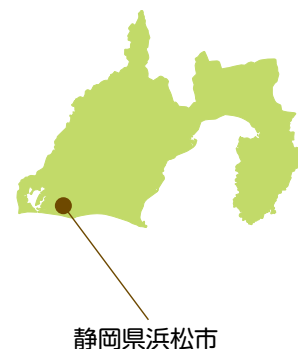


有限会社三和畜産

※2018年3月現在

代表者名	鈴木 芳雄	資本金	10 百万円
設立年	1979 年 1 月 1 日	売上高	361 百万円 (2017 年 3 月期)
事業内容	生産 (肉豚、コメ)、消費者直売、加工・製造、飲食	経営規模	田 8.2ha、畑 1.5ha、加工施設 75㎡、直売所 29㎡ (80 アイテム)、母豚 180 頭
従事者数	39 人 (うち女性 27 人。女性内訳：役員 3 人、一般職 6 人、常勤パート 18 人)		
女性活躍支援	[女性に配慮した取組み、実績のある制度・支援] 短時間勤務制度等の措置 [女性に配慮して取組んだ環境整備] 施設設備関係 (休憩室・屋内・野外トイレ)		



経営概況

有限会社三和畜産は、愛知県境に近い静岡県浜松市に位置する。養豚業を主に稲作にも取り組み、豚肉加工や2つの農家レストラン、体験工房も運営している。

代表取締役社長の鈴木芳雄氏は農家で育ち、20歳になった1968年、夫婦で母豚3頭から養豚経営を始めた。1979年に法人化。現在、養豚部門は母豚180頭で年間3,500頭を生産するまでになった。社員は17人でうち9人が女性、パートは22人で18人が女性となっている。

1989年に「直売のとんきい」を開店し、ソーセージなどの加工品作りを開始。2002年には鈴木氏の夢だった自社で育てた豚肉やその加工品を

提供する「ミートレストラン」、2005年には肉と地元野菜のバイキング「農家のレストラン」を開店した。

農業生産については当初、養豚部門のみだったが、女性からの提案で稲作にも着手、現在8haで特別栽培を手がけている。

加工品の売上比率アップ、自社農場製品の自社販売増加により売上が増加し、2017年3月期の売上は3億6,107万円となった。

1. 経営者の理念・意識改革

同社の企業理念は「みんなのしあわせづくり」。食でお客様・従業員とその家族などを幸せにすることを目指し、経営をしてきた。

鈴木氏は子供の頃から家の豚舎で豚のお産を見守ってきたため、豚への思い入れは強い。機械化や合理化が進んで、豚肉本来のおいしさが次第に損なわれていくように感じるようになり、おいしく安全な豚肉を作りたいと試行錯誤を重ねてきた。安心・安全な飼料を厳選し、添加物を加えない自家配合飼料で育てており、そうやって育てたからには加工にも添加物を使わないと決めている。加工品を無添加で作っていることを伝えるた



めに、体験工房も開設。鈴木氏や鈴木氏の経営上のパートナーでもある妻の充枝氏がソーセージ作りを指導している。そこには鈴木氏の「地域で長く養豚を続けていくにはどうしたらいいか模索しており、そのために周囲を盛り上げて一緒にやっていきたい」という思いが反映されている。

創業40年を迎え、鈴木氏の孫たちもこの仕事に関心を持っているという。観光農園など新たな部門づくりについて一緒に夢を語ることも多く、「子供は母親をよく見ているので、女性の理解と協力があることが後継者を育てることに繋がっていると感じる」と語る。

2. 女性が働きやすい環境の整備

鈴木氏は、ソーセージの肉を腸に詰める作業などの根気が必要な食肉加工の作業は、長時間集中して働いてくれる女性の方が向いており、商品開発やレストランの接客の仕事も女性ならではの能力が発揮できると考え、女性を多く採用してきた。

育児中・介護中の女性でも働きやすい職場にするため、短時間勤務を可能とし、出勤時間・曜日にも自由に選択できるような雇用体制をとっている。従業員・パートの人数が多いことで、家庭の状況に合わせた勤務がしやすく、勤務時間の自由度も高い。また、女性が働きやすく、意見を言いやすい雰囲気できており、朝礼を実施することで業務情報を共有する場も作った。細かい部分まで記した引き継ぎノートもある。

小さな子供がいる主婦は夏休みの勤務を減らしたい気持ちがあるが、近隣の大学生や高校生のアルバイト学生を育ててきたことによって、夏休みは学生だけで運営することも可能な状況になっている。1カ月休む人もいるという。

3. 女性のアイデアを活かした経営

同社は家族経営を核にした経営体で、充枝氏をはじめとした女性の理解協力は必要不可欠だと鈴

木氏は考えている。

これまで、加工・販売・レストラン・食育体験の部門は充枝氏と、充枝氏の妹の高橋弘枝氏が担ってきた。2人の息子の妻が経理・労務管理部門を担当しており、2017年に役員となった。娘は養豚部門の責任者となっている。

コメの栽培については、「レストランのお米を自社生産にしたい」という女性の一言から、低農薬のブランド米「細江まいひめ」の栽培を開始。現在、自社のレストランではすべて自社生産のお米を使用している。直売所などでも販売し、約1,190万円売上が増加した。

さらに、女性からの提案で、まいひめを米粉に加工してシフォンケーキ・米粉入りうどんなどの商品を開発したところ、直売所・レストランの来客数が増加し、売上は前年比102.5%となった。

新商品の開発にまいひめの米粉やまいひめで作った日本酒の酒粕を活用する姿勢は、作ったものを無駄なく利用しようという、コスト意識の高い女性ならではの視点が活かされている。

まいひめの栽培は地域に波及し、特別栽培米研究会を立ち上げることに繋がった。現在8名の農家が生産している。

審査委員の声

主に、加工部門とレストラン部門で多くの女性が活躍しており、女性なくしては成り立たない経営。特に経営者の妻とその妹の活動が経営に大きく寄与してきた。最近では、経営者の娘が養豚部門の責任者として活躍している。経営全般にじわじわと女性活躍の場が広がっており、男女の区別を意識することなくバランスよく運営されている。子の代のみならず、孫の代まで当社の経営に興味を持ち始めているとのことで、まさに、「継ぎたくなる経営」である。