



元氣のみなもとをつくります

大商金山牧場

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2021 年 12 月 28 日

株式会社大商金山牧場

日本の風力発電最先端の町にてサステナブルな新事業 県内最大規模の風力発電 4 基 本格稼働開始 予定地巡り 7 年の歳月 売電収益の一部を 20 年間寄付

総合食肉業の株式会社大商金山牧場(本社：山形県東田川郡庄内町、代表取締役社長：小野木 重弥)は、本社所在地である庄内町にて地元企業と合同で建設を進めてきた 12 基の大規模風力発電機の本格稼働を、2021 年 12 月 1 日(水)より開始しました(当社はうち 4 基を設置)。



庄内町の計画に基づき整備した県内最大規模の風力発電施設 12 基のうち、当社は 4 基を設置(写真右)

■ 予定地巡り 7 年の歳月と総事業費 100 億円を要し運転開始 売電収益の一部を 20 年間寄付

当社と、土石窯業の安藤組(山形県庄内町)、建設資材卸の加藤総業(同県酒田市)が合同で庄内町に整備していた大規模風力発電機 12 基が完成し、2021 年 11 月 30 日に竣工式を執り行い、12 月 1 日より本格稼働を開始しました。当社は、庄内町が 2015 年に策定した農山漁村再生可能エネルギー基本計画に基づいた公募に手をあげ、耕作不利地において再生可能エネルギーを導入することで地域活性化を図る風力発電事業への新規参入を決意しました。

庄内町の東部(旧立川町)は風力発電最先端の地域で、早くから「地域エネルギー総合利用実証実験調査」(科学技術庁)に協力していたこともあり、農地や沿岸部にある巨大な風車は馴染みがある風景でした。しかし一方で、月山・羽黒山・湯殿山の出羽三山は今でも山伏の修行の場であり、精神文化が残る聖地であるため、建設予定地を慎重に検討し出羽三山を避ける候補地を選定することで、地域の反対を受けることなく稼働することができました。ここまでには実に 7 年の年月と総事業費 100 億円を要しました。

建設した風車は、高さ 131 メートル、羽根の直径 92 メートルで、増速ギアがないことで低騒音化と、風速に応じたスピードで羽根を回転させることで高効率化を実現しています。出力は 1 基当たり 1,870 キロワット、稼働した風車 12 基の合計年間発電量は 1.7 万世帯分に相当する 6 万メガワット時で、県内最大規模です。発電した電力はやまがた新電力に売電する予定で、本年 6 月には発電による収益の一部を庄内町に寄付する協定を 3 社で結び、毎年各社 400 万円ずつを 2022 年度から 20 年間にわたり寄付し、町は林道整備など農林漁業発展のために活用するとのことです。

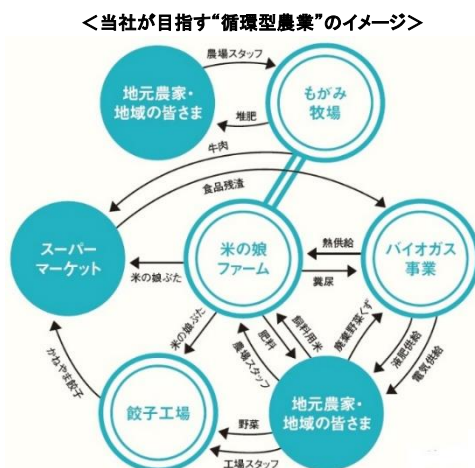
当社ではすでに、2017 年にバイオガスプラントを新設し、家畜の糞尿、食品廃棄物といった有機ゴミから嫌気性微生物(増殖に酸素を必要としない微生物)の力を利用して発酵させることで、可燃性のバイオガスを生成し、生成したガスによってガスエンジンを稼働させ電気と熱を作り出す、バイオガス発電事業をおこなっています。この度の風力発電事業は、バイオガス発電に続く、環境問題解決に寄与するサステナブルな新規事業として取り組んでいきます。

■養豚業は地域住民の理解と協力が必須 感謝の意を含めサステナブルな地元貢献

当社は、山形県で食肉加工・養豚業を営んでいます。養豚業は臭気問題もあり、地域住民の理解と協力の上で経営が成り立っています。そこで当社は、地域への感謝の意を含めて、近年は地域に貢献する事業に力を入れてきました。地域の特産物であるニラの活用もその一つです。ニラは、当社の地元金山町の特産物で、金山町は山形の涼しい気候を活かして夏に重点をおいて生産しているため、夏ニラの生産量日本一を誇ります。ニラは独特のニオイや刺激が特徴で、一度収穫してもまた伸びて、30日後には再度収穫できるほどに成長し、1シーズンで何度も刈り取ることができる生命力の強い野菜です。5月初旬から6月初旬にかけて最初に刈るニラは“一番刈りニラ”と呼ばれ、葉は太くやわらかく、甘み・旨味・栄養をたっぷり蓄えた特別なニラです。

当社は、金山町で生産された“一番刈りニラ”のみをたっぷり使ったスタミナ餃子『かねやま餃子』を開発・製造し、当社の販路を活かして販売することで、地元の特産品の販売促進と認知拡大、雇用促進などを図り、地元貢献します。

また、養豚で発生する豚の糞尿は、当社のバイオガス発電施設で活用し自社農場や地域に還元したり、発電の過程で生じる液体肥料を地元農家に活用してもらったりなど、あらゆる角度から“循環型農業”の取り組みを進めています。



地元特産の“一番刈りニラ”を使用した『かねやま餃子』

■地元由来の餌がおいしさの秘密「米の娘(こ)ぶた®」 輸入飼料ゼロめざす

『かねやま餃子』にも使用している当社が開発したブランド豚「米の娘ぶた®」は、「食肉産業展銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞し、さらに過去10年間の最優秀賞銘柄で競われる「グランドチャンピオン大会」でも最高賞となる初代グランドチャンピオンに輝いたブランド豚で、肉質が柔らかく、あっさり甘い脂身が特長です。その「米の娘ぶた」が育った「米の娘ファーム」は、奥羽山系につながる良質な水脈に恵まれた自然豊かな金山町にある自社牧場で、健康に育てることにこだわっています。豚はストレスに非常に敏感な動物なので、「米の娘ファーム」では豚がリラックスして過ごせる環境作りの研究を日々おこなっています。豚舎の温度や湿度の管理、給餌の仕方、飼育グループの作り方、清掃の仕方など、細部にまで気を使い、健康な豚の飼育に取り組んでいます。

また「米の娘ぶた」のおいしさを支えているのは、餌へのこだわりです。「米の娘ぶた」は、地元で栽培された飼料用米と、乳清（ホエー：乳製品を作るときにできる成分）を食べて育ちます。飼料用米と乳清（ホエー）は、そのまま与えるのではなく、「リキッドフィーディング」という方法で混ぜ合わせて液状にしてから、コンピューター制御の専用ミキシングマシンによって十分に攪拌して、1日8回に分けて供給しています。この方法は、食べやすく、消化吸収しやすく、成長の個体差が少なくなることがわかっています。

実は、豚の飼料は通常90%が輸入に頼っているのが現状です。しかし当社は、飼料の40%が地域の飼料用米で、残り60%が輸入原料です。その輸入原料60%のうち、20%前後を占める輸入大豆に関しては、地元酒造の酒粕に変える取り組みに着手しています。酒粕は産業廃棄物扱いとなるので、当社ではすでに産業廃棄物処理施設の許可を取得しており、引き取った酒粕を飼料に配合する予定です。このように当社は、飼料原料の国産化とコストダウンを図りながら、国産飼料100%を目指します。将来的には地域の食品残差を活用することで、生ごみを削減し、“循環の環”を拡大したいと考えています。

当社は、「食」への安心・安全を最優先に考え“元氣のみなもとをつくる”をモットーに、食肉の生産から、加工・販売までおこなう、山形県の総合食肉会社です。「食肉」を扱うプロの供給者として真の安全・安心を提供するためISO22000、FSSC22000を認証取得したカット工場と全国初導入の実績を

もつ豚肉トレーサビリティシステムで、食肉の安全供給に全力を注いでいます。

また、バイオガス発電・風力発電を導入し、再生可能エネルギーの活用で自立した企業を目指し、地域社会への貢献にも力を入れていきます。

当社はこれからも、自社ブランド豚「米の娘ぶた」を中心に、東北・山形県から“元氣のみなもと”を発信していきます。

株式会社大商金山牧場 代表取締役社長 小野木 重弥

1968 年山形県生まれ。1 歳の頃、囲炉裏で火傷を負い、包帯で顔面を覆っていたため視力の低下が著しく、全寮制の盲学校に通うこととなったが、生徒数が少なく消極的な性格に。その後、地元の公立小学校に1年生から入学し直し、仲間に恵まれ、積極的で明るく自由に成長。家業を継ぐために入社した後は、手作りハムの修行を丁稚奉公並みの処遇で学び、日本ハムの専門学校を卒業するなど、食肉業のノウハウを蓄積する。平成 21 年、創業から 30 周年の記念の年に代表取締役社長に就任。同年、金山町民の支援の下に「米の娘ファーム」を新設し、創業から 2 代にわたる夢だった養豚業を開始。ほどなく、グランドチャンピオンブランド豚「米の娘ぶた」が誕生した。近年では、地域住民への感謝を込めて、“循環型農業”をめざし、サステナブルな地域貢献を実践している。



【会社概要】

社名 : 株式会社大商金山牧場（たいしょうかねやまぼくじょう）

代表 : 代表取締役社長 小野木 重弥

本社所在地 : 山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

TEL : 0234-43-8629

URL : <https://www.taisho-meat.co.jp/index.html>

設立 : 1979 年（昭和 54 年）7 月

資本金 : 1 億円

事業内容 : 豚・生産飼育業務、豚肉脱骨・整形及び部分肉製造業務、業務用食肉アウトパック業務、食肉・加工食品卸売業務、生鮮食品・米穀の販売、食肉加工品製造販売・飲食販売業務、バイオガス発電事業



バイオガス発電施設



米の娘(こ)ファーム

本件に関するお問い合わせ先

大商金山牧場広報事務局 担当：福土（ふくと）

MOBILE : 080-6538-6292

電話 : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

E-mail : pr@netamoto.co.jp