

農場HACCPの認証事例①

# 衛生意識の向上とスタッフ教育の効率化に効果



(株)ノベルズデーリーファーム 奥山 純基

## 経営概要

北海道十勝管内を拠点に、肉牛、酪農、食品の3事業を手がけるノベルズグループは、2006年の創立で現在は10社で構成しており、酪農事業を担うのが、株式会社ノベルズデーリーファーム（以下、デーリー）である。

グループの牧場は十勝、清水管内の計7カ所で、総飼養頭数は2016年12月に2万頭を突破している。グループ創立当初から、交雑種肥育牛と黒毛子牛を同時生産するユニークな「交雑種1産取り肥育」に取り組み、肉牛事業は、受精卵移植など独自ノウハウを確立。デーリー設立は2011年で、翌2012年に十勝管内清水町の酪農牧場の操業を始め、グループとして初めて酪農事業に進出した。現在、2000頭を超える乳用牛のホルスタインを飼養しており、年間2万tの生乳出荷が目標。肉牛事業のノウハウを活用し、乳用牛に黒毛子牛を生まれ、グループの育成牧場から素牛として全国に供給している。

なお、生乳、黒毛子牛とも、国内市場に一定の需要が見込めることから、酪農事業の規模拡大を図る考えで、デーリーの乳用牛を2019年までに3600頭に増頭する計画である。さらに、2016年には新たにグループ会社の株式会社幕別デーリーファームを設立。グループ2カ所目となる酪農牧場を十勝管内幕別町



ノベルズデーリーファームの酪農牧場風景

に開設する準備を進めており、デーリーの生産ノウハウを水平展開することになっている。

肉牛、酪農の大規模な複合経営を推し進める一方で、地域における新しい「持続可能な農業」の実現を理想に掲げるノベルズグループは、多様なステークホルダーと共に豊かさを享受する「地域共生」のプロジェクトを推進している。酪農事業では、地域の畑作農家に飼料用のデントコーン栽培を委託する「耕畜連携」に取り組み、デントコーンの作付2000haを目指している。

## 農場HACCPの取り組みの背景

このような経営展開におけるデーリーの酪農牧場の果たす役割は極めて大きく、その防疫対策や衛生管理のあり方が、グループ経営の計画的かつ安定的な展開を左右する。万一、その信頼性が損なわれれば、グループの経営や地域のステークホルダーに及ぼす影響は甚大である。そのような事態を未然に回



50ポイントのロータリー式搾乳パーラー

避するためにも、農場HACCPの取り組みは、極めて重要であると考えられた。

また、現在、酪農牧場のスタッフは約50人だが、今後の酪農事業の規模拡大に向けて、大幅な増員を計画しており、組織マネジメントの強化も必要になる。従来、飼養状況や生産動向をデータによって把握する“現場の見える化”を推進し、生産プロセスに数値目標を設けて、スタッフ各自が、マネジメント視点から業務に臨み、PDCAサイクルを回すことで生産性の向上を図ってきた。

農場HACCPの導入には、こうしたマネジメント手法に加えて、網羅的かつ体系的なHACCPの管理手順を組み込み、整理・整頓・清掃・清潔・躰の「5S活動」を組織に根付かせ、衛生管理意識を底上げし、より強固なバイオセキュリティ体制を確立する狙いがあった。

### 衛生管理システムの構築と運用

2016年5月にHACCP認証農場の指定を受けており、現在のHACCPチームは、牧場の全6部門（搾乳、飼料、牛群管理、牛舎管理、堆肥、事務）の管理職と牧場運営責任者など9人で構成。一般衛生管理プログラムやHACCP計画の基本的な構成や手順の多くは、一般の酪農牧場と共通しているが、特に、内部コミュニケーションのあり方が当初より



HACCPの取り組みについて討議するスタッフたち

重要なポイントとされた。

年間を通じて一定の新規採用があるが、ノベルズグループでは、就労者の個性や適性を尊重するダイバーシティの雇用政策を推進しており、酪農牧場でも畜産業の未経験者は少なくなく、外国籍スタッフは、現在、ベトナム出身9人、中国出身6人。また、日に3回の搾乳に対応するためスタッフの勤務はシフト制を採っており、情報共有の障害になりがちである。そのため、スタッフの業務理解や作業練度に、ともすれば個人差が生じやすい。

そこで、スタッフ教育や情報共有を強化するため、①作業マニュアルの見直し、②作業マニュアルの動画化、③多言語化（ベトナム語、中国語への翻訳）、④日報の書式見直し、⑤引き継ぎミーティングの日次定例化、⑥危害集計表による部門別リスクアセスメント、といった内部コミュニケーションの対策を講じている。

### 効果と課題

こうした農場HACCPの取り組みによって、衛生意識の向上やスタッフ教育の効率化に既に一定の効果が上がっており、今後も、取り組みを継続、深化することで、各部門の業務を高度に標準化し、課題の発見や解決が迅速かつ効率的になされるマネジメント体制の確立を目指していくことにしている。

なお、デーリーの立地する清水町は、昨夏の台風によって大きな被害を受けたが、デーリーの酪農牧場も、一部施設の浸水に見舞われるなど、災害に備える重要性が再認識される契機となり、グループ全社的なBCP（事業継続計画）の整備を進めている。また、グループ会社の株式会社御影バイオエナジーが建設を進めきた十勝管内清水町のバイオガス発電所（2系統出力kW）が、2017年4月からの本格稼働を予定しており、デーリー

からバイオマスを供給する計画で、これにより酪農牧場の衛生環境の改善につながるものと期待されている。

このようなグループの経営展開とも歩調を合わせ、生乳生産において、安定的な出荷量を確保すると同時に、衛生的な良品質を実現し、安全で信頼いただける牧場運営に努めていく考えである。

（おくやま じゅんき・（株）ノベルズデーリーファーム HACCPチーム責任者）

## トピックス

### 給食用調理に適した「乳和食」レシピを開発—Jミルク スチームコンベクション適応のレシピ普及に力入れ

（一社）Jミルクは3月8日、東京・浅草橋の福島工業（株）ショールームに給食関係者やメディアを集め、「スチームコンベクションオープン」（スチコン）に適応させた「乳和食」の新レシピを紹介する試食会を開催した。

スチコンは、熱風や蒸気を使って1台で焼く・煮る・蒸すなど万能調理ができる給食用調理機械。今や病院・施設などに広く普及している。これまで乳和食は牛乳が入っていることで焦げやすいなどの課題もあったが、直火を使わず蒸気調理のスチコンであればこの点もクリアできるうえ、減塩や、栄養価のアップ、しっとりした仕上がりなど、乳和食のメリットを十分に引き出せる。



給食現場で導入の進むスチコン



サバの味噌煮も牛乳を加えるとふっくら仕上がる

Jミルクでは昨年からの、スチコンに適応させた乳和食のレシピ開発を積極的に進めてきた。試食会では「サバの味噌煮」を実演したほか、肉じゃがなど13品を紹介。これら定番和食と牛乳のコラボによる40を超えるレシピが、「乳和食のスチコン・フル活用 大量調理レシピ集」として4月に発行される予定だ。

料理研究家の小山浩子氏は「スチコンは調理中にも水分が蒸発しないので、牛乳量も調味料も通常より少なくて済み、さらに減塩が進められる」とスチコンと乳和食の相乗効果を挙げ、Jミルクの前田浩史専務理事は「ミルクの消費拡大だけでなく、ミルクを通して健康に貢献できる」と大きな意義を強調した。