



# ライン設計にフィットネスジムの設置まで!? 企業と社員が健やかに成長できる環境を作る。

**only 1** オンリーワン企業  
**company**



## 👑 株式会社 松田畜産

豚肉を中心とした食肉処理加工を行っている株式会社松田畜産。昨年夏には新社屋が完成し、旧社屋を第2工場として、生産の拡大に向けて前進中だ。親豚の処理や、加工の種類の多さなど全国的にも珍しい特徴を持つという同社のオンリーワンな事業内容に迫る。



代表取締役 まつだ あきら 松田 朗

〒019-2632  
秋田市河辺大張野字道ノ下113-2  
TEL. 018-882-2606  
FAX. 018-882-2453  
<https://matsuda-chikusan.co.jp/>



HP

## 豚肉の原材料を加工処理 社員のアイデアでラインを設計

秋田市河辺の秋田県食肉流通公社にほど近い場所にある株式会社松田畜産は昭和56年に創業された。主に豚肉の一次加工を行っているというが、同社では親豚の枝肉を取り扱っており、これは通常の豚の枝肉が70kgほどの枝重(枝肉の重さ)であることに比べ、倍に近い130kgという大きさになる。

業務用食材を全国展開するメーカーなどを相手に、その要望に合わせた食肉加工を実施。搬入される原料は、豚の頭と枝肉、内臓だ。部位や加工方式で分かれた7つの部門で、抜骨や整形、ボイル加工から、豚小間やスティック状・ダイス状のカット、ミンチ肉やすり身、串刺しなどを行っており、これほどまで多岐にわたる加工技術を備えているのは全国的にも珍しい、と代表取締役の松田朗さんは語る。さらには頭肉から整形されるトントロ肉やすり身の製造量は全国トップクラスだ。同社では従業員を含めてアイデアを出し合い、自分たちでもステンレス加工などを施してラインを改善し、要望に対応してきたという。

## 顧客の要望に応じるために 工場新設で規模を拡大中

「取引先の要望を引き受けるうちに、できることが増えていき、工場の拡大を進めました。以前の工場規模では24時間で30トン程度までしか冷凍できなかったが、今は倍の60トンを冷凍できるようになりました」と話す松田社長。令和2年にはISO22000を取得し、国際規格に準拠した、安心安全の製品作りに徹している。

一方で人材確保のための取組として、取締役の松田陽平さんは新社屋に本格的なフィットネスジムを併設した。社員の健康維持管理のための環境づくりや高校生のリクルートに向けた施策だという。

「社会に出るとそれまでスポーツをしていた人も続けられないことが多い。社会人になっても好きなことを続けてほしいという思いから作りました。運動能力の基礎を高めることをコンセプトに、どんな競技の選手でもフィジカルを鍛えられるように作っています。もちろん運動が苦手な方でも利用できます」。社員がいきいきと働くことができる企業へと成長し続ける同社に今後も注目だ。



昨年8月に竣工した新社屋。  
旧社屋は現在第2工場として活用するため、工事を行っている。



食肉処理加工のラインは、社員もアイデアを出しながら改善。  
ステンレスの加工は専門の部署で行われる。



同社の現在の従業員数は105名。  
技能実習生の受け入れにも積極的だ。