



食肉を通じて家庭に笑顔と幸せを届けたい

～株式会社柴田畜産～ 横手市



社長の柴田氏

横手市にある株式会社柴田畜産（社長 柴田諭氏）は、食肉の卸・小売、食肉製品の製造・販売を手掛けている。

●養豚業からスタートし事業を多角化

同社は、社長の父である浩氏が1959年に10頭ほどの養豚を手掛け創業し、翌年には種豚業も始めた。1960年代に入ると枝肉（※1）の出荷と食肉の処理へ事業を移し、1970年に株式会社化した。柴田社長は、1986年に入社して現場で経験を積み、2012年から代表を務めている。

2023年6月現在、従業員数は47名（パート従業員12名を含む）で、このうち女性が27名となっている。10～70代が勤務し、20代が最も多い。また、主軸の卸売は18名が担当している。

（※1）皮や内臓などを取り除いた、セリにかけられる状態の骨付き肉

●養豚業者から直接仕入れコストを低減

取り扱う食肉のうち、全体の9割以上が横手市産など県産を中心とする国産豚となっている。

【会社概要】

- 1 代表者名 柴田 諭
- 2 所在地 横手市平鹿町浅舞字沈樋50-4
- 3 事業内容 食肉卸・小売、食肉製品製造・販売
- 4 創業 1959年
- 5 設立 1970年
- 6 資本金 1,000万円
- 7 従業員 47名
- 8 売上高 5億7,800万円(2023年3月期)
- 9 TEL 0182-24-3202
- 10 URL <https://sibatameat.com>

仕入れは、養豚業者から直接行い、コスト削減に努めている。

また、豚肉のなかでも子豚を生んだ母豚の取扱いが大半を占める。母豚は味が濃く、うま味があるため、ウインナーやハム、挽肉などの原料に用いられるが、肉質が硬いうえ、枝肉の重量は130kgを超える。解体はもちろん、作業時の衛生措置の実施も難しいため、手掛ける業者は少ない。こうした状況のなか、長年の経験に培われた同社の高い技術力は、需要の獲得につながっている。

処理を施した後の納品先は、全国大手の食肉加工会社に加え、県内のスーパーマーケット、給食センターなど、100を超える。ニーズに合わせ、正肉（※2）、スライス肉、ミートチョッパーに入りやすいスティック状など、バリエーションに富んだ形で納めている。

（※2）枝肉を分割し、骨や余分な脂肪を取り外した状態の食用肉



工場内での作業の様子

●県産豚肉を加工し生ハムの製造・販売を開始

柴田社長は、人口の減少、少子高齢化の進行などにもともなう需要の縮小に打ち勝つため、新事業の立上げに取り組んでいる。

「良質な原料を取り扱っている」という自社の強みに着目し、2016年に長期熟成生ハムの製造を開始した。生ハムには、市内の養豚農家が飼育する「あっぷるとん」を使用している。あっぷるとんは、出荷基準に満たないリンゴを食べ、奥羽山脈からの湧水を飲んで育つ。生ハムは、この生肉に国産の天然塩を振り、添加物を一切使用せず、18か月間熟成させて完成させる。塩の使用を極力抑えた優しい味わいが特徴で、

「2019年国産生ハムフェスin軽井沢」で高い評価を得たことを機に需要が高まった。年間20本からスタートした製造量を2022年には300本まで拡大したものの、急増する需要に追い付



平鹿りんごを食べて育った「あっぷるとん」

かず、同社は嬉しい悲鳴を上げている。国産生ハム市場には拡大の余地が十分にあると見込まれるため、同社では、更なる製造基盤の強化に取り組んでいる。

●地域の味を引き継いで新事業を展開

2019年からは、テイクアウト専門の焼き鳥販売店「やきとりシバタ」を運営している。背景には、地域で親しまれていた焼き鳥販売店が、2018年に店主の引退により惜しまれつつ店を閉じたことがある。柴田社長は、鶏肉などの原料を納品していた縁もあり、地域に長く愛されてきた食文化の灯を消してはならないと、新事業への進出を決意し、味を引き継いだ。地域内に止まらず、地域外にも歓迎の声が広がったことを受け、2021年10月には大曲店を開き、近く秋田市にも出店する計画を立てている。

なお、浅舞本店、大曲店とも、店舗前に設置した自動販売機での販売も行っている。

●命の恵みを活かし、家庭に幸せを届けたい

柴田社長は、「生産者の方が心を込めて育てた命の恵みに感謝しながら、多くの人に笑顔と幸せを届けたい。活力ある地域づくりに今まで以上に貢献し、地域になくってはならない“シバチク”に成長したい」と語る。また、「生産者、加工業者、消費者が一体となって食育と向き合う機会を設けたい」という思いを抱いている。再び養豚を手掛けることも視野に入れ、今後は、生産・加工・販売を一貫して行う夢の実現に挑戦していく。

(相沢 陽子)

柴田社長からのひと言

2012年に新築した工場では、食品の安全性の向上と品質管理を徹底し、秋田県版HACCPの認証を取得しています。