



産業廃棄物を飼料配合に再活用
焼酎やビールなど酒類の産廃物を引き取り、菌を入れ、pH値を整えて飼料に混ぜることで栄養価の高い飼料を作成しています。月間約150tの消費量があり、効果を実感した農家の方の利用も増えています。



ココに注目!!
食が生まれるストーリーを感じられる一画
飼料(餌)を食べた家畜が食料となり、人の口に戻ってくるという「食の循環」が感じられる場所としてTAKE(飲食販売)、KOTOBUKIチーズ(食品加工)、KOTOBUKI HOTEL(ホテル事業)を北田町の一画で実現しました。飼料の買い付けで、海外に出張した際に訪れた宿泊施設



株式会社 寿商会



▲地元産のお肉が地元で消費される幸せの連鎖

設の魅力に感銘を受けたのがきっかけです。鹿屋にも、地域で育てたものが地域で消費される地域密着型の施設等を作りたいという思いを込めたようなスタイルで、鹿屋の食文化に触れる場所としてもそう

農家の皆さんからの要望に
関しては可能な限り取り入れ、各農家ごとに違うレシピで飼料を配合するなど、育てている家畜に適した高品質な飼料を提供できるよう努力しています。原材料となる牧草は、乾燥が利いて安定している海外産のものを使用。そのため、海外視察なども精力的に行い、より栄養価の高い飼料を提供できるよう研究を続

弊社は地元鹿屋に根差し、農家で飼育している家畜の餌となる飼料の販売等を行う会社で、飼料を輸入・製造・販売したり、食品加工、飲食店、ホテルの運営など、多岐に渡り活動しています。弊社の理念は「食の循環」。簡単に言うと、餌を作って販売し、その餌で育った牛や豚を生肉や料理にしたり、またチーズに加工したりして販売することで人の口に戻る仕掛けを作っています。

農家の声を大切に、より良質な飼料を作り続ける



株式会社 寿商会飼料事業部 渡辺利博 部長

けています。

また弊社ではTMR(混合飼料)にも力を入れており、通常では産業廃棄物になるものを再利用して飼料に配合しています。以前は食いつきが悪く、生育不足に悩まされていた母牛の餌にTMRを混ぜ込んだところ、発情がよくなり食いつきの改善や受精率の向上など嬉しい結果が出たこともありました。

今後の目標は、寿商会オリジナルの飼料開発と「プライベートブランド」の確立。これからも地元の農家の声を大切にしながら、今後も鹿屋を拠点に事業展開し、ゆくゆくは日本一の飼料会社を目指して頑張っていきたいです。

ですが、ホテルや飲食販売を通して、体験型のイベントや鹿児島で活躍される方々と協力して鹿屋だけではなく、鹿児島全体を盛り上げたいと強く思っています。
また訪れたことがない人にも、既に住んでいる方にも鹿屋の魅力をこの一画から新しい形で感じていただけるような場所づくりを考えています。ぜひ楽しみにしてみてください。

- 住所 鹿屋市旭原町2525-1
- 電話 0994-43-3103
- 創業 昭和28年 ○代表者 竹中 貴志
- 従業員数 97人(社員・パート等含む)
- 平均年齢 37歳 ○勤務時間 7.5時間
- 採用実績 19人(令和3年度)
- 福利厚生 各種保険(雇用、健康、厚生年金、労災)、退職金、通勤、自己啓発、慶弔見舞金、育児支援 など



スーパーえみや

〒893-0023
鹿屋市笠之原町 12-42
☎0994-42-3489
店休日 日曜日
営業時間 10:00 ~ 21:00



《近場のおすすめスポット》
手作りの惣菜が大好きで、週に一回は通ってしまいうくらい魅力的なお店です。
お肉もお手頃な価格なので気軽に立ち寄りやすく、毎日何を作ろうか献立を考えるのも好きです。特に和え物のお惣菜はどれもおいしくお薦めです。
週に2回はお店の外で地鶏の炭火焼きが行われているので、出来立てのおいしい地鶏を買う楽しみもあります。行ったことのない方はぜひ行ってみたいですね。

飼料事業部 まつやま ゆう 松山 優 さん (23歳/入社2年目)

志布志市出身。食に関わる仕事をするために入社。料理が得意で、十八番はビーフシチュー。休日はお菓子を作ったりゲームをしたりして過ごす。



《私の仕事》
私は、牛や豚の飼料を購入するお客様の対応を主に担当しています。お客様の中には、現在育てている牛や豚に対してお薦めの飼料を聞いてくる方もいらつしやるので常に勉強が必要なお仕事だと思っています。
職場はとてもアットホームで、先輩の方々への相談もしやすく雰囲気が良いです。今は業務に関する知識を増やすことが楽しみで、お客様とのやり取りの中で学んだ知識が役立つ時にやりがいを感じます。今後は業務の幅を広げつつ、商品に対する深い説明ができるようになりたいです。