



12 つくも責任 つなぐ責任

食べられない箇所も有効活用
骨や脂の切れ端などの食用に用いられない部分を活用し、肥料や化粧品に使用されるエキスを生成。まさに「鳴き声以外捨てる場所がない」と言われる豚全部を余すことなく利用しています。



株式会社JA食肉かごしま 鹿屋工場

- 住所 鹿屋市川西町 3874-7
- 電話 0994-43-1785
- 設立 昭和48年 ○代表者 北村 裕司
- 従業員数 220人 ○平均年齢 約42歳
- 採用実績 4人 (令和6年度)
- 福利厚生 各種保険 (雇用、健康、厚生年金、労災)、通勤手当、退職金制度、各種休暇制度、住居手当、退職共済積立、食費助成金



2月に群馬県で行われた「第44回豚枝肉カッピング技術共励会」全国大会

鹿児島県は和牛・豚・ブロイラー飼養数日本一を誇っており、和牛能力共進会でも2大会連続で日本一に輝くなど日本有数の畜産王国です。弊社においては全国豚枝肉カッピング技術共励会でも上位入賞者を輩出するなど「日本一」を扱う会社として

日本一を仕事に
鹿屋から全国へ

ココに注目!!

て人材育成と職場環境の改善に取り組み、資格取得や有資格者による指導・技術継承を行っています。福利厚生においては食堂を完備。作業場も工場内ランドリーにて担当者によって洗濯されるなど、独身者や家庭に配慮した労働環境となっています。生産者と消費者を安心・安全・信頼・おいしいの輪で結び、そして取引先や消費者から選ばれる企業を目指しながら



▲大隅では唯一、県内でも数か所には導入されていないという豚肉の上腕骨と肩甲骨の自動脱骨機械

ら、明るく快適な職場環境づくりに取り組み、地域社会への貢献に努めています。



株式会社 JA 食肉かごしま 鹿屋工場

鹿屋工場は豚を中心に牛も含めた食肉の加工処理を行っています。また、南九州市の南薩工場は輸出認定施設として、アメリカ・カナダ・東南アジア・ヨーロッパへ鹿児島黒牛を輸出しており、2工場合わせて牛は年間約1万8,000頭、豚は約38万頭を処理・加工・販売しています。人材育成と品質向上を目的

弊社は昭和48年に「株式会社鹿児島くみあい食肉」として新川町に設立し、その後川西町に工場を建設。平成15年に鹿児島県農協直販株式会社と合併し、JA鹿児島県経済連グループの関連会社として契約農家や自社農場で生産されたお肉の加工から販売までを一貫して行っています。鹿児島黒豚を始め、茶美豚や鹿児島黒牛など鹿児島ブランドの食肉を取り扱っており、県内はもちろん、関西・関東・北海道まで届け、さらに全国へ広めるために事業を推進しています。

鹿屋工場のお肉はおいしいとの評価をいただけるよう「生産者のために」「消費者のために」「従業員のために」「地域社会のために」をモットーに、関係者や従業員一体となって頑張っています。

これからの鹿屋工場のお肉はおいしいとの評価をいただけるよう「生産者のために」「消費者のために」「従業員のために」「地域社会のために」をモットーに、関係者や従業員一体となって頑張っています。



株式会社JA食肉かごしま 鹿屋工場 金井 俊朗 工場長

安心・安全・おいしい 鹿児島のお肉を消費者へ

まちのおしごと

やってみたい仕事が見つける!



VOL.31

私の仕事

私は豚のロースとバラ肉の脱骨や脂の整形を担当しています。入社当初は何をしたらよいか分からなかったが、先輩たちから優しく丁寧に教えてもらいました。そういったおかげで、令和5年に「豚枝肉カッピング技術共励会全国大会」に出場することができたほか、「豚部分肉製造マイスター」も取得することができました。本工場にはいくつも課があるので、異動の際はそこで目標を見つけ、異動がない場合でも後輩の育成に力を注いでいきたいです。これからも鹿児島ブランドを守り、おいしい豚肉を提供できるように努力します。



製造1課 中野 翔太 さん (34歳/入社13年目) 祓川町出身、鹿児島農業高校卒。もともと同社で働いていた幼馴染から誘われて入社。奥さんと2人の子どもの4人家族で、今は子育てに奮闘中。

おすすめスポット

私のおすすめスポットは「ホテルさつき苑」さんです。宿泊施設としてだけでなく、レストランや結婚式場も備えており、かくいう私もここで式を挙げた思い出の場所でもあり、職場でも何人も挙式をしています。職場でも何人も挙式をしていて、地元の食材を使用した和食・中国料理のレストランもあり、宿泊者だけでなく一般の利用もできるなど、親しみやすいホテルです。気軽に食事に行くのにも良い場所なので、ぜひ足を運んでみてください。

日本料理 美味しい 鹿屋

中国料理 王朝

ホテルさつき苑

〒893-0064 鹿屋市西原1丁目9-10 ☎0994-40-1212