

大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

株式会社JA食肉 かごしま鹿屋工場



川西町3874-7
☎0994-43-1785



ナビゲーター
株式会社JA食肉かごしま
鹿屋工場製造一課課長 福永幸一さん



株式会社JA食肉かごしまは、JAグループの一員として、畜産農家と連携して鹿児島県の食肉を処理加工し、県内をはじめ全国、世界の消費者に提供しています。今回は鹿屋工場製造一課長の福永幸一さんに案内いただきました。



「JA食肉かごしまと鹿屋との関係は、創業時までさかのぼります。昭和48年に新川町で創業した『株式会社鹿児島くみあい食肉』が、JA食肉かごしまの前身です。そして昭和58年10

月、工業用地として造成されていた現在の地で新工場の操業を開始しました。鹿屋は、質・量ともに日本屈指の畜産の街であるほか、食品加工などの工場が立地する環境や制度が整備されていることから、私たちの事業に最適な場所だと考えます。

弊社には食肉処理加工工場が2か所あり、鹿屋工場では約230人の従業員が、鹿児島を代表するブランド食材である黒豚・茶美豚を年間約26万頭、鹿児島黒牛を年間約2,000頭処理加工し、県内外の小売店や飲食店などに出荷しています。

工場でも最も重視しているのは、安心・安全の確保。平成17年には、品質管理の世界基準であるISO9001認証を受けました。そして、工場内での自主検査、JA鹿児島県経済連の食品総合研究所による定期的なチェックなど、「畜産王国」の誇りと「かごしまブランド」の信頼に応えるため、安全性は特に徹底して追求しています。

私たちのモットーは、「産地食品メーカーとして、「生産から販売まで一貫した、顔の見える体制」で、「美味しい、安心・安全な商品」を消費者に届けること。地元畜産農家との連携や、JAグループならではの二環体制による生産・加工・販売、安全と品質と美味しさへのこだわりは、これからも続けていきます。このこだわりが、生産者や取引先、従業員や地域から選ばれる企業であり続ける秘訣だと信じています。」