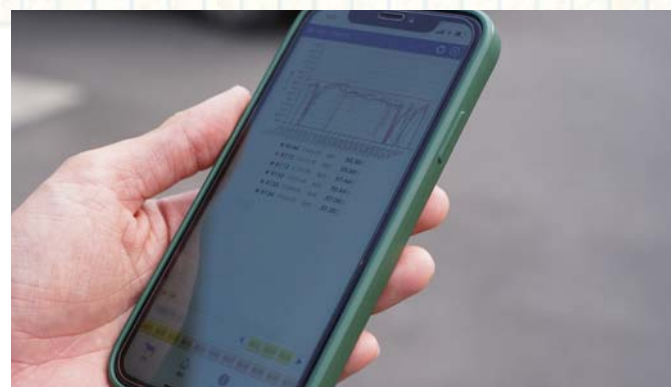
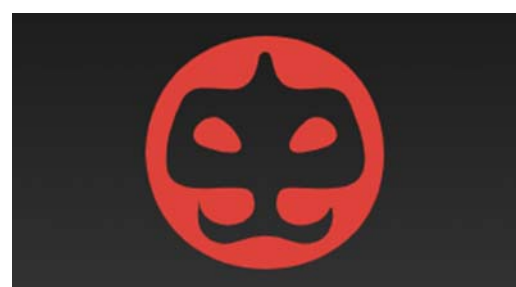




牛のげっぷ抑制で地球温暖化対策
牛のげっぷに含まれる「メタンガス」が地球温暖化に影響があると言われています。これを削減するため、農場にシマトネリコやツタを植樹。加えて牛の胃の中のメタンガスを抑制する効果のあるバクタモンを餌に混ぜ込んでいます。



システムを駆使×餌を工夫で生産性を向上
弊社では、牛を管理するための各種ハイテク機器を導入しています。具体的には、牛一頭一頭にタグを付けて体温の異常や水をどれだけ飲んでいるかをスマートフォンのアプリで管理できるものです。システムの導入により、牛の異常に対して迅速な対応が可能になり、事故死の防止や生



有限会社 うしの中山

- 住所 鹿屋市串良町有里 5137-3
- 電話 0994-62-4510
- 創業 昭和 25 年 ○代表者 中山 高司
- 従業員数 46 人（社員・パート等含む）
- 平均年齢 41 歳 ○勤務時間 8.0 時間
- 採用実績 8 人（令和3年度）
- 福利厚生 各種保険（雇用、健康、厚生年金、厚生年金基金、労災）、通勤手当、家族手当、子ども手当 等



企業紹介ムービー

産性の向上に役立っています。さらに高速通信規格の5Gを応用して、夜間でも牛の見回りができる見回りロボットを導入も現在進行中です。早ければ今年度中の稼働を予定しており、実現後は夜勤管理業務が削減できるため、働き方改革にもつながると期待が高まっています。



▲牛の真上にカメラを設置し24時間体調をチェック



▲おいしい餌こそが肥育の必須条件

また牛の餌についても嗜好性を上げるため、麴やビールかすを餌に混ぜ込むことで、牛の食いつきが良くなり、消化吸収を助けることでアンモニア臭がなく固い糞になるなど、牛の育成にも役立っています。

弊社は、せりで生産農家から預かった子牛を約20か月で大きく育て上げる「肥育」が主な仕事です。
創業して72年になる弊社の社訓は「命に感謝」。牛は家畜として食べられることで、私たちの命をつないでいます。そんな牛の命を預かる「牛飼」として、一番に大事にしていることは、消費者にいいいと言っていただけの牛に育て上げることです。そのために必要なことは牛の能力を最大限引き出すこと。現在、農場には約5,000頭の牛がいますが、社員には毎日牛一頭一頭に声を掛けるよう指導しています。牛は同じような顔をしているように見えますが人間と同じでみんな個性があり、毎日観察していれば小さな変化にすぐ気づくことができます。「今日は元気がないな」「具合が悪いのではないか」ということに気

付くことができれば、牛の事故死を防ぐだけでなく、牛がリラックスできる環境づくりもできます。
第12回全国和牛能力共進会では、第8区で最高賞の優等賞1席を獲得することができました。大変なプレッシャーの中、従業員や関係者の努力と協力あつての最高の結果だったと思いますが、既に5年後の北海道大会を見据えた戦いは始まっています。現在、牛肉業界はおいしさを追求する時代がやってきました。今後は、肉の旨味成分の指標である「MUF A」の対策を行いながら頭数を増やし、皆さまでに喜んでもらえる牛を提供できるよう頑張っていきたいです。



有限会社 うしの中山
中山 高司 代表取締役



收藏楼（ショウザンロウ）



〒893-1603
鹿屋市串良町岡崎 2061
☎ 0994-35-1866
店休日 日曜日
営業時間 11:00 ~ 14:00
18:00 ~ 21:30

《近場のおすすめスポット》
紹介する收藏楼さんは昨年の10月に串良町にオープンした中華料理屋さんです。うしの中山でも週1回、お弁当の配達で社員が利用しています。
唐揚げや酢豚、回鍋肉、炒飯など定番の中華メニューはもちろんおいしいのですが、中でもオススメは「エビチリ」です。プリッととした甘みのある大きなエビと、甘辛のタレの相性が絶妙で値段段もリーズナブル。福岡で修行した店長さん自慢の中華料理はテイクアウトも可能なのでぜひ一度行ってみてください。

場長
坂本 晃汰 さん
(20歳/入社2年目)

佐賀県出身。牛の一大産地である鹿児島での就職を希望し、うしの中山と出会いその牛の育成方針に惚れ込む。特技は小・中学校と続けてきた野球。



《私の仕事》
私の担当業務は主に農場内の牛の見回りです。健康状態をチェックして、異常の程度によっては常駐する獣医に知らせて処置をお願いすることもありますが、1時間600頭のペースでチェックするので、とにかく1日中動いています。
実家も畜産農家なので、この業界へはすんなり入れましたが、うしの中山に就職してここまですべて機械化が進んでいることには驚きました。社内は明るく、コミュニケーションの多い風通しの良い環境だと思います。まだまだ分からないこともあります。まだまだおいしいと言ってもらえる牛を作れるよう、精進していきたいと思います。