

第41回食品産業優良企業等表彰
功績の概要

一般財団法人食品産業センター
公益財団法人食品等流通合理化促進機構

●農林水産大臣賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
山形食品株式会社	飲料等製造販売	山形県	<p>○県内の農産物生産者と消費者をつなぐ架け橋をめざし、食品産業と農業・文化振興に貢献することを目的に事業展開を図っており、「山形県の商品と文化の共生」を合言葉に山形を代表するスポーツや音楽団体との連携を図り、「夢・感動・おいしさ」を消費者に届けていく取り組みを行なっている。</p> <p>○商品全体の県産比率は47%程度である。</p> <p>○原産地表示の問題や気候不順による加工用果樹の不足が全国的に顕著になっており、県産加工用農産物の調達が難しい中、年間3,900トン余りの県産果実の購入を行なっている。</p> <p>○農業者支援を第一とし、加工用果実が大量発生した年には、キロ単価を下げることなく当初契約の倍の数量を購入するなどし、農家収益の安定を図っている。また、東日本大震災時の地元支援や放射能風評被害時の福島産果実の購入等を通じて、県外農業者への支援にも寄与している。</p> <p>○高い食品加工技術を活かした受託加工生産(一次加工含む)にも取組んでおり、他企業との共同研究商品の開発を手掛け、農産物の使用・消費拡大に貢献している。</p> <p>○2010年に販売した「山形代表」は、空気に触れずに果汁を搾汁することにより、ビタミンCを添加しなくても果汁の色が褐色することなく、果汁本来の味が味わえる100%ストレート果汁であり、多方面から支持を受けた商品として今も愛されている。</p>

<p>中田 二郎 (天狗中田産業株式会社)</p>	<p>食品製品製造業 (ハム・ベーコン・ソー セージ等の製造販 売)</p>	<p>石川県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○能登牛生産者との連携強化を図るとともに、平成 10 年には「天狗能登牛」を商標出願し、熟練された製法により肉本来の旨みを十分に引出したソフトな「能登牛ビーフジャーキー」や「天狗能登牛入り金沢カレー」などの商品を開発した。また、「天狗ハムオンラインショップ」を平成 29 年に開設し、消費者へのサービス向上と販売促進に取り組むなど、能登牛のブランド力向上と生産振興に尽力している。さらに、平成 21 年度より毎年春秋に開催している「天狗中田本店能登牛祭り」を通じて、能登牛の認知度向上と販売強化に取り組む等により、平成 30 年度の能登牛年間出荷頭数は目標の 1,000 頭を達成した。 ○石川県内で養豚業を営む 4 戸の能登豚生産者グループである「むつみ会」との連携強化を図り、能登豚を全量買い上げるとともに、平成 10 年には「天狗能登豚」を商標出願し、高級ギフト用の骨付きハムを開発し、能登豚のブランド力向上と生産振興に尽くした ○平成 16 年に ISO9001「品質マネジメントシステム」を自社で取得するとともに、衛生管理体制の強化を進め、一切外気に触れず年中コンスタントに最良の状態でもデリバリーできる「金沢ミートパッカー」を開設。食品衛生の指導・強化に尽くした。なお同工場は、平成 28 年 8 月 25 日に「食品衛生優良施設」として石川県知事表彰を受けた。
-------------------------------	----------------------------------------------------	------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>株式会社旭物産</p>	<p>食品製造業 (カット野菜の製造、 もやしの生産)</p>	<p>茨城県</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○茨城県内に FSSC22000 認証を取得した 3 つの工場を持ち、それぞれの工場でもやしと野菜炒め、生食用カット野菜、大根のツマを製造している。 ○大根のツマの生産量は国内トップを誇り、また、生食用カット野菜の工場（本社工場）は、単体のカット野菜工場としては製造量、売上高が国内トップとなっている。 ○直近の年間原料野菜使用量は 38,000 トンを超えており、年々増加している。カット野菜製造における原料はほぼ 100%が 国産野菜となっている。このうち約 95%を契約栽培により調達している。 ○契約栽培に占める茨城県内産野菜は約 4 割である。 ○特に使用量が増加している野菜は小ネギであり、2018 年の使用量は 475 トンにまで達した。 ○野菜生産者への支援としては、収穫・納品時の負担を減らせるように、鉄製の大きなコンテナを提供することで、段ボールを利用する場合と比較して、梱包にかかる手間やコストを大幅に削減している。 ○新卒採用を長年続けており、ここ数年は毎年 10 名以上の新卒新入社員が入っているため正社員の平均年齢は約 35 歳となっている。また、パート社員は 10 代から 70 代まで幅広く在籍し、60 歳以上のパート社員は全体の 2 割以上を占め、高齢者の雇用に貢献している。 ○東日本大震災以降、従業員を約 350 名増やし、地域の雇用に貢献している。
----------------	-----------------------------------------	------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①：経営の近代化及び合理化、生産性向上> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
竹内 裕嗣 (大和食品工業株式会社)	食肉製品製造業 (ハム・ベーコン・ソーセージ等の製造)	神奈川県	<p>○M&Aを求める企業に対し、両社が持つ高い技術力を融合させることで需要期の生産力強化と労働者確保の柔軟性、商品見直しの合理化、技術力を武器とした新製品開発、これらのシナジー効果による経営基盤の安定など、大手企業にはない機動力と柔軟性をもった経営ができると、業界内での M&A 推進役を果たしてきた。その考え方と取組の実績を認めたメインバンクも積極的に協力し、平成 18 年の M&A をはじめとして、次々と寄せられる相手先からの要請に応え着実に取組みを進め、副社長及び社長在任 15 年間で 6 社の M&A を実施している。</p> <p>○ハム・ソーセージにとどまらず、経営の堅実性と併せ高い技術力と品質管理が高く認められ大手ファストフードチェーン等の製品製造も委託されている。氏のこのような製販直結と M&A は、成熟しつつある食品加工分野において中小企業が生き残る新たなモデルとして注目されている。</p> <p>○HACCP による衛生管理である「総合衛生管理製造過程承認制度」が平成 8 年に始まった際には、いち早く平成 10 年には厚生労働省の承認を受けた。平成 25 年厚生労働省が設置した「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」においては、中小企業を代表して参考人として招聘された。その後、食肉加工分野において手引書を作成することとなった際には、作業部会長に就任し、手引書作成後の指導体制等についても指示した。</p>

(2) 食品流通部門 <①：食品卸売業の発展と食品の流通の合理化> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
武藤 修 (丸水札幌中央水産株式会社)	水産卸売業	北海道	<p>○丸水札幌中央水産(株)の代表取締役社長等として、取引業務の電子化等業務の合理化・効率化を推進するとともに、社内融和と人材育成を通じて健全かつ持続的な企業経営に尽力。自社を国内有数の水産卸売会社に成長させた。</p> <p>○卸売会社にとって最も重要なことは荷主・消費者・社会からの信頼を得ることであり、そのためには</p>

			<p>コンプライアンスの徹底が重要との信念から、「企業理念」「法令・企業倫理の遵守」など「12の約束」から成る「行動基準」を制定してその徹底を図り、事故・不祥事の未然防止に傾注。その結果、遵法精神が強固な会社との評価を社内外から得ており、企業イメージは大きく向上した。</p> <p>○北海道における輸出入貨物の拡大・流通円滑化のためには道央圏の石狩湾新港の利活用が不可欠との考えから、輸出入貨物の発掘・集約、外貨定期コンテナ航路の誘致等に尽力。その結果、同港は北海道の基幹産業を支える物流拠点に発展した。</p> <p>○責任ある漁業・養殖業によることを認証する海洋管理協議会（MSC）及び水産養殖管理協議会（ASC）の流通加工認証（CoC認証）を水産流通業界においていち早く取得するなど、水産卸売業者の立場から持続可能な漁業と持続的な水産資源の確保のための取組を推進した。</p> <p>○札幌商工会議所1号議員として地域経済の活性化に尽力。特に、札幌オリンピックの誘致促進、伝統的な芸術文化の保護とその承継など、スポーツや芸術を通じた活性化構想は、札幌の魅力を高める斬新なアイデアとして関係者から大いに評価・期待されている。</p>
<p>廣瀬 正行 (神果神戸青果株式会社)</p>	<p>青果卸売業</p>	<p>兵庫県</p>	<p>○全国中央市場青果卸売協会の理事として、卸売市場が抱える諸課題（新卸売市場制度、HACCP等）への適切な対応等、全中青協の活動をリードし、同協会の発展に寄与した。</p> <p>○神果神戸青果（株）社長として、早い時期からに青果物輸出に取り組み、農産物輸出拡大の1つのモデルとなるとともに、関係者からの厚い信頼を活かした集荷力の向上により低下傾向で推移していた取扱高の回復を実現した。</p> <p>○卸売会社不在となっていた尼崎市公設卸売市場に神果神戸青果（株）尼崎支社を開設・入場し、地道な集荷販売努力により、不便と混乱の状態にあった尼崎市内の零細小売業者や尼崎市民の消費生活の安定に大きく貢献した。</p> <p>○「ひょうご卸売市場協働ネットワーク推進協議会」の副会長として、協働集荷や市場間連携、合同研修等の取り組みを積極的に展開し、協働集荷量の増大に尽力した。兵庫県内の青果卸売会社の取扱高の回復や県産品の消費拡大に貢献した。</p> <p>○神戸市中央卸売市場運営協議会会長として、指定場所以外での全面禁煙、違反者に対する独自の罰則規定の設定などその防止対策を徹底するとともに、救命救急講習会を開催してAEDの啓蒙普及を図るなど、神戸市中央卸売市場の衛生管理水準の向上に尽力した。</p>

			○昭和 49 年から現在まで社会福祉施設への季節の果実やジュース等寄贈を 536 回行った。
熊本大同青果株式会社	青果卸売業	熊本県	<p>○顧客対応基準やクレームに関する方針を経営方針に明記して対応基準の明確化を図るとともに全社員への浸透を徹底。その結果、取扱高が大幅に増加するとともに、熊本県内市場に占めるシェアも大きく伸張し、我が国の地方卸売市場を代表する青果物卸売会社に成長した。</p> <p>○農林水産省等が推進する農産物の一貫パレット輸送システムの構築を目指す（一社）農産物パレット推進協議会に参画するとともに、自社にパレット反転フォークリフトとシートパレット、シートパレットフォークリフトを導入。パレットの循環利用の拡大と物流の効率化に尽力。</p> <p>○品質管理をより一層徹底するための諸施策により、コールドチェーン化を計画的かつ着実に推進。</p> <p>○福利厚生と地域貢献を目的として、企業主導型保育施設である「大同スマイル保育園」を市場近隣に設置するとともに、この施設を利用して、子供たちに無料で昼食を提供する「大同スマイル食堂」を開始。近隣の高校生が手伝いに来るなど、地域一体となった取り組みを展開中である。</p> <p>○農薬の使用を通常の 5 割以下に抑え、肥料は有機肥料を主とした特別栽培農産物ブランド「熊本とっぺん野菜」と乾燥野菜ブランド「HOSHIKO」を確立した。また、その際、消費者がその栽培状況・履歴を確認できるシステムを構築し、消費者に安全・安心を提供している。</p> <p>○耕作放棄地の増大や人手不足に対応するため、「農産部」を新設するとともに農業生産法人を取得。農地16haを社員・外国人研修生10名で運営し、野菜の収穫量も年々増加している。</p>

(2) 食品流通部門 <②：食品小売業の発展と食品の流通の合理化> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
上野 利一 (全日食チェーン北陸協同組合)	食品小売店主宰 ボランティアチェーン を組織する協同組合	石川県	<p>○ボランティアチェーンの地域リーダーとして、全日食チェーン施策を率先して自店舗に導入するとともにその効果等を検証し、改善点を全国理事長会議等において提案する等、地域の中小食料品小売店の生き残りに傾注した。</p> <p>○4地区（加賀、能登、富山、福井）で毎月オーナー会議を開催し、チェーン本部から発信される</p>

			<p>重点施策やスローガン（毎年地区ごとに決定）の進捗状況の確認、現状の商環境における様々な課題に対する討議等を行い、組織活動の活性化にも尽力した。</p> <p>○郡部という立地条件にあっても消費者が安全・安心して買物ができる地域密着型の店舗を目指した活動を展開する中、石川県中小企業団体中央会と連携して、「HACCP研修会」「食品表示研修会」などの喫緊の課題に係る研修会を開催し、「安全・安心な店舗」づくりを強力に指導。なお、研修に参加した加盟店社員10名が「食品表示検定 初級」に合格した。</p> <p>○高齢化・過疎化が進む中、県・市町村・新聞社と連携して「買物難民・弱者セミナー」を開催し、買物難民や買物弱者の発生要因、自治体や事業者が取り組むべき施策とその成功事例の紹介等を通じて、中小食品小売業者の意識改革と地域社会の活性化に寄与した。</p> <p>○地元商工会の活動として「商工まつり」を主導・実現させるとともに、ショッピングセンターの開設やホームセンターの誘致などにより、地域商業の活性化・発展に大きく貢献した。</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(3) 環境部門 <③：省エネ等環境対策推進タイプ> (1点)

名称	業種（種類）	所在地	主な功績の概要
日本製粉株式会社	小麦粉およびプレミックス、パスタ、冷凍食品など二次加工食品の製造販売、中食・総菜事業、ペットフード事業、ヘルスクエア事業、バイオ関連事業など	東京都	<p>○食後の食器洗いをしなくてもすむように冷凍パスタの「オーマイ プレミアムシリーズ」にプラスチックトレイを採用し、以前から洗剤と水の低減と調理時の簡便性を図ってきた。2010年秋には、一部商品のプラスチックトレイをPEFC森林認証紙（PEFC：Programme for the Endorsement of Forest Certification）に切り替え、約1億2,771万食分のプラ容器を削減した。</p> <p>○さらに、海洋プラスチック対策の一環として、冷凍食品の「オーマイ よくばり御膳」に、無漂白の木材パルプを使用したeco紙トレイを使用している。eco紙トレイを製造する際にモールド容器（原料パルプを水に溶かし、金型に漉き上げて乾燥させて作った紙成型品）を活用することで、これまで紙トレイ化が難しかった冷凍食品のおかずと米飯の仕切り付きトレイが実現できた。</p> <p>○ニッポン冷食(株)では機器更新の結果、工場における電力使用量も35～50%低減された。近年の冷凍機関連の更新では、環境省の政府補助事業である「先進技術を利用した省エネ自然冷</p>

媒機器普及促進事業」の認定を受けている。

(4) マイスター部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
松井 陽樹 (株式会社サンシヨク)	食肉製品製造業 (ハム・ベーコン・ソーセージ等) 食肉卸業(牛肉・豚肉・ジビエ等)	三重県	<ul style="list-style-type: none">○消費者の健康志向を背景に「少しでも美味しい焼豚を消費者に届けたい」との信念から、直火で吊るし焼きにして余分な脂肪を落とした「つるし焼豚」を業界に先駆けて開発した。この「つるし焼豚」は、後にヒット商品となった「つるしベーコン」の原型の一つとなり、業界の活性化に寄与した。○女性の社会進出に伴う共働き世帯の増加による調理の時短・簡便化ニーズを見越して、真空調理食品の需要拡大の可能性を見出し、袋のまま湯煎してすぐに食べられる調理加工品の開発に取り組んだ。独自製法「三段加熱製法(湯通し、煮込み、真空調理)」を開発し、しっかり味がしみ込み、湯煎して5分で食べられる「豚角煮」を商品化に成功した。○三重県養豚の発展を図るため、株式会社三重県四日市畜産公社にて解体処理されたブランド豚「さくらポーク」を利用した地域の特産品開発に取り組み、伊賀忍者の戦時食として伝えられた「干し肉」に着目して独自製法を開発し、「伊賀乃國忍者携帯食・干し肉」の商品化に繋げた。○平成26年に「みえジビエ登録制度」による第1号「みえジビエ加工品製造施設」としての認定を受け、鹿肉加工製造の研鑽に努めるとともに、平成29年に「NPO法人みえジビエ推進協議会」の初代会長に就任し、国の推進するジビエの有効活用・普及・消費拡大に尽力している。○鹿肉の持つ優れた栄養成分と食べやすさを兼ね備えた「鹿肉ハンバーグ」等を商品化し、三重県産ジビエ肉の利活用を通じ地域経済の活性化に貢献している。

●農林水産省食料産業局長賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ①> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
階上キューピー株式会社	食品製造業(冷凍調理食品、チルド調理食品、レトルト調理食品、LLサラダ、ソース類)	青森県	<p>○事業構成は、青森県産長芋を主体とした農産物素材商品、鶏肉を使用し蒸煮・焼成・油調などの調理を施した冷凍食品、パスタソースを主体としたソース類(冷凍、チルド、レトルト)、低温殺菌そうざい類(LLサラダ)、調味料(マヨネーズ・ドレッシング類)である。</p> <p>○三温度帯の商品の作り分けができることを強みとして、様々な商品を手掛けてきた。現在は、親会社であるキューピー株式会社の事業展開の中でパスタソース、LLサラダに注力する一方で、地元生産品である長芋、西洋葱、大根等を積極的に使用している。</p> <p>○青森県産原料の使用拡大による貢献として長芋の加工を開始、下位等級品も農家が生産継続出来る単価で購入することで農家の収入増に貢献し、皮むき作業を地元加工業者に委託することで安定した就業を提供、雇用増に貢献している。</p> <p>○輸入品に頼っていたポロネギ(西洋葱)は2015年から地場生産に切り替えを進め、現在ではほぼ国内産でまかなえている。</p> <p>○工場は、平成27年にFSSC22000の認証を取得、平成30年に適用規格をISO22000:2008:2018に移行し、現在で4年運用継続している。</p> <p>○フードディフェンスについては建物内へのアクセスは個人ID認証システム、工場内にカメラを77基設置しており、食品防御への取り組み強化を進めている。</p>

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①：経営の近代化及び合理化、生産性向上> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社南日本フーズ	生鮮食品の加工、販売	鹿児島県	<ul style="list-style-type: none"> ○創業当初からカットごぼうを主力商品として取り扱い、鹿児島県内をはじめ、九州・中四国のスーパーや量販店において商品を販売している。 ○新鮮なごぼうを食卓へ届けるため、主に地元鹿児島産の野菜を使用し、加工における徹底した衛生管理を行うことで、地産地消や食の安心安全向上へ貢献してきた。 ○本社及び新工場建設の計画をきっかけに、食品安全マネジメントシステムの構築を2年間かけて行い、平成28年6月に HACCP の上位にあたる、食品安全認証の国際規格「FSSC22000」認証をカットごぼうの工場として世界で初めて取得した。また、平成29年6月には日本発の食品安全管理規格「JFS-E-C」の認証を取得している。 ○平成30年11月には、農林水産省補助事業「日本発の民間認証 JFS 説明会」において、当社の取り組みを紹介するなど、県内の食品製造業界における食品安全意識の向上や振興発展に貢献している ○食品安全方針として、「私達は『安心安全』と『より良い商品造り』の両立を目指し、お客様からの満足と信頼を得る企業を目指します。」を掲げている。

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ②：新技術の開発・実用化又は新製品の開発> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社リオ	燻製調味料の製造、加工	千葉県	<ul style="list-style-type: none"> ○2011年「液体を燻煙する方法およびその装置」として特許を取得。無添加でありながら今までにない香りの調味料の製造販売を実現し、調味料業界に「燻製調味料」という新たな市場を創出した。 ○燻製加工の有無だけでなく、ガスクロマトグラフィーを用いて高度分析し、燻香を視覚化。香りの強弱を数値管理し、製品の力価を詳細にコントロールすることで、非加熱食品や液状の食品に

		<p>も燻製風味を付与できるので今までにない新しい料理を創造できる。</p> <p>○大手メーカーへの原料提供や技術提供が行われているなど、あらゆる食品の風味向上へ寄与できる技術である。</p> <p>○大豆ミートを炒める時や味付けの際に燻製調味料を使うことで燻製の香りが大豆臭さをマスキングすると同時に、ソーセージのような肉の香りを表現できること等、新しい「香り」の調味料として飲食業界トップランナーやインフルエンサーに認知され始めている。</p> <p>○香りによって塩味やコクを強く感じるため、減塩の可能性が期待できるほか、ヴィーガン、ベジタリアンなどへの味の多様化に貢献できる。</p> <p>○新たな地域産品開発に活用しやすいため、地域経済への波及効果や地域振興・活性化への寄与が期待される。</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ③：栄養・健康に配慮した食品> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
ヤマダイ食品株式会社	食品製造業 (主に野菜を中心に使用した、業務用の調理済冷凍食品の製造)	三重県	<p>【噛むこと・飲み込むことに配慮した食品への取り組み】</p> <p>○製造している冷凍食品の総菜は、自然解凍で食べることができ、栄養バランスの良い食事が手軽に提供できると好評を得ている。その中でも介護食の認定マークを取得している商品(UDF商品とスマイルケア食)やYSシリーズ(通常よりも柔らかい冷凍総菜シリーズ)は、特に人手不足が深刻化している病院や老健施設で、高齢になり噛む力や飲み込む力が衰えた患者さんや入居者の方々にも安心して提供できると評価されている。</p> <p>○2017年からは介護食の認定マークの取得や、ケア食コンクールへの参加、専門展示会への出展を通じ、さらに積極的に介護食品への取り組みを行い(現在の介護食認定商品数 UDF商品:2商品、スマイルケア食3商品)、第4回介護食品・スマイルケア食コンクールにて審査委員長賞を受賞した。</p> <p>○病院や老健施設の方々からの要望に応える介護食品の商品開発は、営業担当者や商品開発担当者のモチベーションを上げ、営業力や商品開発力の強化に繋がっている。</p>

			○葉酸、カルシウム、鉄分といった妊婦が多く必要とする栄養素を豊富に含む小松菜惣菜を 6 次産業化によって製造し、2019 年 12 月から妊婦向けとして個人への販売を予定している。
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------

(3) 環境部門 <③：省エネ等環境対策推進タイプ> (1点)

名称	業種 (種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社町村農場	酪農業、乳製品の企画・製造・販売、農産物の販売、直営店舗・催事店舗の運営・販売	北海道	<p>○2000 年、国内にける実践型プラントとしては、京都八木町(現南丹市)の公社事業に続く 2 例目となる、家畜糞用利用の発電型バイオガスプラントを農場内に設置し、現在に至るまで運用を続ける。その間、バイオガスプラント事業に関わる (あるいは将来的に関わる意図を持つ) 自治体、公営団体、企業、研究者が広く参画する日本初の団体であるバイオガス事業推進協議会の設立に協力し、現在まで、幹事及び役員を務めている。</p> <p>○酪農専業農場であるが、生乳生産から製品加工迄を一貫して行う、特色ある経営スタイルを確立しており、各工程で発生する課題の対応策を迅速に実施できる組織体制となっている。</p> <p>○単に家畜糞尿の再利用を進めるだけでなく、リサイクル化に際し、悪臭等の周辺への負荷低減を重視し、平成 11 年には、単体農家設備型の実践プラントとしては国内に前例のなかったモデルを導入した。</p> <p>○バイオガスプラントによる自家発電により、農場施設全体 (住居部は除く) の電力使用量の約 6 割を賄っているが、発生する若干の余剰電力については地元電力会社に提供している。</p> <p>○牛舎から発生する糞尿は、発酵タンクで一定期間発酵させる事で液肥となり、その全量が、同農場の圃場の肥料として還元されるため、従来から購入・使用していた化成肥料を 3 割軽減することができた。</p>