



地元の特産品の志方牛のブランドを自覚し、生産現場に力を入れた大浦社長（加古川市志方町で）

志方牛で地域貢献

大浦ミート（加古川市）

加古川市特産の志方牛を取り扱い、創業40年を迎えた同市志方町、食肉加工販売会社「大浦ミート」は、同牛のブランド化を自覚し、加工場を設置するなど積極経営を進める。子育て中の母親が働きやすい制度を導入するなど職場環境の改善に努め、業績も伸びている。大浦達也社長（41）は「市のPRイベントに参加するなど、地元にも還元し、地域の活性化に貢献したい」と話す。

（田辺賢司）

同社は1978年、ホルモンを扱う専門店として創業した。その後、大阪市で輸入肉を扱う営業マンとしてビジネスを学んでいた大浦社長が帰郷し、2代目の社長に就任してから、精肉の卸売りも始めた。

当初は輸入肉の販売を手がけていたが、大手商社の流通に太刀打ちできなかった。そこで、国産牛の取り扱いが多い地元の養育地域の特色に着目。国産牛ならば、仕入れ単価などのコストは大手業者と

雇用や催し参加

も同じ条件になることから、市場の盛り込みに参加するようになった。

「生産者との直接取引と販売力が強み」といい、加工肉は、ロシアやペトナム、タイなどにも輸出する。二つの直営店と枝肉加工場など関連会社も複数あり、関連会社を告げて、売り上げは年間計約38億円を数え、20年前の12倍、10年前からも2倍以上に伸びている。

現在は役員、正社員、パートを合わせて計29人体制で、

育児と仕事を両立できる環境づくりを進める。産休や育休、妊娠中の勤務時間の変更などにも柔軟に取り組み、途中退職者を減らすことで仕事の効率を上げている。また、毎月1回の衛生管理研修や外部講師を招いた勉強会を欠かさず開き、スタッフの能力向上にも努める。

今後は、地元産肉の事業展開も計画する。

志方牛の肥育や、志方牛を使った料理を提供する飲食店の出店のほか、東京進出も目指す。

大浦社長は「時代の流れを敏感につかみ、肉で地域の人たちみんなが幸せになれるよう努力を続けたい」と意欲を見せる。