

働いてよし&暮らしてよし むらやまの企業

高橋畜産食肉株式会社

山形市にある高橋畜産食肉株式会社の須藤博貴さん取材しました！

須藤さんは山形工業高校を卒業した後、2015年に入社しました。

現在は生産販売課で勤務しています。

(1) 仕事内容編

——現在の仕事内容について教えてください。

現在は、生産販売課に所属していて、主にお肉の加工を担当しています。お肉がブロックで運ばれてくるので、それを焼き肉用などの形に加工していくのが午前中の仕事です。午後は、生産販売課にいるパートさんを含めた20人くらいの社員へ指示を出すなど、全体の流れを調整する仕事をしています。



——これまでに経験してきた業務はどのようなものですか？



入社当初は、高橋畜産グループ内の「元気市場たかはし」の精肉部門で働いていました。お肉を切って、お客様に直接販売するという初めての経験でした。直接お客様にモノを売る仕事は刺激的で、目の前でモノが売れていくのが楽しいと感じました。私はお肉が好きなので、その好きなお肉が売れていくのを見て、やってよかったなと思えました。

元気市場たかはしで2年間働いて、今の生産販売課に異動してきました。



——研修はどのような感じでしたか？

入社してすぐ、1週間ごとにすべての部門を回るという研修がありました。当社の事業内容には、「山形ビーフセンター」が肉を仕入れてきて、そこで牛を捌き部分肉に分けたものを生産販売課や「元気市場たかはし」「Moh'z」といったスーパーに運び、お客様が食べられる形に加工するという流れがあります。研修でビーフセンターなどの仕事を体験したことで、商品の流れを知ることができて良かったと思います。「こことこの仕事が繋がっていたんだ」とわかってきて面白かったですね。

——現在の仕事である生産販売課での加工と、スーパーでのお肉の加工は仕事の内容は違うのですか？

仕事の内容は一緒ですが、売り場に並んでいるお肉を切るのがスーパーでの仕事で、生産販売課ではカタログギフトやオンラインショップなどの名前しかわからないお客様に向けて販売・発送するためにお肉を切るという仕事です。

もっと詳しくいうと、お肉が入った箱を開けるまで、カタログでしかお肉を見たことのない、見えないお客様に「うまそうだなー！」と思ってもらえるように、おいしそうなお肉を作ることが生産販売課の仕事です。やっている作業はスーパーと同じですが、肉の見せ方が違ってきます。



(総務の中川さん)

(カタログを見せながら) 当社は牛肉を販売している会社で、部門がいろいろあるのですが、お客様のニーズに合わせて部門が分かれています。

例えば、スーパーは日常的にお肉を買う一般のお客様に対しての部門です。生産販売課は主にカタログギフト向けで、カタログを見た全国のお客様がお肉を食べたいと思ったら発送する部署です。「見えないお客様」とはこういう意味ですね。

他には、お肉の加工品を販売したり、旅館・焼き肉屋さん等の飲食店向けの肉を売ったり、ラーメン屋さんがだしをとるための牛骨を売る業務用の部門もあります。いろいろな販売手法がありますが、牛肉しか売らないという特徴があります。お肉を切るという仕事は一緒ですが、販売先が違います。

——スーパーだけでなくいろいろな販売チャネルがあるんですね。ギフトとして届いたお肉を開けてみて、「うまそうだな」と思われるような商品にするために工夫していることはありますか？

ギフトの中でも牛肉は高価で嬉しいものというイメージがあるので、お客様に選ばれるときには商品の信頼が大事になってきますね。

現場の方では、加工したお肉を見ておいしそうでなかったら、外すように指示しています。見た人の判断でダメだと思えるものは、いったん外して作り直させるようにしていて、かなり品質にこだわっています。各工程の3人がチェックして、OKが出た商品しか出荷されないようになっています。



——チェックを突破できなかったものを外すとのことですが、外されたお肉はどうなるのでしょうか？

お肉は冷凍する前であれば、修正がきく状態ですので並べ方などを修正します。なるべく廃棄しないようになっています。

(2) 職場編

——出身は山形工業高校だとお伺いしました。入社しようと思ったきっかけや理由があれば教えてください。

シンプルにお肉が大好きで、BBQ や山形ならではの芋煮会といったイベントも好きだったんですね。そんな中で、当社の求人には食肉加工や脱骨といった初めて見る言葉が並んでいて、それがすごく衝撃的で、面白そうだったのがきっかけですね。



——山形県の企業に就職しようと思った理由はありますか？

そもそも山形出身で、長男ということもあり県外に出る気はまったくありませんでした。山形のことを好きということもありましたけど。

——「お肉博士1級」という資格を取得していますね。お肉のことを知るための研修などはどのような仕組みになっているのですか？

入社後に月に何度か本社に集まって、社長が講習会を開いてくれて、お肉のこと、切り方、値段のつけ方、原価計算などを教えてもらいました。お肉博士を取得するために必要な勉強の内容は、上司の方々は大体知っているので、仕事の合間などに教えていただいています。

——上司に話しかけやすい雰囲気でしょうか？

そうですね。あったかい職場だと思います。優しく教えていただいて助かりましたし、感謝しています。

——現在は食肉加工がメインですが、他の仕事をする可能性はありますか？

今は生産販売課の社員として営業の仕事もいくつか持たせてもらっていて、食肉加工の作業をしながら営業もしていますね。これからは営業へシフトするのもかもしれません。



↑須藤さんのマイ包丁

——研修で原価計算を学んだり、営業と現場の2刀流をしたりと仰いますが、皆さんがそんなにたくさんの業務を担当するのですか？

原価計算は毎日やることなので体に染みついています。ちゃんと現場の仕事ができるようになったら、営業に行く人もいます。

(総務の中川さん)

入社して1年は営業の仕事はしません。というのは、お客様からお肉についての質問が来たときに、自分がお肉を切る経験をしていたほうが説明に深みが増すからです。持っていくお肉について自信も持てます。それに、お客様からの注文を受けて食肉加工の現場に具体的なオーダーをするときに、現場経験があると具体的に説明できるんですね。本来、会社としては分業したほうが効率は良いかもしれませんが、食肉加工と営業を両方経験することで良い効果があります。

もう一つ理由があって、当社は牧場を持っていて牛を育てています。つまり、自分たちのチームが育てた牛なので大切にしたいんです。無駄にしてしまったら牧場から怒られますから(笑)、責任を感じながら販売をします。実際に研修のときに牧場に行きましたよね。

(須藤さん) 行きました！餌やりとかしました！

——お肉博士 1 級などの資格の手当はあるのですか？

(総務の中川さん)

手当は今のところないのですが、役職を上げるための試験で、資格を持っていると試験が免除されるという形で使えます。お肉博士は結構難しいんですよ。お肉好きなのに取れない方もいますね。今は、全社員の約半分にあたる 56 人の社員がとっています。私は総務部ですが、お肉博士を持っています。

——総務部の方もお肉を切るんですか？

(総務の中川さん)

お手伝いとしてすることもあります。どの社員も一度はお肉に触れる機会があります。



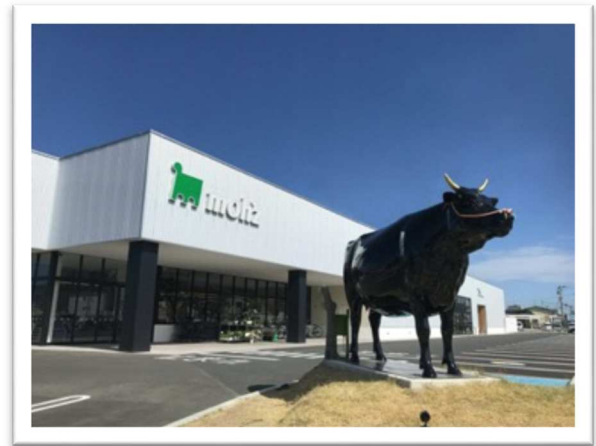
——特徴的な福利厚生はありますか？

お肉はよくもらえます (笑)。年 2 回くらいですね。以前は社員全員が集まって新年会等をしていましたが、コロナの影響でそれもできないので YouTube に社長がライブをアップして抽選会を開いています。景品に外れた人も自社のお肉が 800 g もらえます。

少し前に、河川敷で家族感謝祭と称して BBQ をして、社長が自ら肉を焼いてくれました。アメリカでよくありそうな大きな肉を焼くんですよ。仕事以外でもお肉とのかかわりが多いと思います。

——社長との関わりは結構ありますか？

ありますね！Moh'sに行くと、社長が焼き鳥を焼いていますよ。現場に出て手伝いをしたり、困っていることはないか従業員に聞いたりしています。会うたびに「困っていることはないか」と聞かれますね（笑）。



——お肉好きにはたまらない会社だと感じましたが、入社してよかったと思う点はありますか？



好きなことでお仕事できる場所ですね。普段生活していても、肉の良し悪しが気になって、つつい目利きをしています。

（総務の中川さん）

するする（笑）。ベテランになると同じ部位でもよりよいお肉を見分けられるようになります。ちょっとお得です（笑）。

——逆に大変だと思うことはありますか？

うーん。大変なことですか……。柔軟性が必要で、一人ひとりのお客様に対応する必要があります。常に勉強ですね。

それと、お客様に対しての丁寧な言葉遣いをすることに苦労しました。入社当時から周りの言葉遣いを聞いて勉強させていただきました。そういった面でも成長できる会社です。

(3) ある日の過ごし方編

●08:00 【業務開始】

前日に書いたスケジュール等を確認して、お肉の成形から始めます。

部署の5人が作業できるように、朝イチで人数分の肉を切り分けます。



●10:00 【成形業務】

自分が担当するステーキ、焼肉等の成形を行います。



●12:00 【お昼休み】

●13:00 【午後の業務開始】

現場の流れをチェックし、滞っているポイントには指示を出します。



●17:00 【退勤】

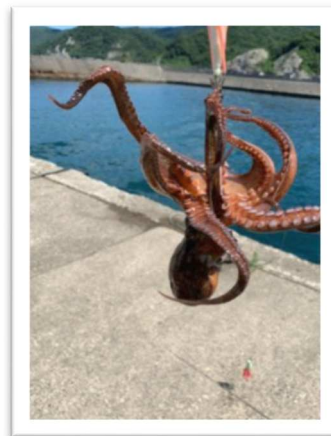
退勤は17:00ですが、たまにイレギュラーなことがあれば残業することもあります。



(4) むらやまでの暮らし編

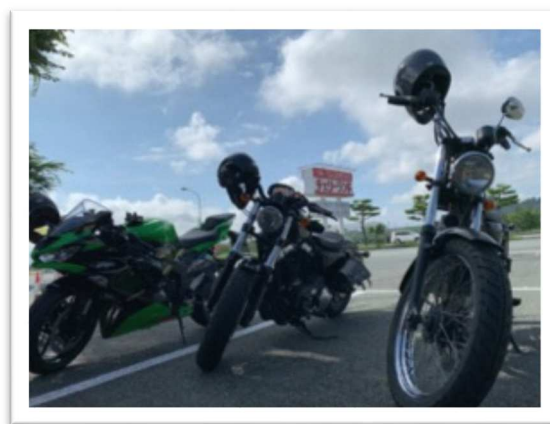
——山形の好きなところはありますか？

海釣りにはまっています……。まあ近くはないのですが、海まで1時間くらいで行けます。あとバイクも好きで、田舎で信号機も少ないので……。



——かっ飛ばせるわけですね！

そうですね、交通ルールは守って（笑）。あとは食べ物が旨いですね。



——好きな食べ物は何ですか？

お肉ですね～！やっぱり当社で育てている蔵王牛が好きです。

——蔵王牛とはどんなブランドですか？

黒毛和牛の父と、ホルスタインの母の掛け合わせです。きめ細かく赤身がおいしいので、和牛の良さとホルスタインの良いところ取りです。

——よく行くところはどこですか？

ラーメンですね。どこに行ってもおいしいですが、特におすすめのラーメン屋は新庄の朝昼夜で店の名前の違う「煮干中華蕎麦あらた」っていうお店です。結構有名なお店です。

——逆に、山形の不便なところはなんですか？

強いて言うなら実家からコンビニが遠いことです。車がないと生活しにくいかもしれません。祖母がまだ運転していて、心配です。休みで何も無いときには祖母のために車を出したりします。

——おばあちゃん孝行ですね！休日は何をすることが多いですか？

休みの日は釣りに出かけ、そしてラーメンを食べて帰ってきます。10日あれば7日はそんな感じです。



(5) まとめ編

——就活に当たって重視したポイントはありますか？



仕事内容を一番見ました。興味があってやりたい仕事であれば、休みが少なくても頑張れますが、やりたくない仕事だったら休みが多くても二日でやめてしまうと思います。

——今後の目標を教えてください。

技術面に関してはまだまだです。私に「ぜひ切ってもらいたい」と言ってくれるお客様が現れるような技術を身に付けたいです。営業面に関しても、今は先輩方から引き継いだお客様しか対応できてないので、自分でお客さんを獲得したいと思います。

社長は一人ひとりが考えて行動するよう、「一人ひとりが経営者であれ」とよく仰います。本当にそのとおりだと思って仕事をしているので、私も周りへの接し方などに気を付けて、周りが気持ちよく作業ができるような環境づくりをこれからも心掛けたいです。



———ありがとうございました！

須藤さんは地元山形で興味のある仕事に全力で取り組み、山形の自然を満喫する方だという印象を受けました。お客様に提供するお肉であることを忘れず、丁寧かつ無駄は極力出さないという点は、社長さんから言われている「一人ひとりが経営者であれ」という言葉が浸透している結果だと感じました。



【インタビュアー：山形大学人文社会科学部
成澤亜衣、金東均、小野寺真雪】

高橋畜産食肉株式会社

★全国的に見ても数少ない和牛の一貫生産体制で、農業と食を繋ぐ事業を行っています。

私たちは動物の命と向き合いながら、畜産として食べるものを生産しています。牛に関わるすべてを行っている私たちは、創業から6次産業化を行っており各部門が専門家です。生産や流通に関わる業務を理解できることで、幅広い知識や新たな発想を身につける事ができます。誰かに任せるのではなく、自分たちの手で「食」に向き合ってみませんか？

- ・所在地 山形県山形市青田 1-1-44
- ・設立 昭和 63 年 9 月
- ・従業員数 166 名（男性 74 名、女性 92 名）
- ・事業内容 牛枝肉の部分肉加工、牛部分肉の卸売、食肉全般の業務卸売、食肉の小売、スーパーマーケット運営
- ・URL <https://www.takahashi-chikusan.co.jp>

