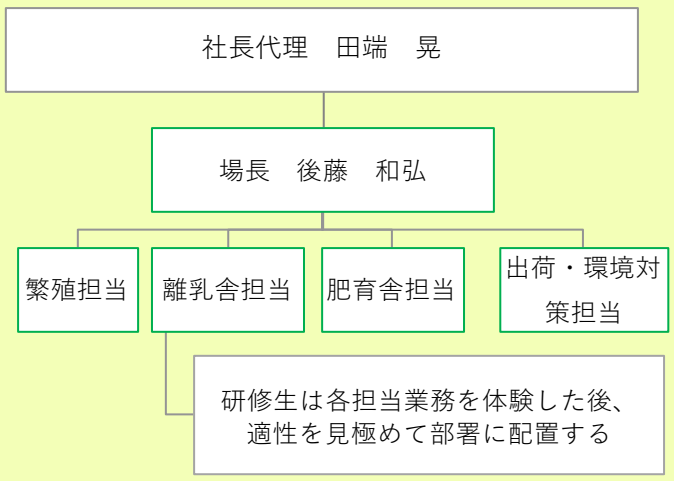
有限会社一志ピッグファーム

日本一美味しい豚肉をつくることを目標に、社員全員が一丸となって養豚業取り組んでいます。良質で安全な豚肉を安定して生産し、そしてお客様に安心して召し上がっていただくために、衛生管理、環境への配慮を十分に図っています。その結果、養豚場では三重県第1号のHACCP認定を取得し、より安全で安心して食べていただける世界基準の豚肉を出荷しています。

法人名	有限会社一志ピッグファーム
代表者名	代表取締役社長 江川　幸枝
主な経営作物	豚肉の生産販売
その他事業	堆肥の生産販売・散布
従業員数	１０名（常雇用）
関連会社	ー
売上	４７０，３２７千円（H２９）

ＨＡＣＣＰ認証　生産～販売まで　ブランド豚　規模拡大中
社内の風通し良い　未経験ＯＫ

指導体系図



当法人における人材育成目標

3年後の到達目標

★ 仕事の段取りができて、みんながついていけるリーダーに
★ 人を引っ張る力をもつこと
★ 養豚に関する一連の流れを理解・実施

法人で求める基礎的な素質

【求める人物像】

- 動物に愛情が注げること、好きであること
- 社員や周囲の人材とコミュニケーションができる
- 声も大きく、自分の意見が言える人

経営者･経営陣としての考え

【会社の方針】
良質で安全な豚肉を安定して生産し、そしてお客様に安心して召し上がっていただくために、衛生管理、環境への配慮を十分に図っています。
飼育環境：養豚場では三重県第1号のHACCP認定を取得し、より安全で安心して食べていただける世界基準の豚肉を出荷しています。
環境配慮：資源循環型社会の構築ができるように豚の糞から堆肥を製造し、有機農業を営む農家に提供しています。 有機農業の農家からは、豚の餌となる飼料米や、堆肥化するためのもみ殻を提供していただいています。
そうすることで、破棄することになるものを有効活用でき、尚且つ、自然や人に優しい農作物・畜産物が生産できます。
このような生産体制を実現することで、おのずと商品の魅力が上がり、ブランド化を図ることができました。今後も、上記の体制を保ちながら豚舎を増やし経営規模を拡大していく予定です。

【人材育成に関する方針】
未経験でも、動物が好きであって、向上心があれば問題ありません。
先輩社員ともコミュニケーションを取りながら社員の和に溶け込んでもらい、様々な仕事を任せ、将来的には養豚場のすべての仕事を一連で理解し皆を引っ張るリーダーになってほしいと考えています。

飼育ステージごとの仕事のイメージ

出荷

それぞれのステージ（部門）で
専門知識・五感を使った経験が必要となり
３年で一通り習得をめざします

インターンシッププログラム　フロー

コース特徴	指導体制	継続雇用の有無
品質の高い、豚の衛生環境にも配慮した養豚を行っている	担当者：場長・副場長 技術習得：各部門先輩社員それぞれについて指導を仰ぐ	法人希望：有 ※ただし、本人の適正・面談等による。独立希望者も受入可

目指す習得スキル

1年目	2年目	3年目
• 種付け・発情しているサインを、五感で見極めるスキル • 一通りリーダーについて作業が出来る	• 言われたことをリーダーのサポートなく一人で出来る • 新しく入る人のサポートができる	• 異常に気付いて対処法を提案 • 自分で感覚をつかんで、仕事の段取りをつける。 • 教える能力を身に着ける

モデル実践プログラム

※一連を作業部長や先輩社員に指導を受けながら実施していく

1年目

- 種付け作業を中心に、全ての舎でリーダーについて作業を行う
- 種付け・・・カテーテルを入れる練習等をリーダー指導のもと行う
- 分娩舎・・・エサやり、分娩処理、去勢等をリーダー指導のもと行い、分娩のつまり具合が分かるように観察させる
- 離乳舎・肉豚舎・・・病気が分かる、食欲等が分かる、豚の在庫を如何に減らさないようにするか分かるよう観察させる

2年目

- 1年目の作業中心に、リーダーの直接的な指導なしに、指示を受け実行してもらう

3年目

- 全ての部門の作業を段取りを考えながら実行していく

到達目標

・仕事の段取りができて、みんながついていけるリーダーに

・人を引っ張る力をもつこと

・養豚に関する一連の流れを理解・実施