

株式会社 高橋牧場

■ 安定した経営体を確立し、担い手育成や地域観光に貢献



〈法人の概要〉

所在地: 千048-1522 ニセコ町字曾我 857 番地 2

代表者: 代表取締役 高橋守

構成員: 2名(構成農家1戸)

役員: 2名 常時雇用者: 25名

設立: 平成22年4月 資本金: 900万円

事業内容: 酪農/製造加工、直売所、インターネット販売、飲食店舗
牧草 77ha、デントコーン 30ha、乳用経産牛 162頭、乳
用育成牛 95頭、年間生乳生産量 1,260t(H22年)

経営面積: 107ha

売上高: 3億2,000万円(H22年)

電話: 0136-44-3425 FAX: 0136-44-3490

URL: <http://www.milk-kobo.com>

〈法人のあゆみ〉

- | | |
|-------|-------------------------|
| 昭和45年 | 高橋守氏が父親から経営を引き継ぐ |
| 平成8年 | 生産加工販売施設を建設 |
| 9年 | アイスクリーム加工販売開始 |
| 12年 | 飲むヨーグルト加工販売開始 |
| 16年 | シュークリーム等の洋菓子加工販売開始 |
| 22年 | 株式会社高橋牧場を設立 |
| | 構成員2名、経営面積107ha、経産牛162頭 |
| | 飲食店舗建設 |



生産加工販売施設

〈設立の経緯・設立後の状況〉

- ・昭和45年現代表取締役高橋守氏が自家の酪畑経営に就農。昭和47年に経営移譲により経営主となり、酪農専業経営を始める。平成9年にアイスクリームの加工販売を開始。平成15年に隣接する真狩村に第二牧場を取得。平成16年にシュークリーム等の洋菓子加工販売を開始。
- ・平成8年の生産加工販売施設建設を契機に牧場と加工販売の従業員数も増え、個人経営の感覚では運営が難しくなり、農家の経営感覚からの脱却が必要と感じていた。また、牧場従業員の意識向上及び就業条件の安定化を図るために法人化の検討を開始。
- ・法人化によるメリット・デメリットを総合的に検討し、特にきっかけでもあった従業員の安定雇用に必要な社会保険・労働保険等の負担や税について税理士と相談しながら試算によるシミュレーションを実施。
- ・さらに経営管理、税務、設立登記等の相談を農協と税理士に相談。また、生産、加工・販売農場としての運営や経営理念について、道内外の農場の先駆者や商品販売業者に相談。
- ・約1年間で法人設立登記に係わる一連の事務・準備を終え、平成22年4月に株式会社高橋牧場を設立。高橋氏と従業員25名で酪農生産部門(第一牧場・第二牧場)と加工販売部門(ニセコミルク工房)を運営し、売上高は3億2,000万円。
- ・国の平成22年度農業主導型6次産業化整備事業を活用し、地域の食材を利用した料理の提供と地元農産物PRのため、12月に飲食店舗建設に着工し、23年4月から開店。
- ・生産のみならず、自ら加工・販売を行い安定した経営体を確立し、地域農業を支える担い手の育成や地域観光への貢献による地域活性化の牽引的な経営を目指している。

〈法人経営で生じた課題と対応策〉

- ・設立後間もないため、特にないが、設立前後の変化についての検討や会社運営の方向性について従業員と協議すればよかった。

〈法人経営のメリット・デメリット〉

- ・就労条件を整備することにより、多方面からの人材確保がしやすくなる。
- ・社会保険、労働保険加入による従業員の安定雇用。

〈法人が継続するためのポイント〉

- ・生産、加工販売農場としての長期的な事業展開計画（酪農部門の規模拡大や加工販売部門の多角化へのステップアップ）と段階的な事業実施に向けた投資計画（加工設備等の整備）と資金調達計画等を作成。

〈これから法人化を目指す農業者へのメッセージ〉

- ・何を目的に法人化するかを、明確にしておいたほうが良い。それが、経営の意識改革であったり、従業員の生活保障であったり、作業の合理化である。安易に法人化すれば何か得をするものではない。目的の上で法人化が有利ならば、法人化を考えるという流れが一番良いのではないか。

〈特徴的な活動や取り組み〉

- ・高橋牧場は、高橋夫妻と子弟(3名)及び従業員で運営しており、地域農業や観光と連携し、地域の活性化に向けた牽引的な経営体である。地域農業の振興を考えた農業の担い手の育成も実践している。

酪農部門

- ・牛群全体のレベルアップを図るため、受精卵移植や収量・品質に優れた飼料確保のため、草地の計画更新に努めている。また、酪農を夢見て将来独立したいと思っている従業員とともに運営し、研修生も受入。

加工販売部門

- ・平成 8 年に建設した生産加工販売施設「ニセコミルク工房」で、自牧場の搾りたて生乳を使って、食品添加物の使用を極力さげ、本当の美味しさを伝えるため自分たちの目の届く範囲で、こだわりと責任をもって飲むヨーグルト、アイスクリーム、洋菓子を加工販売。23 年度から飲食店舗「ミルク工房レストラン PRATIVO」を開店。

〈経営目標と将来の展望〉

- ・生産・加工販売農場として持続性の高い経営体を確立し、地域農業を支える担い手の育成や地域観光への貢献による地域活性化の牽引的な経営を目指す。

〈視察等の受入〉

酪農部門・加工販売部門ともに受け入れ人数や受け入れ時期等要相談。
連絡先: 0136-44-3425 (担当:代表取締役 高橋守)