

9090 コラボ

“三州豚”から循環型畜産



ホテルアークリッシュ 豊橋のレストランで提供される三州豚の料理

ホテルアークリッシュ 豊橋

トヨタファーム

環境テクシス

それぞれの経営理念が共鳴して動き出すコラボレーションもある。ホテルアークリッシュ 豊橋、三州豚を生産するトヨタファーム、飼料製造などを手掛ける環境テクシスの3社が食品廃棄物を有効活用する食品循環コラボもその一つだ。「地域活性化のため地元食材を積極的に活用したい」とするホテル側。「安全で品質の高い肉を普及させたい」とする養豚業者。さらに両者を結び付ける飼料製造事業者の存在が今回のコラボを実現させた。

*** 地産地消を掲げて ***
きっかけはホテルアークリッシュ 豊橋が08年の開業に向け、ホテル内のレストランで提供する料理の地産地消を掲げて理想的な食材を求めていることから始ま

は「鋤柄さん（トヨタファーム）はエンドユーザーまで自分の豚肉として届くなら販売したいという非常に強い意気込みが

“理念共鳴”が生んだ安心食材

る。アークリッシュの酒井 淳総料理長は「ホテルのコンセプトに合致するような食材を探していた」と話す。すると飼料製造などを通して地域の農畜産情報に精通する環境テクシスの高橋慶社長が、トヨタファームが飼育する「三州豚」を提案してきた。これがアークリッシュ側の目に留まる。トヨタファームは高品質で安全な豚肉提供を掲げ、豚肉のトレーサビリティ（生産履歴）を業界に先駆けて確立した県内最大手の養豚事業者。酒井総料理長

あった。まさに求めていた理想の食材」と称賛する。さらにトヨタファームは食品残さのパンなどを混ぜたリサイクル飼料を豚のエサとして活用するなど「循環型畜産」にも取り組んでいた。ホテルで廃棄される余剰パンを有効活用する取り組みも同時に始まった。しかし当初は課題もあった。「まだ豚肉の品質が安定していなかった」と酒井総料理長。トヨタファームの鋤柄雄一代表も「当時は毎日安定した量のパンを確保

■ 廃棄パンを飼料に ■ 高品質な肉を提供

できなかった。パンの配合割合で肉質が変化してしまった」と振り返る。トヨタファームは後に、大手製パン業者など安定的に廃棄パンを供給してもらえる先を確保。その結果リサイクル飼料の配合割合が安定し、豚肉の品質も向上した。

* 理想追求から実現 *

現在、アークリッシュはレストランで提供する豚肉や豚肉加工品など月50*程度（10頭分）をトヨタファームから購入する。平行しアークリッシュのレストランから出る1日2*の余剰パンをトヨタファームに提供し、リサイクル飼料として活用する試みも進む。アークリッシュは理想の食材を手に入れ、しかも食品残さとして廃棄せざるを得なかった余剰パンをリサイク

ルできる。トヨタファームも原料の廃棄パンを確保しながら、安定し豚肉を買ってもらえるメリットも生まれた。

アークリッシュとトヨタファームの2者を結び付けた環境テクシスの高橋慶社長は「安全で高品質な肉を提供したいという理想の追求から実現した好事例」と評価する。さらに高橋社長は「仲介した当社に直接的な利益はないが、地域の畜産業者が元気になれば回り回って当社に帰ってくるものもあるだろう」と地域の産業振興を第一に掲げる。アークリッシュの酒井総料理長は「高橋社長のような存在がいなければ鋤柄さんの肉に出会うことはなかった。今後も地産地消を通して地域活性化に取り組みたい」と意気込む。

ホテルアークリッシュ 豊橋 サークルグループのガステックサービスが08年9月、豊橋駅前に開業した。所在地は豊橋市駅前大通1の55。客室は全91室。

食で社会を元気に

酒井淳総料理長兼F & Bグループディレクター

「東三河は一大農畜産物市場で素晴らしい生産物が多い。食を通して社会が元気になる、生産者が脚光を浴びるお手伝いをしたい」



トヨタファーム 本部は豊田市堤本町落田12の1。65年に堤畜産として養豚を開始。リサイクル飼料を活用し、流通経路を明確にした三州豚を生産。現在は豊田市と田原市に計2農場。

農業の立ち位置向上

鋤柄雄一代表 「昨今は農業全体が衰退し、後継者も育たない。子どもたちの未来のため有志で力を合わせて農業を盛り上げ、農業の立ち位置を高めたい」



環境テクシス 05年3月設立。本社は豊川市小田渕町3の51。食品廃棄物を活用した有機肥料や飼料などを製造・販売。食品リサイクルのコンサルティングなども手掛ける。

リサイクル飼料生かす

高橋慶社長 「リサイクル飼料を活用して肉質がよい業者は極めて少ない。食べ残しを入れるとすぐに肉質が悪化する繊細な仕事。リサイクルを通して食の大切さを伝えたい」



トヨタファームの養豚場で飼育される三州豚

