

## 養豚生産者らが結集、消費拡大活動を展開、オリジナル加工品の商品開発にも取り組む

—消費者第一の肉づくり・地域・持続的経営を極める、「三河トコ豚極め隊」—

### 編集部

「有数の養豚生産地である愛知県東部の三河地区で生産された、安全でおいしい豚肉を食べてもらいたい」と養豚生産者と関連事業者らが結集、消費拡大にむけた活動を展開しているのが「三河トコ豚極め隊」。一昨年4月に結成し、各種イベントに参加して試食・販売を通じて豚肉のPRを行う一方、メンバー全員で各養豚農家の豚肉を素材にしたオリジナル加工品の商品開発にも取り組む。

設立の目的について代表者の鈴木美仁大隊長は「メンバーの養豚農家はそれぞれこだわりを持って優れた豚を育てているが、お互いに勉強、情報交換して、さらにおいしい豚肉を供給していくことがねらい。三河の生産者の取り組み情報を全国に発信し、地域全体の養豚業を盛り上げていきたい」という。

発足に当たって、3条からなる「三河トコ豚極め隊憲章」を制定。その第一条は「消費者第一の肉づくりをトコトン極めます」。その肉づくりとは「育て方にこだわったおいしい肉」「品質管理にこだわった安全な肉」「消

費者が安心できる情報公開」「衛生管理にこだわった健康な豚」と規定している。第二条が「地域に根ざした畜産をトコトン極めます」。具体的には、資源の循環利用や環境の保全に配慮した畜産、地域と一体となった畜産を追求する。第三条は「持続的な経営をトコトン極めます」。生産、流通を効率化し、適正価格での商品供給、肉の価値造りに挑戦し、経営力を極める、としている。

メンバーは6人の養豚農家と食肉加工・流通の関連事業者4人（和広産業株、万平食肉工房株、鳥市精肉店、株さくらFOODS）。養豚とは直接の関係ない地域づくりのための支援事業を行う企業やシンクタンク、デザイン会社も賛助会員として参画している。事務局は食品廃棄物リサイクルによる飼料の製造



代表の鈴木美仁さん

国際養鶏養豚総合展 (IPPS) に出展した

IPPSに出品された加工品のかずかず

和広産業株のハム・ソーセージ工場





ぎょうざ製造する北澤晃  
浩株式会社さくらFOODS社長

リキッドフィーディングにより「田原  
πポーク」を生産する

百貨店・豊橋丸栄内のG・フ  
アーム直営の食肉店

### 【三河トコ豚極め隊】養豚メンバーの経営概要と豚肉の特徴

#### ・鈴木美仁さん（株G・ファーム）

ブランド：田原πポーク。母豚380頭。輸入トウモロコシは一切使用せず、パンなどの麦類を主体に、イモ類、米などを混ぜた自家配合スープによるリキッドフィーディング。豊橋市の百貨店・豊橋丸栄内で食肉店も経営する。

#### ・鋤柄雄一さん（トヨタファーム）

ブランド：三州豚。母豚1200頭。食品工場の余剰食品のうち小麦由来のパンやうどんを飼料として活用。オレイン酸含量が高く、うま味のある脂のサシが入る。ビタミンEが含まれるナッツも配合しており、鮮度が長持ちする効果もある。ホテルとの直接取引もある。

#### ・後藤弘滋さん（後藤畜産）

ブランド：GTポーク。母豚380頭。放牧飼育しているため、ストレスが少なく肉質の良い豚肉に仕上がる。飼料に乳酸菌・ビフィズス菌を取り入れることで、腸の働きが活発になり、健康に育つ。

#### ・瓜生陽一さん（瓜生畜産）

ブランド：いらご瓜生ポーク。母豚300頭。飼料に6種類のハーブと亜麻仁の種、パン粉などを使用。ハーブにより豚肉特有の臭みや雑味がない。亜麻仁の種は健康維持に役立つ「α-リノレン酸」をバランス良く含む。

#### ・渡邊勝行さん（有限会社オインク）

ブランド：三河おいんく豚。母豚350頭。飼料にはビタミンD<sub>3</sub>およびビタミンEを多く含み、それにより肉保水性が強化され、飼料は有効アミノ酸、代謝エネルギーを最適な比率で配合、豚の要求量を過不足なく満たす技術を採用。

#### ・吉田幸伸さん（有限会社吉田畜産）

ブランド：保美豚。抗生物質やワクチンを一切使用しない健康にこだわる飼養管理。保美とは、農場がある地名だが、ビタミンBやコラーゲンの含量が多く、「安心」「安全」「おいしい」、そして「美を保つ」がセールスポイント。

・販売を行う(有)環境テクシス。

養豚農家は全員が30～40代の若手、2代目、3代目の後継者である。養豚メンバーの経営概要は、上記の通りで、独自ブランドをもって道の駅などでの直売やホテル・レストランへの販売に取り組んでいるのが共通点だ。

発足してから2年半。参加したイベントは豊橋市の「手筒花火・炎の祭典」、「三遠地域連携推進フォーラム」、「国際食品・飲料展」、「国際養鶏養豚総合展」など。開発した商品はレトルトカレー、ハム・ソーセージ、ぎょうざなど数多い。

「本当においしい豚肉を消費者に届けたい」という思いから、豚肉のオーダーメイド制度も実施。早く大きく育てて出荷することが目標となってしまうがちだが、オーダーメイドは、指定の品種、飼料、飼育方法、肥育期間に沿って「外観、脂肪厚や歩留まり、枝肉重量などを基準とする枝肉格付にとらわれな

い、消費者が食べたい豚肉を供給することができる」というユニークなシステム。

廃校になった小学校を借り受けて生ハムの試作も行っており、出来上がる今年秋以降に試食会を兼ねたイベントも計画。来年3月24日には豊橋市内のキッチンのある施設に枝肉を持ち込み、一般消費者を対象に、部位別の食べ比べなどを行う予定だ。

これから力を入れていくのは消費者との交流事業で、とくに食育の活動だ。「学校に出かけて子どもたちに命の大切さを教えたい。動物や植物の命をいただいて私たちは命をつないでいることを示すのは、畜産が最も適している」（鈴木大隊長）。

ともすればライバルにもなりかねない地域の仲間とともにおいしい豚肉づくりに切磋琢磨、さらに豚肉の消費拡大、情報発信を通じて地域社会の活性化を目指す、「三河トコ豚極め隊」。今後の活躍を期待したい。（近田 康二）