

第11回 三河トコ豚極め隊

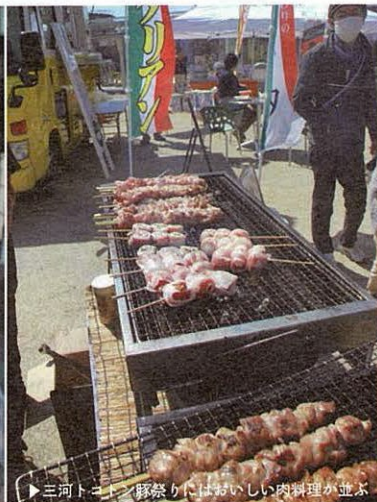
教えてくれた人 事務局 有限会社環境テクシス 代表取締役 高橋慶さん

▶三河トコ豚極め隊 事務局
豊川市白鳥町山桃5-1 有限会社環境テクシス 内
TEL:0533-87-5512 FAX:0533-95-5570

▶三河トコ豚極め隊が田原ポークを使用して商品開発した「俺の、黒カレー」



たくさんの人に
もっと喜んでもらえる
地域に根ざした
豚肉をトコトン極めたい。



▶三河トコ豚祭りにはおいしい肉料理が並び



▶豚肉の解体を体験



▶本格手作りソーセージの体験



本号の表紙でも取り上げたG・ファーム代表の鈴木さんも所属する「三河トコ豚極め隊」は、三河地域の養豚業者と精肉店及び、その関連事業者で構成されており、安全で美味しい豚肉を消費者の皆さんに届けることを目的に活動を行う団体である。渥美半島をはじめとするこの三河地域は、全国でも有数の養豚生産地であり、多くの養豚農家が安心、安全で美味しい豚肉を作るために様々な努力を積み重ね、優れた豚を育ててき

たが、これまでは広く認知されておらず、その知名度は低い。そこで、三河が誇るブランド豚肉の周知活動と、販売促進を図る情報発信を積極的に行い、地域全体の養豚業を盛り上げる活動も行なっている。今回は事務局を務める、有限会社環境テクシスの高橋さんに話を聞いた。

「三河トコ豚極め隊の結成は今から6年前。もとは、地域おこしのための産業ブランディングを目的とした事業の一環で組織されました。様々な

活動を通じて、消費者の意見を聞きながら、三河地域の豚肉のより一層の美味しさと、安全を極めていきたいと考えています。」そう話す高橋さん。高橋さんが代表を務める有限会社環境テクシスは、食品工場の廃棄物や食品残さをリサイクルすることで、高品質の有機肥料や飼料を製造販売するベンチャー企業だ。近年ではホテルで客に提供しているパンの余剰分を飼料化し、三河トコ豚極め隊の隊員が営む農場に提供。その飼料を食べて育っ

た豚肉をホテルで活用するという食品循環も積極的に行っており、三河トコ豚極め隊の根幹を担っているともいえる。

一 三河トコ豚極め隊の主な活動のひとは、三河の豚肉の魅力を広めるためのイベント出店だ。中でも、年に一度三河トコ豚極め隊が主催する「三河トコ豚祭り」は、料理教室や豚肉の解体体験をはじめ、美味しい豚肉料理のお店もたくさん出店され、豚と触れ合い、楽しく体験しながら豚肉について知る

ことができるって、毎年盛況を博す人気の催しとなっているようだ。

その他にも、豊根村でハム、ソーセージなどを製造する工房の立ち上げ計画や、顧客のニーズにあった豚を飼育する、豚肉のオーダーメイド制度など、その活動は多岐に渡る。「もっと多くの人に三河の美味しい豚肉を知ってもらいたい」と話す高橋さん。三河ブランドの豚肉が日本中に知れ渡る日も、遠くないのかもしれない。