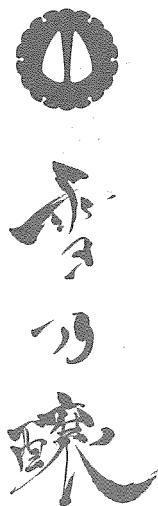


# 食R100%養豚事業で ブランド確立



ブランド「雪乃醸」のロゴ

食品残さの飼肥料化 高橋慶社長、053  
事業を手掛ける環境テ 3・87・5512  
クスシ(愛知県豊川市、は、関連会社「リンネ



養豚のようす

ファーム(同市)で行  
う養豚事業を順調に展  
開している。2018

年1月、25平方区  
画に、20頭の子豚を導  
入してスタートさせた  
養豚は今、600平方  
区、約250頭にまで  
拡大。このほど、肥育  
した豚肉のブランドも  
確立した。

また豚舎は、かつて  
牛舎だったものを再利  
用した。敷料には、お  
がくずの他、同社が受  
け入れた食品残さのコ  
ーヒーかすなどを使  
用。ふん尿と混ざった  
部分を自社で堆肥化す  
るなど、「未利用資源  
の有効活用」に徹底的  
にこだわった。

高橋社長は、「今後、  
畜産関係の展示会等に  
出展するなどして認知  
度を高めたい」と目標  
を語る。市場評価も  
上々で、「飼料原料に  
油分が混じらないよう  
にすることで、リン  
酸を抑え、ヘルシー  
でさっぱりとした味に  
仕上げた。一方、オレ  
イン酸は一般の豚肉よ  
り多く、脂に甘みがあ  
るのが特徴」という。

同社養豚事業の特徴  
は、自社で製造したり  
サイクル液体飼料のみ  
を活用して肥育を行う  
点。ビール酵母や酒か  
す、乳酸菌飲料といっ  
た発酵食品の他、うど  
ん等の麺類、嗜好性を  
高めるグミなどを原料  
に、月齢に応じたレン

スを組み立て、給餌し  
ている。1カ月当たり  
50トほどの食品残さを  
ビールして、販促につ  
なげていく。

高橋社長は、「今後、  
畜産関係の展示会等に  
出展するなどして認知  
度を高めたい」と目標  
を語る。市場評価も  
上々で、「飼料原料に  
油分が混じらないよう  
にすることで、リン  
酸を抑え、ヘルシー  
でさっぱりとした味に  
仕上げた。一方、オレ  
イン酸は一般の豚肉よ  
り多く、脂に甘みがあ  
るのが特徴」という。

同社は、産業廃棄物  
では日量約60トの処理  
能力を持ち、性状に応  
じて液体飼料と乾燥飼  
料につくり分けてい  
る。現在の受け入れ  
量は、食品工場からの  
残さを中心に日量約10  
ト。主力となる飼料化

約2500件もの応募  
のうち「雪乃醸」に決  
めた。豚の蹄に雪の紋  
章をあしらったマーク  
を作成した他、リーフ  
出る汚泥を堆肥化して

を広く一般から募り、  
ては、ネット上で名前  
を広く一般から募り、  
約2500件もの応募  
のうち「雪乃醸」に決  
めた。豚の蹄に雪の紋  
章をあしらったマーク  
を作成した他、リーフ  
出る汚泥を堆肥化して

飼料化、食品工場から  
出る汚泥を堆肥化して

出る汚泥を堆肥化して