

食品製造工場などから出る廃棄物を生かしたりリサイクル飼料「エコフィード」のみで育てた豚の精肉と加工品の直売店が2日、豊川市八幡町宮前で営業を始めた。国内の養豚現場は輸入の配合飼料が中心で、エコフィードのみは全国的にも珍しいという。出店した市内の養豚会社リネブファーム代表の高橋慶さん(50)は「リサイクルの餌でおいしい肉ができると知ってもらいたい」と話す。

同社は2017年に設立され、市内の農場で年約700頭を出荷。餌は同じく高橋さんが05年に創業した会社「環境テクシス」が製造する。うどんやパン、菓子、ウイスキー蒸留廃液、ビール酵母などを配合し、流動食にして与えている。味は甘酸っぱく、豚の食欲が落ちる夏場でも食い付きがいいという。

「肉質はオレイン酸が多く、リノール酸が少ないため脂があっさりしており、女性や子どもに好評」と高橋さん。ブランド豚「雪乃釀」としてインターネット通販で販売したり飲食店に卸したりしていて、近年はネット販売が好調という。

今回の出店は、地元での認知度を高め、食の地域内循環を広げるきっかけにする狙い。店内ではさまざま

リサイクル飼料で育てた豚肉 直売店 豊川でオープン



エコフィードで育てた豚の精肉や加工品の直売店を開いた高橋さん＝豊川市八幡町で

食の地域内循環をPR

な部位の精肉の他に、ソーセージやベーコン、ギョーザなどを販売している。ホルモンや総菜などを売り出す計画もある。

（島将之）
どによる輸入飼料の高騰が畜産業の課題になり、エコフィードを導入する農家も増えているという。高橋さんは「ある物をつまく使わなければ立ちゆかない。東三河には菓子工場など多く、地元の物を有効に使っていきたい」と話す。

直売店は当面、木、金、土曜のみ午前10時～午後6時に営業。☎豚専門店雪乃釀 0533(95)0129