

山川房子（菖蒲谷牧場）

（岐阜県 揖斐川町）

## しいたけソーセージ、美濃いび茶けんどんソーセージ

## ◇活動の経緯、内容

平成10年以前は、夫婦で養豚を中心に水稻と茶を含めた複合経営を行う専業農家であったが、いち早く『けんどん（＝健豚）』を導入し、高付加価値の養豚経営を目指すことにした。

『けんどん』とは、肉質のよい岐阜県の系統豚「ナガラヨーク」を親とし、ヨモギとビタミンEを加えた飼料で育てた銘柄豚のことである。

山川房子氏は、手作りソーセージの製造許可を取得し、ソーセージの試作を繰り返し、翌年には自宅敷地に加工施設を整備し、精肉販売、食肉製品製造業、露店商の営業許可を取得し、安全・安心・健康な豚肉の生産・加工・販売が始まった。

県や町から依頼のあるイベントに参加し『けんどん』の安全性、美味しさのPRに勤め、『けんどん』の認定証に基づく加工品を販売してい



る。こうした活動と商品の味が評判になり、近年は新聞・雑誌、テレビやラジオの取材がある。

食農教育活動として、手作りソーセージ教室を県内各地で開催し、開催地になじみの素材を入れた「地産地消ソーセージ」を楽しんでもらっている。また、この教室を通じて、命の大切さを感じてもらえるように生産者ならではのメッセージを子供に伝えている。

更に、忠郎氏は指導農業士として地域の青年農業者を支援し、房子氏はソーセージ作り教室の他、農業大学校生の現地研修、中学生の夏休み職場体験、海外の農業留学生の受け入れなど、後継者育成についても夫妻で力を注いでいる。

また、房子氏は県が認定する女性農業経営アドバイザーで、地域の女性農業者のリーダー的存在でもある。

## ◇代表作品の紹介

## 【しいたけソーセージ、美濃いび茶けんどんソーセージ】

「しいたけソーセージ」は、地域で盛んに栽培されている原木椎茸の干し椎茸を使ったソーセージで、椎茸嫌いの子供も「美味しい」と言って食べたため販売したところ代表作品となるほどの人気商品となった。

また、県が主催した「健康によい食品づくりコンクール」に揖斐川町特産の「美濃いび茶」を入れた「美濃いび茶けんどんソーセージ」を出品し、入賞するなど新たな商品開発に余念がない。

