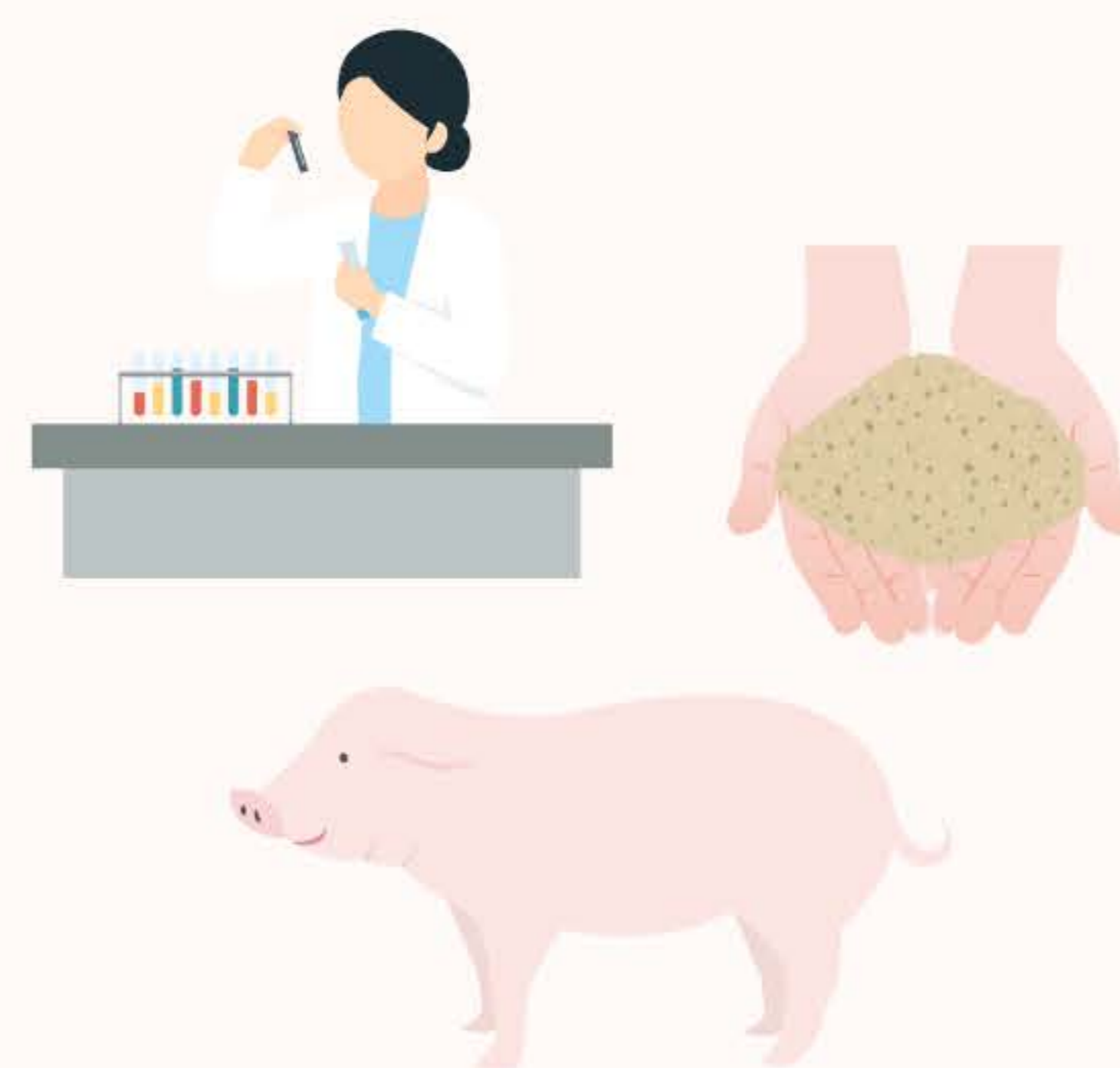


注目を集める

ブランド豚



日本には400を超えるブランド豚が存在するといわれています。血統や飼料の違いで肉質や味など多種多様。各地でさまざまなブランド豚が飼育されています。



6次産業化で

独自ブランドを展開



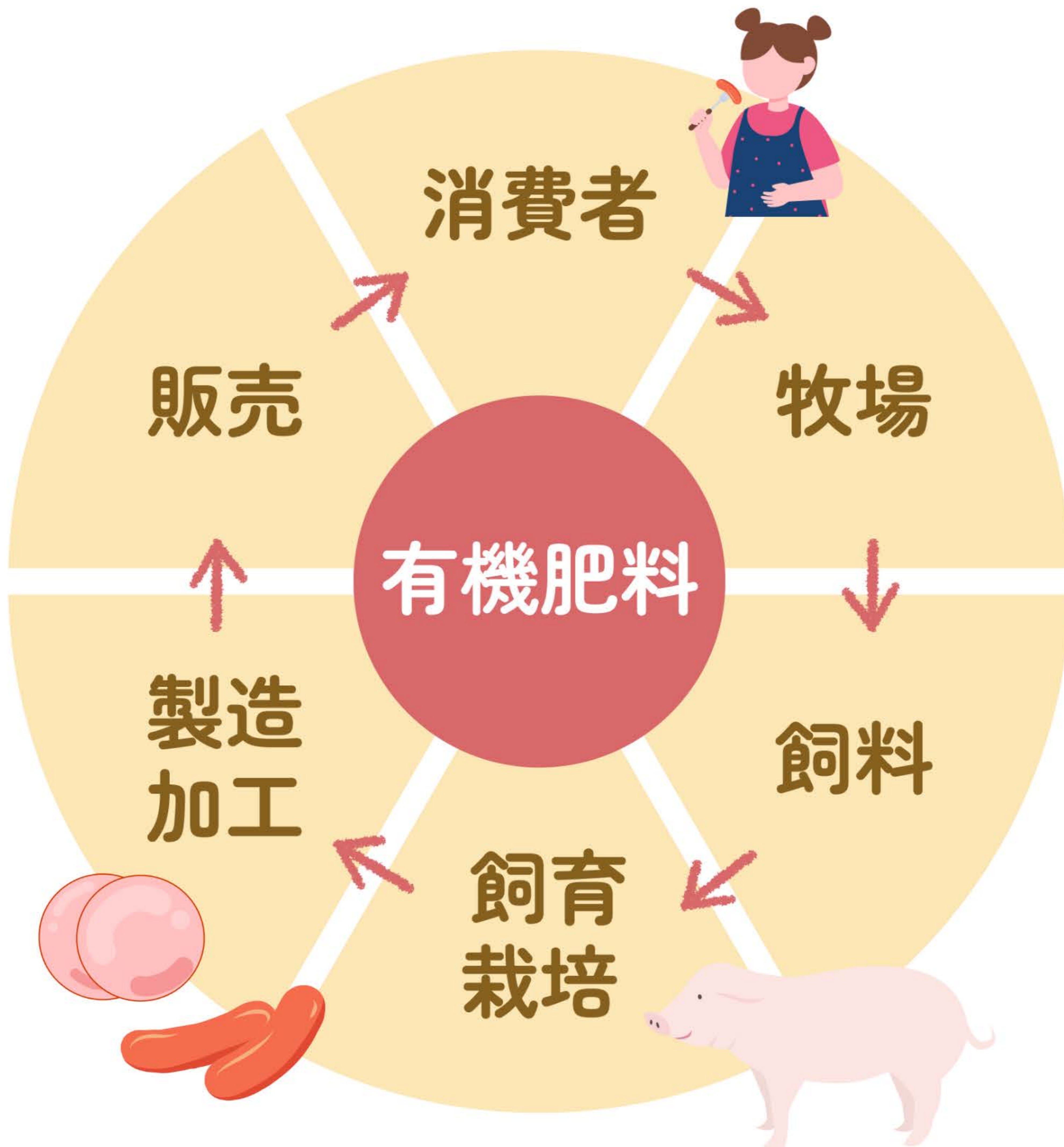
岩手県一関市にあるArk館ヶ森は豚の飼育をはじめ加工や販売、有機肥料も手がける循環型の事業を展開。おいしいブランド豚を生産し、社会貢献にも取り組んでいます。



(株) アーク 専務取締役 養豚事業部本部長 橋本友厚さん

2003年に(株)アークへ入社。運営する5農場の他、飼料工場、有機肥料センターのマネジメント全般を担当。現場にも入り日々の課題解決に取り組んでいる。

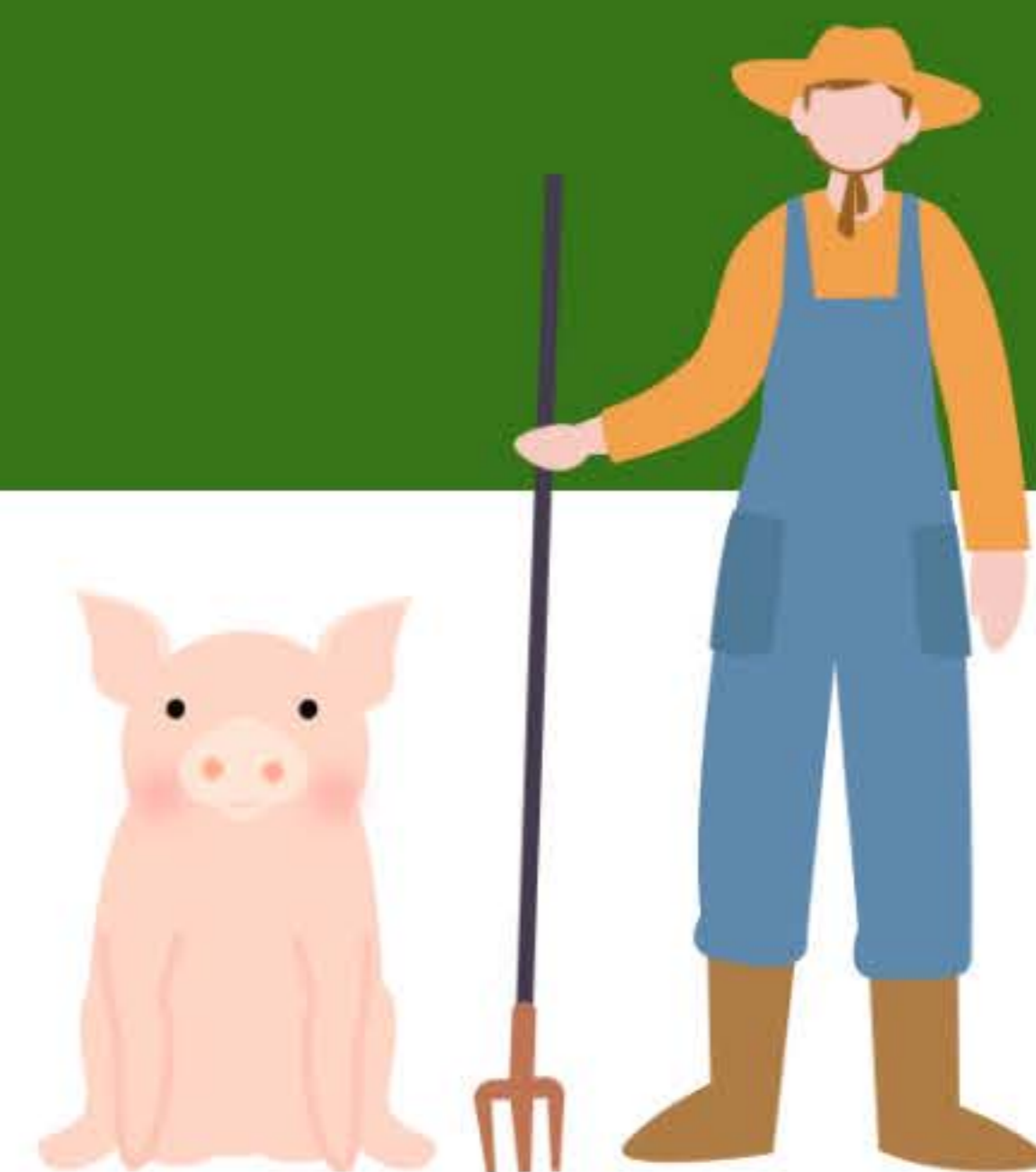
Ark館ヶ森の循環型農業



Ark館ヶ森は、「育てる・つくる・つなげる」という食を取り巻く3本柱とそれらをつなぐ「循環する」の一貫体制を確立。牧場で育てた豚や自社の畑で栽培した野菜を自分たちの手で加工し、販売しています。

循環を実現する4事業

牧場で育てた豚や卵、農場の野菜を自分たちの手で加工して安全な食の循環を実現するために、それぞれこだわりを持った事業を展開しています。



農業・畜産

ストレスフリーな環境と栄養バランスに優れた飼料で豚を飼育し、豚舎の設計や排せつ物の処理も考慮して地域社会との共存共栄にも配慮。農業では、自社製造の環境に優しい肥料を使用しています。

製造・加工

約40年前に本場ドイツから技術者を招聘し、ハム・ソーセージの加工の知識と技術を習得。「家族や大切な人に食べさせるもの」を作ろう、という強い想いで、製造過程での衛生管理や鮮度管理にも厳格な自社基準を設けて製造しています。



販売・飲食・観光

館ヶ森高原豚の精肉や加工品の他、自社で有機栽培する小麦を使ったパンやスイーツ、年間50種類の野菜も販売します。動物とのふれあいが楽しめる牧場や、自社の生産品を使うレストランも運営します。

有機肥料製造

自社の家畜排せつ物やレストランの生ごみをはじめ、地域の家畜排せつ物や食品工業の食品残渣を原料に肥料を製造し、資源を循環。有機肥料は自社の農作物をはじめ近隣農家でも飼料米などに活用されています。



ブランド豚「館ヶ森高原豚」味のポイント5選

日本人の好みに合わせて、長年にわたり試行錯誤を重ねてきた館ヶ森高原豚。毎日食べても食べ飽きない味をめざして、改良が続けられています。

POINT 1 品種

アメリカで生まれたバブコック・スワイン種を40年前に輸入し、独自の交配プログラムで品種を改良して作り出した豚です。現代の日本人の好みに合わせて、赤身があっさりとして脂にコクがある豚肉になるよう、今も品種改良を行っています。



POINT 2 飼料

肥育期飼料はとうもろこしを一切使わず、小麦と米、マイロを原料に使用。タイムやローズマリーを配合し、豚特有の臭いも抑えてコクのある肉の味に仕上げています。また、分別生産流通管理も実施し、遺伝子組み換え原料の混入も防いでいます。

※マイロ…イネ科モロコシ属のソルガムの実を粉砕したもの



POINT 3 水

豚が飲む水は、岩手県の東に連なる北上山系から湧き出る、ミネラル豊富な地下水を汲み上げています。この自然の恵みを毎日飲んで育っています。



POINT 4 飼育

JGAPとHACCP認証を取得し、広大な土地を利用し広々とした環境で豚を飼育しています。豚は非常に繊細な動物で、少しの環境要因が食味に影響することから、ストレスをかけないように、一頭一頭丁寧に愛情を込めて育てています。



POINT 5 食肉加工

館ヶ森高原豚をよりおいしく食べてもらうために、自社内の加工場で新鮮な豚肉をカットします。調理法に合わせて肉のスライス方法を微調整したり、使う調味料を厳選するなど細部にまでこだわって、毎日食べても飽きない味に仕上げます。



———【約7年の歳月をかけて完成！】———

茨城県のブランド豚肉

種豚や交配方法を指定し、味にこだわって改良し続けたブランド豚肉。そのおいしさを広く知ってもらおうと各地でPRイベントも行われています。



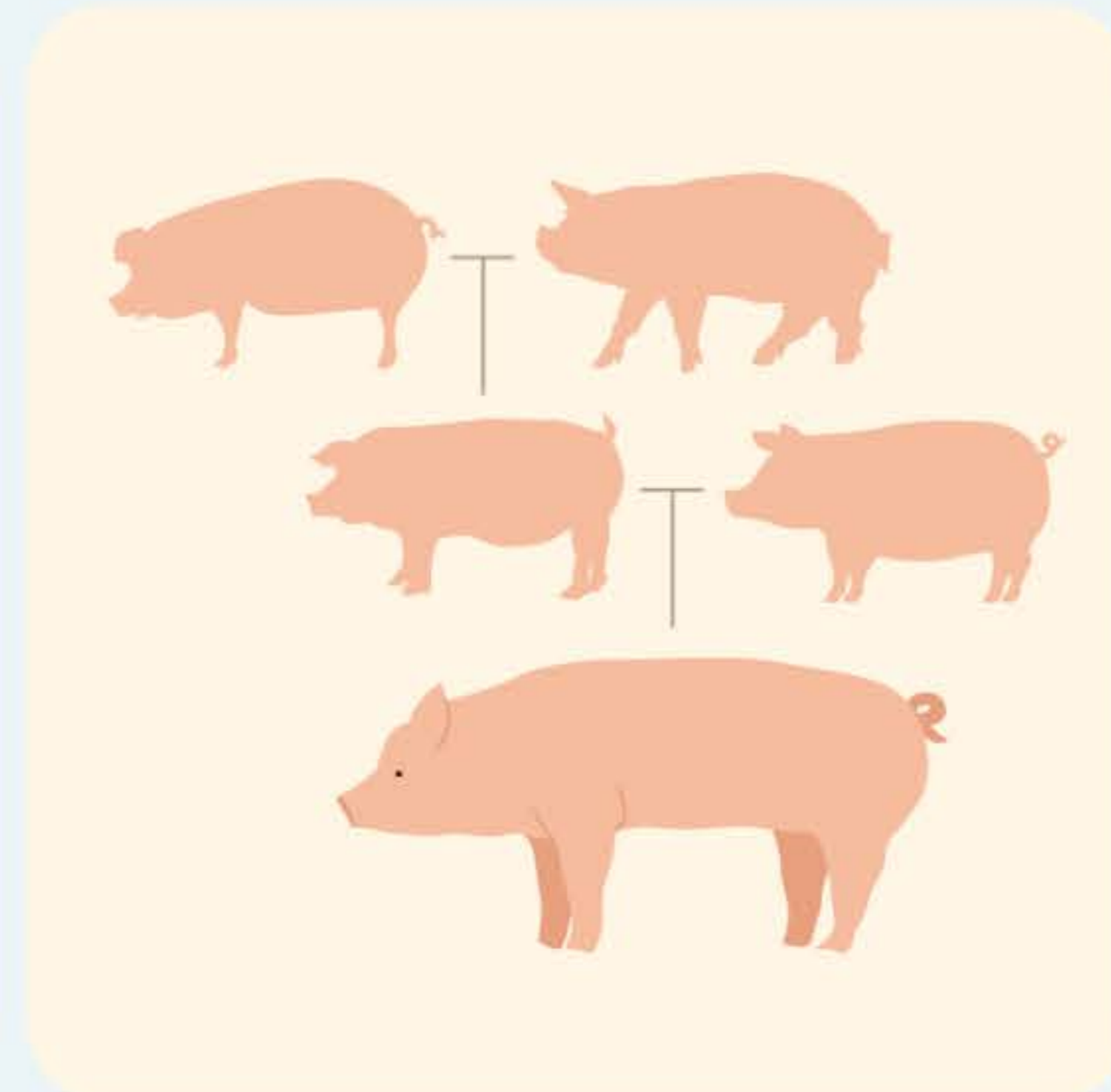
常陸（ひたち）の輝き推進協議会事務局 木村忠士さん

（公社）茨城県畜産協会に所属し、常陸の輝き推進協議会事務局として7人の協議会会員の取りまとめ役を行う。各地のイベントに出展する際は、常陸の輝きのPRも行う。

「常陸の輝き」とは

血統

茨城県畜産センターが約7年の歳月をかけて選抜を繰り返して作り上げたデュロック種の系統豚「ローズD-1」を父豚とし、ランドレース種に大ヨークシャー種をかけた母豚と交配して生産する三元豚。ローズD-1は筋肉内脂肪含有量の割合を高くする能力があり、高品質な豚肉になります。



専用飼料

茨城県と生産者、飼料メーカーが共同開発した飼料は麦類10%以上を加え、穀類を中心に、アミノ酸バランスを調整し、赤身にサシが入りやすい配合に調整しています。また腸内環境を改善して肉の香りをよくするための乳酸菌やうま味を逃がしてしまうドリップの流出を減らすためのビタミンEも加えています。

品質

協議会会員である流通業者が、「常陸の輝き生産流通マニュアル」や豊富な経験に基づいて、肉質を確認。規定の格付け以上のものだけを「常陸の輝き」として流通、販売します。また、年1回以上の食味評価や肉質分析を行い、定期的に品質を確認しています。



約7年もの歳月をかけて選抜を繰り返し生み出された「常陸の輝き」。専用飼料はもちろんのこと、味や食感、脂肪含有量など常に厳しい検査を行いながらブランド豚の品質を守っています。

味の特徴



やわらかい

父豚のデュロック種の系統豚「ローズD-1」は肉質がやわらかくなるのが特徴。飼料のアミノ酸バランスを調整することで、ロース肉の筋肉内脂肪含有量は概ね4.0以上と霜降り度合いが高く、やわらかい肉になります。

旨みが濃い

肉のうま味を良くするために、飼料に麦類や米などの穀類を配合。赤身はコクのある濃厚なうま味が感じられ、脂も甘味があり、風味のよい肉質です。しゃぶしゃぶなどの料理にも適しています。

香りが良い

飼料に乳酸菌を添加することで、豚の腸内環境を改善。炒めたり焼いたりするのはもちろん、煮込んでも豚肉特有の嫌なにおいは出ず、食べた時に鼻に抜ける香りが良いのが特徴です。



今週のまとめ

血統や飼料、飼育環境などに徹底したこだわりを持ち、それぞれに違う

味を楽しませてくれるブランド豚。色々なブランド豚を日々の食卓で楽

しみましょう。