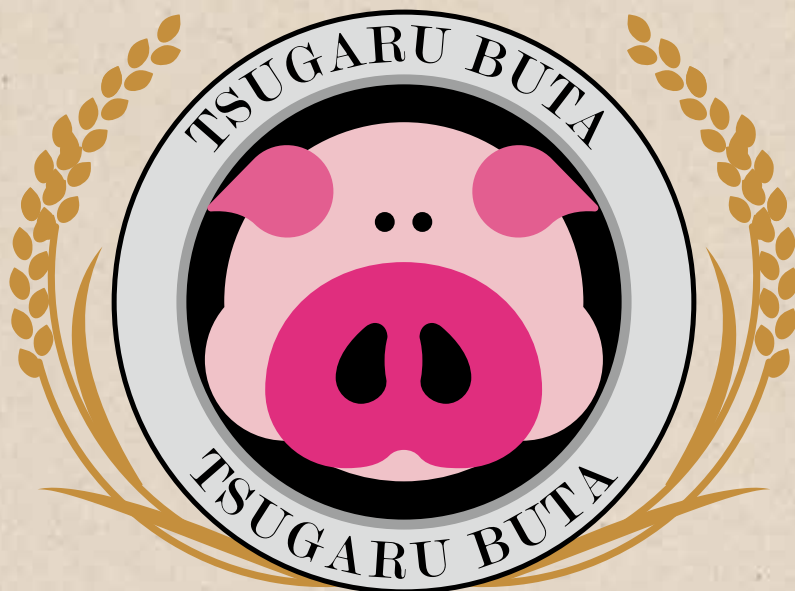


津軽の米を食べて育った
「つがる豚」。



津軽から世界の食卓へ

つがる豚

TSUGARU PORK

つがる豚の特徴は、
赤身がやわらかく、
脂肪が美味しい
豚肉です。

農林水産省 平成28年度 米活用畜産物等ブランド化推進事業補助金
米活用畜産物等ブランド展開事業 サンライス・「つがる豚」推進協議会

お問合せ先 株式会社 木村牧場 〒038-2801 青森県つがる市木造丸山竹鼻118-5 TEL.0173-26-4177



つがる豚の特徴

変化に富んだ四季の彩り、清らかで豊かな水。まさに日本の心の原風景ともいえる津軽地方でつがる豚は育ちます。津軽りんごの搾りかすのほか、20種類以上の食品残渣を原料に加工した液状のエコ飼料に、津軽のお米を配合。栄養たっぷりの地産地消のエサで育ったつがる豚は、血液サラサラ効果や美肌アップ、健康な体をキープするオレイン酸が一般の豚肉より多く含まれています。



つがる豚の食卓。

バラ肉

しゃぶしゃぶ

お米を食べて育ったつがる豚は脂にオレイン酸をより多く含み、香りと甘みがあります。良質な脂と力強い味わいの赤身が美しいバラ肉は、たとえばしゃぶしゃぶで。脂の甘みと赤身の濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。



つがる豚の食卓。

ローストポーク

肩ロース

きめ細かな赤身の中に脂肪分をほどよく含むつがる豚は素材を活かしたシンプルな料理にぴったり。しっとりジューシーなおいしさが楽しめるローストポークはいかがでしょう。家族やゲストの歓声が聞こえてきそうです。



つがる豚の食卓。

カツレツ

肩ロース

しまりが良く良質な脂肪とやわらかな肉質が自慢のつがる豚のカツレツは、肉厚でもサクッと噛み切れ、ジューシーな肉汁があふれ出します。脂がしつこくなく、さっぱりしているけれど甘みがあり、何枚でも食べられそう。

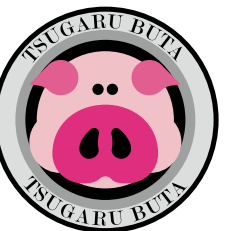


つがる豚の食卓。

ポークソテー

肩ロース

疲れをとる効果や肌あれを防いで健康な肌を保ってくれるビタミンB1が豊富なつがる豚のおいしさを味わうならぜひポークソテーで。表面は香ばしく、中はやわらかくジューシー。凝縮した旨みと上品な脂の甘みが絶妙です。



津軽から世界の食卓へ
つがる豚

つがる豚の品種

ブランド豚によく使われる「三元豚」とは3系統の品種の豚をかけあわせた豚のこと。日本国内で生産される食用豚は、ほとんどがこの三元豚です。つがる豚はさらにもう1品種をかけあわせた「四元豚」。保湿性が高くやわらかな肉質、脂の繊細な甘みなど日本人好みの豚肉です。

衛生管理のこだわり

病気に弱い豚にとって、衛生管理はとても重要です。豚舎は清掃を徹底し、近代的な設備でのびのび育てる環境を整えています。リキッドフィードは蒸気で加熱して殺菌消毒。血液検査や菌の検査も定期的に実施しています。また、病原菌などの侵入を防ぐため、牧場への入場を制限したり、入り口に車両消毒ゲートを設置しています。



車両は出入りの際にシャワーで消毒



蒸気ボイラーで食品残渣を殺菌

つがる豚の特徴

変化に富んだ四季の彩り、清らかで豊かな水。まさに日本の心の原風景ともいえる津軽地方でつがる豚は育ちます。津軽りんごの搾りかすのほか、20種類以上の食品残渣を原料に加工した液状のエコ飼料に、津軽のお米を配合。栄養たっぷりの地産地消のエサで育ったつがる豚は、血液サラサラ効果や美肌アップ、健康な体をキープするオレイン酸が一般の豚肉より多く含まれています。



最適な配合、最適な量を自動給餌



蒸気加熱で消毒殺菌したエコ飼料



地元契約農家が栽培する津軽の米

良い環境での飼育

豚はとってもキレイ好きでデリケートな生き物です。そこで、豚の成長や生活環境を注意深く観察。豚舎内を清潔に保つのはもちろん、気温や湿度、水量をしっかりと管理して、豚をストレスから守っています。また、病気になるための予防もきめ細かく行っています。



母豚の乳をたくさん飲むのが、元気に育つ秘訣



広々とした豚舎でのびのび元気に肥育

つがる市の主要農産物「つがるブランド」。

津軽のシンボル・岩木山に見守られ、岩木川に育まれた美しい農村風景。つがるの風土と心を込めた、おいしい宝物。



メロン

日本海に面した海岸沿いにある砂丘地帯「屏風山」は全国有数のメロン産地。香りが高く、とろけるような甘さがあります。



スイカ

屏風山地域を中心に日本海側一帯はスイカの産地。昼夜の寒暖差から生まれる高い甘さとみずみずしさが特徴です。



リンゴ

つがる市はリンゴ栽培の適地。市内には樹齢130年以上の「日本最古のリンゴの樹」があり、現在も実をつけています。



米

豊かな大地と豊富できれいな水、農家のきめ細かい愛情が育みま。主力品種はコシヒカリの孫にあたる「つがるロマン」。



ネギ

砂丘地で栽培されるネギはやわらかいのが特徴。氷点下で鮮度を保ちながらうまみを高めた「氷温ネギ」も人気です。



ゴボウ

冷涼な気候を好むゴボウにとって、つがる市の気候は最適。砂丘で育つためサクサクの歯ごたえが楽しめます。



トマト

昼と夜の気温差が大きくなる市では、夏から秋にかけて色鮮やかで甘みたっぷりの、ジュシーなトマトが実ります。



ナガイモ

雪のように真っ白で粘りが強く、アクがないのがつがる市のナガイモです。みずみずしくシャリシャリ心地良い食感が人気。

株式会社 木村牧場では、つがる市をはじめ近隣市町村や県外で開催される、お祭りやイベントに積極的に参加し、自社ブランド「つがる豚」の普及に努めています。

俺たちの豚肉を食ってくれ!

国産豚肉のおいしさをもっと知って欲しいという想いから、若手養豚家が全国から大集結するイベントです。木村牧場でも、自信をもって生産したつがる豚を、しゃぶしゃぶや焼肉で振る舞います。



有楽町商店街イベント

つがる市の中心街・有楽町商店街で行われるストリートパフォーマンス大会です。イベントを盛り上げる抽選会のプレゼントとして、つがる豚を無償提供。つがる豚の串焼きも販売し、好評を得ています。



津軽の米を
食べて育った
「つがる豚」。

農林水産省 平成28年度 米活用畜産物等ブランド化推進事業補助金
米活用畜産物等ブランド展開事業 サンライズ・「つがる豚」推進協議会



青森県津軽地方の清らかな環境のもと、私たちはご家庭に安心と信頼をお届けするとともに、地域環境に配慮した循環生産への取り組みに努めてまいります。

エコ飼料を活用

ヨーロッパで広く行われている、自然環境にも豚にも優しい新養豚システム「リキッドフィーディングシステム」を導入。スーパーや食品製造業などから出る野菜や魚のくず、パンなどの食品ロスを発酵させたお粥状のエサを飼料にしています。このシステムで食品ロス的大幅削減はもちろん、地産地消にも貢献しています。



地元農家との飼料米の生産

津軽は昔から知られた米どころですが、食生活の変化にともない、日本ではお米の消費量が減り続けています。そのため津軽の米農家も思うようにお米が作れない現状がありました。津軽の米づくりを応援したい。木村牧場では、地元農家さんと契約して飼料米を栽培していただき、そのお米を豚のエサに使用しています。



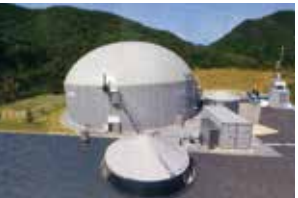
安全で地球にも優しい堆肥の販売

木村牧場では地球環境と未来のために循環型養豚を積極的に推進。バランスの良いエサで育ったつがる豚のふんに、保温・保水効果に優れた珪がらなどの混合物にりんごを加え発酵・熟成。栄養たっぷりで安心・安全な堆肥づくりを行っています。乾燥したサラサラの堆肥は手触りが良く使いやすいと好評です。



エコでクリーンなエネルギーの活用

再生エネルギー先進国ドイツから輸入した太陽光パネルを豚舎の屋根に設置。津軽平野の中央部に位置するつがる市の地形を活かしたクリーンエネルギーを社会に供給する取り組みをいち早く行っています。今後は豚ふんや食品残渣などを発酵させて得られるバイオガスを利用した発電所の稼働も予定しています。



バイオガス施設はイメージです。

株式会社 木村牧場 本 社（農場）〒038-2801 青森県つがる市木造丸山竹鼻 118-5 TEL.0173-26-4177
飼料部（鶴田飼料工場）〒038-3503 青森県北津軽郡鶴田町鶴田南田 144-2 TEL.0173-22-6875

www.kimurafarm.jp