

桃豚通信

Vol.1
創刊号
'99夏号



おいしさのヒミツ
SPF豚・BMW技術を徹底検証!



地域ぐるみでの農業を...



私達が育てています!

おいしいね。広がるね。
桃豚から始まる新しい関係。

夏バテ対策
豚肉を使った
スタミナ料理
紹介



ごまだれがとってもヘルシー ごまだれ冷しゃぶ

材料 4人分

豚肉 しゃぶしゃぶ用 250g
サラダ菜 1/2個 セロリ 1本 きゅうり 1本
みょうが 2個 プチトマト 6個 酢 1/2カップ
[ごまだれ]
ねりごま 大さじ3 しょうゆ 大さじ3
穀物酢 大さじ1 酒 大さじ1 砂糖 小さじ1
練りからし 小さじ2 粉からし 小さじ1を小さじ2の湯で溶く
市販のごまだれでもよい
[酢水]
水約2リットルに酢1/2カップを加えて作る



作り方

- 1 サラダ菜・セロリ・きゅうり・みょうが・プチトマトは水洗いして、さらに酢水で洗う。サラダ菜は水けをきり、食べやすい大きさにちぎる。きゅうりはせん切りにする。プチトマトは半分に切る。
- 2 セロリは長さ4cmの薄切りにし、みょうがは縦半分に切ってから薄切りにして、それぞれ酢水にさらして、水けをきる。
- 3 器に1と2を彩りよく盛る。



- 4 ごまだれの材料を合わせてよく混ぜる。



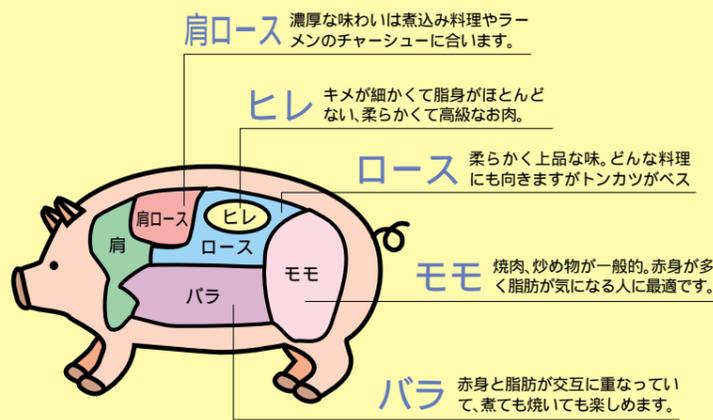
- 5 大きめの鍋に湯をわかし、酢を加えて、豚肉を色が変わるまでゆで、ざるにとって水けをきり、3の上に盛り、4のごまだれをかける。



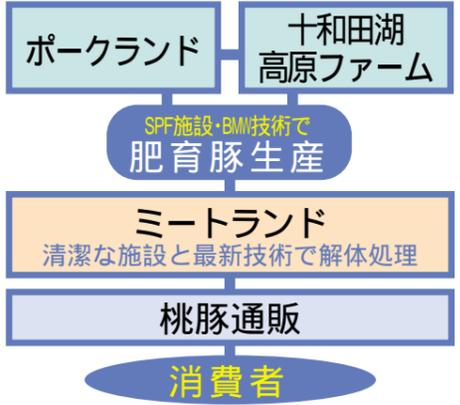
夏バテなんかには負けない!
豚肉を使ったスタミナ料理

知っていますか? 豚肉の部位

部位によって肉質が異なり、料理法も変わってきます。特徴を知って、よりおいしくいただきましょう。



桃豚通販の紹介



この桃豚通信の創刊に伴い、SPF「桃豚」を気軽に食べてもらいたいという思いから、「桃豚の会」を発足すると共に通信販売を始めることになりました。詳しいご入会・注文方法は別紙の「桃豚の会」発足のお知らせをご覧ください。「桃豚の会」事務局までお気軽にお申込下さい。

人や自然に優しい農業を

みなさん、初めまして。小坂町で十和田湖高原ポークSPF、桃豚を育てているポークランド・十和田湖高原ファームの豊下です。私達が小坂町で十和田湖高原ポークSPF、桃豚を育て始めてからまる三年の月日があっという間に経過しました。この広大な大地で元気な十和田湖高原ポークSPF、桃豚を育てられるのは、地域のみなさんのご協力とご理解があったからこそと私達は考えております。おかげさまで十和田湖高原ポークSPF、桃豚はすくすくと健康に育っております。

しかし近頃、私達を取り巻く畜産環境は厳しい状況におかれています。外国からの輸入肉増加に伴う市況の低迷、畜産とは切り離せない悪臭・糞尿の処理問題などで多くの農家が頭を抱えており、特に養豚に関しては、年々農家戸数が減少の一途をたどっているのが現状です。そのほかに、多くの恵みをもたらしてくれる自然の汚染が進み、この汚染の進んだ土や水で作られた野菜や大量に輸入される飼育方法が不明確な食肉・農薬漬けの野菜など本場に安全かどうか解らない食べ物が人間の手によって氾濫し、自然が汚されている現実があります。このままでは自然の恵みを受けることが出来なくなってしまう可能性もあります。

そこで私達が目指したものは豚から排出される糞尿をつまく活用した「人や自然に優しい農業」です。抗生物質を一切使用せず健康的に飼育された桃豚やそこから排出される糞尿を有効利用した、堆肥や生物活性水を地元



代表取締役社長

豊下勝彦
KA TSUHIKO TOYOSHITA

糞尿を有効利用した、堆肥や生物活性水を地元農家の田んぼや畑に還元し育てた農作物など「安心」「安全」「作った人の顔が見える」しかも、美味しいもの作りを実践しております。また、今後は一般家庭から出される生ごみも堆肥化に利用し、美味しい米や野菜作りに役立てていけるよう、地域ぐるみでリサイクルの輪を広げていきたいと考えております。

この桃豚通信を通して、私達が日頃どのようにして十和田湖高原ポークSPF、桃豚を飼育しているか、自然に優しい農業はどう実践されているかなど、少しでも私達の取り組みについてご理解いただければ幸いです。

平均年齢二十五歳という若い力、型にはまらない自由な発想・行動力、仕事に対する誇りを武器に養豚素人軍団は美味しい豚肉作りや環境保全型農業の確立に向けて前進し続けますので、これからもより一層のご愛顧とご指導をお願い致します。

「こんにちは、ポークランド」「十和田湖高原ファーム」の「桃豚」です。

みなさん、桃豚という名前を聞いたことがありますか？その名の通り、鮮やかなピンク色をしたおいしい豚肉のことです。この「桃豚」は、小坂町にある(有)ポークランドで作られています。また、今年の四月には(有)十和田湖高原ファームという農場が新たにオープンしました。

この「ポークランド」「十和田湖高原ファーム」ともに、母豚の数が千五百頭と、全国でも有数な、大規模な農場なのです。

ポークランドは、今までにない養豚場です。

ポークランドは平成八年に小坂町郊外の広大な牧草地の一角に設立されました。交配・妊娠のための豚舎が一棟ずつ、分娩舎が二つ、肥育舎が九つと全部で十三棟が一列に並んでいます。その中で母豚は千五百頭、子豚は百七十五日間飼育されていて、年間三万五千頭出荷しています。豚舎はウインドウレスといって窓が無く、豚舎内の空調・温度は全てコンピュータで管理され、一年中快適な温度に保たれています。各豚舎をつなぐ通路も温度が一定に保たれ、外気が豚房に直接伝わるのを防ぐプレヒートینگルームという役目をしています。また、温水で床暖房をして、子豚の体温をさげないようにする工夫も行われています。

豚舎の中に二歩足を踏み入れると、糞などによる悪臭の少なさや、八工がないことに驚きます。これは、豚舎内がいつも清潔に保たれているためですが、ここでは一般の豚舎の様に、消毒液などの薬品が使われていません。BMW技術で作られた、生物活性水を、豚の飲水、天井部からの細霧、豚舎内の洗浄などに使用して、匂いを消しているのです。また、家八工の天敵となる八工を飼い、家八工のウジを退治したりしています。



母豚からタプリお乳を飲んで育ちます。(生後7日目の授乳風景)



健康にのびのびと育っている子豚たち



シャワーゲート



入退場時のシャワー入浴



専用車による出荷

「SPF豚」を知っていますか？

SPFとは、「特定の病原菌がない」という意味で、「SPF豚」とは、特定の病原菌を持ってない、健康な豚のことです。日本では、豚の大敵である五つの病気(トキソプラズマ感染症・流行性肺炎・萎縮性鼻炎・オースキー病・豚赤痢)にかかっていない「健康な豚」にSPF豚の資格が許されます。

「桃豚」は、健康・安全・安心

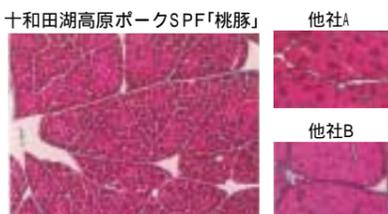
ポークランドではこの「SPF豚」を育てています。病気がない状態で育てるので、抗生物質などの薬をいっさい使いません。また、消毒薬品による豚や豚舎内の消毒も行っておりません。消毒をしない代わりに、細心の注意を払って、外部からの病気の侵入を防いでいます。

場内を走れる車は専用車だけです。豚舎に入るときには誰でも必ずシャワー入浴をして、衣服を着替え、マスクを着用して、完全に場内と場外をシャットアウトしています。このような徹底した対策が、SPF豚の育成を支えているのです。ですから、ご家庭でも、健康で安全な「桃豚」を安心してお召し上がりいただけるのです。

Specific Pathogen Free

「SPF豚」

ってなあに？



科学的に証明された「うまい豚肉 十和田湖高原ポークSPF 桃豚」。十和田湖高原ポークSPF「桃豚」は、他社の肉と比べると繊維が細かく、均一な筋間脂肪が肉質の柔らかさを証明しています。



ミネラルをたっぷり含んだ「生物活性水」がここで作られます。(生物活性水製造)



出来上がった「生物活性水」

地域ぐるみでの農業を
BMWシステムを採用した糞尿処理施設は、ポーランドと隣接する、小坂クリーンセンターにて運営されています。
できあがった肥料と液肥(生物活性水)は農協を窓口として各農家へ販売されています。
また、クリーンセンターでは、糞尿だけでなく一般家庭から出る生ごみも堆肥化しようという計画を進めています。現在、小坂町の小学校から出る生ごみなどが、糞と一緒に堆肥化されています。将来は、地域全体の生ごみが堆肥化できればと考えています。
このように、今まで臭くて汚いだけのマイナスイメージだった糞尿を、堆肥や生物活性水として土や農作物、動物に還元することで、生物界本来の自然な流れが生まれるのです。そうして畜産から生まれた肥料を農作物へ、その作物を畜産へという資源循環型「地域循環型」農業が生まれるのです。

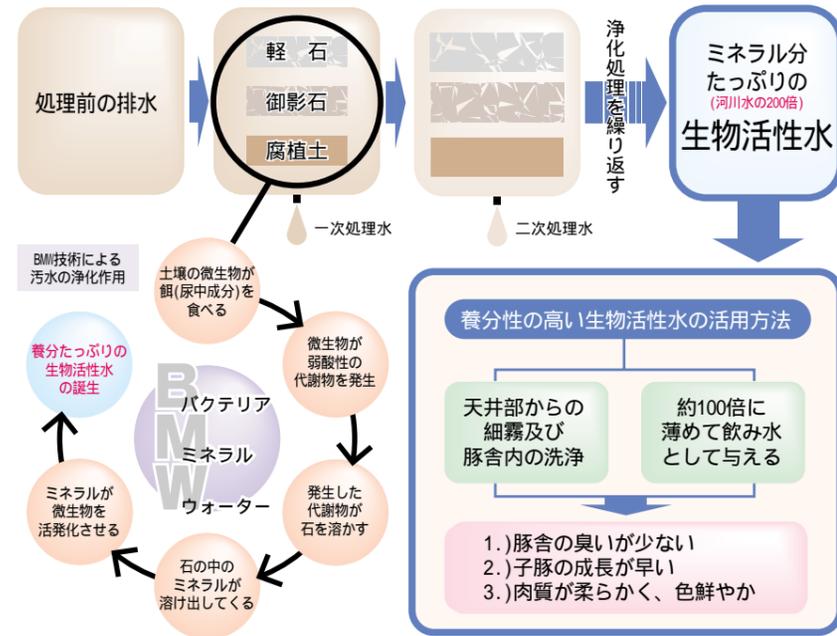


各種作業を経て糞は養分たっぷりの良質な完熟堆肥となります。(堆肥発酵処理施設)



尿はこの施設で最終処理され、浄化されます。(排水浄化処理施設)

BMW技術の概要



匂いの少ない農場
養豚を行う上で、切り放すことができないのが糞尿の処理です。悪臭などの問題をどう解決するかは大きな課題です。この問題を、ポーランドでは、BMW技術という方法で解決することに成功しました。

BMW技術とは?

車の名前ではありません。BMWとは、B=バクテリア・M=ミネラル・W=ウォーターの略で、簡単に言うと、土の中のバクテリアと石のミネラルを利用して汚水を浄化する技術です。これは自然浄化作用という自然に備わるリサイクルの力を利用したものです。
バイオリアクター(石ミネラルと腐蝕土バクテリア)の入った排水処理プラントで尿を循環させます。いくつものプラントで浄化を繰り返すことによって、匂いはまったくなくなり、それだけではなく、この水はミネラルをたっぷり含んだ、生物活性水に生まれ変わります。糞尿や土の中にいた微生物が、水槽の中で匂いの元となる有機物などを食べ、石からミネラルを補給して、家畜の尿を不思議な作用をもつ水に変えてしまうのです。
この水は、約100倍に薄めて豚に飲み水として与えたり、天井部からの細霧や豚舎内の洗浄水として利用されています。その結果、豚舎の消毒はもちろんのこと、子豚の成長も早く、肉質が柔らかく、色鮮やかになったのです。

Bacteria Mineral Water

「BMW技術」

ってなあに?



生物活性水を利用して、豚舎内を洗浄。育ちやすい環境を作ります。

また糞は牛の糞などと混ぜ合わせて発酵させ、完熟堆肥に姿を変えます。この攪拌作業を行うときも、「生物活性水」や「オゾン」を使って、悪臭を抑える工夫がされています。できあがった堆肥は土間の湿った土のような匂いで、糞の匂いはまったくありません。もちろん微生物や栄養をたっぷり含んだ、良質の堆肥です。

生物活性水を利用した、豚舎内天井部からの細霧。



繁殖部 チーフ

田畠栄作さん

(このあいだ21歳になりました)



中学校の時は水泳部で、水泳なら何でも得意という田畠さんに直撃インタビュー!!

Q 入社したきっかけは?

A 4月で入社する2年になりました。入社したきっかけは、もともと動物好きだったこと、高校時代、鷹巣(農林)畜産専攻だったので、学んだことを生かしたかったからです。

Q 会社の印象は?

A 想像していたよりも大規模な会社で驚きました。他の農場を見学したこともありますが、こは他よりも思った以上に臭いが少ないです。季節ごとに花見などのイベントがあったりと、楽しい会社です。

Q 仕事の内容は?

A 豚を繁殖させるための種付けをしています。難しいのは、発情したメスの排卵(本文)を見極めることです。交配させても妊娠しなかったりするので、生き物相手の仕事なので、本で学んだ知識だけでは通用しない部分もあって、仕事をすればするほどはまっていきます。仕事のあいまの仲間とおしゃべりも楽しく、活気にあふれた職場だと思います。

Q 趣味は?

A 格闘技が大好きで、テレビでよくK-1を見たりしています。他にもビデオを見たり、たまに筋トレをしたりもします。

Q 休日の過ごし方は?

A 実家が比内なので、今は寮に住んでいるのですが寮では部屋でゲーム(プレイステーション)をしたりテレビを見たりしています。家に帰ると、犬が2匹(ピレネー犬・ラブラドルの雑種)いるのですが、一緒に遊んだり

Q 今後やってみたいことは?

A 海外旅行とか、長期間ゆっくりしたいです。

Q 最後に一言

A 県内一と言わず、日本一の農場に、みんなですていけたいと思います。

次にインタビューする人を紹介して下さい。
分娩部の佐藤千鶴さんをお願いします。

編集者より一言

今まで農業とは全く無縁だったので、母豚が異常にデカイと驚くことはありますが、これからは皆さんにポークランドをもっと身近に感じてもらうべく、「桃豚通信」を作っていました。これからもよろしくお祈りします。
関 典子(ただの主婦です)



皆さんはじめまして、豊下社長さんから「桃豚通信」という情報誌を作って、ポークランドがどのような活動をしているのかを地域の人々に紹介したい」といって、ライティングを依頼され、出来るだけわかりやすい文章で紹介したつもりです。

実際に取材をして、農場の規模の大きさや事業内容の素晴らしさに驚きました。また「SPF豚」「BMW技術」など耳慣れない言葉が出てきて、最初はなんだか難しそうだなあと感じていました。ところが取材を進めるうちに、それは難しい技術ではなく、糞尿などの廃棄物を自然の力を上手に使ってリサイクルする、人や自然に優しい、今まではない農業なんだということがわかりました。

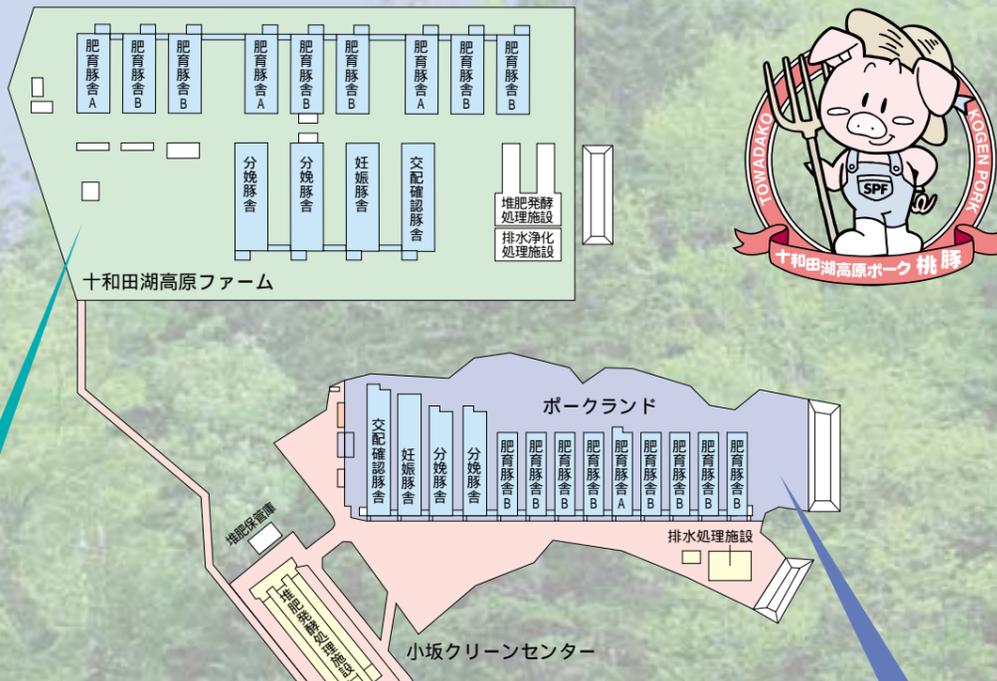
石川 保 最近会社の平均年齢が自分の年齢より下がって複雑な気持ちです。



私がポークランドに入社して今年で四年目、今までのいろいろな経験をしました。初めて見る豚や豚舎の中、種付けしてから出荷されるまでなど、全てが初めての中、生き物を育てる難しさや現場での苦労、養豚を行う上での環境保全の大切さなどを身近で感じてきました。悪戦苦闘しながら築いてきた私たちの取り組みを、創刊まで「きつつけ」ることが出来たこの「桃豚通信」を通じて皆さんに紹介し、ちよっとでも興味を持ってもらえたら幸いです。

「桃豚通信」創刊号は
いかがでしたでしょうか？

豊かな自然とクリーンな環境の中で 桃豚 を育てています。



有限会社 十和田湖高原ファーム
〒017-0201秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-1
TEL0186-29-4003 FAX0186-29-4004

有限会社 ポークランド
〒017-0201秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-2
TEL0186-29-4000 FAX0186-29-4002

桃豚新聞 GO! GO!
桃ちゃん
~第1号~
1999年・夏号

ポークランドを見学しよう!
今回、「桃豚通信」を発行するにあたって、ポークランドの中を色々見学させていただきました。
ポークランドは、小坂字台作にあります。
まず、最初に見えるのは、ポーククリーンセンター。ポークランドから出た豚のふん尿が処理されます。
ポーククリーンセンターには、入口には、クツ底を洗う消毒液が入った箱があります。
ポーククリーンセンターの入り口には、変える所。
ポーククリーンセンターの入り口には、変える所。
ポーククリーンセンターの入り口には、変える所。
ポーククリーンセンターの入り口には、変える所。

ポークランド豚舎 13棟
反対側には「BMW技術」を使った尿処理施設があります。
ポークランド内には、もう一度シャワーゲートを通ります。
豚舎へ... その前に...
着ていた服を脱ぐ。
女子更衣室(=つあ)。
女子風呂。
外から来た殺菌剤を脱ぐ。
外から来た殺菌剤を脱ぐ。
外から来た殺菌剤を脱ぐ。

豚舎に入る前に、桃豚が出荷される所を4つと見せてもらいました。
出荷の専用車は、2階立てです。
並通、テレビで見える様なおと大きな豚。
（出荷されるくらゐの）が、たくさんいるんだと思っ...
最初は見ました。
分悦舎から入った部屋の中...
消毒液...
100kgぐらいかな?
トラックには、このぐい豚が入っています。
ポークランドのつなぎ (豚舎ごとに白長ぐつをはぎかえる)。
シャワーを浴びて服を着かえて、ようやく豚舎へ。