

桃豚通信

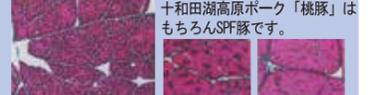
Vol.2
'99秋号

桃豚通販



おいしさのヒミツ・SPF

SPF (Specific Pathogen Free) とは、「特定の病原菌がない」という意味です。日本では、豚の大敵である5つの病気（トキソプラズマ感染症・流行性肺炎・萎縮性鼻炎・豚赤痢・オーエスキ病）にかかっていない「健康な豚」にSPF豚の資格が許されます。病原菌を抑制する抗生物質は一切使用しないため、薬物残留の心配もなく、安心して召し上がれます。

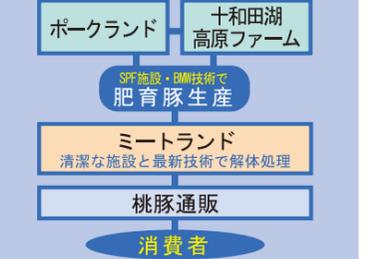


科学的に証明された（うまい豚肉）十和田湖高原ポークSPF「桃豚」は、他社の肉と比べると繊維が細かく、均一な脂肪が肉質の柔らかさを証明しています。

最新の技術・BMW

処理前の排水を浄化処理し、河川水の200倍ものミネラルを含む生物活性水を作り出すのがBMW技術。養分たっぷりの生物活性水を豚舎内の洗浄、飲み水等に活用すると、こんな効果があります。

- 1 ストレスが軽減するため豚がすくすく育つ
- 2 腸内細菌が活発化し、体の内側から健康になる
- 3 肉質が柔らかく、色鮮やか
- 4 自然環境を守る



澄んだ空気と豊かな緑。のびのびと元気に桃豚は育つ。

BMWな人々

畑作へ生物活性水を利用しているあの人、この人。



小坂ワインまつり

消費者が産地研修へやってきた
【首都圏コープ事業連合産直交流会】

おいしい桃豚を気軽に味わう
ようこそ「ふーき」へ



人気コーナー

★桃豚の作り手になんでもQ&A
★桃豚新聞 GO!GO!桃ちゃん



1,050円/500g (100gあたり210円)

申込番号	品名
001	ロースしゃぶしゃぶ用
002	ロース焼肉用
003	ロースとんかつ用
004	ロースブロック

●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間



950円/500g (100gあたり190円)

申込番号	品名
005	肩ロース焼肉用
006	肩ロースとんかつ用
007	肩ロースブロック

●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間



775円/500g (100gあたり155円)

申込番号	品名
008	バラしゃぶしゃぶ用
009	バラスライス焼肉用
010	バラブロック

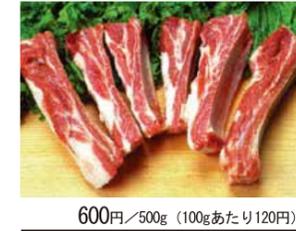
●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間



675円/500g (100gあたり135円)

申込番号	品名
011	モモスライス焼肉用
012	モモ一口カツ用
013	モモブロック

●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間



600円/500g (100gあたり120円)

申込番号	品名
014	カタスベアリブ

●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間



1,350円/500g (100gあたり270円)

申込番号	品名
015	ヒレ一口カツ用
016	ヒレブロック

●内容量/約500g ●消費期限/冷蔵3日間

※消費期限は加工日も含みます。
※包装はすべてトレーです。
※価格には消費税が含まれておりません。

お申込み・お問い合わせは
有限会社 ポークランド「桃豚友の会」事務局までTEL 0186-29-4008

編集者より一言

暑い暑いと言っていた夏も、お盆が過ぎていつの間にか朝晩涼しい風が吹くようになってきました。夏の疲れが残る体には、豚肉を食べるビタミンEを補給しましょう。（何かのCMみたい）「ふーき」さんの「桃豚グリル」は、ふんわりとした歯ごたえでも美味しくなりました。（お店の雰囲気もグー！）第2号では、ポークランドだけではなく、桃豚やBMWに携わる人々から、色々なお話を聞くことができました。どの人々からも、「他とは違う良いものを消費者の人たちへ」という、仕事への「こだわり」が感じられました。消費者の一人として、一家の食卓を預かる主婦として、そんな生産者の方々の「こだわり」を大切にしたいと思えました。もちろん私も、この「桃豚通信」の編集に「より良い情報を解りやすく」というこだわりを持って取り組んでいますので、「意見・ご希望・こんなことを特集してほしいな」など、皆さんの意見をどんどんお聞かせ下さい。電が降る頃、第3号でもまたお会いしましょう。 関典子（そろそろ子豚がほしいなあ）

今回、農家の方々のお話を伺って、改めて農業の大変さを実感しました。食べたいものは何でも、その陰には農家の方々の苦労・努力があることを自分を含め忘れていた気がしました。高齢化・後継者不足、環境問題などさまざまな課題を抱えながらも、美味しい農作物作りを励む農家の方々に感謝しつつ、毎日の食事を取りたいと思う今日この頃です。 石川保（この夏の暑さでも夏バテせず、暴飲暴食がたり、体重が戻りません。（自業自得））

暑い暑いと言っていた夏も、お盆が過ぎていつの間にか朝晩涼しい風が吹くようになってきました。夏の疲れが残る体には、豚肉を食べるビタミンEを補給しましょう。（何かのCMみたい）「ふーき」さんの「桃豚グリル」は、ふんわりとした歯ごたえでも美味しくなりました。（お店の雰囲気もグー！）第2号では、桃豚やBMWに携わる人々から、色々なお話を聞くことができました。どの人々からも、「他とは違う良いものを消費者の人たちへ」という、仕事への「こだわり」が感じられました。消費者の一人として、一家の食卓を預かる主婦として、そんな生産者の方々の「こだわり」を大切にしたいと思えました。もちろん私も、この「桃豚通信」の編集に「より良い情報を解りやすく」というこだわりを持って取り組んでいますので、「意見・ご希望・こんなことを特集してほしいな」など、皆さんの意見をどんどんお聞かせ下さい。電が降る頃、第3号でもまたお会いしましょう。 関典子（そろそろ子豚がほしいなあ）

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

ねぎ

生産者の声
目をみはる効果がです
太くて甘いねぎになりました



米沢さん夫婦

ここまではどり着くには大変な苦労があったと思います。実際にBMW技術を取り入れて今年で3年目、試験圃場とは言っても大切な農地です。今まで実践してきた農業とは違い、手間もかかるし収穫に影響を及ぼす可能性もあつたはずですが、それでも、これからの農業は土作から考え、安心して食べてもらえる作物を作らなければという農家の方々の意気込みで、ようやく成果を得られたのだと思えました。

BMW技術で育てられた野菜は、安全なのはもちろん、普通の野菜に比べて甘味があるそうです。実際、トマトときゅうりを食べさせて頂きましたが、とても甘くて美味しく、BMW技術の効果を改めて実感しました。

まだまだ確立した技術ではないのですが、このような農家の方々の努力と実績に支えられ、BMW技術が土作りの基本となる日も近いのかもしれない。

柳館さん



生産者の声
青臭さが少なくなり
色ツヤよく、甘くなりました

きゅうり

アスパラ

生産者の声
根がしっかり太くなって
収穫量が増えました



藤原さん

今年、BMW技術で栽培された品目は水稲・リンゴ・アスパラガス・トマト・ねぎ・きゅうり・キャベツの7品目。各農家の畑や田んぼを試験圃場と位置付け、同じ作物で比較対象区を作り、成育や収穫量・食味などを比べてBMWの効果データを残すのが目的です。

そのうちアスパラガス・トマト・ねぎ・きゅうりを栽培する農家の方々を訪ねました。お話を聞くと、どの農家の方々も「BMWを取り入れてから土が良くなった」と口々に言っていました。作物を作るときに土台となる土がBM堆肥を使うことで化学肥料に頼ることなく、土を蘇らせることが出来たのです。また、生物活性水を散布することで害虫の被害も減ったそうです。



工藤さん



生産者の声
虫の害も少なくなり
甘味も増しました

トマト

BMW な 人 々

ダイオキシン・環境ホルモン・水質・土壌汚染・遺伝子組み替え食品…。
最近こんな言葉をよく耳にしませんか。
私達の家庭に届き、口に入っている農作物を作る現場では今、さまざまな問題を抱えています。
そんな中、自然が本来もっている力を十分に引き出し、
農薬や化学肥料などの使用をできるだけ抑えた農作物を栽培しようとしている人々がいます。
その人々は創刊号でも特集した「BMW技術」を農業に取り入れているのです。
今回、JAかつのから指導を受け、BMW試験圃場を営んでいる八幡平・花輪・十和田・大湯地区の農家の方々の畑におじゃまし、いろいろなお話を聞かせていただきました。

BMW技術とは…

BMW技術とは、科学的なものを用いて特別なものを作り出す技術ではありません。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て処理前の排水を浄化処理し、河川水の200倍ものミネラルを含む生物活性水を作り出す技術です。BMWは、B=バクテリア・M=ミネラル・W=ウォーターの略で、土の中のバクテリアと土のミネラルを利用して汚水を浄化します。BMW技術は、地球の生態系の主役である細菌を活かし、人と共生しようとする画期的な技術です。

小坂ワインまつりとは…
 小坂町の特産品「小坂ワイン」「樹海」は、町内の高涼地を活かし栽培された貴重な山ぶどう交配種を原料にしたワインです。
 このワインと、一年の収穫の喜びをわかちあおう小坂町の秋祭りとして開催されています。
 ワインまつりではブドウ飛ばし大会、ワイン飲み当てクイズ、ペタンク大会など各種催し物が行われ祭りを盛り上げます。



第11回

小坂ワインと「桃豚」の最強コンビを堪能

小坂ワインまつり

9月19日、日曜日。天気は快晴！と言いたところでしたが、あいにくの曇り空の下、小坂町中央公園で「小坂ワインまつり」が行われました。昨年まではワインと牛肉という組み合わせでしたが、今年は初の試みでワインと地元産「桃豚」が11回目を数えるワインまつりに参加しました。

地元産のブドウで作られた「小坂ワイン」と地元で育てられた「桃豚」の最強コンビの内容はワイン一本、コースステーキ用・カタロース焼き肉用・スペアリブ（骨付き肉）、野菜のセットの詰め合せ、これで一人前。桃豚450グラムというボリュームです。その他、足りない方のためにおかわり用として約100キログラムの桃豚や桃豚で作った加工品も用意しました。天候がいまいちだったので売れ行きがとも心配でしたが（雨が降ると人出が少ないため）、午前10時の開場前から前売り券を購入した人達が訪れ、ちょうどお昼頃には会場も満員状態。準備した詰め合せ800セット、おかわり用は完売。心配した雨の方も午後3時の終了間際に降り出したのでホッと一息。



訪れた人達の「桃豚」に対する反応が気になりましたが、パーベキューをしながらワインを飲む風景を眺めていると、美味しく食べてもらえたらうと勝手な解釈をしてしまいました。
 また来年、美味しい「桃豚」を提供し、みなさんに笑顔で食べてもらえたいと思います。今年行かれた人はもちろん、行かなかった人も来年は、小坂ワインまつりへ足を運び、ワインと桃豚を味わってみませんか？



首都圏コープ
 事業連合産直交流会

**消費者が
 産地研修へやってきた！**

「桃豚」は鹿角地域だけではなく、遠く関東地方でも美味しく安全な豚肉として、多くの消費者の人気を集めています。その人気の秘密は何でしょうか？
 気になる桃豚づくりの現場に、「桃豚」と産直契約を結んでいる方々が視察にいらしてやいました。

者の方々も自分たちの食卓にのぼる食品の生産現場に熱い視線を投げかけ、現場の人達と熱心に質問を交わしていました。
 6名の女性の代表者が、ポークランド・十和田湖高原ファームの農場内の視察を行い、残りの15名の方々は、敷地内を外から視察しました。

美味しい「桃豚」になるSPF豚を生産している「ポークランド」とは、いったいどんな所なのでしょう？
 「桃豚」と産直契約を結んでいる首都圏コープ事業連合の生協組合員の方々と職員の方々が、8月18日（水）〜20日（金）の三日間、ポークランドやJAかづの畜産センターなどを視察しました。



暑い暑い日差しの中、消費者の方々も自分たちの食卓にのぼる食品の生産現場に熱い視線を投げかけ、現場の人達と熱心に質問を交わしていました。
 BMW技術を使った尿処理施設では、実際に処理された尿の臭いを嗅いだりし、その臭いの少なさに皆さん驚かれた様子でした。
 施設の見学を終えると、ポークランドの事務所で「桃豚」やBMW技術について取り上げたニュースのビデオを見て、その後はポークランドなどの施設に関する質問を交わしました。見学者からは「農場で働いている人が風邪をひいたら農場には入れないのか」「餌は輸入しているということですが、ポストハーベスタなどの心配はないのか」など、突っ込んだ質問が次々に出されました。そのような質問に対し、豊下社長は一つ一つ丁寧に答えていました。

（ちなみに、人が風邪を引いても豚にうつる心配はないそうです。豚から人にはうつるそうですが…）



分娩部

佐藤千鶴さん
 (21歳)



「インタビューは苦手だなあ」と言っていた千鶴さんでしたが、快く質問に答えてくれました。

Q 入社したきっかけは？
 動物が好きで、動物の世話をする仕事をしたかったんです。就職情報誌でこの会社のことを知り、今年の4月に入社しました。

Q 養豚の仕事は初めてですか？
 父が養豚関係の仕事をしていて、色々養豚に関する話を聞いていたので、全然知らない職種というわけではありませんでした。

Q 趣味は何ですか？
 読書…とまではいなくても、詩集を眺めたりすることです。星野富弘さんの詩集が特に好きです。スポーツはバスケットが得意です。でも、最近はなかなかする機会がないです。

Q 会社の人達と出かけたりますか？
 大館と弘前のデパートへ出かけました。春には十和田湖にも、つれていってました。

Q 最後に一言
 これからも一生懸命がんばります。

次にインタビューする人を紹介して下さい。
 肥育部の福士貴雄さんをお願いします。



おいしい桃豚を気軽に味わう

トラットリア ぶーき



シェフ 山崎富士男さん



山崎文子さん

たくさんの方に「桃豚」を味わって欲しい。手間を惜しまずに作る「ぶーき」ならではの桃豚料理は、そんな思いが詰まった、あつたかい味。自然光が入る、明るくアットホームな店内で、美味しい「桃豚」を味わってみませんか。

「桃豚」へのこだわり

「桃豚」を気軽に味わえるお店として平成9年10月にオープンした「ぶーき」は、仲の良い夫婦が笑顔で迎えてくれる、優しさあふれるお店です。「自分で食べて美味しいと思うものしか出さない」という店長は、農協の方に「桃豚」を紹介されて以来すっかり気に入って、すべての肉料理に「桃豚」を使用しています。「桃豚」の特長は、臭みがなくて甘味があること、肉質が柔らかいこと。それぞれの料理にあった調理法で、バラエティーに富んだ味が楽しめます。



ポークソテー



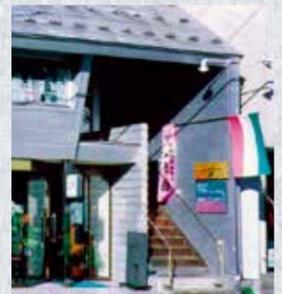
ポークかつ



ポークオリエンタル風

Torattoria FOUQUIT'S

明るい店内で楽しいひとときを
カントリー調の店内は、落ち着いた色使いのインテリアが印象的。学生やサラリーマン、近所の主婦などいつでも賑わうアットホームな雰囲気です。会話を楽しみながらゆつくり料理を味わうのもよし、大勢でワイン片手にワイワイガヤガヤと楽しむのもよし。カジュアルなパーティにもフォーマルな席にもピッタリだから、いろいろなシーンに利用できそうですね。



TEL 0186-22-2160

- 予約可
- 営業時間 11:00~21:00 ● ランチタイム 11:00~14:00 ● 無休
- 貸切30人まで ● ランチタイムメニュー 750~1000円 (ライス・スープ・コーヒー付)
- ディナータイムメニュー 2000~3000円 (自慢のコース料理)
- スパゲティ (お薦めはベスカトール 850円) ・ハンバーグ (挽肉も桃豚使用) ・カレーライス (桃豚使用) 等も人気

誕生日パーティや結婚式の2次会、クリスマスパーティなど、ご予約受付中。あらかじめ予約された方には素敵なサービス有り！ご家族で、お友達同士で、カップルでどうぞご利用下さい。

桃豚料理にピッタリ！
イタリアワイン
1800円~3600円
飲みやすく、お洒落なイタリアワインが1000円台から揃うのは見逃せない。常に白ワイン3種・赤ワイン4種ほどを用意しているため、その日の気分で選んでみて



桃豚新聞 GO! GO!
桃ちゃん
~第2号~
1999年・秋号

