

# 2000食肉産業展

## 「銘柄ポーク好感度コンテスト」

# 桃豚通信

発行所  
 (有)ポークランド 秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-2 〒017-0201 電話0186-29-4000 FAX0186-29-4002  
 (有)和田湖高原ファーム 秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-1 〒017-0201 電話0186-29-4003 FAX0186-29-4004



# 黒豚に勝った! 「桃豚」

## 2000食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」

毎年テレビの「タレント好感度調査」で、明石家さんまさん等が上位に選ばれているみたいですが、そんな好感度調査が豚肉の世界にもあるのです。  
 今年1月23日(土)～25日(月)の三日間、全国から選りすぐられた十五の銘柄ポークが一堂に集結し、「2000食肉産業展」が東京ビッグサイトで開催され、そのイベントとして「銘柄ポーク好感度コンテスト」が産業展来場者の自由参加によるアンケート方式で、外観と味の二項目について行われました。

## 「柔らかさで最高点」 十和田湖高原ポークSPF桃

来場者はまずコンテスト会場入口で、肉の外観を「肉色」「脂肪色」「肉質(キメ・締まり)」それぞれ最高五点で審査し、桃豚は外観総合第五位に入賞しました。

続いて実際に肉を冷しゃぶにして試食し、「柔らかさ」「おいしさ」「風味」の三項目について、同じように採点します。

この「柔らかさ」の項目で、桃豚は堂々一位に輝いたのです! また、「おいしさ」の項目でも三位に、総合では一位の「浜名湖そだち」に僅差の二位となりました。

試食した来場者のほとんどは肉食業に携わるプロの人々です。また、コンテスト会場を出るまで来場者はどの肉がどの銘柄か知ることは出来ません。ですから、銘柄に惑わされることなく、本当においしい豚肉を選ぶことが出来たのではないかと



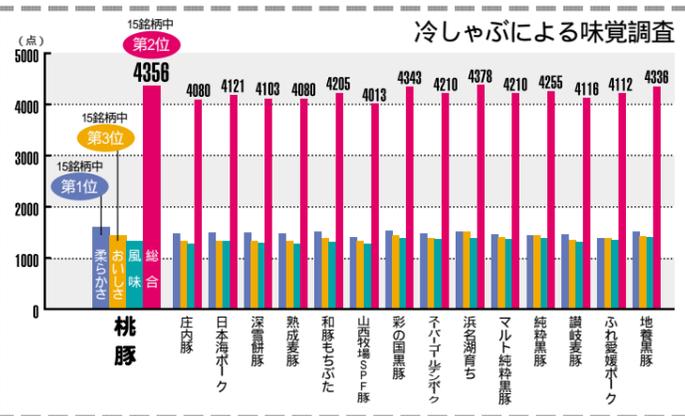
とされます。

このコンテストには、テレビでよくおもしろい騒がれてる「黒豚」ブランドの肉も多く出品されていましたが、そのような有名ブランド豚肉を抑え、味覚部門で堂々二位に輝いた桃豚は、「本当においしい」と胸を張っているのではないかと思います。

今回、コンテスト会場で来場者がおいしそうに試食をしている姿が多く見られました。その笑顔は、そのまま私たちが桃豚をお届けした「家庭の皆様」の笑顔だと思っ

## 消費者の笑顔が生産者の願

ます。これから「おいしい桃豚」を皆様に提供できるように社員一同がんばっていききたいと思います。



「おいしい桃豚」を皆様に提供できるように社員一同がんばっていききたいと思います。

BMW技術を利用し減農薬・減化学肥料を実践する農家戸数

品名	昨年度戸数	本年度戸数
水稲	21戸 (16ha)	40戸 (30.63ha)
トマト	5戸 (1ha)	31戸 (6.25ha)
キュウリ(ハウス)	37戸 (2.2ha)	37戸 (2.18ha)
アスパラガス(二期取り)	0戸 (0ha)	22戸 (3.98ha)

試験継続: ネギ1戸20a(昨年10a)、露地キュウリ6戸71a、リンゴ1戸60a、水稲1戸38a



BMW技術実践圃場看板



出荷時のガイドライン表示

ポークランドで糞尿の処理・豚舎の環境維持などに取り入れているBMW技術への参加者は全国でも後を断ちません。しかし、BMW技術協会発足当時の加盟者とは、加盟の理由がちよつと違つてます。

十年前、BMW技術に参加しようとする畜産家の主な理由は、悪臭や八工などの問題を解消するためでした。しかし現在はそんな後処理的な消極的動機ではなく、自分たちのすむ地域・自然を改善していくという積極的動機から、BMW技術を取り入れる人たちが増えているようです。

実際、ポークランドでも、最初にBMW技術を導入したきっかけは糞尿や豚舎の悪臭を防ぐためでした。それが今では、前号の桃豚通信でもお伝えしたように、小坂町全体を視野に入れた地域循環システム(廃棄物の再利用)の中心となっています。全面積78%が山村である日本でも、自然環境を考慮したBMW技術は今後も地域発展の先頭となり全国に広がっていくのではないかと思います。

# 広がるBMW技術の輪

## 正直な農作物作り、いよいよ開始!

この減農薬・減化学肥料の栽培基準は、豚の糞尿から作られる完熟堆肥や生物活性水を利用し、農林水産省が定める有機農産物ガイドライン(「JAS法」)に基づいて、今まで使用していた農薬・化学肥料を50%以上減らして栽培される農産物のことです。

また減農薬・減化学肥料を本当に実践しているかどうかを調べ、「この野菜は有機農産物である」という表示ができる認証制度があり、秋田県では今年十月からスタートする予定です。JAかつのには有機農産物認証制度にいち早く適合できる生産体制の確立に取り組んでいます。

また、生産者の方々が安心して美味しいものを消費者へ届けるために、日々の努力を惜しみません。農薬散

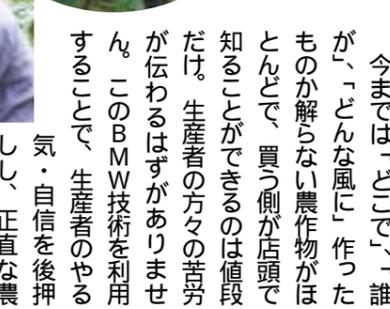
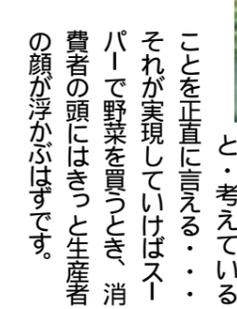
布や化学肥料の使用を減らすため、今以上に手間暇をかけなければならぬし、生産者ごとに作業日誌を作成し、その日の作業内容を細かく記入しています。これは有機農産物認証制度がどんな理由でも基準回数より多く農薬などを使用した場合などは有機農産物の表示ができない厳しいもので、ガイドラインに沿った栽培方法を実践しているかを調査するために各生産者が責任をもって記入することになっています。

今までは「どこで」「誰が」「どんな風に」作ったものが解らない農作物がほとんどで、買っ側が店頭で知ることがするのは値段だけ。生産者の方々の苦労が伝わるはずがありません。このBMW技術を利用することで、生産者のやる気・自信を後押しし、正直な農作物作りにつながればと私たちは考えております。

自分たちが取り組んでいることと、考えていることを正直に伝える...それが実現していけばスーパーで野菜を買うとき、消費者の頭にはきっと生産者の顔が浮かぶはずです。



水稲は戸数・面積とも二倍、トマトは何と六倍です。またアスパラガス(二期取り)が試験ではなく、本格的に減農薬・減化学肥料での栽培を実践しています。



桃豚の作り手に  
なんでもQ&A



十和田湖高原ファーム 分娩部  
佐藤 雅紀 さん  
(26歳)

Q 入社したきっかけは?

A この会社に勤めている友人(本誌編集者)の紹介が入社のきっかけでした。初めての業務でしたが、黄子供の頃、自宅の小屋で豚を家畜として飼っていたので、それほど抵抗なく入社しようと思えました。入社したのは平成11年2月なので、養豚のキャリアはまだ1年4ヶ月です。

Q 仕事の内容は(苦勞することなどは)?

A 妊娠した母豚が子豚をお産するところなどで生まれた子豚や離乳後の管理が主な仕事です。苦勞するところより心がけていることは、子豚は非常にデリケートなのでストレスなどをかけないように気をつけて管理するよう心がけています。

Q この会社の良いところは?

A 社員研修などで海外へ行ったり、レクリエーションなどがたくさんあって従業員同士の交流の場が多く楽しいです。また従業員がみな若く明るい雰囲気をもった職場などころが良いところだと思います。

養豚生産者が  
笑っていいともに?

え、何これ?と思った皆さんも多いでしょう。出たんです。我がポークランドの従業員がお昼の全国放送番組「笑っていいとも」に!

今年7月9日、水曜日の名物コーナー「看板男コレクション」への出場権を得るため、全国から二十名を超える看板男が新宿アルタ前に集合しました。実はその中にピンクのつなぎとオーパールに身を包んだ怪しい団体も紛れていました。ポークランドからは創刊号



「看板男コレクション」で紹介した田島栄作君を看板男に起用し、紹介者一人と午後一千日齢を

一頭は何とも言えない達成感を味わいながら片道八時間の帰路にいたりました。



過ぎた子豚一頭と共にオーディションに挑んだ結果、なんと最終審査も突破してしまい、見事出場する事に。惜しくもチャンピオンにはなれませんでした。いつも昼休みに見ている番組に出場して、桃豚のPRもバッチリ! 出来たし、会場から「キャー、子豚カワイイ!」などの声援もとんで、養豚のイメージアップにつながったようでした。放送終了後、三人と

クロスカントリースキーで3年連続インターハイ  
出場の経験を持つ佐藤君の次なる目標は?

Q 休みの日はどのように過ごしていますか?

A 家にいるより車で出かける方が好きなので、弘前市や盛岡市など近県までドライブしたりしてリフレッシュします。

Q 趣味・特技はなんですか?

A 体を動かすことが好きなので、今は9月に地元秋田で開催される田沢湖マラソンに向けて毎日10kmくらい走りこんでいます。狙いは優勝(笑)そのためにタバコもやめました(またまた笑!)

Q 最後に一言

A みんなピラガールに行こう!  
(嗚呼タバコ吸いて〜!)

次にインタビューする人を紹介して下さい!

ポークランド繁殖部の黒澤孝志さんをお願いします。

平成12年度  
新入社員  
紹介

今年も美味しい桃豚作りを共にする新しい仲間が増えました。

弊社は三年連続、新規学校卒業生を採用し秋田県知事より表彰されました。



ポークランド分娩部  
兔澤 織江 (19歳)  
秋田県立花輪高校卒  
きちんと仕事をこなせるようにしたいです。



ポークランド分娩部  
高田明日香 (18歳)  
秋田県立花輪高校卒  
一生懸命頑張ります。



ファーム分娩部  
戸来美奈子 (20歳)  
秋田県立大学短期大学部卒



ポークランド繁殖部  
佐藤大輔 (18歳)  
秋田県立小坂高校卒  
皆の足を引っ張らないように頑張ります。



ポークランド販売部  
高橋 佳子 (24歳)  
秋田県立十和田高校卒  
色々と感じる事が多いので期待を裏切らないように頑張ります。

今夜も豚肉 ~フロの技でおいしさ上昇~

ビールのおつまみにピッタリ!  
スペアリブ・ロースト

Material list for Spare Ribs Roast including Spare Ribs, Soy Sauce, Worcestershire Sauce, etc.



作り方 1.スペアリブに軽く塩・こしょうをふり10分くらいおく。 2.①に20~30分つけておき、オーブン(220度)で約15分焼く。 3.皿にレタス・トマトを盛りつけ、焼き上がったスペアリブを盛りつける。その上にパセリをかざる。 あまった調味料は煮立たせてスペアリブのソースとして使ってもOK!

桃ちゃん 四コマ編 「社長の野望」の巻. 4コマ漫画 panels with dialogue about pig raising and company goals.

編集後記 突然ですが、今回の「桃豚通信」からリニューアル致しました。このリニューアルのきっかけは、読者の皆様からいただいたご意見、ご要望、ご期待など、大変多くいただきました。誠にありがとうございます。今後は、よりよい「桃豚通信」を目指してまいります。 (石川 保)

桃豚通販「桃豚の会」 夏のご贈答用 詰め合せのご案内. Advertisement for pig products with images of meat sets and pricing.

TEL 0186-29-4008 (通販専用) FAX 0186-29-4002 「桃豚の会」事務局までお気軽にどうぞ...