

総力特集

桃豚が食卓に届くまで...

日頃、皆さんにご愛顧いただいております「桃豚」。これまでに、「SPF豚」「BMW技術」などをご紹介してきましたが、今回はポーランド・十和田湖高原ファームで健康的に育てられた「桃豚」が、どのような施設で加工されて皆さんの各ご家庭に届くまでをご紹介したいと思います。

桃豚通信 発行所 (有)ポーランド 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)十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

④ 処理2

各作業ポジションで、1頭処理するごとにナイフを熱湯消毒し、手洗いを実施します。



解体処理された枝肉

③ 処理1

係留所からでた「桃豚」は電気ショックをかけられた後、と殺・解体されます。



電気スタンニング、電気ショックにより仮死状態にする

② 衛生管理

作業員が工場へ入る時には、必ず入浴・着替え・手洗いをし、エアシャワーを浴びてから入ります。



自動手洗い装置

① 受入

入荷された「桃豚」は運送によるストレスを解消するために最低3時間以上係留します。



自動追い込み装置

厚生省ガイドライン認定第一号の食肉処理場 ミートランド

⑤ 自動処理・搬送システム

解体された枝肉・内臓は部分ごとに自動搬送され、人が触れることによる汚染を防いでいます。



自動処理・搬送システムにより、自動的に大分割される枝肉

厚生省ガイドライン認定第一号施設 (HACCP 対応) HACCPとは、HA(危害分析)とCCR(重要管理点)の略で、国際的に広く認められている食品安全性を確保するための方法です。



(株)ミートランド 年間14万頭分の食肉加工処理が可能な産地加工型の近代化的な食肉処理施設です。

⑥ 自主検査

定期的に食肉の細菌検査を実施しています。



自主検査

⑦ 部分肉加工

部分肉加工室は特殊なダクトで室温を食肉加工に適した12度以下に調節し、細菌の繁殖を防いでいます。(人体には寒さを感じさせません)



部分肉加工

⑧ 包装

加工された部分肉はすぐ包装・箱詰めを行います。



包装・計量

⑨ 製品出荷

包装・箱詰めされた桃豚は冷蔵庫で冷やされてから、鮮度を保ったままスーパーなど量販店にむけて出荷されます。



鮮度を保って出荷

日本屈指のSPF豚生産農場 十和田湖高原ファーム (有)ポーランド 母豚:1,500頭 年間出荷頭数:35,000頭 (有)十和田湖高原ファーム 母豚:1,500頭 年間出荷頭数:35,000頭 両農場で年間7万頭のSPF桃豚を出荷!

量販店 消費者 スーパーで「桃豚」として販売 お客様の食卓へ

続 BMWな人々

今回はキャベツとアスパラガスの生産者へインタビュー!(作業の邪魔しているだけ?) 8月の下旬、朝晩めっきり涼しくなりました。しかし日中は連日30度を越す猛暑。そんな厳しい暑さの中、BMW技術を利用し、減農薬・減化学肥料で安全な野菜作りを実践している生産者の慌ただしい収穫風景を覗いてみました。

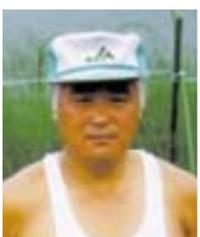
アスパラガス

次のBMWな人は八幡平国立公園へ向かう途中、約30aの面積でアスパラガスを減農薬・減化学肥料で栽培している高藤昇平さん。30歳頃から本格的に農業に取り組み、BMW技術実践年数は今年で3年目。高藤さんは元々、減農薬・減化学肥料や有機栽培に興味があり、これからの農業はそうでなければいづつかきつと農業はだめになると感じていたそう。BMW技術をとり入れてから青々とした葉色や収穫されたアスパラの濃い色を見て、作物自体が力をつけているようだと言います。その証拠に病気がでにくく、今年の農薬散布は予防のための一回だけだったそうです。通常の慣行栽培では年4~5回) 高藤さんのアスパラは5月から6月中旬まで、7月から9月上旬までの2回の収穫時期があります。アスパラガスは一晚で20センチ以上伸びることもあり、高藤さんは朝5時頃から夕方4時半頃までの1日2回、各1時間ほどの収穫作業を行うそうです。収穫されたアスパラはすぐ太さを基準に選別し、一束の重量を揃えて出荷します。特に朝は大変、収穫・選別・出荷を終えて朝食をとるのは8時を過ぎた

青々とした葉色...作物自体が力をつけたみたいです。 高藤昇平さん



このように消費者へより安全なものをお届けたい気持ちは私たち桃豚生産者と、今回ご紹介した二人のような野菜生産者の変化がない決意なのだと感じました。



キャベツ

今回のBMWな人は地元の小坂町で約2.5haの面積でキャベツの減農薬・減化学肥料で栽培している木村功さん。東京からUターンで就農し、農業経験7年のうちBMW技術実践年数は今年で4年目。木村さんはBMW技術を利用して3年目くらいからキャベツ畑の土が変化してきたと言います。同じ畑でもBMW堆肥を入れたところ、入れないところではキャベツの生育に1週間の差がでたうえ、BMW堆肥を入れないところには生育にはらつきも見られたそうです。また、生物活性水を散布することで害虫がつきにくくなり、被害が減ったそうです。収穫は朝6時から始まり、気温が

害虫被害が減り、生育も早くなりました。 木村 功さん



上昇する前にはある程度の収穫を終らせるのですが、作業開始30分も経たないうちに全身汗だく。そうして収穫されたキャベツは一旦夜保冷コンテナで冷やされ、翌日に出荷されます。

