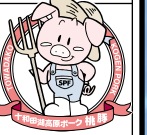
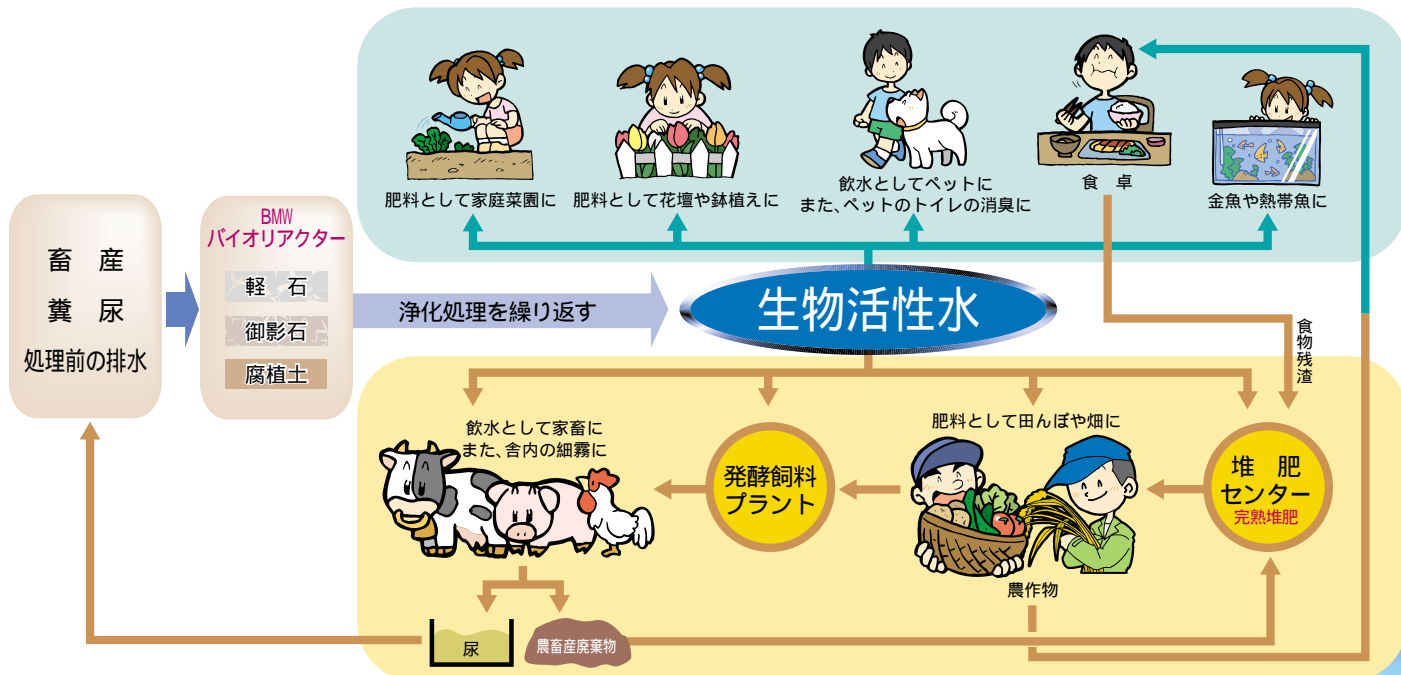


# 桃豚通信

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)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



## BMW技術から生み出される究極の液肥「生物活性水」の様々な利用法を徹底検証!



「生物は海から生まれた」と言われています。命を育むために「水」は無くしてはならないものです。山から流れる湧水などの美しく澄んだ「良い水」は「ミネラル」などの栄養分をたくさん含んでいます。しかし、そんな自然の水よりも更に多くの栄養分を含み、植物や動物を元気にする「魔法の水」が、豚の尿から出来ると言ったら、あなたは信じられますか？

ポークランド・十和田湖高原ファームから出た豚の尿は、排水処理プラントを循環し浄化されます。このプラントには軽石・御影石・腐植土が入っているだけです。腐植土の中の微生物(バクテリア)が尿の成分を食べ、石から栄養分(ミネラル)が溶け出し、更に微生物が活発に活動し尿をきれいにします。きれいになった尿(水)には微生物がいなくなり、残るのは豊富なミネラルと微生物が出したホルモンやビタミンだけ。臭いも全くありません。これが「魔法の水」。「生物活性水」というわけです。

以前ご紹介した通り、ポークランドではこの「生物活性水」を様々なことに利用しています。約百倍に薄めて豚豚の飲み水として与えると、豚の体内細菌が活発化し、体の内側から丈夫になります。そのため、肉質は柔らかく、色鮮やかに、豚肉独特の臭みがなくなります。また、豚舎の天井から細霧したり、豚舎内の洗浄に使用すると豚舎はいつも清潔で臭いもありません。生物活性水を飲んでいたので豚や糞尿そのものの臭いも少ないのです。また、豚舎から出る糞を堆肥化する際も生物活性水を使い悪臭を抑えています。

このように、豚の健康促進や豚舎内の



ポークランド豚舎内天井部から「生物活性水」を細霧



生物活性水を飲んで健康的に育っている「桃豚」

キャベツ畑への生物活性水散布



卵が出来たそうです。また、普通は廃棄処分になる内蔵も、食用として利用できるほど健康になったということです。「生物活性水」は動物だけでなく植物も丈夫にします。普通作物を育てる場合、害虫や雑草駆除など、様々な農薬を使います。しかし、「生物活性水」を使えばそのような農薬の使用を最小限に抑えることが出来ます。活性水は薬品ではありませんので、農薬散布



クリーンファーム久住の鶏



箸でつかんでも黄身が壊れません

環境維持など、様々なことに利用できる「生物活性水」。今この「生物活性水」が、様々な分野で大変注目を集めています。

養豚と同じように鶏や牛に生物活性水を飲ませている農家もあります。ポークランドに生物活性水を飲ませた養鶏家によると、鳥の毛艶が良くなったそうです。卵は卵殻が厚く丈夫になり、生臭さもなく、白身が盛り上がり、黄身をはして持ち上げても壊れないようしっかりと持ちます。

白州郷牧場で健康的に育っている牛

### 活性水製造現場



また、一般家庭でも、切り花の水に活性水を入れると長持ちする。洗濯に利用すると汚れが良く落ちる。玄關にまくと嫌な臭いが消える。お風呂に入れたらアトピーが良くなった。など、様々な事例があります。

すくには信じられないかも知れませんが、しかし、環境破壊などが問題になっている現在の自然の力を活用したこの魔法の水、生物活性水が、今後農業や私たちの生活にもたらす影響は大きいのではないかと思います。

生物活性水に関するお問い合わせは  
**有限会社 ポークランド**  
 ☎0186-29-4000 まで



久住加藤医院では、院内の清掃に「生物活性水」を使用

のうちに夏の暑い最中にマスクや手袋をする必要もありません。活性水を散布することで植物が丈夫になり、害虫を寄せつけなくなります。その結果、農薬を散布して土壌を汚すこともなくなり、土をきれいにするために、更に大量の化学肥料をまくといったこともなくなります。

ある農家では、ほうれん草の連作障害を活性水によって克服しました。坪当たり0.1リットルの収穫がBM堆肥と活性水の使用により徐々に回復していったそうです。この二つを使えば連作障害はおきないのではないかと思つたそうです。

また、大根などに散布したところ、霜の影響を受けなかったという例もあります。農業だけでなく、医療の世界でも「生物活性水」は利用されています。ある病院ではトイレなどの清掃に洗剤等を使わず、生物活性水を使用し、院内の環境維持を図っているそうです。



天候はいよいよ曇り空でしたが、開場の午前10時を過ぎると町内外からの家族連れやお隣の青森県からバスツアーで参加してくれたグループなどが続々と集まり、中には昨年も参加してくれたグループが今年も会場を訪れ、パーベキコーン口を囲んで小坂町の秋の味覚に舌鼓を打つ光景が会場のあちこちで見られました。お昼頃には会場も満員となり、来場者の食欲とパーベキコーン口の熱さで会場内の気温が上昇したように感じました。

やってきました食欲の秋。(もうとくに過ぎていますが...)今年も地元小坂町の収穫祭イベント「小坂ワインまつり」が平成12年9月17日の日曜日、小坂町中央公園内の特設会場で開催され、約800人の来場者で賑わいました。

そして我が「桃豚」も昨年に引き続き、「小坂ワイン」の最強コンビを組むことになりました。気になるその内容は、ロース厚切りステーキ用、肩ロース焼き肉用と、今年新たに加わったバラ豚カサレ(手切り焼き肉用)合わせて1人前410グラムの満腹セットを用意して、来場者を待ちわびておりました。

やってきました食欲の秋。(もうとくに過ぎていますが...)今年も地元小坂町の収穫祭イベント「小坂ワインまつり」が平成12年9月17日の日曜日、小坂町中央公園内の特設会場で開催され、約800人の来場者で賑わいました。

そして我が「桃豚」も昨年に引き続き、「小坂ワイン」の最強コンビを組むことになりました。気になるその内容は、ロース厚切りステーキ用、肩ロース焼き肉用と、今年新たに加わったバラ豚カサレ(手切り焼き肉用)合わせて1人前410グラムの満腹セットを用意して、来場者を待ちわびておりました。

第12回 **小坂ワインまつり**

小坂町の特産品小坂ワイン。樹液は、町内の高涼地を流し栽培された貴重な山ぶどうを原料にしたワインです。このワインは、一年の収穫の喜びをわがまち小坂町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はし大会、ワイン飲み当てクイズ、ベタク大会など各種催し物が行われ盛り上がります。

小坂ワインと「桃豚」の最強コンビを堪能



### 小坂町余路米出身・第四代横綱「谷風」 生誕250周年祭

「谷風」の土俵入り  
「谷風」役に取り替ることに。石井君は高校時代にインターハイ、国体出場、他、韓国への海外遠征の経験もある本格派の21歳。本番では母校の後輩を露払い、太刀持ちに従え、見事な土俵入りを披露してくれました。

蘇る地元出身の名横綱  
「横綱」。大相撲の最高峰に位置するこの座に君臨した地元出身力士がいました。その力士の名は第四代横綱「谷風」の助世間一般的に谷風は、宮城県仙台市出身と知られていますが、実はポークランドから車で5分ほどのところに位置する、小坂町余路米産地が「生誕の地」なのです。



余路米青年会の力作「谷風」ねぶた

## 「桃豚の会」 会員のお宅へ おじゃましま〜す!



会員NO. 5021  
木村恵子さん  
秋田県鹿角市在住  
栄養士(小坂町教育委員会・学校給食担当)

「桃豚の会」を知ったきっかけは何ですか?  
友人から桃豚通信を見せられて、通信販売を知りました。桃豚の会に入ろうと思った理由は、何ですか?  
地元のAコーン小坂店が無くなってしまったので、桃豚を利用するようになりました。宅配を利用すればスーパーまで行く手間も省け、新鮮な桃豚を買ったことができてとても便利です。桃豚の会に入って良かったと思うことは何ですか?  
宅配の時に、製品に対してとても気を配ってくれているところ。近隣の配達でも保冷剤のついた発砲スチロールに入れてきてくれるので安心して利用できます。

「桃豚」と他の豚肉を比較した感想などありますか?  
市販の豚肉は同じブランドでも肉によって美味しかったり美味しくなかったりしますが、桃豚は品質が安定していることも美味しく食べることが出来ます。脂身も気にならないし、鮮度も長持ちで、夏場でも冷蔵庫で一週間は保存できます。

学校給食で扱う食材として気を付けていることありますか?  
地元で育った農産物を子供たちに知らせるという意味で、現在小坂町の小中学校で月1〜2回桃豚を給食に利用しています。もっとたくさん利用したいのですが、予算の関係がありますので、納品の際もとても細やかな配慮で、ロースなど同じ大きさに揃えてくれるので助かります。

学校給食では豚肉をどのように調理していますか?  
普通肉を調理する場合は衛生面などを考えてしっかりと火を通し、ニンニクやしょうがを使うのですが、桃豚は品質も肉そのものの味も良いので、濃い味付けをしなくても塩こしょうだけで美味しくいただけます。ヒレカツなどは子供たちも喜んで食べています。

ポークランド(桃豚)に今後望むことは何ですか?  
「清浄肉」など比べてもとても美味しいので、加工品よりも肉そのものの味で勝負すればいいのでは、現在95%が首都圏へ出荷されているということですが、もっと鹿角の人たちに食べてもらいたいと思います。私自身も時々注文を忘れてしまったりして桃豚を買えない時があるので、もっと手軽に手に入る工夫をして欲しいです。価格についても考えて欲しいです。

ご協力大変ありがとうございました。これからも「桃豚の会」を宜しくお願いいたします。

「谷風」の土俵入り  
「谷風」役に取り替ることに。石井君は高校時代にインターハイ、国体出場、他、韓国への海外遠征の経験もある本格派の21歳。本番では母校の後輩を露払い、太刀持ちに従え、見事な土俵入りを披露してくれました。

「谷風」の土俵入り  
「谷風」役に取り替ることに。石井君は高校時代にインターハイ、国体出場、他、韓国への海外遠征の経験もある本格派の21歳。本番では母校の後輩を露払い、太刀持ちに従え、見事な土俵入りを披露してくれました。

「横綱」。大相撲の最高峰に位置するこの座に君臨した地元出身力士がいました。その力士の名は第四代横綱「谷風」の助世間一般的に谷風は、宮城県仙台市出身と知られていますが、実はポークランドから車で5分ほどのところに位置する、小坂町余路米産地が「生誕の地」なのです。

「横綱」。大相撲の最高峰に位置するこの座に君臨した地元出身力士がいました。その力士の名は第四代横綱「谷風」の助世間一般的に谷風は、宮城県仙台市出身と知られていますが、実はポークランドから車で5分ほどのところに位置する、小坂町余路米産地が「生誕の地」なのです。

### 桃豚の作り手に なんでも Q&A

新しい世紀の幕明けに成人式をひかえている  
まだ19歳の相庭君。新たな年の目標は?

入社したきっかけは?  
高校卒業後、昨年4月に入社した。今年で2年目になります。高校時代は秋田県立農業林高校の農業科に在籍して、農業科では3年生になると選択授業があり、畜産・野菜・稲作・果樹・花きの中から選択して畜産を選択しました。比内鶏を養育し、秋の収穫祭で食べるまでを体験しました(笑)畜産に興味があったので、地元に残って畜産関係の仕事に就きたいと思っていました。学校の先生からこの会社を勧められたのがきっかけです。

仕事の内容は?  
子豚から育てて大きくし、肉豚として出荷する肥育部です。去年の11月から今の部署で、ちょうど一年過ぎました。

苦労するところは、出荷作業1100キログラム前後の豚を毎日150頭ずつ出荷します。体力を使い切ってしまうことです。ただの体力不足?

この会社の特徴(良いところ)または第一印象は?  
この会社の良いところは、先輩たちが優しく、仕事についているうちに教えてくれて、みんなで頑張っている姿を見て、自分も頑張りたいという気持ちが出てきました。また、嬉しいことなんです。社員研修で初めて海外ハワイに行かせてもらえたことです。

### 休みの日はどのように過ごしていますか?趣味は?

休みの日はどのように過ごしていますか?趣味は?  
現在はアパート暮らしなので、休日を利用して約50キロメートル離れた実家(鹿角市)へ毎週帰っています。同級生はほとんど県外へ出ていってしまったり、地元を去らざるを得ない状況です。読書ももちろんマンガやテレビの競馬観戦をしています(馬券は買わないけど、馬の名前はわかるそうです)。

2001年の目標は?  
他の人に頼られるようになるため、どんな仕事もこなせるように頑張りたいと思います。

最後に一言!  
今週末のジャパコップは、TMOベラボールで勝つでしょう。(おまえは解説者か!)取材日:12/11/23

### 「テクマクマヤコン」の巻

「テクマクマヤコン」の巻  
「冷感(冷感)も」  
「消臭」  
「お部屋の」  
「フロアリングの」  
「水びき」  
「我が家の」  
「生物活性水」  
「色々使わせて」  
「いただいた」  
「ます」

### 今夜も豚肉 ~7口の技でおいしさ上昇~

今夜も豚肉 ~7口の技でおいしさ上昇~  
野菜をおいしく食べられるから子供にも人気!  
桃豚ロール  
材料 豚もも肉うす切り 8枚 調味料 しょうゆ 大さじ2  
4人分 人参 1/2本 砂糖 大さじ2  
いんげん 8本 酒 小さじ1  
しょうがすりおろし 1/2片分  
八角 1粒 八角は香りがきついため好みに入れてください。

## 食肉学校研修報告

食肉学校研修報告  
大八ハム会社が利益優先の大量生産を続ける中、私達生産者は自分達が育てた「桃豚」を使って、自分達の手で美味しいハム・ソーセージを作りたい!という夢があります。

そんな中、ハム・ソーセージ作りへの第一歩として昨年7月から3ヶ月間、2名の従業員が群馬県にある全国唯一の食肉専門学校へ入学しました。

二人とも食肉に関する知識や技術は殆どありませんでしたが、3ヶ月間の研修成果を発揮する卒業製作では、桃豚を原料に使うハムやベーコンを作り、自分の腕に手応えを感じました。

ポークランド 販売部 四戸秀文さん  
ハム・ソーセージ作りだけでなく、食肉に関する全てのことを約3ヶ月という短い期間でしたが、学んできました。これからは皆様に美味しいハム・ソーセージを提供できるように頑張りたいと思います。

ポークランド 販売部 高橋佳子さん  
やること全てが初めての事はかりで、やっとで賞状には研修も終わり。長いようで短い3ヶ月でした。これからは皆様に美味しいハム・ソーセージを提供できるように頑張りたいと思います。

### 編集後記

編集後記  
新年明けましておめでとございます。今年も「桃豚の会」桃豚通信への応援宜しくお願い致します。致しまして、さていよいよ、桃豚への加工品製造計画がスタートしました。研修に行った2人が卒業製作で作った桃豚のハム・ソーセージを試食しましたが、なかなかの出来でした(ハム・ソーセージを作る上で、同じ味を維持するのが一番難しいことなんです)。もう少し時間がかかると思いますが、生産者が作る美味しい桃豚の加工品を皆さんへ届けられる日も、そう遠くはないと感じる今日この頃です。

石川 保

美味しい桃豚を気軽に味わえる!  
桃豚通販  
「桃豚の会」新会員募集中!  
小坂町の大地で健康的に育てられた十和田湖高原ポークSPP桃豚、産素敵な特典付きでご購入頂けます。  
入会金・年会費無料  
お申込み・お問い合わせは  
有限会社 ポークランド  
「桃豚の会」事務局まで  
0186-29-4008

|  |  |   |   |   |   |
|--|--|---|---|---|---|
| <p>ロース</p> <p>柔らかくクセのない上品な味なので、どんな料理にも向きます。</p> <p>1,050円 / 500g 100gあたり210円</p> <p>001 ロースしゃぶしゃぶ用<br/>002 ロース焼肉用<br/>003 ロースとんかつ用<br/>004 ロースブロック</p> | <p>肩ロース</p> <p>コクと旨味たっぷりの濃厚な味わいは煮込み料理にピッタリ。</p> <p>950円 / 500g 100gあたり190円</p> <p>005 肩ロース焼肉用<br/>006 肩ロースとんかつ用<br/>007 肩ロースブロック</p> | <p>バラ</p> <p>赤身と脂肪が交互にならっていて、煮ても焼いても楽しめます。</p> <p>775円 / 500g 100gあたり155円</p> <p>008 バラしゃぶしゃぶ用<br/>009 バラスライス焼肉用<br/>010 バラブロック</p> | <p>もも</p> <p>赤身が多く脂肪が気になる人やヘルシー志向の方におすすめです。</p> <p>675円 / 500g 100gあたり135円</p> <p>011 モモスライス焼肉用<br/>012 モモロカツ用<br/>013 モモブロック</p> | <p>カサスペアリブ</p> <p>600円 / 500g 100gあたり120円</p> <p>014 カサスペアリブ<br/>内容量 / 約500g 消費期限 / 冷蔵3日間</p> | <p>ヒレ</p> <p>キスが細かくて脂身がほとんどなく、豚肉全体のなかで最も高級な部位です。</p> <p>1,350円 / 500g 100gあたり270円</p> <p>015 ヒレロカツ用<br/>016 ヒレブロック<br/>内容量 / 約500g 消費期限 / 冷蔵3日間</p> |
|--|--|---|---|---|---|

消費期限は加工日も含まれます。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。