

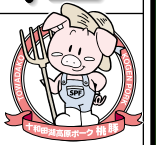
NON-GMO

遺伝子組み換えをしていないトウモロコシ・大豆かすを原料に使用した飼料で、丹精込めて育てた「桃豚」がついに誕生しました!!

[非遺伝子組み換え] SPF「桃豚」がついに誕生

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



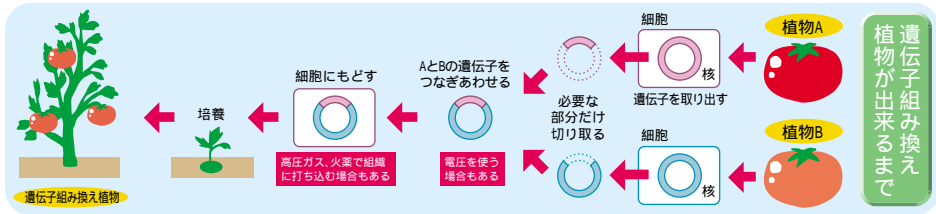
遺伝子組み換え穀物を使わない、徹底した分別管理による配合飼料の供給システム



消費者として毎日口にする食品の成分は気になるものだと思います。よくスーパーなどで見かける、遺伝子組み換え大豆は使用していませんなどと表示された豆腐などの大豆食品。しかし、消費者が気づかないうちに、「遺伝子組み換え植物」は市場に出回っています。この「遺伝子組み換え植物」が数年前からよく耳にする言葉ですが、皆さんはこの言葉を聞いてどんな印象を持つのでしょうか？

そもそも「遺伝子組み換え」とは、特定の遺伝子を取り出して他の生物に組み込み、新しい性質を持った生物を作り変えるバイオテクノロジーです。「遺伝子組み換え」を行うことにより、何度も交配を繰り返す従来の方法に比べて短時間の品種改良が可能である。今まで難しかった厳しい条件下(干ばつなど)でも育つような改良が出来る。元の作物が持つおいしさなどのよい条件が損なわれないなどのメリットがあります。また、害虫に強い遺伝子も含まれているので、農薬の散布も最小限に抑えることが出来ます。

しかし、自然の生物が持つ遺伝子を人工的に組み換えることによる弊害を心配する声もありません。また、このような遺伝子操作は自然界の生態系にも影響を及ぼすのではないかとも言われています。



遺伝子組み換え植物は、直接私たちの口に入る食品としてだけでなく、家畜の飼料としても日本に輸入されています。アメリカでは害虫をつきにくくした遺伝子組み換えトウモロコシ、スターリンクにアレルギー源となるたんぱく質が含まれている可能性がある」と発表しました。この「スターリンク」が家畜の飼料として日本に輸入されたトウモロコシに混入していた事がありました。農林水産省では「スターリンク」をプロイラーに与え、肉への影響を実験した結果、人体には影響はないとしています。

しかし、消費者の遺伝子組み換え植物に対する安全性への不安はぬぐいきれず、首都圏では「遺伝子組み換え食品販売反対運動」を起こしている消費者団体もあります。

このように、遺伝子組み換え植物は、良い面もあれば悪い面もあるのです。現在、世論では安全性に対する不安の声が多く上がっていますが、安全性に関して言えば、非遺伝子組み換え植物にも不安はあります。「遺伝子組み換え植物」と「非遺伝子組み換え植物」、どちらを選ぶかは、生産者だけでなく消費者も考えていかなければならない課題だと思います。そこで、私たち「ポークランド」では、このような世論や食糧事情、さまざまな研究資料な

日本唯一!

遺伝子組み換え飼料を一切使わない

安全・安心のSPF豚

全国初!!

FOOD EXHIBITION JAPAN 2001

SPF(桃豚)が国際食品・飲料展で紹介されました。



どから判断し、非遺伝子組み換え植物を利用することが現段階では最も良い方法なのではないかと考えました。その考えを元に、NON-GMO SPF豚の育成に取り組み、成功させることが出来ました。NON-GMOとは「非遺伝子組み換え植物」のことです。つまり、「桃豚」を育てる飼料には遺伝子組み換え飼料は一切使わないということです。

非遺伝子組み換え飼料を入手する事は現在大変難しく、また、コストも通常の飼料よりも多くなります。しかし、毎日の食生活でも良い食品をお届けする...これは、薬品を使わない安全で安心の出来る食品を作るという私たちの信念に基づく姿勢です。これからは消費者の皆さんに安心して食べていただくことが出来る食品づくりを続けていくために努力していきます。

第12回 首都圏コープ生産者消費者協議会

実際に産直青果の流通を体験した消費者からは「大切そうにそととやさしく野菜を持つことが印象的だった。」消費者と生産者の望むことが相反している。消費者対生産者ではなく、消費生産者という二つが一つになる方法はないだろうか。「私たちはただの、商品収奪者」だったのではないかと、この声も聞かれました。

今回のこの協議会は、生産者と消費者が互いの立場を考え、歩み寄るための実りある会議だったのではないかと思います。



「生産者」・「消費者」・「流通側」の率直な意見が交わされました。

平成13年3月8日、東京で生産者と消費者が率直な意見を交わし合う、生産者消費者協議会が首都圏コープ主催で行われました。会では、大人から子供まで組合員が参加した農業体験などの交流事業報告のほか、産直野菜が畑から食卓に届くまでの流れを消費者が実際に体験した、野菜の追っかけ報告などの発表がありました。

また、消費者、生産者それぞれの立場から率直な意見が述べられました。

消費者は、農薬などの使用を抑えたり、遺伝子組み換え食品を使用しないなど、より安全な食品をより安く、しかもおいしく新鮮な物を手に入れたいと願っています。

しかし、生産者の立場になれば、農薬などの利用を制限すれば、当然それに伴う手間やコストが増えます。たまた一匹虫がついたために収穫できない野菜が畑を覆い、畑全体の半分以下の収穫量になる場合もあります。鮮度を保つためには輸送にも費用がかかります。そうならば当然農産物の値段は高くなる...。よりよい食品を作ろうとすればそれに伴う費用も手間はかかります。そのような事情を消費者は理解してくれているだろうかという意見が出されました。

自分たちの利益を求めるだけではなく、生産者と消費者はお互いの立場を尊重・理解し、相互に協力していかなければならないのではないのでしょうか。

「桃豚の会」 第3回

会員のお宅へ おじゃましました〜す〜!



会員NO. 1022
奈良チヨさん
秋田県小坂町在住

「桃豚の会」に入ったきっかけは何ですか?
 知人が「桃豚の会」会員で、桃豚の会を知り、入会してみようと思いました。

「桃豚の会」に入ってから良かったと思うことは何ですか?
 宅配でお肉を届けてもらうので、いつも新鮮でおいしいお肉を安心して食べられることです。

「桃豚」と他の豚肉を比較した感想などありますか?
 桃豚は他の豚肉と全然違います。桃豚は柔らかく、クセがありません。時々他の豚肉を食べるとよくわかるのですが、他の豚肉は匂いなどクセがあると思います。

「桃豚」をどのように調理していますか?
 うちでは主に焼肉にして食べています。その他、炒め物やカレーなども作ります。

今後関連商品として扱って欲しいものなどはありますか?
 ハムなどの加工品があれば良いと思います。子供にはソーセージなども喜ばれるのではないのでしょうか。

「桃豚通信」に載せて欲しい記事はありますか?
 Aコープの広告に載っているような、簡単なレシピがあれば良いと思います。

「桃豚の会」を広げていくにはどうしたらよいと思いますか?
 婦人会の集まりの時などに、桃豚についての説明をしたりすれば良いのではないのでしょうか。

「桃豚の会」へ今後望む事はありますか?
 桃豚を使った料理講習会などを行って欲しいと思います。

「桃豚の会」の皆さん、Guten Tag!
 (こんにちは)の意)ポーランド販売部の四戸秀文と申します。私は今年の1月中旬からハムソーセージの製造方法を学ぶため、本場ドイツへ研修に来ています。

私の研修内容は、食肉加工品製造がメインです。また、ドイツでのハム・ソーセージの種類は40種類以上もあり、名前ももちろんドイツ語()を覚えるのは3ヶ月経った今でも苦労しています。ドイツでは私が来る以前から、2人の日本人を従業員として受け入れており、作業を手伝いながらハム・ソーセージの製造工程などを学べる環境が整っています。

ここで学んでいる本場ドイツの技術を、これからの「桃豚」加工品作りに活かせるよう、言葉の壁にぶつかりながらも頑張っています。

四戸秀文の ドイツ研修報告

前編



「桃豚の作り手」に なんてんQ&A

農業改良普及員の資格をもつ奈良君。若き桃豚の作り手としての意気込みを語ってもらいました。



十和田湖高原ファーム 繁殖部
奈良啓平さん (25歳)

入社したきっかけは?
 小さい頃から、農業にふれあう機会が多く、食べ物を食べる職業に就きたいと思ってたことと、地元就職希望で探して決めました。

仕事の内容・苦労するところは?
 繁殖部で主に種付けをやっています。苦労するところは、移動の時に歩かない母豚がいて体力を使うので大変です。

この会社の良いところは?
 海外研修があり、会社内だけではなく他にも視野を広げることが出来ることです。また、地域循環を考えたものに組み込まれた地球に優しい養豚業の会社だと思っています。

最後に一言お願いします。
 以前ポーランドを見学した人の話を聞いたことがあるのですが、今度ぜひ会社を見学してみたいと思っています。

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

「桃豚の作り手として」新しい取り組み(NON-GMO)を始めて、今まで以上に付加価値が付き、商品の差別化ができて作り手としてはこれを最大限に利用した豚肉の生産をし、今以上に地元で浸透していつてほしいと思います。

最後に一言!
 これから、豚にとって人間にとって、暑い夏が来る、苦痛だな。

「次にインタビューする人を紹介して下さい」ポーランド総務部の日景瑞美さんをお願いします。

今夜も豚肉 ~7口の技でおいしさ上昇~

カリッと軽い歯触りが食欲をそそる!

豚肉のしょうが風味揚げ

1人分 214kcal

作り方
 豚肉はボールに入れ、①を加えてよくもみ込み、そのまま10分程おいて下味をしかりつける。豚肉の汁をペーパータオルで拭き、片栗粉を全体に薄くまぶす。揚げ油を中温に熱して豚肉を1枚ずつ広げて入れ、きつね色になるまで揚げる。油をきって器に盛り、生野菜・海草などをつけ合わせる。

4人分 材料 豚モモ肉うす切り 350g
 調味料 酒 大さじ1
 しょうゆ 大さじ3
 しょうがの絞り汁 小さじ1
 片栗粉 少々

桃ちゃん 第7号・2001

「HANDS of GOD」の巻

クローン 牛

全部同じ良い肉質の遺伝子のみ ②

良い遺伝子のみ ① (害虫に強いなど...)

そのうち人間も...??

良い遺伝子のみ ④

良い遺伝子のみ ③

良い遺伝子のみ ⑤

良い遺伝子のみ ⑥

編集後記

今回、桃豚に非遺伝子組み換え飼料を採用することによって、遺伝子組み換え植物についてちよつと勉強してみました。そして調べていくうちに、遺伝子組み換え植物はそんなに悪いものなのか?と考えるようになりました。21世紀は地球規模での人口増加が予想されており、これから来るであろう食料不足に備え、気候に左右されず病気や害虫に強い植物を作ろうという考えは間違っていないように思えます。ただ、一部の科学者だけが未来の事を考えるのではなく、私たち一般消費者も他人任せにせず、これから予想される事態に向けて、いまから出来る事は何か?を考え、行動しなければならぬのでは... (自分も含めて) と思いました。

20世紀は大量生産・消費の時代でした。そして21世紀、生産者と消費者が共に手を取り、歩いていく時代になったのではないのでしょうか。作り手にまかせっきりではなく、私たちも考え、行動しなければ... 関 典子

「桃豚の会」の皆さん、初めまして。私は「桃豚の会」発足時から注文受付などで会員の皆さんと接してきましたが、今回から「桃豚通信」の作り手の方もお手伝いすることになりました。不慣れなところもあると思いますが、これから宜しくお願い致します。

佐藤砂織

「桃豚」詰め合せのご案内

ご贈答用にパーフェクユール用に、活躍の場いろいろ。いろんな桃豚を味わいたい方にもお勧めです。

桃豚通販「桃豚の会」

今だけ 旨みも柔らかさも絶品。厳選「桃豚ギフト」

期間限定販売!!

7/2月~8/11(土) 発送分まで
 注文受付は6月18日(月)から開始します。

詰め合せA(約6人分) 3,500円 (会員特別価格)

詰め合せB(約6人分) 3,000円 (会員特別価格)

詰め合せC(約4人分) 2,500円 (会員特別価格)

お申込み・お問い合わせはお気軽にどうぞ!!
 有限会社 ポークランド 桃豚の会 事務局まで...
 0186-29-4008 FAX 0186-29-4002
 「桃豚の会」新会員随時募集中!