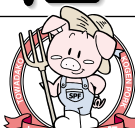


日本SPF豚協会の SPF豚農場認定制度

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



ポークランド・十和田湖高原ファームは 日本SPF豚協会の認定農場です。

最近、スーパーの精肉売場でも見かける機会が多くなったSPF豚の文字。SPF豚とは、豚の成長を妨げる五つの病気(トキソプラズマ感染・流行性肺炎・萎縮性鼻炎・豚赤痢・オーエス牛一病)を持っていない健康な豚のこと。そのため、病気を抑制する抗生物質や薬品も殆ど使わず育てることが出来るので、薬品残留肉に残留する薬品の心配がない、安心・安全・美味しい豚肉として消費者のみならず、高評価を頂いております。

そもそも、日本のSPF豚の歴史は昭和30年代にまでさかのぼります。そのころ国内の養豚生産の現場では病気の蔓延により、養豚農家が経営の危機に直面しておりました。その対策の一部として、昭和38年に農林水産省畜衛生試験場で、特定の病原菌を持たない健康的な豚、つまり病気の心配がない豚としてSPF豚の研究開発を開始したのが始まりです。

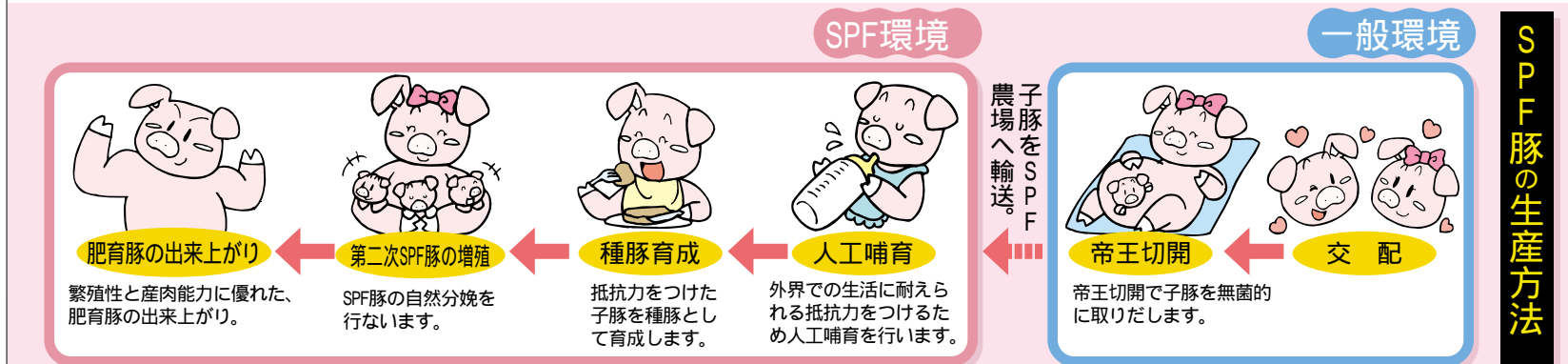
その後、SPF豚の研究開発が完了したのを機に、全農や飼料メーカーが中心となり、SPF養豚技術の標準化と普及を目的として、昭和44年に日本SPF豚協会が設立されたのです。しかし、そんな協会の思いとは裏腹に、SPF豚が市場で評価され普及するにつれて、新たな問題が生産量よりも市場に出回っているSPF豚の数量が多くなってしまいました。これは市場に自稱「SPF豚」が横行していることが横行している結果となっていました。



無菌状態で妊娠豚の帝王切開手術

この日本SPF豚協会は平成6年から日本のSPF豚農場の基準を統一して、消費者のみならず本物のSPF豚肉を届けることを目的とした、SPF豚農場認定制度を制定し、農場の認定作業を始めました。現在、認定を受けている一貫経営種付けから分娩、肥育までを一カ所で行う養豚のSPF豚農場は、平成12年度で全国に百二十六農場あり、もちろん、SPF豚を生産、出荷しているポークランドと十和田湖高原ファームは、日本SPF豚協会から認定を受けている数少ない農場です。

ただし、認定されるためには毎年一回、厳重な審査を受けなければなりません。農場内の生産



管理はもちろん、豚の血液検査等の定期的なヘルスチェック、農場内に絶対病気を持ち込まないための防疫管理(例えば農場に入るにはシャワーを浴びて全身をきれいに洗い流し、専用の作業服に着替えなければならない)とか、従業員は自宅を猫を飼つておけない猫にはトキソプラズマ感染症という豚と共通の伝染病があるためです。など、日頃からの注意を払っています。

このような防疫設備・管理がきちんと守られているか、また豚肉の生産成績が基準値をクリアしているか、薬品使用に関する内容と量など、SPF豚農場としての基準を全て満たしているかが、日本SPF豚協会の認定委員会審査で認められます。この審査をクリアすると、本物のSPF豚農場の証として認定書が発行され、晴れてSPF豚として、生産・出荷・市場で流通することが認められるのです。

また、現在世間を騒がせている、狂牛病は、豚肉・鶏肉では発症する事はないとされていますが、感染原因のひとつと考えられている「肉骨粉」などの飼料添加物の使用については、日本SPF豚協会では狂牛病問題がおこる以前から「肉骨粉」の使用を認めておらず、もちろん、豚の飼料へは一切使われておりません。

そのほかに、出荷した豚がいつ、どの母豚から生まれ、このいう育ち方をしたのか、消費者のみならず、スーパーなどで販売される豚肉は、国産・輸入物とも、産地表示が義務付けられています。店頭では、産豚肉くらしの情報が得ることが出来ません。私達は、このSPF豚農場

認定を受けるためには?

日常の臨床観察記録とその記録の整備
 薬品・衛生費の使用制限と使用明細記録の整備
 養豚生産管理記録の整備
 定期的ヘルスチェックによる豚の健康状態の確認
 防疫設備診断記録
 防疫管理診断記録

SPF豚農場認定制度の目的は?

自稱SPF豚を撲滅するため、日本のSPF農場の基準を統一して消費者に安定したSPF豚肉を届け、SPF養豚を発展させることを目的としています。

SPF豚農場認定規則の制定

1、GPP、GP農場認定基準
 2、CM農場認定基準
 防疫設備基準と評価
 防疫管理基準と評価
 生産成績評価基準と合否判定

第41回
**小坂町
 母親のつどい**

小坂町の企業と町民の勉強会が行われました。



地元にあるあの会社は普段どんな事をしているんだろ?とか、どんな特徴のあった会社なんだろ?など、小坂町のお母さん達の素朴な疑問から、じゃあ、社長さんに来てもらって、地元企業についての勉強会を開こうと、平成13年11月20日、小坂町の企業に学ぶというテーマのもと、小坂町母親のつどい(母親のつどい)に、男性の姿もちらほら、が開かれ、我が社の代表取締役豊下勝彦が講師として招かれました。

まず、ポークランド・十和田湖高原ファームでの事業内容や特徴として、両農場で飼育されているSPF豚や自社ブランド、豚肉の説明、小坂クリーンセンターでのBW技術を利用した糞尿のリサイクル、養豚を中心とした地域循環型農業への取り組みなどについて、ビデオを見ながら解説しました。参加された方々は農場の大きさもさることながら、農場に入る前、従業員の朝1番の仕事がシャワーを浴びて体をきれいにするのに驚いた様子でした。またビデオの途中で、母性本能がくすぐられるような子豚の授乳風景が映ると、秋田弁で、あら、めい(可愛い)あら、かわい(可愛い)の意味など、会場のおちこちから笑い声が聞こえてきたり、豚の排泄物をリサイクルしてできた完熟堆肥や生物活性水などを実際に手にとってみてもらったり、堆肥は土のおいしさ、豚のおしっこを処理したものは全然臭わないのには驚いたなどの感想も聞かれました。

講演終了後、参加された方々に、豚肉のしゃぶしゃぶとソーセージを試食してもらいました。初めて豚肉を口にする方もおりましたが、臭みも無く柔らかく美味しく、と年輩の方々の評価も上々。また中には豚肉の会を日頃から利用している方もおり、1パックから配達してくれるの助かる、との意見があった反面、町内でもっと気軽に購入できるようなついでほしなどの意見もまだされ、地元を中心に宅配を行っている、豚肉の会がまだまだ浸透していないことを痛感させられました。

今まで一度に大勢の町民とお話しする機会がなかったため、今回の母親のつどいでは直接、町民の貴重な意見を聞くことが出来たし、町民の方々が今まで知らなかった企業の事や豚肉の美味しさの秘密や、私達が取り組んでいる事を身近に感じてもらえたことなど、大変ありがたい勉強会になったのではないかと思います。



「桃豚の会」 会員のお宅へ おじゃましてま〜す!

第4回



会員NO. 9089
村上レイ子さん
秋田県大館市在住

四戸 「桃豚の会」を知ったきっかけは何ですか?
村上 子供の同級生の母親に聞きました。
四戸 「桃豚の会」に入って良かったと思つてはありますか?
村上 「桃豚の会」に入ってから、子供が小さい頃アトピーだったのが、昔から自然なものを食べて、心がけていて、以前も違つてSPF豚を買って、一度一度食べてみて、おもしろいので入会しました。
四戸 「桃豚」と他の豚肉を比較した感想などありますか?
村上 柔らかい。以前食べていたものに比べて、脂身が臭くなく、おいしいです。
四戸 現在毎週お届けコースをご利用いただいておりますが、コースについてどう思いますか?
村上 今は二人暮らしなので、量がちょうどいいし、他の商品が欲しい時は別に注文しているので満足しています。

四戸 今後、関連商品として扱ってほしいものなどありますか?
村上 レバーなど、内臓の生の商品があるといいです。取扱商品に付けホルモンはあるのですが、生のもので自分で味をつけて食べてみたいですね。煮込みなどどうしたらよいと思つていますか?
村上 主婦などが見る方々の時間帯の情報番組などでもっと宣伝していただきたいと思います。
四戸 最後に、桃豚の会へ今後望む事はありますか?
村上 近所の人ももっと勧めたいが近くにはあまり売ってないので、地元のスーパーなどで売ってほしい。あと、レシピを配達するとき月2回くらい入れてもらいたい。豚肉料理の幅が広がるので良いと思つています。あと、包装紙などにレシピを印刷して、おまけとして送ってほしいです。また、百貨店のアイデアですが、()
四戸 村上さんご協力大変ありがとうございます。

四戸秀文の ドイツ研修報告

後編



実は今年の8月中旬に日本に帰って来たのですが、桃豚通信担当のT.E.の急遽により、桃豚通信の発行が滞ります。研修報告が遅くなってしまうことになりました。
まず私がドイツ研修で感じたことは、日本で勉強した加工品製造工程(ドイツのLUTZ)の製造工程とは大きな違いがあり、最初は仕事をスムーズにできるような工程を覚えるのがやっとで、2ヶ月が経過する間に、加工品の種類が増え、肉のさき方、ハムソーセージの加熱等々、これまでにない加工品が、という疑問をもつたこともありました。しかし、ドイツはやはり本場の仕事を学べる機会が多くありました。
ここで少しだけ、私が研修していたドイツ南部の加工品について紹介させていただきます。ドイツの加工品は地方によっていろいろな種類のソーセージがあり、南部と北部で同じ名前のものでも種類がまったく違つたりして、その土地その土地の特色がソーセージの味にも出ています。またドイツの加工品は塩分濃度がとても高く、そのまま食べるよりも塩辛いものですが、ドイツでは

はパンと一緒に食べるのが普通で、日本のようにビールのあつてもあまりありません。パンと食べてもよつといるくらいです。子供がソーセージ一本とパンを買って、おやつとして食べている光景が多く見られるほど、ドイツではなくてはならないものなのです。
さて、これから私達が桃豚を原料とした加工品を製造していくうえで、自分がドイツで学んだことをフルに生かし、日本の食文化のなかで、また歴史が浅いハムソーセージを安全かつおいしく、また気軽に食べてもらえる商品を生産するために提供できるような日々、努力、研究を重ねていきたいと思います。

商品販売開始までもう少し時間がかかりますが、会員のみならず、ご期待に添えるよう頑張りたいと思つていますので、応援宜しくお願い致します。



桃豚の作り手に なんでも Q&A



ポークランド 総務部
日景瑠美さん
(21歳)

片道30km以上の道程を1時間近くかけて通勤している日景さんは「桃豚の会」の注文受付にも携わつています。

Q 入社したきっかけは?
A 「ポークランド」の企業ガイダンスを高校生の時に受けたのがきっかけです。従業員も若い人が多いし、地元で働きたいと思つていたので、ポークランドに決めました。特に社名の「ポークランド」という響きに惹かれました。

Q 仕事の内容は苦労することはないですか?
A 仕事の内容は経理ですが、農場内で使う資材などを倉庫まで運んだりもします。あと、上司の皆さんが親切なので、笑! 苦労はないです。

Q この会社の第一印象や特徴は?
A 第一印象は農場を案内してもらった時に、ポークランドと和太田湖高原ファームという2つの農場があった感じがしました。ポークランドは、だと思つていたので、特徴としては、環境保全型農業など様々な事に取り組む姿勢がすごいと思つています。あと、何となく自分もポークランド豚肉の「桃豚」最近他の豚肉が豚臭くて食べられなくなりました。

Q 休日はどのように過ごしていますか?
A 休日は殆ど家にいません(笑!!)よく車で、目的地を決めずにドライブしたりして過ごしています。(でも県外は青森岩手以外は車で行ったことがない...)

Q 2002年の目標は?
A 皆さんに迷惑をかけないように仕事を頑張りたいです。

Q 桃豚の作り手として、直接、会員のみなさんの声を聞いての感想は?
A 特に遠方の会員さんに多いのですが、「ロコモ」で伝わって、会員さん以外の方から、美味しくて聞いたら、だ...と注文の問い合わせがあったり、...と、とてもうれしかったです。また、桃豚の会に対するクレームはあまりないですが、クレームは今後の商品改善にも役立つので、お客様が意見を言ってくれたらいいです。大変ありがたいことだと思つています。

Q 最後に一言!
A みなさんも風邪をひかないように、桃豚を食べると元気にこの冬を乗り切りましょう!!

桃ちゃん「本物で行こう!」の巻

第3号・2002

桃ちゃん: この豚肉はSPF豚だぞ!安心だよ!
お母さん: そうか、SPFって何?安心だよ、またあ...
桃ちゃん: 本物なら日本SPF豚協会に認定書を認めてみるよ!
お母さん: 桃ちゃん、協会の厳しい審査に合格した豚肉ね、本物に安心できるよ!

今夜も豚肉 高橋佳子の桃豚レシピ

寒い夜は、辛い料理で体の中からホットに!

豚キムチフライ

2人分 材料
豚ロース焼肉用 4枚(100g)
白菜キムチ 70g
プロセスチーズ(ベビーチーズ) 2個
小麦粉・溶き卵・パン粉・塩・こしょう 各適量



1人分 409 kcal

作り方
プロセスチーズを縦に半分に切り、4個にする。キムチも棒状に切り、4等分にする。豚ロース肉を広げ、軽く塩・こしょうをふる。その上に、のチーズとキムチをのせ、ロース肉で包むように巻く。小麦粉・溶き卵・パン粉の順にまがし、160度できつね色になるまで揚げる。豚ロース肉の代わりに、モモ肉(脂肪分が少ない)でも代用できます。残った豚肉とキムチで、キムチ鍋すると良いですよ。

材料 すりごま 大さじ3 日本酒 大さじ2 しょうゆ 大さじ2 砂糖 小さじ2

作り方 材料を混ぜれば出来上がり。混ぜたものを一度、沸騰させるとアルコールが飛んで食べやすくなります。少し多めに作って、春菊などの和え物に使っても美味しいですよ。味が濃いと感したら、しゃぶしゃぶのゆで汁を適量入れましょう。

編集後記

いよいよ世の中に出ると、必ず「せもの」が出回ります。桃豚通信の発行が滞ります。研修報告が遅くなってしまうことになりました。私達が、生産者として取り組んでいることが出来れば、消費者のみなさんも安心して桃豚の会を利用することが出来るのではと思つております。(何だか、創刊号の編集後記のような文章になってきた...)

「正直者は馬鹿を見る」のではなく、正直者は信頼を得る。胸に、2002年も従業員一丸となって、桃豚づくりに頑張りたいと思つています。

21世紀最初の1年もあつたという間に過ぎてしまいました。暗いニュースばかりが多かつたように思つています。中でも私たちが消費者に不安を与えた、狂牛病、桃豚のように徹底した管理体制ならこんな事にはならなかつたのかも...ともあれ、新しい一年は楽しい話題がたくさんつまった良い年になると思います。

関 典子
四戸秀文

桃豚の会

新会員募集中

入会金 年会費 無料!

小坂町の大地で健康的に育てられた十和太田湖高原ポークSPF桃豚を、素敵な特典付きでご購入頂けます。

★会員だけの素敵な特典★

- 特典① SPF桃豚を会員価格でご購入頂けます。
- 特典② ご自宅まで配達致します。
- 特典③ 「桃豚通信」を配布致します。

有限会社 ポークランド 桃豚の会 事務局 TEL0186-29-4008

ご不明な点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

桃豚情報をキュッと詰め込んだホームページを開設しました! URL <http://www.ink.or.jp/momobuta/>

知っていますか? 豚肉の部位

部位によって肉質が異なり、料理法も変わってきます。特徴を知って、よりおいしくいただきますよ。

<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>肩ロース</p> <p>コクと旨味がたっぷりの濃厚な味わいは家庭料理にピッタリ。</p> 
<p>バラ</p> <p>赤身と脂肪が交互に重なっていて、煮ても焼いても楽しめます。</p> 	<p>モモ</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オススメです。</p> 
<p>ヒレ</p> <p>キムが細かくて脂肪がほとんどなく、豚肉全体の2/3しかない高級部位です。</p> 	