

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合作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合作1-1
〒017-0201
電話0186-29-4000
FAX0186-29-4002

ポークランド・十和田湖高原ファーム・小坂クリーンセンター ISO14001を認証取得

SPF 豚農場
全国初!

秋田県内
農業分野初!!

ISO14001とは一体どのような規格なのか?簡単に御説明したいと思います。

「ISO14001」とは「International Organization for Standardization」の略で、「国際標準化機構」という国際規格を扱う世界的な組織です。なかなか難しい言葉がなっていますが、世界中にあるいろいろな規格の国際統一を進める国際機関のことです。私たちの身近なところではカメラフィルムの箱に「ISO100」とか「ISO400」という文字を目にしたことがあると思います。この数字はフィルムの感度を表す数字ですが「ISO」ということで世界共通の規格に基づいた製品ということになります。

ではポークランド 十和田湖高原ファーム 小坂クリーンセンターが認証取得した「ISO14001」とは一体どのような規格なのか?簡単に御説明したいと思います。

ISO14001とは?



三社同時にISO14001を取得!!

SPF豚農場としては全国初!
農業分野でも秋田県内初!!
平成15年5月29日、「桃豚」生産農場であるポークランド 十和田湖高原ファーム、糞尿処理施設である小坂クリーンセンターの三社が環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001の認証取得を、審査登録機関である財団法人科学技術連盟より承認されました。

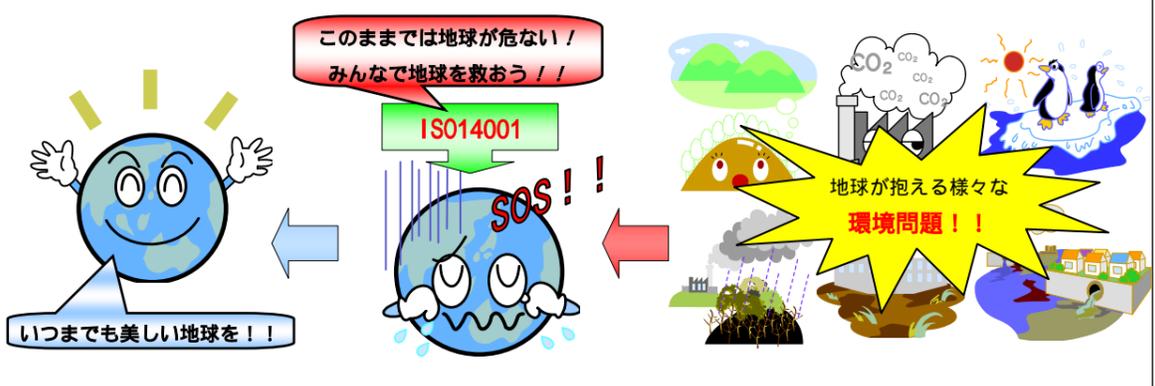
養豚農場としてのISO14001認証取得は全国で2例目、SPF豚農場としては全国で初めて、また秋田県内の農業分野での取得も初めてという快挙です。

「地球温暖化」「酸性雨」「オゾン層破壊」「砂漠化」...これらの言葉は、誰でもどれか一つは聞いた事があるはずではないでしょうか。

私たち人類は、自分たちの繁栄のために森林を伐採したり、石油などの資源を大量に消費したり、有害な化学物質を自然界へ大量排出したりしてきてきた。その結果、命をなくむ大地は枯れ果て、大気や水は汚染されてしまったのです。私たち人類の勝手な行為によってさまざまな貴重な動物たちがすでに絶滅し、また絶滅の危機に瀕しています。そして次は私たち人類の番と成りうるのです。

人類が絶滅への道をたどらないために、私たちがしなければならぬことは一体何だと思いませんか?

地球規模の環境問題



ISO14001では、「自社の活動が引き起こす環境負荷の可能性(環境側面)を特定し、負荷を軽減する為の手段・目的・目標(環境目的・目標)を自ら定め、実行する」ことが要求されます。

環境側面

- ① 騒音・ガス・排気などのエネルギー消費
- ② 廃棄物の発生
- ③ 土壌の汚染の可能性
- ④ 悪臭の発生の可能性
- ⑤ 水質汚濁の可能性
- ⑥ 気候変動と枯渇資源の消費

環境目的・目標

- ① 排水処理水の水量を法定基準値内に維持する
- ② 取水の使用量を2002年対比4年間で5%削減
- ③ 排水の使用量を2001年対比5年間で10%削減
- ④ 灯油の使用量を2002年対比4年間で10%削減
- ⑤ 電気の使用量を2001年対比5年間で10%削減
- ⑥ 軽油の使用量を2002年対比4年間で10%削減
- ⑦ 廃棄物から排出される臭気を出さない
- ⑧ 廃棄物の使用量を2001年対比5年間で10%削減
- ⑨ 燃焼による悪臭物の排出量を2001年対比5年間で10%削減
- ⑩ 事務用コピー紙の使用量を削減

世界規模での環境対策

今までの大量生産 大量消費社会のシステムを見直し、省資源 省エネルギー、リサイクルなどを推進する。環境に対して有害な物質を極力出さないようにする。今、世界中の多くの企業がこうした環境へ配慮した活動を進めています。

しかし、一つ一つの企業がバラバラに環境問題に取り組むのではなく、世界中で統一した規格に基づいて環境問題に取り組んでいこうという考えから生まれたのが「ISO14001」という環境マネジメント(管理)システムです。

このシステムへは企業が自由に参加でき、法律の様に違反すれば罰せられるというものではありません。しかし、企業がこのシステムに取り組む事により、今までは当たり前だった作業手順などを細かく見直し、無理・無駄が無かったかなどをチェックすることで、それまでの資源の無駄遣いを発見できたり、有害な廃棄物などの排出を抑制する事で環境への負荷を少なくすることが出来ます。

そのためには、環境マネジメントシステムを構築するには一部の社員だけでなく、社員一人ひとりが真剣に環境問題について考え、自分の会社の活動がどのような環境問題を引き起こす可能性があるのか、どうすれば環境への負荷を少なくできるかという点について、全社員一丸となって取り組む必要があるのです。

全社員一丸となって環境負荷を減らす取り組みをしています

私達が掲げた環境目的

- 水の使用量削減
- ガスの使用量削減
- 排水の使用量削減
- 電気の使用量削減
- 軽油の使用量削減
- 廃棄物の削減
- 臭気削減
- 燃焼による悪臭物の削減
- 事務用コピー紙の使用量削減

環境マネジメントシステム

- リサイクル
- 水の再利用
- 電気の再利用
- 省エネルギー

全社員対象の講習会

社員による通勤道路の清掃活動

全社員一丸となって...

今、企業として環境問題への取り組みが必要不可欠と言われるなかで、私たちがポークランド 十和田湖高原ファーム 小坂クリーンセンターでは水・土・大気を汚さないをスローガンに掲げ、創業以来、自然に優しい環境保全型養豚の実践に取り組んでまいりました。そして更にその精度を高め、環境に配慮した循環型システムを構築する目的で「ISO14001」の認証取得へ向けて従業員一丸となって挑戦し、前例のない養豚農場でのISO14001を認証取得することが出来たのです。

しかし、ISO14001認証取得したからと言ってこれで終わりではありません。むしろこれからが始まりなのです。環境マネジメントシステムは環境に対する負荷を減らす為に私たちに出来ることは何か?を常に考え、確実に実践していく必要があるからです。

次の世代へ豊かな自然環境を残せるように、私たちはこれからも「環境にやさしい 環境保全型 地域循環型農業」の核として地域の皆様とともに歩んでいきたいと考えております。

見学!

初日の豊下社長の講話では、豚の「B.M.V.」技術のこと話してくれました。実際に活性水と堆肥を子供達に見てもらったら、堆肥が糞尿の臭いがしないという事で、不思議がっていました。

好奇心旺盛な子供達は、農場見学中に「豚の毛って意外とカタイ!」鼻が湿っている「耳は柔らかいよ!」「この耳の刻みは何?」と見るたびに次から次へと色々な発言をしていました。予測不能な行動をする為、説明してくれた従業員はちょっと困惑気味でした。

キャンプに参加した子供達は、4日間とても充実していたようで、最終日に行ったまとめと発表会では、「ウィンナー作り楽しかった!」農場を見学できて良かった!「豚肉がおいしかった!」などと感想を述べていました。発表会の方も、豚の未来の想像図を描いたユニークな内容や、豚と人間の医療について...などよく調べてるな...と感心しました。

今回のサイエンスキャンプでは子供達にとって普段体験することのできない豚とのふれあいを通じて、豚を育てる苦労や、私たちの養豚に対する情熱を、少しでも感じてもらうにはいかと思います。



まとめと発表!



発表の様子と資料



最後にみんなで!

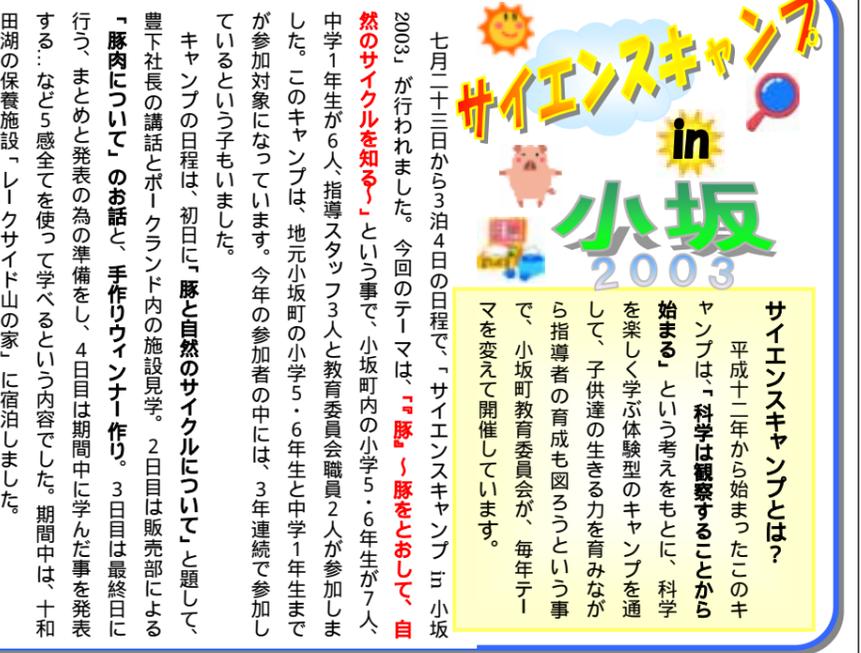


サイエンスキャンプ in 小坂 2003

七月二十三日から3泊4日の日程で、「サイエンスキャンプ in 小坂2003」が行われました。今回のテーマは、「豚」豚をとおして「自然のサイクルを知る」という事で、小坂町内の小学5・6年生が7人中学1年生が6人、指導スタッフ3人と教育委員会職員2人が参加しました。このキャンプは、地元小坂町の小学5・6年生と中学1年生までが参加対象になっています。今年の参加者の中には、3年連続で参加しているという子もいました。

キャンプの日程は、初日に「豚と自然のサイクルについて」と題して豊下社長の講話とポークランド内の施設見学。2日目は販売部による「豚肉について」のお話と、手作りウィンナー作り。3日目は最終日に行う、まとめと発表の為の準備をし、4日目は期間中に学んだ事を発表する...など5感をすべて使って学べるという内容でした。期間中は、十和田湖の保養施設「レックサイド山の家」に宿泊しました。

「サイエンスキャンプ」とは、平成十二年から始まったこのキャンプは、「科学は観察することから始まる」という考えをもとに、科学を楽しく学ぶ体験型のキャンプを通して、子供達の生きる力を育みながら指導者の育成も図るという事で、小坂町教育委員会が、毎年テーマを変えて開催しています。



「桃豚の会」 会員さんのお宅へ おじゃまします！



会員NO.2058
杉本キン子さん
秋田県鹿角市毛馬内在住

日景 「桃豚の会」入会へのきっかけは？

杉本 「桃豚の会」を知るまでは地元Aコープまで行って購入しており、近所でも買えたらいいなと思っていました。そして、近所にパークランドに勤める従業員さんがいたので相談したところ、宅配サービスがあることを教えていただき、会員になりました。

日景 「桃豚」と他の豚肉と比較した感想などを教えてください。

杉本 肉食もきれいだし、豚臭さがなく、ドリップ(汁)も少ない。いつも500gパックを購入しており、一回の料理で使い切らない時にうっかりトレーのまま冷蔵庫で保存していても色も変わらないうまいもなし。品質が良いから日持ちしていると思っています。

日景 桃豚を使ってどのような料理を作っているのですか？

杉本 しゃぶしゃぶや生姜焼きが多いです。

桃豚の作り手になんでもQ&A

我が社でもっとも身長が高い児玉君(身長191cm! 体重68kg!! 痩せすぎ) 中学は卓球部、高校とバレーボール部で活躍した児玉君。そんな児玉君の30歳までの目標とは？



十和田湖高原ファーム分統部
児玉 健さん(24歳)

Q 入社したきっかけは？

A 高校卒業後いったん県外就職しましたが、リターンして地元でアルバイトをしていました。その時の上司に新しい養豚農場があるからと紹介してもらったのがきっかけです。

Q 仕事の内容・苦労することなどは？

A 豚の分娩を担当しているんですが、身長が高いせいもあるのか腰に負担がかかる作業が多く、腰痛持ちにはちょっと堪えることがあります。

Q この会社の良いところは？

A 仕事の終わりに一日の疲れを流して帰れること。農場内への入退場はお風呂に入るのと同じです。上司がいろいろな相談にのってくれることです。

Q 趣味・特技は？

A 洋服が好きで、休みの日は隣の弘前市や盛岡市の古着屋や服屋巡りをしています。最近Tシャツを買いすぎてタンクに入らなくなってきました。(笑！)

日景 今後、関連商品として扱ってほしいものなどありますか？

杉本 500gパックよりも少量のパック(300g位)があれば、もっと利用しやすいと思います。「桃豚の会」を広げていくためには、どうしたら良いと思いますか？

杉本 「近所や友人へ薦めても、500gだと量が多い」という方が多い。2人家族でも食べられる量の商品があれば、もっと利用する方も増えると思います。

日景 最後に今後、「桃豚の会」へ望むことはありますか？

杉本 お陰様でいつも美味しい豚肉を食べられるので、何もいうことはありません！

杉本さん、お忙しいところご協力ありがとうございました。お伺いした貴重なご意見を今後の「桃豚の会」へ反映できるよう頑張っていきたいと思っております。

Q 最近あった良かったことは？

A 今年結婚したことです。

Q 休日はどのように過ごしていますか？

A 新居(大館市)周辺の裏道巡りです。

Q 今後の目標は？

A 30歳までに家を建てることです！あと6年もあるので、実現可能だと思います。

Q 最後に一言！

A 結婚っていいよー！

次にインタビューする人を紹介してください。

十和田湖高原ファーム繁殖部
木村 政和君をお願いします。

谷風まつり

八月十八日の夕方より、今年で四回目になる、「谷風まつり」が行われました。

今年、「桃豚」を供給している関東最大の生協組織首都圏コープとの産地交流会も合同で行われ、我が社からも多くの従業員が参加しました。祭りでは、谷風にふんした石井友実さんによる土俵入りが行われました。その後、余路米地区にある谷風生誕の地まで谷風実物大の山車を運行し、地元出身の偉大な横綱「谷風」をしのびました。

町内の方と一緒に山車に引く、首都圏コープの方々

谷風が生誕した家の前にて...



谷風まつりとは... 小笠原路米地区生まれを誇りつづける江戸時代の横綱「谷風」をしのぎ、谷風生誕二百五十年の平成十二年から、地域興し「谷風の里」の一環として始まりました。

従業員と町内の方々と、首都圏コープの方と交流会

今回、まわしをつけた3人に聞いてみました!

右から横柄の阿部潤さん、横柄の石井友実さん、太刀持の石川健さん。実はこの3人、我が社の従業員です。

体力の限界で、来年は引退します! (まだ二十四歳ですが...)

まわしがかたくて、違和感があった... つかうことにしました。



桃豚もついに秋田市進出!

おいしい桃豚のとんかつを食べられるお店 とんかつ 藤よし 山王店

今年六月二十七日(金)より、秋田市にあります、とんかつ藤よし山王店にて、桃豚を使ったとんかつメニューが登場しました。

開店してから9年目を迎える店内は温かみのある和風の造りで、テーブル席、座敷席、個室もあり、お客様への心遣いがされた落ち着いた空間で食事をする事ができます。また、ご注文からお出しするまでの時間は十分をモットーとしており、お客様を長い時間お待ちせしません。

藤よしでは、お客様に食べていただく食材一つ一つにこだわっており、良質なパン粉を使用することとんかつを包む衣のサクサク感を大切にしています。また、とんかつにかけるソースは全てオリジナルの自家製です。



桃豚ロースカツ定食 1,580円

↓下の写真は、佐々木店長です。↓

もちろん、桃豚もこだわりの一つです。桃豚メニュー登場のきっかけは、藤よしの親会社である食肉卸会社「アキシヨク」の船木会長が、昨年秋田市で開かれた産地消フェアで桃豚を試食し、「美味しい豚肉なのでうちの店でも扱ってみたい」と思ったのが始まり。また、私たち生産者が直接供給することで新鮮な桃豚を提供することが可能となりました。

今までお店では、県内産の豚肉を使用してきましたが、「桃豚」に切り替わりました。

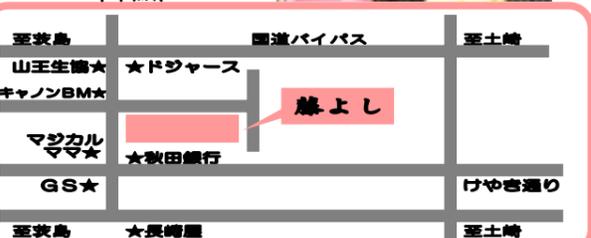
発売開始以来、お客様の評判も大変良く、1日にお客様へ提供する数量を調整しながらやりくりしているそうです。

店長の佐々木さんのお話によると、「お客様の中には桃豚目当てで来る方もいて、今日の方は売切れです」と言いつつ帰ってしまつたお客様もいました。安心安全、美味しい桃豚のとんかつは、県内ではここでしか味わえませんが、県外に住んでいる方も秋田へ来る機会がありましたら、ぜひお立ち寄り下さい。店長さんをはじめ、綺麗な店員さんも多いので、桃豚を味わえるだけでなく、秋田美人にも会えて一度おいしいと、きつとお得な気持ちになるはずですよ。

中継のご来店、お待ちしております



電話 018-823-8824
秋田県秋田市山王中国町3-23
営業時間 午前11時~午後10時
ラストオーダーは午後9時半
年中無休



桃豚レシピ

桃豚のいなり焼き

- 材料
- 油揚げ(いなり用) 6枚
 - 桃豚挽肉 250g
 - ネギ(みじん切り) 1/2本分
 - 青じそ(みじん切り) 1枚分
 - 溶き卵 1/2個分
 - 小麦粉 少々
 - 味噌 大さじ1と1/2
 - 醤油・片栗粉 各小さじ2

作り方
油揚げは袋を開き、内側に小麦粉をふります。ボウルにAを合わせ混ぜ、次にBも加えてよく混ぜ合わせます。の中に を等分して詰め、座布団のように平らにします。

フライパンを温めて を並べ入れ、ふたをして、弱めの中火で約5分焼きます。裏返して同様に焼き、中まで火を通します。を三角形に切って器に盛りつけて出来上がり!



いなり焼き完成!!

編集後記

