



# あつという間に過ぎてしまった2003年... その2003年の反省を踏まえつつ、 桃豚の作り手が語る！ 2004年の抱負

## 桃豚通信

発行所

(有)ポークランド (有)十和田湖高原ファーム  
秋田県鹿角郡小坂町宇台作1-2 秋田県鹿角郡小坂町宇台作1-1  
〒017-0201 〒017-0201  
電話0186-29-4000 電話0186-29-4000  
FAX0186-29-4002 FAX0186-29-4002  
ホームページアドレス  
<http://www.momobuta.co.jp>

## 新年のご挨拶



常務取締役 加藤 仁



常務取締役 佐藤 達也



農場長 大森

薬品を大量投与し病気の発生を抑え生産性の向上を図るために行われた実態があるからなのです。そしてそのツケは消費者の体に影響を与えるまでになってしまっているのです。実際一般に流通している畜産物(豚肉)の中には、抗生物質や薬品漬けの物も少なくありません。

昨年私たちは豚に使う**薬品の使用を、通常の養豚場の二十分の一に抑えることができた**。今年も昨年以上に使用量を減らし、「安全で安心できる**美味しい桃豚**」を生産し、お客様が求める「食の安全」の一助となれば幸いです。

私たちは生産者として、豚が消費者に届けられるまでを見つめ、「豚を育て、市場へ出荷すれば終わり」という考え方を否定し、豚を豚肉という商品(食材)として食べる側の立場で「食の安全」を追求し、益々努力する所存でございます。

本年も倍旧の御引立てを賜りますようお願い申し上げます。



代表取締役 豊下 勝彦

新年明けましておめでとうございます。旧年中は、「桃豚の会」を通じ、豚を「愛顧にあずかり、厚く御礼申し上げます。」

昨今、「食」についての疑惑や事件が相次ぎ、一生産者としてモラルの低さに心を悩ませております。

最近マスコミ等では食料から発生する抗生物質による人体内の耐性菌問題も取り沙汰されるようになりました。



肥育担当の菅原です。2003年を振り返ってみると、8月に開催された「かづの豚肉枝肉共励会」において初めてチャンピオン賞を獲得することができ、日々の努力が対外的にも認められた結果を得ることができました。これは子豚から肉豚になるまでの飼育を担当している者として大きな自信につながりました。

ただ、豚の出荷においては「定時定量出荷」を守り切れなかった感があり、2004年は消費者の皆様へ安全で安心かつ旨い桃豚を、安定した供給が出来るよう肥育部一同初心に帰り、研究していきたいと思います。



肥育部長 菅原

明けましておめでとうございます。分娩担当の神田です。2003年は安定した子豚生産が思うように出来なかった一年でした。その反面、新たな取り組みとして、現状より抗生物質や薬品使用量を抑えた飼育管理を模索しています。

2004年はこの新しい取り組みを成功させることと、いかにして健康な豚を安定生産していくかを分娩部一丸となって頑張りたいです。



分娩部長 神田

新年明けましておめでとうございます。繁殖担当の亀田と申します。

2003年は7月から農場内が新体制となり、いろいろな取り組みや不慣れな作業などもある中、部全体で協力し合い頑張ってきました。会社の目標であった「原点に帰る」と言う面では完璧とはいきませんが、部内一人一人がかなり意識してきたと思います。

2004年は昨年の「原点に帰る」を応用し、養豚の情報発信地となるような農場、技術発展に挑みたいと思います。

また、「安全な物」「安心な物」「生産者の顔が見える物」としてこだわりを持ちながら、皆様へ美味しい「桃豚」をお届けできるよう、頑張ります。



繁殖部長 亀田

新年明けましておめでとうございます。

小坂クリーンセンターでは、ポークランド・十和田湖高原ファームより排出される糞や尿を処理し、尿は生物活性水、糞は堆肥として地元耕種農家へと供給することで糞尿の再資源化を行っております。

2004年は、昨年取得したISO14001の理念である「水・土・大気を汚さない」に基づき、リサイクル・省エネに努め、より良質な堆肥を生産し、地域農業の中核を担っていきたいと思います。



クリーンセンター長 高山

**安心・安全な桃豚は、私たちが生産しています！**

明けましておめでとうございます。「桃豚の会」事務局の石川と申します。

2003年も「桃豚の会」をご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。この場を借りまして厚く御礼申し上げます。

2003年は消費者の皆様からはもちろんですが飲食店、いわば食材を目利きするプロの方からの問い合わせが多く寄せられた年でした。そういう面では「桃豚」という名前が少しずつ認知されてきていると感じました。けれども「桃豚の会」という組織は、「生産者自ら消費者の皆様へお届けする」が基本です。

発足6年目を迎える2004年は、消費者の皆様とのつながりを大切に、さらに「生産者の顔が見える、安心・安全・美味しい桃豚の通信販売」として、皆様のご意見を取り入れながら買う側の立場に立った商品提案をしていきたいと思っておりますので、今年も「桃豚の会」をご愛顧下さいませよう宜しくお願い致します。



販売部長 石川



繁殖部

- ・雄豚と雌豚の交配作業
- ・妊娠豚の管理
- ・人工授精



分娩部

- ・分娩の介助
- ・子豚の管理

### 主な仕事の内容

クリーンセンター



- ・糞尿処理
- ・再資源化

肥育部

- ・子豚から肉豚の飼育管理
- ・出荷作業

総務・販売部



# 「桃豚の会」 会員さんのお宅へ おじゃまします！



会員NO.2058  
木村安子さん  
秋田県鹿角市小坂町在住

石川 「桃豚の会」入会へのきっかけは？

木村 職場内で既に入会している人がいて、食べてみようかな？と思ったのがきっかけです。

石川 昨年夏のサイエンスキャンプの際に農場へ入られた時の率直な感想をお聞かせ下さい。

木村 豚というと、『千と千尋の神隠し』に出てくるイメージがあったのですが、やはり実際見るのでは違うなあと思いました。あと、仕事前にはお風呂に入ったり着替えたり...と衛生管理がきちんとしていると思えました。

石川 「桃豚」と他の豚肉と比較した感想などを教えてください。

木村 豚臭さをあまり感じないし、かめばかむほど肉の甘さがわかります。他のものだと生煮でにおいを消したりしなくちゃいけないのですが、桃豚に関しては調理するときも、調味料をあまり使わずにおいしく食べられています。

石川 桃豚を使ってどのような料理を作っているのですか？

木村 挽肉などはハンバーグにしたり、あとは鍋の時期です。団子にしていたりしています。

石川 今後、関連商品として扱ってほしいものなどありますか？

木村 ウィンナーなどの加工品があったらいいと思います。

石川 「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？

木村 お年寄りにも食べてもらいたいのので、福祉関係で作っているお弁当にも桃豚をいれて、食べてもらってもいいと思います。

石川 最後に今後、「桃豚の会」へ望むことはありますか？

木村 一人でも多くの人へ、桃豚のおいしさを伝えて下さい。

石川 木村さん、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えます。

## 桃豚の作り手になんでもQ&A

陸上部で養った瞬発力と気合いで仕事を乗り切る木村君。最近坊主頭に入れた3本線がお気に入りです。



十和田湖高原ファーム繁殖部  
木村 政和さん(25歳)

Q 入社したきっかけは？

A 高校卒業後3年間、地元の誘致企業で働いていたんですが毎日同じ仕事の繰り返しで限界を感じていました。そんな時小学校の幼なじみがこの会社で働いているのを知って、豚の飼育にも興味があったので応募しました。

Q 初めて豚を見たときの感想は？

A 最初に農場へ入った時は想像していたのとまるっきり違った世界で、宇宙にでも来たような感覚になりました。でも、不思議と気負いはなかったです。逆に俺がやってやる！という気持ちになりました。

Q この会社の良いところは？

A 養豚って奥が深く、毎日の仕事に飽きがないところ。豚の顔にもいろんな表情があって見ていても全然飽きません。

Q 趣味・特技は？

A 体を動かすのが好きなのでスポーツ全般ですが、球技(特にバスケットボール・卓球)が苦手で。あと、宴会や飲み会の場を盛り上げるのが好きです。会社では、宴会常務の肩書きがついています。(最近、部長から格上げになりました！)

Q 最近あった良かったことは？

A 良かったことではないですが、宝くじが当たればいいなあって。でも、3枚しか買っていない。(しかも連番で)その3枚に賭けます！

Q 休日や休みの過ごし方について教えてください。

A この前、休みを間違えて会社へ来てしまい、午前中仕事をするハメになりました。また、家が農家(稲作・きゅうり・りんご)なので、農繁期には手伝っています。

Q 今後の目標は？

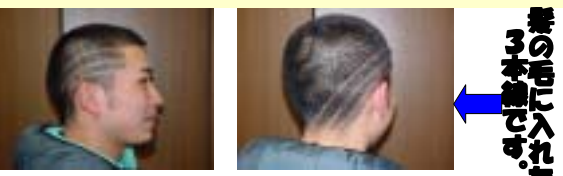
A 結婚したい。(今年の秋頃には)

Q 最後に一言！

A 全ては気合い！気合いがあれば何でも出来る！！

次にインタビューする人を紹介してください。

繁殖部部长  
亀田 光博さんをお願いします。



## 人気の桃豚メニューは、「桃豚ステーキ」 お客さんも値段と味に大変満足しています。

# 青銅館

今回は、平成十二年から地元小坂町で桃豚を扱って来ているレストラン「青銅館」をご紹介します。

桃豚使用のきっかけ

小坂町は十和田八幡平国立公園の中にあり、明治四十三年に建立された日本最古の芝居小屋「康楽館」や明治三十八年にルネッサンス様式を取り入れ建築された旧鉱山事務所などを有し、年間を通じて多くの観光客の方が訪れます。小坂町を訪れた観光客の方に小坂町名物として提供できるものはなにか？地元では山菜が多く採れますが、山菜をメインにした料理が難しいうえ、季節の物なので提供できる時期が限られてしまいます。そこで1年を通して提供できる小坂町名物になるようなものを探していたら、「桃豚」があることを知り、これなら地産で利用できる！と思い、使うことになりました。

青銅館さんでは、メニューの一番上の方に桃豚を載せてもらっています。お店で一番値段が高い「桃豚ステーキ」がお客さんに人気があるようです。

一枚180gもあるこのステーキの調理に慣れるまでは味についてのクレームなどがあったそうですが、料理長が焼き方、味付けなどを研究して現在に至るそうです。ちなみにステーキを焼くまでに約五分かかります。注文を受けてからお客さんに出すまで時間がかかりますが、「待ってもらっても価値があります」と料理長。



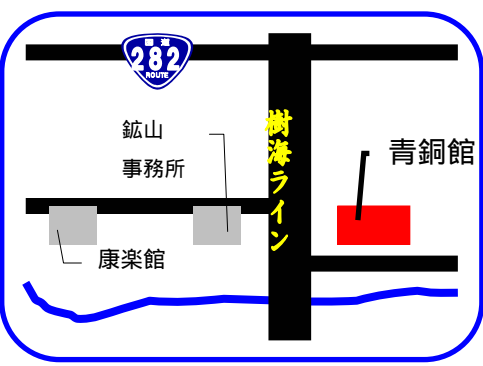
免澤料理長と、菊池課長代理



桃豚ステーキ 1,500円

## 青銅館

電話0186-29-3636  
秋田県鹿角郡小坂町小坂鉱山古館9-3  
営業時間午前11時～午後9時迄  
ラストオーダーは午後8時



鉱山事務所外観



康楽館外観



青銅館外観

## 松野(旧姓 高橋)佳子さん お疲れ様でした！



10月の結婚式の時の写真です。

約4年間、販売部で注文受付や配達で頑張ってくれた松野(旧姓 高橋)佳子さん。昨年10月に結婚をし、12月末で退職となりました。最後に高橋さんからの一言伝えたいと思います。



色々ご迷惑をおかけしたかと思いますが、皆さんの優しさに支えられ、なんとかやってこられました。今までありがとうございました。

## 編集後記

例年だと積雪のあるクリスマスも今年は雪がありませんでした。このまま雪がないお正月を迎えると思っていたら、年末に降り降りました。個人的にはやっぱりお正月に雪があったほうが風情がやっぱりいいと思います。(寒いです...)桃豚も寒さに負けず元気です。皆様も風邪には十分お気を付け下さい。石川

## 桃豚レシピ

豚肉とカボチャのビタミンで風邪を吹き飛ばそう！

### 『桃豚』風邪やっつけ汁

- 材料(4人分)
- 桃豚スライス肉.....250g
- カボチャ.....250g
- 長ネギ.....適量
- だし汁.....4カップ
- みそ.....80g
- サラダ油.....大さじ1



一度炒めることにより、ビタミンB、ビタミンAが体内の吸収をよくします

冬至にカボチャを食べ忘れた人や、カボチャが少し苦手な人も、これなら食べやすいですよ

作り方  
桃豚は2~3cm幅に切ります。カボチャは一口大、長ネギは輪切りにしておきます。  
鍋を熱して油をなじませて、桃豚、カボチャをよく炒めます。  
にだし汁を加えて煮、具に火が通ったらみそを溶かします。  
椀に盛り、長ネギを散らして出来上がりです