

【環境保全型農業推進コンクール】とは…

有機農業をはじめとする環境保全型農業において、経営や技術の改善に取組み、農村環境保全を通じて地域社会の発展に貢献している農業者・団体を表彰し、その成果を広く紹介して環境保全と農業に対する国民の理解を深めるために、平成7年度から毎年実施されています。第18回は全国から63事例の応募があり、うち48事例が各都道府県の環境保全型農業推進協議会等から全国環境保全型農業推進会議に推薦されました。

全国環境保全型農業推進会議は、平成25年2月19日、「第18回環境保全型農業推進コンクール」(後援:農林水産省等)の各賞受賞者を決定し、ポークランドグループは「環境保全型農業分野」で大賞(農林水産大臣賞)をいただきました。

第18回
環境保全型農業推進
コンクール

大賞受賞

桃豚通信

発行所

有限会社 ポークランド
有限会社 フームランド
有限会社 十和田湖高原ファーム
〒017-0201 秋田県鹿角郡小坂町小坂字合作1-2
TEL 0186-29-4000 FAX 0186-29-4002
URL http://www.momobuta.co.jp
E-mail momobuta@ink.or.jp

JAS
安心システム
ISO 14001

小坂クリーンセンター
株式会社 まんまランド
株式会社 あぐりランド

f

フェイスブック
桃豚ぶたんぼ十和田湖
高原ポーク桃豚フェイスブック
十和田湖
高原ポーク桃豚JUSE
JAB CMQDS
平成16年11月認証取得 平成16年9月認証取得
平成15年5月認証取得

**食べる消費者を想い
薬品に頼らない
「食の安全」を追求**

**“自分たちが食べたい
豚肉を作る”
それは
“豚を健康に育てる”
そして
繋がる農業で“食”的
未来を守り続けたい**

バイオベッド豚舎
～アニマルウェルフェアで快適に育てる～

**自給率向上を目指した
飼料用米作り**

**耕作放棄地を開墾し、
農地を蘇らせています**

私達「ポークランドグループ」
は平成7年2月に設立され、養豚事業を中心に行なう現在135名が農業(畜産)に従事し、「十和田湖高原ポーク桃豚」を生産・販売をしており、出荷量はSPPF豚生産農場では日本最大規模の年間12万頭となっています。

環境保全型農業分野で大賞を受賞できることは、偏に皆さまの支えがあったお陰であると改めて感謝の意を表します。
今後とも社員一丸となり、事業に邁進していく所存ですので、何卒ご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

**桃豚をもっともっと
知って欲しい!**
～地産地消のファーストフード
「桃豚ぶたんぼ」～

環境保全型農業推進「コンクール」
地元JAと連携して耕畜連携による地域資源循環型農業を実践し、BMW技術を導入・活用した家畜排泄物の堆肥化等による農地還元を実践し、安全・安心な「桃豚」の生産と、飼料用米の作付けによる休耕田の解消・耕作放棄地等への放牧等による地域農業の振興や環境保全型農業の推進に取り組んでいることが高く評価されました。
(※BMW技術とは、B(バクテリヤ)(マイミネラル)・W(水の循環)・D(土中のバクテリア)と石灰のミネラルで汚水を浄化する技術)

大賞受賞にあつて
地元JAと連携して耕畜連携による地域資源循環型農業を実践し、BMW技術を導入・活用した家畜排泄物の堆肥化等による農地還元を実践し、安全・安心な「桃豚」の生産と、飼料用米の作付けによる休耕田の解消・耕作放棄地等への放牧等による地域農業の振興や環境保全型農業の推進に取り組んでいることが高く評価されました。
(※BMW技術とは、B(バクテリヤ)(マイミネラル)・W(水の循環)・D(土中のバクテリア)と石灰のミネラルで汚水を浄化する技術)

ドイツ農業協会主催(DLG)ハム・ソーセージコンテストにおきまして

金・銀・銅

(金・あらびきソーセージ・ベーコン/銀・ワインナー/銅・ビアシンケン)



すべて受賞の快挙を達成!!



初出品4品



桃豚 検索 桃豚オンラインショップ
携帯の方は下記QRコードからどうぞ▶

D LG受賞商品は直売所「ご
もも」又はインターネットでも
お買い求めいただけます。
加工課スタッフ一同

◎桃豚加工品製造へのこだわり
桃豚ソーセージは100%農場で育てた
桃豚を使用している為安心です。原料の桃
豚の良さをできるだけ引き出せるよう
無駄な味付けをしていません。ドイツで学
んだ製造方法を引き継ぎ、同じく定番の粗挽タイプのソーセージ。プリッ
とした歯ごたえがたまりません。

あらびきソーセージ 同じく定番の粗挽タイプのソーセージ。プリッ
とした歯ごたえがたまりません。
ベーコン 桃豚の特徴である脂身のうまみがギュッと
詰まった一品です。

ワインナー 定番のソーセージ。しっかりとなら
かな生地がボイルにも焼くのにも
ピッタリです。
ビアシンケン ビールのハムを意味する名前の
通り、ビールに良
く合うソーセ
ジです。

ハム・ソーセージの本場ドイツの
世界最高峰コンテスト「DLG」とは!?

DLGコンテストとは、ハム・ソーセージの本場ドイツの世界最高峰のコンテストです。ドイツ国際コンクールの中でも最も厳しい審査内容だと言われており120年の歴史を誇る世界で最も古い品質競技会です。そのため、DLGコンテストで金賞を受賞する事は、マイスター(職人)の中でも最高栄誉とされています。DLGでは熟練マイスターや学者などの専門家が審査員となり、味、食感、香り、見た目などをじっくりと時間をかけ採点します。食品添加物検査や原料検査も含め、その全てで満点を取らないと金賞はもらえない、世界的にも非常に厳しいコンテストです。この度、桃豚加工直売所まんまランドのソーセージ・ベーコンがドイツ農業協会(DLG)主催のコンテストで、4つの出品すべてで入賞となる金賞2個・銀賞1個・銅賞1個を受賞しました。





公開確認会 パルシステム

平成24年
11月
7日・8日

当グループ産豚肉の産直取引先である「パルシステム生活協同組合連合会」が農場のある小坂町へ来て、飼育状況や取り組みを直に確認する独自の取り組み「公開確認会」が開催されました!豚がどのように飼育され、どんな餌を食べ、豚肉になって消費者へ届けられるか…その取り組みを紹介させていただきました!パルシステムでは2007年から、国内で栽培した「飼料米」を、豚肉の産地で豚の飼料に配合する取り組みをスタートしました。当グループでもJAかづのなどで栽培した飼料米を、飼料に配合。配合比率を変えるなどしながら、豚肉の品質の分析も進められ、豚のふん尿は堆肥となり、再び農地に還元しています。パルシステムと我々畜産地と農産地が協力して生まれた豚肉それが「日本のかめ豚」なんです。このような取り組みを通じ、遠く離れた生産者と消費者との顔が見える関係をこれからも大事にしていきたいと改めて思いました。

私はバイオベット豚舎での飼育を通じ木質チップやもみ殻などの地域資源を活用しながら、桃豚が快適に過ごせる環境を整えてあげる
日本製畜産

バイオランド新豚舎完成

約30haの耕作放棄地を開墾、造成し建てられた新農場が遂に完成しました。豚が快適に過ごせる環境の改善(アニマルウェルフェア動物福祉の観点)に有効な手段として、平成16年よりバイオベットシステムを取り組んできました。このバイオベット豚舎での飼育は、通常豚舎の3倍以上の面積を確保し、豚舎内に柵がなく、豚が自由に走り回れるようになっています。床は地域の林業からなる木質チップや地元農家からなる粗穀・穀わらを乳酸菌・納豆菌そして白神酵母で発酵させたフカフカの床材を使用して、桃豚にとって快適な環境を作っています。バイオベット豚舎での飼育は、ストレスを軽減し、桃豚をさらに元気にしてくれます。自由に動き回ることで床材に含まれる様々な有用菌を摂り入れることで腸内菌が活発になり、のびのびと健康に育ってくれています。



2011年7月 着工
2012年1月 ウインドレス豚舎 交配舍完成
2012年2月 種豚導入開始
2012年3月 交配開始
2012年7月 仔豚誕生
2012年9月 子豚舎から肥育舎へ移動開始
2012年12月 初出荷

菜の花や大豆などを作付しました!
開墾した耕作放棄地へ

一昨年9月、14haに播種を行った菜の花ですが、厳しい秋田の冬を越し5月中旬には一面を金色に染めてくれました。わざわざ遠方よりその景色を見に来てくれる方もおられました。見ごろも終えた菜の花は8月1日より刈り取りを開始しました。その後、搾油して小坂町産の菜種油へと生まれ変わりました。昨年開墾した耕作放棄地の3haには大豆も栽培しました。昨年は好天が続いた生育も順調でした。豊作を期待して収穫を待ちましたが、収穫時期の11月から降雨が続き、収穫終了は雪が降出した12月上旬まで掛かりました。また、収穫期の悪天候により品質が低下したことが残念でした。

ナタネ・大豆ともに自社生産の堆肥だけの施肥でしたが、生育が良好な堆肥の効果も確認できました。また、ナタネ搾油後に出てくる菜種カスや大豆については自社において自給飼料にすべく試験中です。今後、更なる循環型システムを構築すべく頑張ります。

momobuta TOPICS ♪ momobuta TOPICS ♪ momobuta TOPICS

こもも十和田店 グランドオープン!!

平成24年
8月25日



JA十和田支所敷地内にポークランド直売所3店舗目
こもも十和田店がグランドオープンいたしました。
店内には桃豚を使った手作りのお惣菜や精肉やハム・ソーセージがズラリと並びます!!グランドオープン当日には、たくさんのお客様よりご来店いただきました!お惣菜の他にもお弁当やカツサンド・ハンバーガーもたいへん好評です。小さいお店ですが地域の皆様に気軽に立ち寄っていただけるお店づくりを目指していきたいと思います。みなさんは是非お立ち寄りください。赤い可愛らしい建物が目印です。

桃豚ぶたんぽ



食と農の祭典

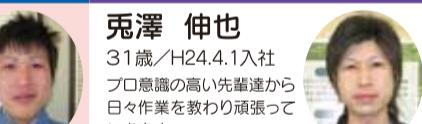


平成24年 新しく総勢15名が入社しました

十和田湖高原ファーム 分娩部

大信田 博志

28歳/H24.4.1入社
まだ分らない事だらけですが、先輩達のアドバイスを良く聞き一つ一つ確実に覚えて仕事をこなしていきたいと思います。



ポークランド 育成部

兎澤 伸也

31歳/H24.4.1入社

プロ意識の高い先輩達から日々作業を教わり頑張っていきます。

ファームランド 繁殖部

鈴木 裕也

19歳/H24.4.1入社

まだ上手くいかないことが多いですが先輩方に囲まれており楽しく仕事をしています。自分も先輩方のようになるようにもっと頑張っています。

ポークランド第2 繁殖部

小館 優

38歳/H24.4.1入社

日々チャレンジ!!失敗を恐れず「おやじパワー」で頑張ります。

ファームランド 育成部

山崎 崑夢

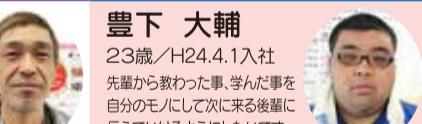
23歳/H24.4.1入社

日々の作業の中で多くの事を学び何事にも積極的に取り組んで頑張っています。

まんまランド 体験農園

黒澤 義之

53歳/H24.4.1入社
春には元気な動物達をお見せできるので御家族皆様でお越しください様、お待ちしています。



ポークランド第2 繁殖部

豊下 大輔

23歳/H24.4.1入社

先輩から教わった事、学んだ事を自分のモノにして次に来る後輩に伝えています。

まんまランド 商品開発室

松野 佳子

36歳/H24.4.1入社

「また食べたい」と言われるような商品を作れるようにがんばります。

総務課

北村 健次

29歳/H24.6.1入社

会社に貢献出来る様、日々邁進していきたいと思っております。

バイオランド 環境部

阿部 基也

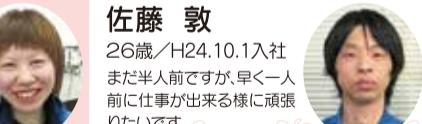
35歳/H24.8.1入社

バイオランドが大成功するよう頑張りたいと思います。

ポークランド第2 分娩部

泉 奈々江

19歳/H24.9.1入社
入社してまだ半年も経ついませんが、これからも楽しく仕事を頑張りたいです。



十和田湖高原ファーム 分娩部

佐藤 敦

26歳/H24.10.1入社

まだ半人前ですが、早く一人前に仕事が出来る様に頑張ります。

ファームランド 育成部

下地 辰弥

24歳/H24.12.1入社

一日でも早くポークランドグループの一員となり、皆のお役に立てる様全力で努力致します。

十和田湖高原ファーム 育成部

伊勢 周平

20歳/H24.12.1入社

しっかりと仕事を覚えて、一日でも早く職場に慣れて成長したいです。

あぐりランド 店舗 パート

西谷 江理子

49歳/H24.8.1入社

お客様に親しまれるお店になるよう、笑顔で頑張ります。

TVラジオ出演 &雑誌新聞掲載

平成24年8月25日 AAB秋田朝日放送「サタナビ」

コレダネのコーナーで「キッキンカーと言えは?」で当グループのオレンジ色の「ぶたんぽカレー」で販売の桃豚ぶたんぽが取り上げられました。

平成24年9月23日 ABS「ABSまつり」

出演のお笑い芸人COWCOW多田さんが当グループのオレンジ色のキッチンカーに立ち寄られた際の模様が放送されました。

平成25年1月15日 AKT「スーパーNEWS」

東京ドームにて開催された「ふるさと祭り東京2013」ブースにて地産地消のファーストフード「桃豚ぶたんぽ」が登場しました。

平成24年 「まっぷる掲載」

昭文社発行のおでかけ情報誌「東北・北海道県別対応ご当地&B級グルメ」にて地産地消の「桃豚ぶたんぽ」が掲載されました。

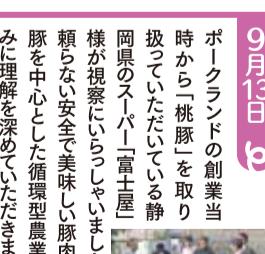
平成24年度の出来事

桃豚加工直売所まんまランドのソーテージベーコンが4つの出品品すべてで入賞となる
金賞2個・銀賞1個・銅賞1個を受賞しました。

11月5日



9月28日・29日



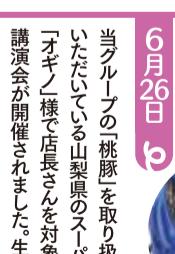
9月13日



8月2日・3日



6月26日



5月24日



4月2日



金銀・銅
メダル受賞の快挙!

