

【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、ボ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 ボークランド 有限会社 小坂クリーンセンター
有限会社 ファームランド 株式会社 まんまランド
有限会社 十和田湖高原ファーム 株式会社 あぐらランド
〒017-0201 秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-2
TEL 0186-29-4000 FAX 0186-29-4002
URL <http://www.momobuta.co.jp>
E-mail momobuta@ink.or.jp

フェイスブック
桃豚たんぼ

JAS リーフアース 「生産者公表農場」 JAS規格
安心システム 安全安心
JAB ISO 14001
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

フェイスブック
十和田湖
高原ボークランド

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～



BMW技術で
循環型・環境保全型
農業を実践



食べる消費者を想い
薬品に頼らない
「食の安全」を追求



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

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



生産者がつくる
桃豚の
ハム・ソーセージ



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
「桃豚たんぼ」～



私達「ボークランドグループ」は平成7年2月に設立され、養豚事業を中心に現在135名が農業畜産に従事し、「十和田湖高原ボークランド」を生産・販売をしており、出荷量はSPF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たことは、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。

今後社員一丸となり、事業に邁進して行く所存ですので、何卒ご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

環境保全型農業推進コンクール
大賞受賞にあたって
地元J.A.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現し、安全安心な「桃豚」を生産し、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技術では、バイオバランサー「Münch」のW3の略で、土中のバクテリアのミクロビ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



初出品4品



DLG受賞商品は直売所「こもも」又はインターネットでも
お買い求めいただけます。



金・銀・銅

(金・あらびきソーセージ・ベーコン / 銀・ウィンナー / 銅・ピアシンケン)

すべて受賞の快挙を達成!!



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争会です。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)の中でも最高名誉とされています。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。



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。



ウィンナー
定番のソーセージ。しっとりなめらかな生地でボイルにも焼くにもピッタリです。



ピアシンケン
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ージです。



桃豚 検索 十和田湖高原ボークランド
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





公開確認会

平成24年
11月
7日・8日

当グループ産豚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産地と農産産地が協力して生まれた豚肉それが「日本のこめ豚」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。



バイオランド新豚舎完成

私達はバイオランド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。日本産豚産地を進めていきます。

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年よりバイオペットシステムに取り組みできました。このバイオペ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木質チップや地元農家から出る穀殻・稲わらを乳酸菌・納豆菌そして白神豚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。バイオペ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。自由に動き回れることと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 交配舎完成
- 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

開墾した耕作放棄地へ 菜の花や大豆などを作付しました！

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月中旬には一面が黄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っ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。昨年は好天が続き生育も順調でした。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、生育が良く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。

m o m o b u t a T O P I C S

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まいります。みなさんは是非立ち寄りください。赤い可愛らしい建物が目印です。



桃豚ぶたんぽ

秋田県産米の「あきたこまち」、白神山地の酵母と日本海の天然塩を発酵させた調味料「塩もろみ」と「桃豚」で作った地産地消のファーストフード「桃豚ぶたんぽ」。徐々にではございますが、メディアでも取り上げていただいております。米どころ秋田に桃豚ぶたんぽあり！！を目指します。

約2万3000本販売しました！！
(平成23年は約1万3000本販売)



食と農の祭典

会場は朝からたくさんの人で賑わい食欲の秋ということで、大きな1000人鍋で振舞われた桃豚かきにも配布前から長蛇の列が…2日間とも1000食分は約30分で完食！、その他にも桃豚づくしの美味しいフードメニューも多数！！初日も、お昼過ぎには完売した「桃豚かき」は2日目も皆様に愛されお昼過ぎには完売となりました。これからもこのようなイベントを通じ「安全・安心」な地元産の桃豚を食卓にお届けします。



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 分悦部 大信田 博志 28歳/H24.4.1入社 まだまだ知らない事だらけですが、先輩達のアドバイスや良き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ひます。	ポークランド 肥育部 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 まだ上手に出来ないことが多いですが、良い先輩方に囲まれて楽しく仕事をしています。自分も先輩方のようになれるようにもっと頑張ります。	ポークランド第2 繁殖部 小館 倫 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 肥育部 山崎 厳夢 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が御家族皆様でござい下さいませ、お待ちしております。	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、学んだ事を自分の力にしたい。来る後輩に伝えていけるようにしたいです。	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く思っています。	バイオランド 環境部 阿部 甚也 35歳/H24.8.1入社 バイオランドが成功するよう頑張りたいと思ひます。
ポークランド第2 分悦部 泉 奈々江 19歳/H24.9.1入社 入社してまだ半年も経っていませんが、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 分悦部 佐藤 敦 26歳/H24.10.1入社 まだ半年前ですが、早く一人前に仕事が出来様に頑張りたいです。	ファームランド 肥育部 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 肥育部 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「キッチンカーと言えば？」で当グループのオレンジ色の「ぶたんぽカー」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様子が放送されました。

平成25年1月15日
AKT「スーパーニュース」
東京ドームにて開催された「ふるさと祭り東京2013」フジテレビご当地グルメストリートへ秋田を代表する新ご当地グルメとして出店させていただいた内容が放送されました。

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 県別対抗ご当地グルメグルメ」にて地産地消のファーストフード「桃豚ぶたんぽ」が掲載されました。

平成24年度の出来事

4月2日
平成24年新社員(総勢7名)の「ポークランド」グループ入社式が行われました。

5月24日
花輪第二中学校の一年生37名の皆さんが、まんまランドウイナイ手作り体験にいらっしやいました。

6月26日
当グループの桃豚を取り扱っていただいている山梨県のスーパー「オギ」様で店長さんを対象とした講演会が開催されました。生産者が店長さんへ向けてこのような講演会を開催するのは初めての取り組みだそうです。

8月2日・3日
東京ビッグサイトにて行われた第7回アグリフードEXPO 2012へ当グループの「秋田美豚」と「桃豚」を出展しました。

9月13日
ポークランドの創業当時「桃豚」を取り扱っていた静岡県のスーパー「富士屋」様が視察にいらっしやいました。薬品に頼らない安全で美味い豚肉作りと養豚を中心とした循環型農業の取り組みに理解を深めていただきました。

9月28日・29日
山梨県のスーパー「オギ」様のお客様を対象とした産地見学会が開催されました。「オギ」様は60周年を迎え、その記念事業として「桃豚」をご購入いただいているお客様を今回の見学会へ招待されました。

11月5日
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つの出品すべてが入賞となる金賞2個・銀賞1個・銅賞1個を受賞しました。

直売所こもも

あぐりランド販売部

総務生産部・出荷部

まんまランド

ファームランド分悦部

ファームランド繁殖部

管理部