

飼料米の新たな取り組みへ



今年から飼料米の試験栽培は新たな農場へ。今まで耕作放棄地だった田んぼは荒れ果て、重機による復田を行い、何とか田植えが出来る状態へ。そして新たな試みとして、苗を使った田植えではなく、コーティングした飼料米の種子を直接、田んぼに埋めました。

今までのように水田に育てた苗を植える従来の方法(移植栽培)に対し、水田に直接種をまく栽培方法です。現在、日本の農業では、担い手の減少、

高齢化に対応する新しい技術の開発が大きな課題となっています。稻作の労働時間は10a当たり30時間以内にまで減っていますが、育苗、田植作業がその4分の1を占めています。苗箱による移植栽培が大部分を占める中、直播栽培は、育苗、田植えの省略により稻作の大規模化・低コスト化・省力化を実現できる技術として、注目を集めています。

初めての直播で試験栽培の結果、田んぼの土の方や日照時間など様々な課題も見えてきました。

私たちの想いを全国へ 首都圏本格進出! 「(株)生産者直売のれん会」を通じ、桃豚のファーストフードが首都圏のイベントで販売開始

私達は自社で育てた「桃豚」を自分で加工し、販売する「農業の6次産業化」にも取り組んで参りました。そして「秋田素材のファーストフード」として開発した「桃豚ぶたんぽ」は県内イベントで販売することで徐々に秋田のご当地グルメとして、お客様からもご支持をいただけています。そして秋田からいつかは全国へ…という想いも増していました。

そんな中、縁があった株式会社生産者直売のれん会は、美味しいものを作り続ける全国の食品生産者を支援し、同時に地域活性化を目指しており、東日本大震災で被災した食品製造業の支援にも積極的に取り組んでいる企業です。実際に産地へ向向き、生産者の想いを感じ、味わい、美味しいと思うものを生産者に替わって全国へと発信しております。当グループからはイベ



初の产学連携 桃豚×生産者直売のれん会 × 農業園芸調理・製菓専門学校のコラボレーション

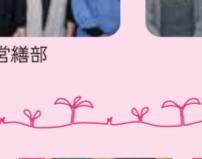
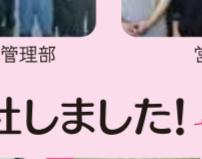
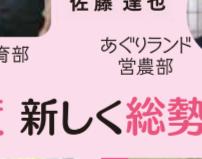
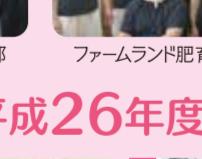
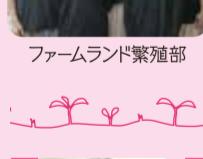
当グループ初の产学連携の取組として、学校法人三幸学園(東京都文京区)が運営する 農業園芸調理・製菓専門学校 / 農業園芸専門学校(大阪府大阪市)とのコラボレーションに臨みました。

専門学校では、「食」の課題を生徒達が解決する「食の6次産業化プロデューサー養成講座」を開設しており、市場調査から商

品企画、試作品の作成、実食を含めた学内コンペを経て勝ち抜いた優秀なアイデアを商品化し販売していくものです。

今回、当グループから「桃豚を使ったワンハンドで食べられるイベント向けの商品を開発せよ!」という課題を提示させていただき、複数の商品化候補が生まれました。また、更なる商品の質の向上を図るために秋田

県内で当グループと生徒の調理交流を行い、ターキッシュエアラインズビル会場において学内コンペを勝ち抜いた「桃豚ボルシチ」「桃豚カレーピッタ」「桃豚なげっとう」の実演販売を行いました。



桃豚通信



有限公司 ポークランド
有限公司 フームランド
有限公司 十和田湖高原ファーム
株式会社 あぐらん
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

有限公司 小坂クリーンセンター
有限公司 まんまと
JAS規格
「生産者登録制度」
平成16年11月認証取得
ISO 14001
安心システム
JAB
HACCP
高さ
規格
平成25年5月認証取得

YouTubeで公開中!!!
porlandgroup チャンネル
TVCM、楽しい動画等
ご覧いただけます!
フェイスブック
桃豚ぶたんぽ
フェイスブック
十和田湖
高原ポーク

ポークランドグループ創立20周年 突っ走った20年を振り返って



ア・M:ミネラル・W:ウォーター技術。異端と言われた国内でも類を見ない「滅菌と活菌」のコラボレーションが、ポークランドグループの基礎として創業時から現在まで受け継がれております。

「自分たちが食べたい安全で美味しい豚肉を作る」という理念のもと、老若男女すべての消費者の皆様に安心して食べていただける「出来るだけ薬剤に頼らない養豚」を実践してきました。桃豚が健康に育つ環境を私達が整えてあげることで、すくすく育った証が桃豚の美味しいだと自信しております。

しかし、これまでの道程は決して平坦なものではありませんでした。私達は素人同然から養豚を始め、様々なトライ＆エラーを繰り返しながら今日に至ったのは、「作り手の顔が見え、

安心して食べられる豚肉を消費者へ届けたい」という想いがあつたからです。そして、その想いに共感していただいた消費者の皆様、地域の皆様、お取引先の皆様からのご支援があつたからだと考えております。

養豚も含め、農業を取り巻く環境はより一層厳しさを増すと思われます。そんな中でも私達ポークランドグループは、養豚を中心とした「地域循環型・資源循環型農業」を実践し、地元の農家さんと共に地域農業を元気にしていきたいと考えております。

これからもポークランドグループのチャレンジは10年、20年とまだまだ続きます。これからも皆様からの温かいご声援を宜しくお願い致します。

ポークランドグループ代表 豊下勝彦

十和田湖高原ポーク
桃 ももぶた秋田美豚
あきたびとん

BMW技術で循環型・環境保全型農業を実践

豚舎から排出される糞尿はBMW技術を活用することで、糞は完熟堆肥へ、尿は生物活性水へと生まれ変わります。この完熟堆肥と生物活性水を農産物の生産に活用することで、農薬や化学肥料に頼らない養豚を中心とした「循環型・環境保全型農業」を実践しています。

BMWとは、B=バクテリア、M=ミネラル、W=ウォーターの略で土中のバクテリアに石に含まれるミネラルを利用して污水を浄化する技術です。

自給率向上を目指した
飼料用米作り

与える飼料は海外依存度が高いのが現状です。私たちは食料自給率の向上を目指し、餅と米を主とする飼料用米作りに力を入れております。平成19年から始めたこの取り組みにより、多くの休耕田を「田んぼ」として蘇らせました。平成23年には全ての桃豚が飼料用米が入った飼料を食べております。

耕作放棄地を開墾し、
農地を蘇らせています

耕作放棄地を開墾し、桃豚の糞尿から作られる完熟堆肥を活用することで農地を蘇らせています。野菜などのほかに菜の花も作付けし、菜種油を搾った後の残渣を飼料として利用する実験に取り組んでいます。

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「桃豚ぶたんぽ」~
「桃豚」と世界自然遺産の白神山地が育んだ「塩もろみ」と秋田県産のお米を使用した今までになかった地産地消のファーストフード、「桃豚ぶたんぽ」を開発しました。キッチンカーで様々なイベントへ精力的に参加しています。多くのお客様に「桃豚」を知ってほしい!と日々奮闘中!!

桃豚をもっともっと知って欲しい!
桃豚ぶたんぽ
ポークランドグループ

食べる消費者を
想い薬品に頼らない「食の安全」を追求
桃豚は「SPF豚」といって特定の病原菌をもたない豚です。健康な状態で産まれてくるため、病気の治療に必要な薬品使用を抑えることができます。また、桃豚が食べる飼料には抗生物質・合成抗酸化剤は一切添加しておりません。



皆様に愛されて20年

20年の節目を記念し、ポークランドグループ
20年間の軌跡をピックアップいたしました。
これまで支えて頂いた皆様に感謝し、
これからもなお一層のご愛顧の程、
宜しくお願い申し上げます。

かつて鉱山の町として知られた小坂町ですが、平成2年に鉱脈が枯渇、鉱山の長い歴史に幕を下ろしました。これを契機に町が鉱山に代わる産業として期待したのが畜産でした。ポークランドグループの歴史は、こうした時期に持ち上がった食肉流通センター再編構想(現在のミートランド)から始まります。

この構想は、秋田県北地域の「屠(と)畜場」を一か所に集約し、年間約15万頭を処理する施設を建設しようとするものでした。

しかし、当時、鹿角管内で飼育されている豚は約6万頭、そこで処理能力の不足分、約8万頭を補う必要がありました。

平成4年、全農のSPF100万頭構想のもとで、年間出荷頭数7万頭のSPF農場を作る大型養豚団地構想がスタートします。

この大型養豚団地構想を実現させるには従来とは違う公害の無い、新しい畜産技術の確立が不可欠でした。この問題を解消したのがBMW技術でした。そのころ畜産課長としてJAからの営農部に勤務していた、ポークランドグループの代表/豊下勝彦は、この大型養豚団地構想の事務局をしていました。豊下は、新たに建設する大型養豚団地は「悪臭など公害のない、地域と共生した養豚団地」にしたいと決意し、糞尿処理に最適な技術を探求して全国各地を視察して回りました。そこで出会ったのがBMW技術だったのです。このBMW技術は、SPF技術とともにポークランドグループ農場運営の大切な基本技術として、今まで引き継がれています。

平成7年 平成7年、最初の農場「ポークランド」と堆肥加工施設「小坂クリーンセンター」の建設に着手。翌年の平成8年から本格稼働にこぎつけ、母豚1,500頭、年間出荷頭数35,000頭の体制がスタートしました。



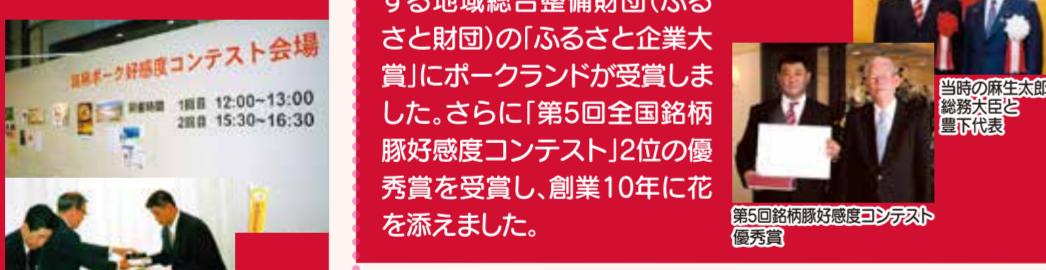
平成16年 平成16年、動物福祉の観点を取り入れた「アニマルウェルフェア基準」でのバイオペット(発酵床)飼育を開始、同時に屋外での飼育の可能性を探る放牧にもチャレンジします。この年、日本初の「生産履歴公表JAS豚肉」認証取得と「ICタグによる生産履歴管理」の運用を開始します。この年は、日本初の取り組みとして高い評価を得ています。



平成9年 平成9年、二番目の農場「十和田湖高原ファーム」に着工し、平成11年からは二つの農場を併せて、母豚3千頭、年間出荷頭数7万頭の新体制が出来上りました。この年「かづのBM推進協議会」を発足させ、ポークランドグループで生産された堆肥「収穫王」を使用した試験栽培を実験圃場にて開始しました。



平成12年 平成12年、2000食肉産業展「第2回銘柄豚好感度コンテスト」味覚部門で黒豚などのブランド肉をおさえて「十和田湖原ポークリンガ」が堂々2位の優秀賞を受賞しました。審査項目の肉の柔らかさでは、1位に輝きました!



平成15年 平成15年5月、環境保全に努める畜産を目指し、養豚業として全国で2番目に環境ISO14001を「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」3社同時に取得、環境改善に向けて全社を挙げた取り組みが開始されました。当時はSPF豚農場として全国初!農業分野でも秋田県初の快挙でした。この年、抗生物質から人体に及ぼす耐性菌の影響を考慮し、十和田湖高原ファームで無投薬豚の生産をスタートしました。



桃豚通信



ポークランドグループ 20年のあゆみ

平成7年 ポークランド 母豚1,500頭
年間出荷頭数35,000頭設立(平成8年稼動)
小坂クリーンセンター設立(平成8年稼動)
循環型農業思想の提案(平成7年12月)



平成9年 十和田湖高原ファーム 母豚1,500頭
年間出荷頭数35,000頭(平成11年稼動)
かづのBM推進協議会発足(平成9年2月)
実験圃場開始(13品目)(平成9年4月)



平成10年 首都圏コープ事業連合と「豚肉直販事業」開始



平成12年 「第2回全国銘柄豚好感度コンテスト」
2位の優秀賞受賞



平成15年 ISO14001取得(5月18日 3社同時に)
十和田湖高原ファームで無投薬豚の生産をスタート(抗生物質から人体に及ぼす耐性菌の影響を考慮)



平成16年 アニマルウェルフェア基準でのバイオペット(発酵床)での豚の飼育実験開始、同様に放牧開始
日本初の「生産履歴公表JAS豚肉」認証取得(11月8日)
日本初のICタグによる生産履歴管理の実用開始(11月18日)



平成17年 小坂町生ごみ堆肥化開始(小坂クリーンセンター)
秋田経済研究所 中小企業振興表彰受賞(5月20日)
「第54回全国農業コンクール」
名優賞・農林水産大臣賞受賞(8月21日)
ふるさと財団・ふるさと企業大賞受賞(10月26日)
「第5回全国銘柄豚好感度コンテスト」2位優秀賞受賞



平成18年 ファームランド 母豚1,600頭
年間出荷頭数38,000頭(平成20年稼動)
11万頭出荷体制確立(オートソーティングシステムの導入)
耕作放棄地(遊休地)を開墾した野菜栽培の開始
BM栽培4haへ
日本型アニマルウェルフェアシステム構築開始
バイオペット豚舎、放牧の本格稼働



平成19年 「日本のこめ豚」出荷開始2,800頭
ポークランドこめ豚協議会設立



平成20年 (有)ファームランド完成・稼働開始
「日本のこめ豚」出荷開始5,000頭
放牧による耕作放棄地開墾開始
直売所「こもも」オープン(12月17日)



平成21年 「日本のこめ豚」出荷開始18,000頭生産(85ha 500t)
中小企業IT経営力大賞2009
情報処理推進機構理事長賞受賞(2月25日)
「第9回全国銘柄豚好感度コンテスト」2位の優秀賞受賞



平成22年 食肉加工施設「まんまランド」オープン
ポークランド第2農場計画策定
「フードアクション・ニッポン アワード2010」
プロダクト部門において優秀賞受賞



平成23年 「秋田美豚」販売開始(3月1日)
※3月11日の東日本大震災の影響で一時販売ストップ、同年11月から販売開始



平成24年 ポークランド直売所「こもも十和田店」オープン(8月25日)
「ドイツ農業協会主催(DLG)ハム・ソーセージコンテスト」において初出品4品すべて受賞



平成25年 「環境保全型農業推進コンクール」大賞受賞
バイオランド稼働開始
日本のこめ豚30,000頭生産
萩耕作放棄地開墾



平成18年 平成18年、三番目の農場として「ファームランド」建設に着手。ポークランドグループ全体で年間12万頭の出荷体制を確立するに至りました。



この年、地元から遊休地を借り受け、無農薬・無化学肥料栽培野菜の販売を開始。BMW技術での栽培面積は4haと拡大しています。また、日本型アニマルウェルフェアシステムを実現したバイオペット豚舎を本格稼働させています。



平成26年 ポークランド豚舎改築工事完了
企業イメージ戦略として動画サイト「YouTube」へポークランドグループチャンネルを登録し、「恋するフーチュンクッキー」「心のララカード」のオリジナル動画やCMなど多彩な動画を配信いたします。

平成19年

平成19年、飼料用米で育てた「日本のかめ豚」2,800頭の出荷を開始、「ポークランドこめ豚協議会」を設立しました。



平成20年 平成18年から建設を進めていた(有)ファームランドが平成20年1月末に完成了。また同年12月、桃豚直売所「こもも」がオープンし、地元の方々が直売所で桃豚をお買い求めいただけようになりました。



(有)ファームランド



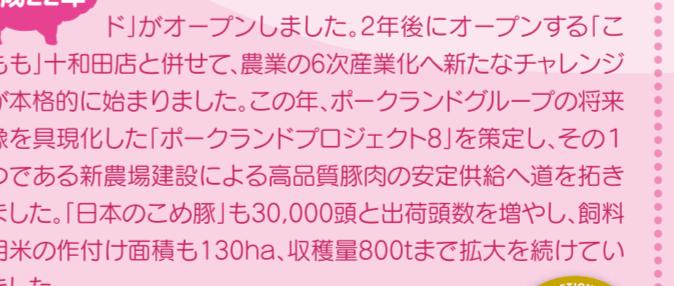
桃豚直売所「こもも」(小坂店)オープンセレモニー



食肉加工施設「まんまランド」オープンセレモニー



オープンイベントに駆けつけた「まんまランド」



「日本のこめ豚」



環境保全型農業推進コンクール大賞の楯



平成23年 秋田県のお米と麦類を与えて育てた「秋田美豚」が平成23年3月1日に販売開始されました。「FOODEX JAPAN 2011」にも出展し食のプロ達の舌をうならせましたが、3月11日に発生した東日本大震災の影響で販売がストップしてしまいました。その後、生産体制が整い、同年11月から販売が再開されました。

東日本大震災で、太平洋沿岸に位置する飼料工場は津波で設備が損壊、豚糞に与える配合飼料の製造・供給がすべてストップしました。同じく太平洋沿岸の石油処理施設が被災し、燃料不足で輸送手段が寸断。飼料の調達に奔走するどころか、運ぶためのガソリンもままたらないような危機的な状況が続きました。

東日本大震災で、太平洋沿岸に位置する飼料工場は津波で設備が損壊、豚糞に与える配合飼料の製造・供給がすべてストップしました。同じく太平洋沿岸の石油処理施設が被災し、燃料不足で輸送手段が寸断。飼料の調達に奔走するどころか、運ぶためのガソリンもままたらないような危機的な状況が続きました。

苦しい状況の中でも、平成22年秋に完成したばかりの自社飼料用米破碎施設を毎日フル稼働させたおかげで最悪の危機を回避することができました。

「桃豚かやき」「桃豚フランクフルト」の材料と道具をいっぱいに積み、同年4月8日(金)岩手県下閉伊郡山田町を

炊き出し訪問いたしました。

炊き出し訪問の様子



わざかな餌に群がる豚

破碎された飼料用米



がんばろう東北!
食に携わる私たち
生産者ができること



「桃豚かやき」「桃豚フランクフルト」の材料と道具をいっぱいに積み、同年4月8日(金)岩手県下閉伊郡山田町を

炊き出し訪問いたしました。

炊き出し訪問の様子



過去5年間実な経営実績と雇用の維持・拡大に尽力した事が認められ、平成25年度秋田県優良中小企業者表彰として、当グループ代表 豊下勝彦が選ばれました。

平成26年



環境保全型農業推進コンクール大賞の楯



平成25年

平成25年に着工の約30haの耕作放棄地を開墾・造成し建てられた新農場「バイオランド」が稼働開始しました。

新農場バイオペットで

のびのび育つ「桃豚」

新農場バイオランドの全景

ポークランドグループ

イメージキャラクター

地元アイドルグループ「プラモ」を起用、ブロバスクットボールBJリーグの地元チーム「秋田ノーザンハピネット」とパートナー契約を結び「地元愛」の活動を展開しました。

秋田ノーザンハピネットのマスコットキャラクター「ピッキー」

平成25年5月、(有)ファームランド、(有)十和田湖高原ファーム、(有)ポークランドが農場HACCP認証取得いたしました。

農場HACCP認証

認証

CERTIFIED

HACCP