

第3回

「SPF豚って何がスゴイの?」

「それいい！モモちゃん部長！この番組はこれらのQRコードからご覧いただけますので、是非覗いてみてくださいさいね！」



多くの消費者(組合員)にポークランドグループ・「日本のこめ豚」を知っていただくために・・・

組合員さんとお話しできる産直講座へ代表の豊下が参加しました!

私達ポークランドグループが実践している「資源循環型」「環境保全型」養豚の取り組みに共感いただきパルシステムと産直取引がスタートしたのが1998年、今年で21年目となります。その間パルシステム組合員も増加し、現在は150万人!なんと秋田県の人口よりも多いんです。パルシステムでは生産者の取り組みを出来るだけ多くの消費者(組合員)に知っていただける場と

「産直講座」を開催しております。ポークランドグループでも私達が取り組んでいる「日本型畜産」や私達が育てるパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」を知っていただきたいと思い、産直講座やセンター祭りなどのパルシステム主催のイベントにもできる限り参加しております。

平成30年 6/26 パルシステム東京主催 講演の後は試食会兼昼食会。参加された組合員さんが手早く準備して下さいました!「日本のこめ豚」のロースを使い、野菜たっぷりの「日本のこめ豚」プレートが完成!



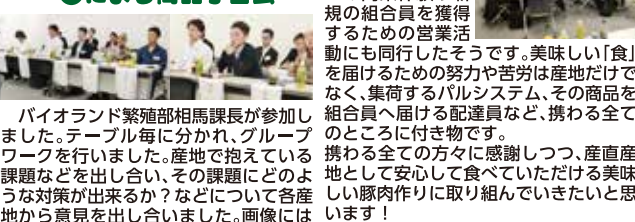
平成30年 7/26 パルシステム埼玉主催 産直講座の産地としてポークランドグループの生産における苦労やこだわりを説明させていただきました。また、パルシステムが提唱する「日本型畜産」へ取り組む意義や秋田県産の飼料用米をエサとして与える事でのメリットなども詳しくお話しさせていただきました。循環型農業の大切さなどに理解を深めていただけた貴重な講習会となりました。お昼は当ポークランドグループが生産しているパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」や産直原料を使った昼食を食べながら組合員さんと交流を図りました。



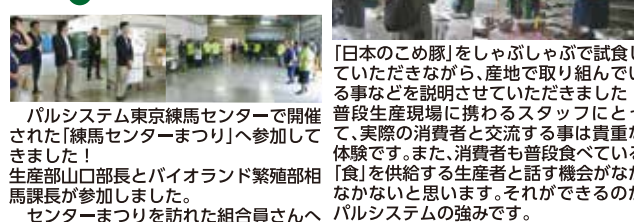
平成30年 11/8 パルシステム東京主催 当ポークランドグループが取り組んでいる地域循環型・環境保全型農業で育てられている「日本のこめ豚」について、講話させていただきました!エサの原料を海外へ依存している危うさ、日本で自給率100%の穀物である「お米」をエサとして与える意義、食味に与える効果などを説明。講義終了後、「日本のこめ豚」を参加者全員で試食しました!



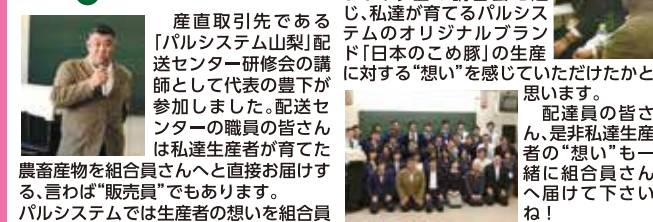
平成30年 6/15 パルシステム東京主催 パルシステム生産者による商品学習会



平成30年 6/16 パルシステム東京主催 練馬センターまつり



平成30年 11/15 パルシステム山梨主催 センター研修会



ポークランドグループは自分たちが育てた豚肉が消費者へ届くまでが私達生産者の責任だと考えております。

また、自分たちも消費者であります。自分たちが食べたい豚肉作りに一生涯懸命に取り組む...このような消費者の皆さんへ直接お話しできる場を大切に、少しでも私達生産者の想いが届けられたらと思います。これからも生産者・消費者のお互いの顔が見える関係を大切にしていきたいと思っています。

平成30年の出来事

- 4月** 当ポークランドグループの直売所「こもも」の桃豚カツサンドが北東北エリアマガジン「rakura(ラクラ)」で紹介されました!
- 5月10日** 当ポークランドグループがJGAPの認証取得を受けました!
- 5月10日** 産直取引先である「道の駅ふたつ」の取材がありました!

- 5月29日** ABS秋田放送「それいけ!ももちゃん部長!」パルミット編の撮影が行われました!
- 7月15日** 地元小学校親子へ食育講座とソーセージ手作り体験を行いました!
- 7月15日** 「道の駅ふたつ」がブランドオープンし、当グループ代表の豊下が「生産者直営こももデリ」も同時にオープンしました!

- 9月17日** 地元小坂町にて駅伝競走大会が開催され、参加者に桃豚とん汁が振る舞われました!
- 10月** あきたタウン情報11月号「秋田の新定番グルメ 手みやげとこぼろ」特集で桃豚製品が紹介されました!
- 10月30日** 地元小坂町小坂中学校で「坂中フォーラム」が開催され、当グループ代表の豊下がパネラーとして参加しました!

- 11月11日** 地元小坂町で職場対抗バスケットボール大会が開催され、当グループからも参加しました!
- 11月21日** 全農安心システムの定期審査が行われました!
- 11月21日** フリーペーパー「道の駅」Vol.7「桃豚ビック」に掲載いただきました!

道の駅「ふたつ」軽食コーナーのテナントとして 桃豚生産者直営店 Comomo Deli オープン!!

◆お店情報

桃豚生産者直営
「Comomo Deli(こももデリ)」
秋田県能代市二ツ井町
小繋字泉51 道の駅ふたつ内
TEL:0185-74-5118
営業時間 11:00~18:00
定休日 1月1日、2日

軽食コーナーはこれ他にも2店舗あり「グリーンシー」は、コッパンとジェラートの専門店。福多珈琲は、コーヒーを中心に喫茶メニュー、季節限定のドリンクやオリジナルクッキーは幅広い年齢層に人気です。数年後、道の駅ふたつの目の前は、インターチェンジが完成し日本海沿岸東北自動車道が全線開通になる予定です。北東北のみならず、全国から訪れるお客様に秋田の美味しい豚肉として桃豚を知っていただくことを目指し、笑顔で元気づけていきたいと思っています。

道の駅「ふたつ」は、秋田県産の豚肉、発酵調味料「塩もろみ」、桃豚を使った秋田産素材のファーストフード「桃豚焼きソーセージ」、自家製タレに漬けこんだ桃豚のホルモンをコシのあるうどんと合わせた「桃豚ホルモンうどん」、コロッケグラタン、2年連続金賞受賞の「桃豚コロッケ」など、自社農場産の豚肉をふんだんに使ったファーストフードを手軽に楽しんでもいただけます。

道の駅「ふたつ」は、秋田県産の豚肉、発酵調味料「塩もろみ」、桃豚を使った秋田産素材のファーストフード「桃豚焼きソーセージ」、自家製タレに漬けこんだ桃豚のホルモンをコシのあるうどんと合わせた「桃豚ホルモンうどん」、コロッケグラタン、2年連続金賞受賞の「桃豚コロッケ」など、自社農場産の豚肉をふんだんに使ったファーストフードを手軽に楽しんでもいただけます。

道の駅「ふたつ」は、秋田県産の豚肉、発酵調味料「塩もろみ」、桃豚を使った秋田産素材のファーストフード「桃豚焼きソーセージ」、自家製タレに漬けこんだ桃豚のホルモンをコシのあるうどんと合わせた「桃豚ホルモンうどん」、コロッケグラタン、2年連続金賞受賞の「桃豚コロッケ」など、自社農場産の豚肉をふんだんに使ったファーストフードを手軽に楽しんでもいただけます。

道の駅「ふたつ」は、秋田県産の豚肉、発酵調味料「塩もろみ」、桃豚を使った秋田産素材のファーストフード「桃豚焼きソーセージ」、自家製タレに漬けこんだ桃豚のホルモンをコシのあるうどんと合わせた「桃豚ホルモンうどん」、コロッケグラタン、2年連続金賞受賞の「桃豚コロッケ」など、自社農場産の豚肉をふんだんに使ったファーストフードを手軽に楽しんでもいただけます。



ポークランドグループ スタッフ紹介

平成30年度 新しく 総勢6名が 入社しました!

- バイオランド繁殖部** 安井 隼人 桃豚の事を沢山の人のために、笑顔で沢山の人に届けるような営業を心掛けていきたいと思っています。平成30年12月入社
- バイオランド繁殖部** 海沼 蘭 自分にとっては新しい環境で、初めての事はやりがいがあって、おもしろい日々を送っています。こちらの環境に早く馴染めるよう努力し、初心を忘れず頑張りたいです。平成30年10月入社
- バイオランド繁殖部** 川村 天(たかし) 平成30年7月からお世話になっています。今まで数回研修で伺っていました。働き方があります。これまでの経験を活かして、活気あるお店にしたいと思っています。平成30年7月入社
- バイオランド繁殖部** 米沢 賢也 入社してから約8ヶ月経ちましたが、まだまだ分からない事だらけです。先輩方に教えていただけるよう、日々の仕事の一つ一つをコツコツ頑張っています。よろしくお願いします。平成30年5月入社
- バイオランド繁殖部** 亀田 光博 美味しくて、みんなが元気になる「安心・安全な豚肉」を生産していきたいです。どうぞよろしくお願いいたします。平成30年4月入社
- 業務部** 多田 勝 入社して、早いもので9ヶ月経ちました。これまでの経験と人脈を少しでも会社に貢献したいと思っています。平成30年4月入社