桃豚通信

MOMOBUTA TSUSHIN 2020年(令和2年)3月 vol.28

発行所
有限会社 ポークランド
有限会社 ファームランド
有限会社 十和田湖高原ファーム
有限会社 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

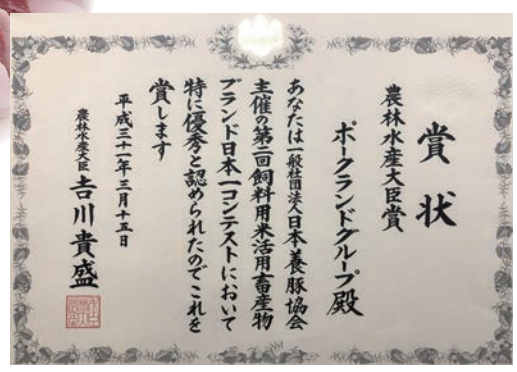
〒017-0201 秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作1-2
TEL 0186-29-4000 FAX 0186-29-4002
URL http://www.momobuta.co.jp
E-mail momobuta@ink.or.jp

リーファース「生産情報公表豚肉」JAS規格 平成16年11月認証取得
安心システム 平成16年9月認証取得
ISO 14001 平成15年5月認証取得
JGAP認証農場
SMC(株) SMC-0003S SMC(株) SMC-0004S SMC(株) SMC-0005S 平成25年5月認証取得
SMC(株) SMC-0012S 平成28年5月認証取得
ポークランド L050000002
十和田湖高原ファーム L050000003
ファームランド L050000004
バイオランド L050000005

オンラインショップ「桃豚生産者の店」
桃豚ツイッター
桃豚フェイスブック
桃豚インスタグラム

お米で育った畜産物ブランド日本一

お米で育った畜産物
農林水産大臣賞
日本一の称号


賞状
農林水産大臣賞
ポークランドグループ殿
あなたは一般財団法人日本養豚協会主催の第二回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテストにおいて特に優秀と認められたのでこれを賞します
平成三十一年三月十五日
農林水産大臣 吉川貴盛

日本養豚協会主催「第2回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」において

ポークランドグループが

「農林水産大臣賞」に選ばれました！

国産の飼料用米を与えて育てた畜産物ブランドで販売を実践している生産者を広く知ってもらうことを目的とした日本養豚協会主催の「第2回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」（平成30年度）において、私達、ポークランドグループが「農林水産大臣賞」に選ばれました！

この「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」とは…

平成27年3月閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」で生産拡大が位置付けられた飼料用米の生産性の向上とともに飼料用米の特徴を活かした畜産物の高付加価値化を図ることが求められていることをうけ、飼料用米を給与した畜産物のブランド力強化とともに、飼料用米の定着化を推進するため、「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」を開催し、耕種農家と畜産農家の連携により、飼料用米を活用した畜産物の高付加価値化の取り組みを実践している先進的かつ他の模範となる畜産事業者を表彰し、その取組・成果を広く普及することを目的に2017年度（平成29年度）から実施されております。

※日本養豚協会「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」実施要領より引用

▼秋田魁新報 2019年3月19日掲載

▼北鹿新聞 2019年3月20日掲載

地元の地方新聞や業界新聞等で受賞の記事が掲載されました。

よねしろ新報▶ 2019年3月20日掲載

コンテストへの応募条件は…

❶国産の飼料用米を活用した畜産物等の商品として、従来品とは異なる商品名で販売されていること。
❷国産の飼料用米を活用した畜産物に給与される飼料総数量（年間）に占める国産の飼料用米の割合が、採卵鶏5%、ブロイラー5%、養豚5%、乳牛3%、肉牛等その他1%以上であり、かつ年間の飼料用米使用実績が1トン以上であること。

などの条件を満たしている畜産農家から2018年度は第2回のコンテストへは全国から42件の応募があり、「安定的な販路の確保と促進」「稲作や畑作農家との連携」「高付加価値化による販売額の増加」などについて審査されるそうです。

そして応募の中から、私達ポークランドグループの稲作農家との連携や飼料用米を使って循環型の養豚に取り組んでいる点を評価され、秋田県内では初となる農林水産大臣賞を受賞しました。

表彰式は平成31年3月15日に東京大学で開かれ、代表の豊下が出席。農林水産大臣賞受賞の喜びと飼料用米の取り組みについて挨拶させていただき、産直取引先であるパルシステム連合会の江川産直部長（当時）とも記念撮影！

飼料用米の取り組みについて挨拶する豊下

江川産直部長[当時](右)と記念撮影

また、秋田県内の生産者として初受賞でしたので、佐竹秋田県知事や地元小坂町の細越小坂町長へ受賞報告に伺いました。

左からJA全農あきた杉山本部長、佐竹秋田県知事、ポークランドグループ代表の豊下、JA全農北日本くみあい飼料守江社長(当時)

左から細越小坂町長、ポークランドグループ代表の豊下、専務の佐藤

"国産豚肉"といっても畜産物の飼料には、安価で海外から輸入されるトウモロコシなどの穀物が大半を占めているのが現状です。国内で唯一100%自給できる穀物である米。人口減少や食の欧米化で日本人の米離れが進むと同時に生産者の高齢化や後継者不足で増え続ける荒れた田んぼを再生したい！という想いで今から10数年前の平成19年から始まった"エサとして飼料用米を与える"この取り組み。開始にあたり地元稲作農家からは「米を豚のエサにするなんて・・・」など中々理解が得られなかったこともありました。

また国産飼料用米は輸入穀物に比べ価格が高いため、エサとして与えることで豚の生産コスト上昇は避けられず販売価格へも反映せざるを得ませんでした。でもこの取り組みが"日本の田園風景を守る意義がある取り組み"であることを消費者である組合員の皆さまにも理解していただけるよう職員の方々への講習会や学習会などのPR活用を地道に重ねてきました。

ここまで進めてこられたのは、平成10年からの産直取引先であるパルシステムがあったからこそ。もちろん、飼料用米を作付してくれる稲作農家のみなさんや飼料用米を原料としたオリジナルの配合飼料を作ってくれる飼料会社、その飼料を与えて育てた私達の「日本のこめ豚」を食べてくださる組合員の皆さまの支えがあったからこそ今も続けられておりますし、今回のコンテストで農林水産大臣賞をいただくことが出来ました。

今回の受賞は私達ポークランドグループだけでは成し得なかったものです。飼料用米を与えることの意義を理解して消費者へ届けてくれる販売者としてこれからもパルシステムが提唱する"日本型畜産"の確立に向け、共に歩んでいきたいと思います！

消費者の皆さまへ

日本の田園風景を残したいと始めた飼料用米活用の取り組みが評価され、うれしく感じています。これからも稲作農家と連携し、脂の旨味を楽しんでいただける「十和田湖高原ポークSPF桃豚」を皆さまへお届けします！

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SPF桃豚」ってどんな豚！？

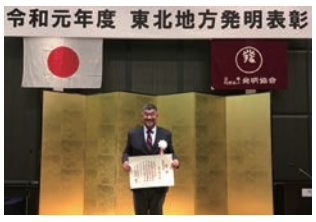
桃豚は、脂に甘みがあり、あっさり。

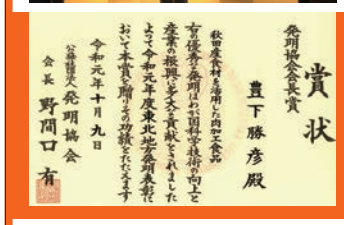
「十和田湖高原ポークSPF桃豚」はポークランドグループが育てているオリジナルブランド豚です。出荷前の約2カ月間、国産のお米を30%配合した飼料で育てています。お米は豚が栄養をしっかりと吸収できるように開発した、ポークランドグループオリジナル飼料にして与えています。こうして育てられた「桃豚」は、あっさりとして、脂に甘みがあると好評をいただいております。

飼料米で休耕田を活用し飼料自給率アップ『秋田の田園風景を蘇らせます』

ポークランドグループでは、飼料の自給率向上と地域農業の活性化、資源循環型農業の確立を目的に稲作農家と連携し、飼料用米を栽培・豚へ与えるという取組みを平成19年より実践しています。一般的に豚の食べる配合飼料は穀類（とうもろこしなど）が中心となっており、その原料のほとんどが海外からの輸入に頼っています。こうした中で「桃豚」は輸入原料のほかに国内（秋田県産を中心）で生産された飼料用米（エサ用のお米）を組み入れた配合飼料を与え、丹精込めて育てております。当初10%だった飼料用米の配合割合は30%まで拡大しております。しかし、飼料用米の価格は輸入トウモロコシに比べて割高となり、配合飼料のコストアップとなってしまうのが現状です。私達は「秋田の田園風景を蘇らせる」この取り組みが"地域稲作農家の活性化"の繋がると考えています。

公益社団法人 発明協会主催 令和元年度 東北地方発明表彰において
ポークランドグループの特許「秋田産食材を活用した肉加工食品」




賞状

発明協会会長賞

豊下勝彦殿

秋田産食材を活用した肉加工食品

右優秀な発明はお国の科学技術の向上と産業の振興に多大な貢献をされました

よって令和元年度東北地方発明表彰において本賞を贈るその功績をたたえます

令和元年十月九日

公益社団法人 発明協会

会長 野間口 有

ぶたんぽ
発明協会会長賞 受賞しました！

公益社団法人発明協会では地方における発明の奨励や発明に取り組む個人や団体を育成し、科学技術の向上と地域産業の振興を目的に、地方発明表彰を全国8つの地域に分け、毎年行っております。

そして令和元年度「東北地方発明表彰」が秋田市で開催されることになり、当ポークランドグループの特許である「秋田産食材を活用した肉加工食品」を応募したところ見事、**発明協会会長賞**に選ばれました！

「秋田産食材を活用した肉加工食品」とは、ポークランドグループがオリジナルで開発したファストフード**「ぶたんぽ」**のこと。"ご当地グルメ"と呼ばれる商品でも、原材料は他地域のものや輸入原料を使っている場合もあるのが実情です。

私達は秋田の食材で本当のご当地グルメを作れないか？と考え、全国的にも認知度が高い秋田名物**「きりたんぽ」**と**自社農場産の豚肉との組み合わせ**を思い付きました。ぶたんぽが売れれば、米どころ秋田の美味しい秋田県産米と自社農場産の豚肉の消費も増える・・・これこそ6次産業化だと！

しかし、きりたんぽの原料であるお米（ご飯）をミンチ状にした豚肉で包む・・・一見、簡単そうなのですがそのままだとご飯と豚肉の結着性が悪く、うまくいきませんでした。ミンチにする大きさを変えてみたり、ミンチではなくスライスしたものを巻き付けてみたり・・・と試作を繰り返したのですが、味や食感が理想には程遠い感じに。

そんな時、秋田県総合食品研究センターに相談したところ、世界遺産白神山地で発見された白神こだま酵母と米麹、塩を使った発酵調味料「塩もろみ」を活用してはどうか？とアドバイスを受け、試行錯誤を繰り返しながら独自製法を見出していきました。

その結果、従来の方法では難しかったご飯と豚肉の結着性を高めることに成功！そして味や食感も理想に近い**"秋田素材のファストフード"ぶたんぽが誕生！**この独自の製法も特許を取得することができました。そして平成25年には秋田県特産品開発コンクールにおいて秋田県知事賞を受賞することができました。

でも、ぶたんぽが完成したからと言ってもそこで終わりではなく、6次産業化を進めるためにはたくさんの方に食べていただきたい。ぶたんぽのデビューは地元小坂町のイベント**「アカシアまつり」、2日間で2000本！を完売**し、作った自分たちもビックリ！！ところがイベントは毎日あるわけではありません。

そこで思い切ってキッチンカーをつくり、県内各地のイベントへ出向くことに決定！最初は「きりたんぽ」や「味噌付けたんぽ」は知ってるけど、「ぶたんぽ」ってなに？という意見も多く、なかなか売れませんでした。でも地道な販売活動を重ねることで「ぶたんぽ」の認知度も徐々に上がっていきました。現在では地元秋田のプロバスケットボールチーム「秋田ノーザンハピネッツ」のホームゲーム会場のアリーナグルメとして、竿燈まつり会場や野外音楽フェス会場などなど・・・たくさんのイベントで幅広い年齢層の方より食べていただけるようになりました。

2020年2月4回「きなり専門店」に掲載「日本のこめ豚でつくったぶたんぽ」

2020年2月には悲願！?の産直取引先であるパルシステムのカタログで組合員のみなさまへご案内させていただきました（パルシステム向けに配合を見直しました）。何でも産直豚肉生産者自らが加工した商品がパルシステムのカタログに掲載されるのは初めてだそうです！！

美味しいことはもちろん大事なのですが、食べながら『ぶたんぽ』の背景にある私達の想いも感じてもらえたら、とってもうれしいです。

TBSバラエティ番組 ジョブチューン アノ職業のヒミツぶっちゃけます！

2019年11月23日放送　超一流料理人がジャッジ！
ロイヤルホストの従業員が選んだイチ押しメニューTOP10！にて、十和田湖高原ポークSPF桃豚を使ったメニュー「ポークロースステーキ ～ジンジャーバターソース～」が紹介されました！

「ジョブチューン」とは、様々な職業の"プロフェッショナル"が、自らの"職業のヒミツをぶっちゃける"という独自のスタイルの新型職業情報バラエティでTBSの人気バラエティ番組です。

2019年11月23日の放送では、創業68年の歴史を持つ高級ファミレス「ロイヤルホスト」の従業員300人が絶対合格間違いなし！と自信を持つイチ押しメニュートップ10を超一流料理人がジャッジする内容！

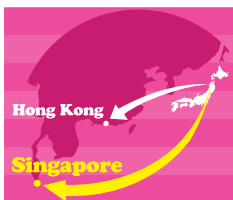
その中で**十和田湖高原ポークSPF桃豚**を使ったメニュー**「国産豚ポークロースステーキ～ジンジャーバターソース～」**も登場！そして…いよいよ一流料理人7名による実食！食べた料理人からは調理方法や素材選びついて質問、ロイヤルホストのメニュー開発担当佐藤さんからはソースに合う「豚肉」として"脂身が軽く""香りが主張しない豚肉""柔らかい豚肉"を条件に選んでいると説明、また、冷凍ではなく冷蔵で納品されたものを1枚1枚店舗でカットして提供しているなど、このメニューに対するこだわりが説明されました。

緊張の試食した結果は…**な、なんと一流料理人7名全員、合格の札が上りました！！素材である豚肉が肉や脂身の甘みが良いなど桃豚の特徴が挙げられたほか、柔らかく仕上げる焼き方など、高評価をいただきました！！**

「ロイヤルホスト」では豚肉の美味しさだけでなく取扱を検討する前段でどのような環境で育てられているかをバイヤーが農場視察に訪れ、素材の背景まで確認されておりました。生産者として「食べる方の健康に責任がある」と考える私達ポークランドグループの想いと、食べていただくお客様に自信を持ってお届けするための「ロイヤルホスト」のこだわりが今回の高い評価につながったのだと思います。

今回の評価におごらず、私達ポークランドグループは「自分たちが食べたい豚を作る」という信念のもと、これからもお客様に安心して食べていただける美味しい豚作りに取り組んでいきます。

香港に続け!?十和田湖高原ポークSPF桃豚のシンガポールへの輸出が始まりました！



当ポークランドグループ産豚肉は2017年3月から香港へと輸出されております。当初は飲食店での取扱いが中心でしたが、現在は香港の地元スーパーに販売コーナーもできました！差別化を図るため売り場ではミニのぼりやパックシールを使ってPRいただいております。

現地の方からも「甘みがあって美味しい」「柔らかくて美味しい」など高い評価をいただいており、ロースやバラのしゃぶしゃぶ用が人気だそうです。

秋田県で唯一、豚肉の輸出許可を持つ食肉処理場の（株）ミートランドでの加工を経て、十和田湖高原ポークSPF桃豚は海を渡っております。そして・・・新たにシンガポールへの輸出も開始されました！シンガポールでは日本産食肉の人気が高く、現地飲食店やスーパーでの販売が予定されています。何でもシンガポールのスーパーで**東北産の銘柄豚として販売されるのは初めて**だそうで、その豚肉に十和田湖高原ポークSPF桃豚を選んでいただいたことはとても光栄なことです。

香港スーパーの「桃豚販売コーナー」

日本だけでなく、香港やシンガポールの消費者の方々からも「美味しい！」と言っていただける豚肉作りを頑張っていきたいと思います！！

ポークランドグループ スタッフ紹介　2019年度 新しく総勢5名が入社しました！

ポークランド 肥育部　成田 圭語
より多くの知識を得て先輩方に負けないぐらい仕事が出来るように頑張ります。
平成31年3月入社

ポークランド 繁殖部　青山 佳
1日でも早く一人前の作業員になれるように頑張りたいです。他のスタッフと協力して仕事に励みます。
平成31年4月入社

十和田湖高原ファーム 繁殖部　若宮 碩
まだ分からないことが多々ありますが、一生懸命頑張っていきたいと思います。
令和元年5月入社

十和田湖高原ファーム 繁殖部　粕田 真人
先輩方に一つ一つ教えてもらいながら作業をしておりますが早く覚えられるように頑張ります。
令和元年7月入社

バイオランド 繁殖部　阿部 好道
先輩たちのアドバイスを見聞きし、一つ一つ確実な作業に繋げられるよう頑張りたいです。
令和元年12月入社

2019年の出来事

3月　日本養豚協会主催「第2回飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」において**農林水産大臣賞**を受賞しました。

3月　日本コロッケ協会主催「コロッケグランプリ2018」において、桃豚コロッケが**3年連続の金賞**を受賞しました。

4月　農場HACCP・J-GAPの定期審査が行われ、無事更新されました。

6月　小坂小学校2年生親子レクにて『桃豚ソーセージの手作り体験』が行われました。

7月　自動車安全運転センターと秋田県が実施している優良安全運転事業所として当ポークランドグループが表彰されました！

7月　小坂小学校5年生親子レクにて食育講座＆ソーセージ手作り体験が行われました！

8月　秋田県庁舎地下一階にあります県庁食堂にて、**「サスティナブルメニューフェア」**が開催されました。

8月　**全国GAP推進シンポジウム**にて当グループの取り組み事例を発表してきました！

8月　かづの商工会主催　製造業部会研修会で講師をさせていただきました！

10月　2019年度**「東北地方発明表彰」**にて当グループの「秋田産食材を活用した肉加工食品」が**発明協会会長賞を受賞**しました！

11月　全農安心システムの更新審査が行われました。

11月　TBSテレビのバラエティ番組「ジョブチューン」にてロイヤルホストの桃豚を使ったメニューが紹介されました！