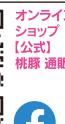
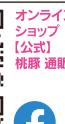
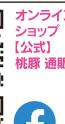


# 桃豚通信

MOMOBUTA TSUSHIN 2024年(令和6年)3月 vol.30

発行所  
有限会社 ポークランド  
有限会社 十和田湖高原ファーム  
有限会社 フームランド  
有限会社 小坂クリーンセンター  
株式会社 ノースランド  
株式会社 まんまランド  
株式会社 あぐりラン



コロナ禍を経て…

## 産地と組合員さん、 パルシステムとの交流が復活しました!

私達ポークランドグループは産直産地としてパルシステムのプライベートブランド「日本のこめ豚」を育てる意義やその美味しさを組合員や職員の方々にたくさん知っていただきたいという思いで、産直取引が始まった平成10年よりパルシステムが主催する勉強会や学習会、イベントなどへ積極的に出向いてきました。

また、産地とパルシステムだけではなく、「日本のこめ豚」を組合員へお届けするために関わりのある流通や販売を担っている方々を交えた産直会議も定期的に産地と首都圏で交互に行なってきました。

しかし、2020年1月に国内で新型コロナウイルス感染症が確認されてからというもの、あらゆる行動が制限されたことで飲食や観光業などのサービス業では大打撃を受け、イベントやお祭りの中止が相次ぎ、仕事でも営業や会議がオンラインで行われるなど、人と人が対面で接することが出来ない状況が続きました。2022年からは少しつつ行動制限も緩和されイベントやお祭りなども復活し始め、そして丸3年たった2023年5月より新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ移行したことで行動制限がなくなり、以前のような日常を取り戻しつつあります。

その流れで2023年度は産地と組合員さんの対面交流も復活!



### パルシステム 学習会

※パルシステム茨城・栃木の  
産直連続講座の様子

パルシステムでは取り扱う商品がどんな産地で、どんな想いで、どんな生産者が育てているのか、商品の物語を知る機会を増やし広く知ってもらうために生産者やメーカーが講師となって組合員のほか、職員も対象とした学習会を開催しています。

「日本のこめ豚」学習会は会場へ伺って対面のほかオンラインも含め5回の学習会が開催されました。

そのなかでも昨年7/8(土)開催のパルシステム茨城・栃木の産直連続講座と今年1/25(木)開催のパルシステム神奈川の理事・職員学習会では会場へ当グループ代表の豊下が伺い、会場と日本のこめ豚生産農場「パイオランド」とをオンラインでつなぎ、参加されたみなさんに生産現場のこめ豚や飼育担当者の声を聞いていただきました。

6月 21日	オンライン	「日本の米で育った豚肉を知ろう!」(日本のこめ豚)
【主催】パルシステム神奈川エリア活動課(湘南)		15人参加
7月 8日	かしまセンター	産直連続講座(日本のこめ豚)
【主催】パルシステム茨城栃木		20人参加
9月 21日	オンライン	学習会(日本のこめ豚)【主催】パルシステム山梨
1月 24日	足立センター	学習会(日本のこめ豚)【主催】パルシステム東京学習会
1月 25日	パルシステム神奈川本部	産直の歩みと展望(日本のこめ豚)
【主催】パルシステム神奈川理事・職員学習会		104人参加

また、パルシステム東京では「あつまれ!わたしの推しパルたち」と題し、パルシステムのYouTube動画を観ながら、動画だけでは語りきれない私達が「日本のこめ豚」を育てる想いについてお話しさせていただきました。



参加した豊下は「組合員のみなさんと直接お話しできること、私達生産者の想いをお伝えできる場があることに感謝しています。改めて“対面交流”的大切さを実感しました」と語っておりました。

※パルシステム東京北東下町エリア交流会「あつまれ!わたしの推しパルたち」の様子

### 女性生産者 交流会

例年、パルシステムの産直産地の女性生産者と消費者(組合員)が集う女性生産者交流会(生協別交流会)が2年に1度、消費地にて開催されます。生産者が組合員と産地の想いや日々の暮らしのことなどを話し、お互いの理解を深める場となっています。コロナ禍では、集合開催ができずオンラインにて開催していましたが、今年は5年ぶりに生産者と組合員との交流開催が実現しました。

ポークランドグループからは生産部の柳沢と直売所スタッフの三ヶ田の2名が昨年12/1(金)開催のパルシステム神奈川「つくって 食べて おしゃべりしよう♪ 女性生産者交流会」へ参加しました。

今回参加した女性生産者は東北・北海道の4つの産地から6名が参加。日本のこめ豚をはじめパルシステム商品を使って簡単な薬膳料理を「つくって 食べて おしゃべりしよう」という企画。生産者と参加された組合員がグループに分かれて調理開始!

組合員からは産地のことや商品のおいしい食べ方などの質問があり、生産者は質問に答えながら調理をすすめました。参加された組合員からは、ふだん利用している商品の好きなところや産地を応援する気持ちが伝わってきて、生産者としてとてもうれしくなり、初めて会った方々ばかりでしたが、和気あいあいとした雰囲気の中、むずかしい印象もあった薬膳料理も楽しくおしゃべりしながら作られました。

参加した柳沢は「スーパーで購入した豚肉のアグが黒くて、“もうパルシステムのお肉以外は食べていない”という組合員の方もいらっしゃって、こういうコメントを直接頂くと、生産者としてこれからも責任をもって生産を続けよう改めて感じた」と語っておりました。



※パルシステム神奈川「つくって 食べて おしゃべりしよう♪ 女性生産者交流会」の参加者の皆さん

産直会議は産地のポークランドグループ、販売側のパルシステムやパル・ミートのほか、流通にかかる食肉処理場や飼料会社など関係各社が集まり、情勢報告をすることで相互の取り組み内容を理解するために、年2回開催されております。コロナ禍では関係各社をオンラインで繋いで実施しておりましたが、今年度は昨年9/7(木)に生産地で、今年2/9(金)には販売地で開催されました。

産地側からは全国ニュースでも取り上げられた熊による被害についてポークランドグループの農場も例外ではなく、豚舎内へ侵入してエサ場が荒らされるなどこれまでにないほどの被害や捕獲状況のほか、生産部門に技術開発室を設置し生産技術の向上や美味しい追求など今後の方針についても報告しました。

パルシステムから「日本のこめ豚」に対する組合員から寄せられた声の報告がありました。

- ・日本のこめ豚は臭みもばさつきもなく美味しい豚肉です。
- ・脂身が気にならないこと。豚特有の臭みがなくて食べやすい。
- ・飼料に米を使うという取り組みも素晴らしい。

一般的に生産者は自分たちが育てた“生産物を出荷する”までが業務ですが、私達ポークランドグループは平成10年に首都圏コープ事業連合(現:パルシステム生活協同組合連合会)と産直取引を開始して以来、「安全で安心な、作り手の見える農業」という理念のもと、産地をもっと知ってもらいたい!という想いで消費者(組合員)と顔が見える関係を築いてきました。

気が付くとパルシステムとの産直取引も四半世紀…これからも組合員の皆さんへ美味しい豚肉をお届けできるよう、このような生産者・消費者の顔が見える交流が出来ることに感謝し、また励みにして「日本のこめ豚」を丹精込めて育てていきたいと思います。

東日本大震災や長引く輸入穀物の高騰、コロナショック…幾多の荒波を乗り越えて、進化と拡大を推し進める当グループ代表の豊下を取材して頂きました。

### 【超えムービー】「日本のこめ豚」 ～なぜ米で豚を育てるのか～生協の宅配パルシステム



未来を担う子供たちのために…  
秋田のプロバスケチーム「秋田ノーザンハピネッツ」が運営する  
こども食堂【みんなのテーブル】を通じて、  
県内のこども食堂へ

## 毎月1頭分の桃豚の 提供を始めました。



こども食堂を運営する秋田ノーザンハピネッツ水野社長からは次のようなコメントとメッセージがありました。

「秋田ノーザンハピネッツのこども食堂「みんなのテーブル」は栄養価の高い食事を提供して、みんなで楽しく食事をするというのがコンセプトです。その中で豚肉は栄養価が高いですし、お肉は単価が高いので、今年間を通してご提供いただけるということで本當にありがたく思っています。



運営していく上で費用もそれなりにかかります。秋田県内にいろんな団体がありますが、我々が常設のこども食堂を立ち上げる時にいろんな団体にヒアリングをした際に資金面というのが一番大きな課題でした。多くのところが持ち出しでやっている中でポークランドグループ産の豚肉をご提供いただけるということで他の団体にとって非常にありがたいお話を思います。

我々として目指しているものは秋田県内にノウハウを広げていくというのが当初の目標である中、今回こういった形でポークランドグループさまと取り組みをさせていただけたことを嬉しく思っています。

これからも「みんなのテーブルASSIST」を通して、色々な企業と繋がりを作っていくながら秋田の子どもたちがより美味しいものを食べられる場を作っていてくださいと思います。

未来を担う秋田の子供たちへ安心して美味しいご飯を食べていただきたいという想いで毎月1頭分の桃豚を秋田県内のこども食堂・食料支援に取り組む団体へお届けしております。



未来を担う秋田の子供たちへ安心して美味しいご飯を食べていただきたいという想いで毎月1頭分の桃豚を秋田県内のこども食堂・食料支援に取り組む団体へお届けしております。



当ポークランドグループが応援しているプロバスケットボールチーム「秋田ノーザンハピネッツ」が運営しているこども食堂「みんなのテーブル」。

このこども食堂「みんなのテーブル」が企業や団体のアシストを受けながら秋田の子どもたちをアシストする取り組み「みんなのテーブルASSIST」を新たに始めることとなり、その1回目の取り組みとして、ポークランドグループより毎月1頭分の桃豚を秋田ノーザンハピネッツのこども食堂「みんなのテーブル」や、あきだ子ども応援ネットワークに加盟することも食堂・食糧支援活動に取り組む団体へ提供を令和5年4月より開始しました。



秋田ノーザンハピネッツのこども食堂「みんなのテーブル」のご紹介  
開設:2021年10月  
料金:中学生以下は無料、高校生300円、大人1,000円  
営業日:毎週火・水・金・土の16:00~20:00まで  
こども食堂「みんなのテーブル」は  
どうなでもご利用いただけますのでお気軽にお立ち寄りください。

令和5年4月18日(火)、毎月1頭、年間12頭分の桃豚贈呈式が行われました。

この取り組みについて当グループ代表の豊下より豚肉提供に至る経緯についてコメントを発表しました。「秋田ノーザンハピネッツから今回の話をいただいた時にみんなのテーブルだけでなく、秋田県内のこども食堂に供給するシステムを構築できるということで、協力させていただきました。

私はですが10歳まで東京で育ち、夜に母親がない食事をずつていました。秋田の学校に転校した後も父親が入院したりと、子ども一人の食事や家族がいない食事に悲しさを持っていました。

未来を担う子供たちには安心・安全なものを食べてほしいと思います。秋田県のお米を食べさせて育てている桃豚を是非食べていただきたいです。

日常の食事が子どもを育てると思いますので今回賛同させていただきました。一つの助けになればと思います。

どうなでもご利用いただけますのでお気軽にお立ち寄りください。

# 秋田県北秋田市の新農場「ノースランド」より出荷が始まりました!

令和4年に秋田県北秋田市に完成したポークランドグループの新農場「ノースランド」にて令和5年6月15日に初出荷が行われました!



豚を積み込むトラックもピッカピカの新車!ですがしっかり消毒します。出荷される豚舎の出荷台へと横付けするための位置を確認。



そして…いよいよ豚舎から豚が出荷台へと向かってきました。出荷担当者が生育状態を見ながら適正な体重まで育っていたら出荷マークが背中へ付けられます。



農場出荷台からトラックへ移動したところでドライバーへバトンタッチ!元気な豚たちと格闘!?しながら無事に積み込み完了。



初出荷ですのでこれから出荷の安全を祈願し、挙式を行いました。最後に塩とお酒で出荷トラックを清め、食肉処理場へ向け出発、無事に初出荷を終えることができました。



ノースランドでは現在週に約500頭の豚を出荷しています。

元北秋田市地域おこし協力隊の斎藤さんより  
ご協力いただき、

「ノースランドお仕事動画」が出来ました!

令和4年に秋田県北秋田市に完成したポークランドグループの新農場「ノースランド」完成直後に当時、北秋田市地域おこし協力隊だった斎藤さんに豚が飼育される前の新農場動画を撮影・制作していただきました。



この動画は  
コチラから!!→



そして今年、飼育が始まったノースランド内で飼育の様子を撮影・編集いただいた「ノースランドお仕事動画」がYoutubeサイト【こむぎ子チャンネル】にてアップされました!

- ①お母さん豚たちを育てている【交配舍編】
- ②妊娠したお母さん豚や生まれたての子豚を育てる【分娩舍編】
- ③すくすくと育つ子豚からお肉になる直前まで育てる【子豚舎・肥育舎編】

と動画は全部で3本!!

農場内で飼育担当スタッフのインタビュー やどのように育てられているか盛りだくさんな内容となっております。

そのポークランドグループではどんな思いで育てているのかを感じていただけたら嬉しいです。是非、動画もご覧くださいね。

ノースランドお仕事動画  
「交配舍編」



ノースランドお仕事動画  
「分娩舍編」



ノースランドお仕事動画  
「子豚舎・肥育舎編」



“自分たちが食べたい豚肉を作る”  
私達ポークランドグループの理念を  
お店や商品として形にしていただきました。

**JJA全農の飲食店  
「みのる食堂 銀座三越」**



令和4年10月に改修工事を終えたJJA全農の飲食店「みのる食堂銀座三越」にて、ポークランドグループ産の桃豚を使ったメニューが提供されております。

みのる食堂は【生産者と生活者が互いを思い、食と農を通じて共感する…】というコンセプトのもと、作り手の想いを訪れた方へ提供してくれる飲食店です。全国から取り寄せた農産物を使った料理がとっても美味しいです。お近くの方や東京を訪れた際は是非、お立ち寄り下さいね。

**【お店情報】「みのる食堂銀座三越」**

東京都中央区銀座4丁目6-16  
銀座三越9F 銀座テラス  
営業時間11:00~21:00  
(L.O.FOOD20:00)  
TEL:03-5524-3128



**JR駅構内の売店「NEW DAYS」**

JR駅構内の売店「NEW DAYS」にて秋田のブランド米「サキホコレ」と秋田のブランド豚としてポークランドグループ産桃豚とのコラボおにぎりが令和4年11月14日(火)より限定販売されました。ポークランドグループ産桃豚の肩ロースを甘辛いたれで炒め、豚肉の旨みとたれの香ばしさが楽しめ、期間限定で秋田の新ブランド米「サキホコレ」を使用。首都圏及び静岡・長野・宮城・福島・山形・岩手の各県内、新潟駅・秋田駅・新青森駅のNEW DAYSにて限定販売されました。

こだわり黄金十和田湖高原ポーク桃豚(秋田サキホコレ使用)185円(税込)

秋田のブランド豚、十和田湖高品質桃豚の肩ロースを甘辛いたれで炒めました。豚肉の旨みと、たれの香ばしさが楽しめます。

パッケージイメージ

秋田のブランド豚、十和田湖高品質桃豚の肩ロースを甘辛いたれで炒めました。豚肉の旨みと、たれの香ばしさが楽しめます。