



ポークランドグループが育てる「日本のこめ豚」学習会が開催されました。

①パルシステム山梨 長野 諏訪センター産直連続講座

2024年10月10日(木)に長野県諏訪市にあるパルシステム山梨 長野 諏訪センターにて「産直連続講座～伝えたいパルシステムの「日本のこめ豚」～産直産地ポークランド」を開催いただきました。

参加人数は31人で当日は代表の豊下がお邪魔し、動画を交えながら農場と中継を繋ぎ、「日本のこめ豚」について説明させていただきました。

日本の畜産や農業の現状、以前より輸入穀物に頼る畜産に危機感があり、パルシステムと共同で国産の飼料用米を豚の飼料に配合して与える取り組みのほか、東日本大震災の際には、飼料会社が被災し、飼料が届かない状況が続いた際、飼料米が手元にあったため、それを砕いて豚の飼料を確保できたこと、その経験をもとに輸入穀物からの国内で賄える穀物として飼料用米の活用を増やしていくことを決め、今では飼料の40%に秋田県産の飼料用米を配合したエサで育てた豚をパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」として出荷していることを説明させていただきました。



「日本のこめ豚」を育てている秋田の豚舎との中継では、稲わらが敷き詰められた柵もきりもない広い豚舎、ストレスのない環境で子豚たちがのびのびと過ごしている様子を見ていただきました。

最後に日本のこめ豚の試食を行いました。シンプルに肉のうまみを味わっていただくため、焼いたお肉と、しゃぶしゃぶにしたお肉を食べていただきました。

「日本のこめ豚」は臭みがなく、ほんのり甘みを感じられるなどの感想をいただきました。

②パルシステム茨城栃木産直連続講座

2024年11月26日(火)に栃木県宇都宮市にあるパルティとちぎ男女共同参画センターにて「おいしく食べようこめ豚」を開催いただきました。

参加人数は35人で当日は代表の豊下がお邪魔し、動画を交えながら「日本のこめ豚」について説明させていただきました。

参加者のみなさんには焼き調理にて日本のこめ豚コーススライス、モモスライス、茹で調理にてコースしゃぶしゃぶ用・カタコースしゃぶしゃぶ用を試食いただき、「日本のこめ豚」について理解を深めていただきました。



③パルシステム静岡産直連続講座

2024年11月28日(木)に静岡県富士市にパルシステム静岡本部にて「いのちをいただく～アニマルウェルフェアと豚肉のおはなし～」を開催いただきました。

参加人数は会場で9人、WEB参加20名、当日は代表の豊下がお邪魔し、動画を交えながら農場と中継を繋ぎ、「日本のこめ豚」について説明させていただきました。



④産直会議

産直会議は産地であるポークランドグループ、販売側であるパルシステムやパル・ミートのほか、流通にかかわ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。

今年度は昨年7/18(木)に生産地の秋田で50回目、丸25年の節目となりました。



パルシステムからは「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なくとても美味しい、いつもリピートしています…
- 日本のこめ豚はとても柔らかく美味しい豚肉です…
- 脂身の味がとても良くて脂っこくない…
- ほほ毎週注文している定番商品です…
- スーパーのお肉と比べて柔らかさと甘みがあって美味しかった。定期的に購入して食料自給率アップに貢献したい…
- 日本のこめ豚は脂身が美味しい、さっぱりとした肉質の豚肉。他には戻れません(笑)…
- 日本の食料自給率向上に少しでも貢献できたら…という気持ちと抑えめの価格設定で有り難く購入させていただいてます…

などなど、嬉しい声がたくさん!日本のこめ豚の生産者冥利に尽きます!! 組合員のみなさん、ありがとうございます。これからも私達が育てる「日本のこめ豚」をご愛顧くださいませ。

私達ポークランドグループが育てるパルシステムのプライベートブランド豚肉「日本のこめ豚」は秋田県産飼料用米を40%配合したオリジナルのエサで育てております。その取組みが動画をご覧ください。是非、ご覧ください。

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



将来を担う子ども達に、自分たちの体を作る食べ物を、もっと身近に感じて欲しい!

地元の生産者「ポークランドグループ」で育てた豚肉の味を知って欲しい!という想いで今年度より年2回、農場がある小坂町と北秋田市の学校給食へ無償提供させていただき取り組みを始めました。



小坂町

2024年11月19日 秋田県北秋田市の清鷹(せいよう)小学校の給食へ食材として豚肉を提供させていただきました。当グループのキャラクター【モモちゃん】もお邪魔して給食時間を見学させていただきました。

食べる前にポークランドグループ代表の豊下よりあいさつさせていただきました。

この日のメニューは…「桃豚のシシリアンライス!!」シシリアンライスはご飯+お肉+サラダ+マヨネーズを組み合わせた佐賀県のご当地メニューだそうです。

楽しい給食の時間、みんな美味しく食べてくれました!モモちゃんも給食、食べたくて教室をウロウロ?

最後にお邪魔した4年生のみんなと記念撮影しました。

北秋田市



テレビでも紹介していただきました(AAB秋田朝日放送)...



北秋田市には全部で3カ所の給食センターがあり、それぞれポークランドグループ豚肉を使った給食メニューが提供されました。



●北部給食センターメニュー:ブルコギ丼 ●南部給食センターメニュー:シシリアンライス ●ももより給食センターメニュー:豚すき丼

メディア紹介 2024年11月29日 (いい肉の日放送) 日本テレビ系列ABS秋田放送

チョコラアキタメシ

特別企画番組内で、秋田のブランド豚肉としてポークランドグループ産の桃豚をつかった料理が紹介されました!

オーナーシェフより「飼料にお米を使って育てた豚で肉質も柔らかくて脂身にコクがあって旨味がある」と桃豚の説明があり、チョコレートプラネットのお二人が美食!食べられたお二人の感想は「脂身がホントに美味しい」と桃豚100%のハンバーグを絶賛していただきました!!



【お店情報】「ダイニング集」
〒010-0001
秋田県秋田市中通2-6-44
ニュー金座街ビル3F
TEL 018-834-3118
HP <https://shu-dining.jp/>



ポークランドグループスタッフ紹介 2024年度 新しく総勢8名が入社しました!

- | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|---|--|
| <p>ボーランド</p> <p>吉原 詩織
初めてのことが多く、判らないことばかりですが、先輩方からたくさん聞きながら自分のできることを精一杯頑張ります。
令和6年10月入社</p> | <p>ファームランド</p> <p>ハリス パルケリアン タクワン
日本語をもっと話せるようになりたいです。そして今の仕事を覚え、頑張りたい。そのために、希望は沢山ありますが、今の一番は日本語を覚える事です。
令和6年7月入社</p> | <p>ボーランド</p> <p>ホノウ イチアキ シモラン
ポークランドの人は本当にやさしいです。仕事も面白く、いい経験をしています。日本人の友達も増やします。
令和7年2月入社</p> | <p>ファームランド</p> <p>コルネリウス ドウアルナパン
日本語の能力を増やしたいです。日本の働き方を理解したいです。
令和7年2月入社</p> | <p>バイオランド</p> <p>ハロ エルビスマン フタバ
インドネシアで養豚をやりたいので、畜産を学びたいです。
令和7年2月入社</p> | <p>バイオランド</p> <p>エドワード シモランキル
畜産の様々な段階を勉強し、知識を沢山学びたいです。
令和7年2月入社</p> | <p>直売所「こもも小坂店」</p> <p>似鳥 美紗登
笑顔で親しみを感じていただける接客を心掛けて頑張ります。
令和6年4月入社</p> | <p>直売所「こもも十和田店」</p> <p>齋藤 みどり
早く仕事を覚えて丁寧な接客・仕事ができるように頑張ります。
令和6年10月入社</p> |
|--|--|--|---|--|---|---|--|

