コープの産直 コープの豚肉といえばこれ！

未来に思いをはせています
産直 お米育ち豚

“豚の餌にお米を使うことは、米農家さんの支えにもなり、
日本の農業の未来を支えることにつながる。”そう話す生産者。
自信と誇りを持って「産直 お米育ち豚」をお届けしています。

「お米育ち豚プロジェクト」とは

「日本の米づくりを支え、田んぼを守る」という思いのもと、コープデリグループで2008年に始まったプロジェクトです。お米は食文化の柱でありながら、日本人1人あたりの消費量がこの50年で半減し、休耕田が増える一因となっています。飼料用米を育て、その米を配合した餌を豚に与え、おいしい豚肉を組合員の皆さんにお届けすることで、日本の米づくりを支え、農業・畜産業を元気にしています。

お米育ち豚

◆「産直 お米育ち豚」の産地は千葉県以外に、茨城県・栃木県・群馬県・長野県・秋田県・岩手県があります

コープの豚肉といえば

コープの豚肉といえば「産直お米育ち豚」。皆さんは召し上がったことはありますか？

２００９年の発売以来、「脂身が甘くておいしい」と組合員の皆さんの好評の声とともに、販売量を増やしてきました。お米育ち豚とは、豚の全肥育期間約６カ月のうち、出荷前の約２カ月間、輸入とうもろこしに代わり、国産の玄米を粉砕した飼料用米を約15％配合した餌を与えている豚肉です。日本では年々お米の消費量が減り休耕田が増えていくなかで、日本の米づくりを守りたいという思いが込められています。

生産地の一つである、東海ファーム（千葉県香取郡）を訪れ、髙木敏行さん、髙木強志（つよし）さんに話を聞きました。父・敏行さんは豚を育てて50年のベテラン。息子の強志さんは家業に入って10年の若手生産者です。東海ファームでは、農場ＨＡＣＣＰ（※1 ハサップ）を取得し徹底的な衛生管理のもと、豚を飼養しています。

「繁殖・分娩・離乳・肥育の施設を分散させ一貫生産しています。常時10人体制でそれぞれの専門分野を担当しています。病気にかからないように病原を断って、特定病原菌がない状態で育てています」と敏行さん。

豚舎周囲には防護柵を設置し、豚舎内立ち入りは厳重に管理、外から菌を持ち込まないように、社員の皆さんはシャワーを浴びて着替えてから毎朝仕事を始めます。餌の減り具合や豚の動態もすべて管理データとして記録し、安全性確保や技術の向上に生かしています。

おいしさだけでなく農業の未来を支える

髙木さん親子は、２００９年から飼料用米給餌の豚肉生産に取り組んできました。

「豚は食べる餌によって肉質が変わります。飼料用米を与えると上質の脂になり、肉質がしっとりしているのに締まり、おいしい豚肉になります。例えばとうもろこしの割合を増やしすぎると、やわらかいけれどべたっとした肉質になってしまう。飼料用米はコストは高くなりますが、皆さんがおいしいと思ってくだ

自動給餌機で餌を与えています（離乳舎）

子豚が育つ離乳舎です

飼料用米が含まれた豚の餌

離乳舎で子豚の様子を見て回る髙木さん。
大事な仕事です

お米育ち豚 飼養の流れ

分娩舎

子豚が生まれる豚舎です。毎日2回担当者が見回り、母豚の体調に変化はないか、分娩はいつ始まりそうか、餌をしっかり食べているかを確認します。母豚の特徴をカードに書いています。分娩直後の母豚の初乳に免疫がたくさん含まれているので、子豚が初乳を飲むことは本当に大切。25日で離乳するまでここで成長します。分娩前後の母豚や子豚はデリケートなので、1頭1頭まめにチェックして必要な薬を投与していきます。

離乳舎

子豚がある程度大きくなったら離乳舎へ移動します。機械によって換気や温度を自動で管理しています。毎日担当者が巡回し、温度が適切か、せきや下痢をしていないかなどを確認しています。体重50kgほどになる、約90日齢まで離乳舎にいます。

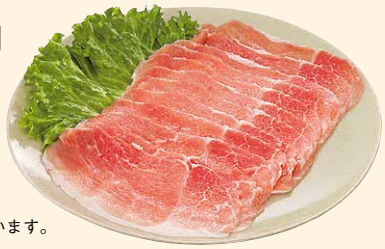
肥育舎

約180日齢、体重約110kgになるまで肥育舎にいて出荷されます。敷地が一番広く、頭数も多いので重機を使った作業がメインです。体重の管理や体調管理に気を使っています。特に肺炎などの病気に注意しています。豚舎のカーテンの開け閉めで空気を循環させています。手塩にかけ、愛情を注いで育てた豚たちです。

8ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介した商品はこちら！

産直 お米育ち豚 モモしゃぶしゃぶ用



宅配：冷凍
200gのものを
7月1回・3回、8月1回に
取り扱う予定です

店舗：冷蔵
一部店舗を除いて
170gと270gのものを取り扱っています。
（160g、270g、380g、410gで
取り扱う場合もあります）

産直 お米育ち豚 小間切

宅配：冷凍
300gのものを
7月1回・3回、8月1回に、
470gのものを7月2回・4回に
取り扱う予定です

店舗：冷凍
300gのものを
一部店舗を除いて取り扱っています

※産直 お米育ち豚は、このほかにもさまざまな商品があります

さる豚肉を生産していきたいですね」と強志さんは話します。

「12戸の農場でグループとして活動しています。皆でまとまって生産することでできることが増え、強みになると思っています。定期的に成績検討会を開いて、より良い豚肉を研究し生産しています。今後、供給量をさらに増やしていくことが課題です。どの農場も、後継者が育っているんですよ」と敏行さんは笑顔で語ります。

「豚の餌にお米を使うことはおいしさだけではなく、米農家さんを支え、日本の農業の未来を支えることにつながるので、意義深い取り組みだと思っています」と強志さんは続けます。

「私も豚肉を毎日食べていますが、どんな食材にもとても合いますよね。組合員の皆さんにも毎日『おいしい』って食べていただけるよう、これからも味はもちろん、見た目もおいしそうな豚肉を生産したいと思っています」、敏行さんは最後にこう言いました。

コープが自信を持ってお届けしている「産直 お米育ち豚」。ぜひ、毎日の食卓でお召し上がりください。

※1…畜産農場における衛生管理向上を目的に、危害要因を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行って、製品危害汚染を防止するための認証制度