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（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。

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

有限会社東海ファーム
専務取締役 髙木強志さん

有限会社東海ファーム
代表取締役 髙木敏行さん

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。

今回ご紹介した商品はこちら！

8ページで、レシピをご紹介

産直 お米育ち豚 モモしゃぶしゃぶ用

宅配：
200gのものを
7月1回・3回、8月1回に
取り扱う予定です
冷凍

店舗：
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）
冷蔵

産直 お米育ち豚 小間切

宅配：
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
冷凍

店舗：
300gのものを
一部店舗を除いて取り扱っています
冷凍

※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

はみだしぼっと SDGs。今自分でできることを、1つでも多く実行していきたいと思っています。今は商品購入時くらいですが、あまり力を入れずにやっていきます。（伊勢崎市：ジャニ子）

はみだしぼっと 夏に向かいまたマスクの辛い季節が来ますが、お互いのためにも予防につとめたいですね…。仕事柄、気がぬけません。（高崎市：ママはぴ）