



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。



◆「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

「お米育ち豚」は、年々お米の消費量が減り休耕田が増えているなかで、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）を訪ね、高木敏行さん、高木強志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つて10年の若手生産者です。東海ファームでは、農場HACCP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。

高木さん親子は、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。

## おいしさだけでなく農業の未来を支える

「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、肉質がしっかりとしているのに縮まり、おいしくなっています。例えば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つとした肉質になってしまつ。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

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。病気にかかるないように病原を断つて、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、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。

産直  
お米育ち豚



有限会社東海ファーム  
専務取締役 高木強志さん

有限会社東海ファーム  
代表取締役 高木敏行さん

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高木さん。  
大事な仕事です

## 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、餌をしっかりと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力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。豚が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。



## お米育ち豚 飼養の流れ

**肥育舎**  
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。



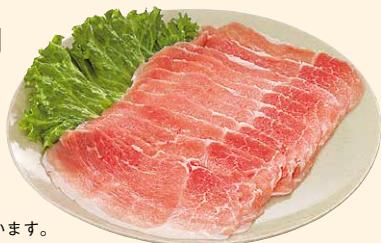
**離乳舎**  
約180日齢、体重約110kgになるとまで肥育舎にいて出荷されます。敷地が一番広く、頭数も多いので重機を使った作業がメインです。体重の管理や体温管理に気を使っています。特に肺炎などの病気に注意しています。豚舎のカーテンの開け閉めで空気を循環させています。手塩りで育てた豚たちです。

### 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

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)



### 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

店舗：  
300gのものを  
一部店舗を除いて取り扱っています



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 お米育ち豚は、このほかにもさまざまな商品があります

「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。

「コーブが自信を持つてお届けしている『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。

「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。

「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」、敏行さんは笑顔で語ります。

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ができることが増え、強みになるとと思っています。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。