

畜産物の紹介コーナー

地域銘柄「熟成豚」の紹介

代表者 葛綿正則氏



「熟成豚」とは…「熟成豚」は、養豚集団「あすなる会」が生産する肉豚(あすなるポーク)と全農「JAミートながおか」、食品スーパー「マルイ」の協力により6年前に商品化されました。主な特徴として、生産段階(あすなる会)・加工段階(JAミートながおか)における工夫があげられます。まず生産段階では、グループ会員統一の全農指定配合飼料を給与しています。飼料については、天然の木炭末をはじめ各種ビタミン、ミネラルを配合し、病気に対する免疫力アップで元気な豚を生産しています。

また加工段階では、出荷された豚肉はJAミートながおかで屠畜・脱骨・整形した後、真空パックし摂氏零度からマイナス1度程度の氷温で二週間熟成保存します。これによりタンパク質がアミノ酸に分解され、旨味とコクのある柔軟な豚肉に仕上がります。一方、加工された熟成豚は県下スーパー「マルイ」店舗で販売されておりますので、是非ご賞味ください。

「あすなる会」について…現在「あすなる会」は栃尾市、燕市、巻町、田上町、湯之谷村に会員がおり、年間1万頭の肉豚を生産しています。「あすなる会」では、皆様へ「美味しい」「安心・安全」「健康」な豚肉の提供を第一に考え、日々活動しています。

主な活動として

- ①データによる各農場の経営分析及び全農衛生クリニックによる経営成績向上と飼育環境改善に取り組んでいます。
- ②飼料の統一による豚肉の均一化と肉質改善に取り組んでいます。
- ③豚肉の成分分析及び官能検査・試食調査の実施による消費者ニーズの把握に務め、美味しい豚肉生産に力を入れています。

熟成豚：ブランドマーク



- ④クリーンポーク認定事業に取り組み、生産履歴の明確化による消費者への安全な豚肉提供に心がけています。

グループの目標について

「年間出荷頭数の増額と豚プレミアム価格の構築」
現在、年間出荷頭数は1万頭余りですが、ブランド「熟成豚」の定着と消費拡大に伴い、生産量の増頭を進めなければなりません。また、銘柄豚として消費者からの支持を確保するとともに販売側との信頼を確保することによる豚肉プレミアム価格を構築し、会員の生産意欲向上と安定した養豚経営を確固していきたいと考えています。最後に、われわれグループではまだまだクリアしなければならない課題がありますが、魅力ある養豚経営を目指し活動していきたいと思ひます。

- (1) 品種・交配様式
LW×D
- (2) 飼養管理の方法等
 - ①出荷月齢：概ね6ヶ月
 - ②出荷体重：概ね110kg
 - ③飼料給与基準：養豚用配合飼料
／全農新潟・指定配合飼料
- (3) 生産・出荷等の実施主体
 - ①名称：あすなる会
 - ②代表者：葛綿正則
 - ③所在地：栃尾市来伝533
- (4) 対象食肉の処理及び出荷等
 - ①屠畜場名：長岡市営食肉センター
 - ②処理加工場名：全農にいがた
「ミートながおか」
 - ③出荷量：10,000頭
 - ④販売指定店：(株)スーパーマルイ

編集後記

梅雨空が続き、うっとうしい毎日であります。この時期になりますと、食べ物が腐敗し易くなりテレビや新聞の報道でも食中毒の問題が良く取り上げられます。元来日本人は、魚介類や卵、食肉では馬肉、牛肉、鶏肉等を生の刺身として食べる習慣があり、これらは安全であるという前提の下で食していたのです。また最近の食品では、長時間腐敗しないなど従来の食品のイメージを変えるような製品も多数販売されています。さて振り返れば、病原性大腸菌O-157、乳業会社の食中毒事件、輸入野菜の残留農薬問題、BSEの発生、食品の偽装表示問題等々の食品をめぐる事件がたて続きに発生しました。これだけ続けば、一消費者として何を信頼してよいのかパニックに陥るのも仕方のないような気がします。安全で安心して食べられる食品が求められている現在、ぜひこの要望に応えなければと思うのです。ついでに、食品の安全性の確保には「HACCP方式」、信頼の確保には「トレーサビリティ」が検討されておりますが、ぜひ消費者の不信感を払拭して「安全・安心な食品」を提供してほしいと思うのであります。(花田記)