

畜産安心ブランド生産農場だより

～クリーンポーク生産農場に認定されて～

南蒲原郡田上町：田巻農場 田巻 俊也 氏

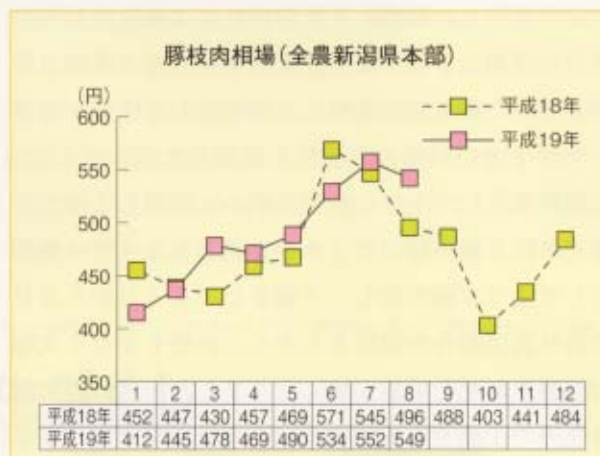
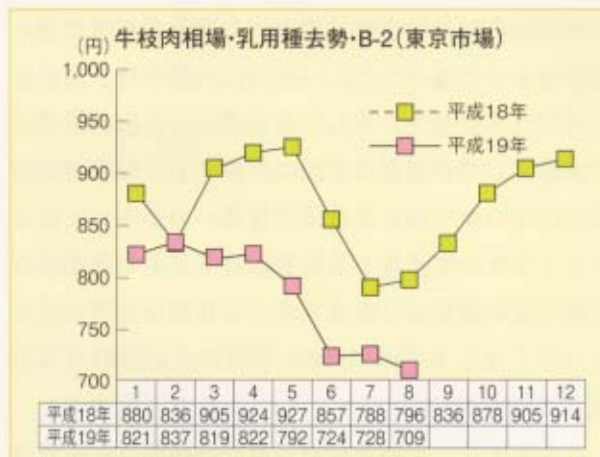
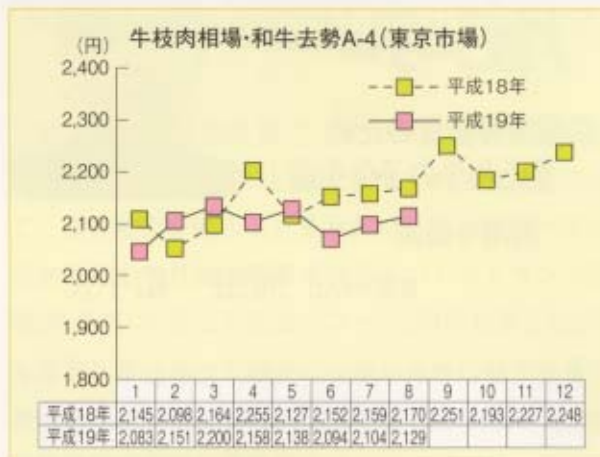
私たちは、自分自身の健康について非常に高い関心をもって生活しています。その例として、食の安全・安心を求めてきており、国産品や安全が保障された生産物を求め、時代と共に品質の高い食文化の形成が確立してきました。

私は、自分の経営においても安全の確保が必要不可欠になると思い、畜産安心ブランド生産農場認定事業に申請し、昨年12月、クリーンポーク生産農場に認定されました。認定基準にそって薬剤投与等の記録、管理等を行ってきて、記帳の習慣が身に付くとともに、薬剤管理の重要性を以前にも増して実感しています。この先更に減薬を図るなど安全性確保対策を実践し、消費者に責任を持って生産物を提供できるよう努め、家畜保健衛生所、畜産協会と連携して畜産安心ブランドの知名度を高めたいと思っています。

私を含めクリーンポーク認定生産者11名からなる富士畜産(株)グループの豚肉には、安全・安心の証しとして認定マークのシールが貼られており、消費者から高い人気を集めているようです。



畜産物市況



編集後記

実りの秋、食欲の秋の到来である。新潟県内のおいしい「どんぶり」を紹介している記事に目をとおしているが奥が深い。素材にこだわり、たれにこだわり、ごはんこだわっている。記事と写真を見ただけでよだれが出て止まらない。新潟は食べ物がうまい。新潟で生活していれば豊かな食生活が送れる。これは、新潟県民の誇りであり財産でもあると思う。

その豊かさを支えているのが生産者の日々の努力だ。にいがた和牛推進協議会では、県産和牛の生産量増加と品質向上を図るために、県内の優れた「にいがた和牛」の肥育農家を肥育名人に認定する事業を開始している。今年度11名の方々が認定された。牛飼いの心意気は、現代の「肥育名人」の「心と技」につながり、新潟の厳しい自然環境ならではの「美味しさ」を追求して、愛情込めて「にいがた和牛」を育て上げている。これがブランド牛肉として、我々に食材として提供される訳である。体重増加を気にしながら美味しさを満喫しようと思うこのごろである。

(花田 記)