

畜産物の紹介コーナー

～地域銘柄「しろねポーク」の紹介～

県内では銘柄豚として12銘柄（日本食肉消費総合センター：銘柄豚肉ハンドブック）が流通しています。

今回紹介する「しろねポーク」は白根市内の11戸の農家が生産する銘柄豚で、四年ほど前に銘柄化され、年間に約1万1千頭を生産しています。

「しろねポーク」はノンブランドのころから、県内のスーパーや外食産業に流通していたが、銘柄確立を機会に地元への供給システムを強化しています。現在では、県央を中心に商圈を展開しているスーパー「まるよし」に8割を、残り2割が外食産業に供給されています。

「しろねポーク」は、安心を第一に追求し開発された豚肉であります。飼養マニュアルの徹底など生産体制もしっかりしており銘柄化の条件は揃っています。銘柄化にあたっては、供給する豚肉の品質はもちろんのこと、生産量に見合った販売先の確保も大切な要素であります。消費者の安全性志向や産地直売志向が高まる中、販売先を産地周辺で開拓することにより、消費者の安心や親近感に強くアピールできることをねらいとしています。生産者と消費者が直結できることは、生産農家の意欲向上にも大きなプラスとなっています。次に外食産業との協力であるが、「しろねポーク」の取引先であるとんかつ専門店「かつー」は新潟店・白根店の二店があり、どちらも大規模な郊外型のとんかつ専門店であります。両店では、しろねポークの銘柄化の直後から、メニューに合わせてカットされ

しろねポーク：ブランドマーク



た豚肉を仕入れています。納品された豚肉は、それぞれジャンボかつ・中かつ・小かつ・レディース用や串かつ等に調理されます。とんかつ専門店であるため、豚肉の善し悪しが店の評判を左右します。価格より質を優先し消費者に支持され、おいしく安心して食べていただける豚肉として広く評価を受けています。

(1) 品種・又は交雑種交配様式

- ① LW×D
- ② WL×D

(2) 飼養管理の方法等

出荷月齢：180日齢

出荷月日：110kg～115kg

飼料給与基準：くみあい養豚用配合飼料体系

(3) 生産・出荷等の実施主体

名称：しろねポーク生産協議会

代表者：小田 信雄

所在地：白根市大字七軒字前211-1

(4) 対象食肉の処理及び出荷等

と畜場名：新潟市ミートプラント

処理加工場名：全農にいがた

「JAミートにいがた」

品質規格：日本格付協会規格による

名称付与部位：全部位

出荷量：11,000頭

～詳細はJA白根市営農課まで問い合わせ～

TEL 025-373-2107

FAX 025-372-4786

編集後記

猛暑の夏がようやく過ぎ、涼しい秋風を感じるこのごろです。黄色く色づいた稲穂が深く頭を垂れて、あちらこちらで、本県の風物詩である稲刈りの風景が見られます。

さて、畜産関係者を震撼させるニュースが突然飛び込んできました。国内初で「狂牛病を疑う牛」が千葉県で確認されたことです。ちょうど台風15号が東海地方に上陸した直後のニュースであります。早速、朝刊の新聞情報と併せて、インターネットで検索し情報収集に努めました。まさかと思っていたことが現実になると、やはりショックです。昨年宮崎と北海道での口蹄疫の発生にも驚きましたが、関係者の迅速な判断と対策のもとに被害も最小限に止まっております。先般、衛生指導課の「海外悪性伝染病防疫互助事業」の説明会も終わり現在諸手続きを推進中ですが、今回も国内の被害は最小限の終息を願うものであります。米国での同時多発テロニュースも世界中の驚愕と唾然の中で伝えられております。秋の夜長をインターネットで情報収集し、芋を片手に馬肥える秋を堪能しようと思っておりますが皆様はいかがでしょう。

(花田記)