

## 畜産物の紹介コーナー

### ～地域銘柄「妻有ポーク」の紹介～

妻有地方（十日町市、川西町、津南町）は、新潟県の南端に位置し長野県境に近い中山間地域であり、地形は東西になだらかな魚沼丘陵、東頸城丘陵に囲まれ、その間を悠々と流れてやまない大河・信濃川と両岸に広がる河岸段丘です。

昭和59年に地元の養豚生産者10名がグループを結成し年間豚生産2万頭強を出荷しています。グループでは品質管理、衛生管理にこだわることにより、安全で美味しい「妻有ポーク」を地元へ供給しております。妻有畜産グループの養豚場ではHACCP（危害分析重要管理点）の導入に力を入れ、製品の製造工程すべてについて起こりうる危害を分析して、それに基づいてコントロールすべき要点を決め、しっかりコントロールしています。特に注意している点では①薬剤（抗生物質）の残留：農場での薬剤の使用状況を把握して用法・用量・休薬期間を確認する。②注射針の残留：使用前・使用後に注射針の管理簿を記入するなど、十日町地域家畜診療所の検査・指導により衛生管理には十分気を使っています。グループの生産者全員が「消費者に安全・安心・おいしい豚肉」をモットーに養豚経営に取り組んでいます。また体重35kg以上の肥育豚については無薬飼料を使用し、製品である豚肉の薬物残留検査を実施し公的機関の安全証明を添付するなどの安全に対する配慮も行なっています。

妻有畜産グループは「HACCP方式や食肉の安全に関する情報を提供し消費者に対して啓発しています。今後とも衛生管理に重点を置き妻有地域の人だけでなく、より多くの人々に安全・安心・おいしい豚肉を食べてもらえるよう」地域活動を続けます。



#### (1) 品種・又は交雑様式

- ① LW×D

#### (2) 飼養管理の方法等

- ①出荷月齢：6ヵ月齢  
②出荷体重：110kg～120kg  
③飼料給与基準：養豚用配合飼料体系

#### (3) 生産・出荷等の実施主体

- ①名称：JA十日町・妻有畜産グループ  
②代表者：澤口 茂利  
③所在地：新潟県川西町大字上野1081

#### (4) 対象食肉の処理及び出荷等

- ①屠畜場名：長岡食肉センター  
②処理加工工場名：全農にいがた「JAミートながおか」  
③品質規格：日本格付協会規格  
④名称付与部位：全部位  
⑤出荷量：21,000頭

～詳細はJA十日町営農課までお問い合わせ下さい～

TEL 0257-57-1573

FAX 0257-52-5550

### 編集後記

今年は秋が短く、あっという間に冬よりも聞かれる季節が到来致しました。先日出張で東京に向かいましたが11月の中旬というのに、新幹線の窓から見る越後湯沢駅周辺は真っ白く雪で覆われていました。山々の紅葉と白い雪のコントラストが何とも言えない風景を描いていました。さて、昨年の今ごろはBSEの問題で畜産業界は大きく揺れていました。生産者の方々からは先行き不安を訴える声を多数お聞きし、当協会も生産者支援対策を国、県のご指導の元に対応させていただきました。本年に入り牛肉価格も夏以降順調な回復を示し、11月時点ではBSE発生以前の価格に戻っており精神的に安堵しているというのが本音であります。時代の流れは、畜産物に対する信頼を求めており「安心・安全・おいしい」の3要素が担保されない商品（生産物）は市場から排除・消去される運命にあり、そういう意味からもトレーサビリティシステムの早期運用が期待されるところであります。

（花田記）