品種、飼料、育て方が違う特別な豚肉です…

飼料用米で、おいしさと食料自給率の向上を両立

平田牧場の 平田牧場三元豚

平田牧場のミートセンター。平田牧場は50年以上前、地域の養豚家が集まって設立されたもので、その代名詞ともされる「三元豚」は、特別な素材としてマスコミ等で取り上げられたりしています。同社の先駆的な取り組みは、休耕田を利用して飼料用米を作り、豚の飼料として活用する環境保全型の取り組みを20年以上前から進めてきていることで、その作付面積と集荷量は日本一の規模を誇るというもの。米で育った豚の脂身にはオレイン酸が多く、甘みと旨みがあることが、理化学分析でも証明されているそうです。おいしく食べて、食糧自給率の向上にもつながるという「平田牧場三元豚」です。

平田牧場 山形県酒田市 をたずねて

「平田牧場の三元豚は脂の甘みを感じます。とてもおいしいので、用途にあわせていろいろな部位を購入します。そのまま焼いて、塩や塩こしょうのみも大好きです。アスパラや人参、れんこん等を巻いて焼くことが多いのですが、子供でも上手に巻けます」（八戸市の根城庸江さん）

「三元豚は脂身もおいしい！です。厚切りのロースに塩をきかせ、厚いフライパンでじっくり焼くと、とてもとても甘く、おいしいです。他と比べて価格は高いですが、味は大満足です…」（八戸市の長谷川亜矢乃さん）

■ウィーク紙面で毎週案内があり、味に定評のある「平田牧場三元豚」。大きな特徴は、おいしさに定評のある黒豚（バークシャー）を掛け合わせていること。今や、一般名称ともなっている三元豚ですが、その元祖が今回の「三元豚」。1974年、7年の歳月をかけて生みだされたというものです。

■生産する平田牧場は、有数の米どころで知られる山形県の庄内平野を拠点に、豚の開発から豚肉の生産、加工、流通までを一貫した体制で手掛けており、おいしく、健康な豚をつくるため、効率よりも肉質の良さを追求しているという生産者。飼料米を与え（トウモロコシなども遺伝子非組み換えのもの）、豚にストレスを与えない開放的な豚舎で、約200日間（一般的な三元豚は150～180日）、じっくり飼育するという方法が採用されています。このことで、肉の繊維が細かくて柔らかく、脂はほのかな甘みがあって舌先でとろける食感になるのだそうです。

■平田牧場は、生協とのつながりも長く、赤いウインナーが主流だった40数年前、組合員の声に応え、当時は前代未聞だったという無添加のポークウインナーを世に送り出したというメーカーでもあります。

▲ミートセンターの内部（ガラス越しに撮影）

◀産地見学会にご協力をいただいた平田牧場の皆さんと、参加したコープあおもりの職員。ハムやウインナーなどを製造する「平牧工房」で（10/17）

ミートセンター内の様子…

■屠場併設の処理施設から搬入された豚肉はここで整形（余分な脂肪などを除去）とカット・スライス、パック詰めが行われます

▲整形作業の様子。この後、（スライス肉の場合）スライサーで、用途等にあわせた規定の厚さにスライス

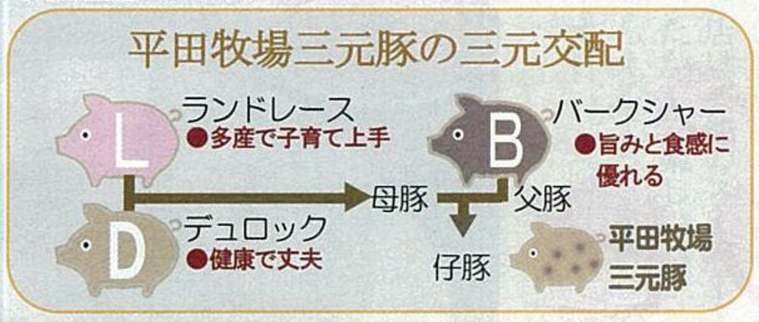
▲トレーに肉を並べ、パックの空気を酸素と二酸化炭素に置き換え、密封する装置。ラインでは、異物の混入を防ぐローラーがけが15分ごとに行われます（円内）

検査機器を通し、最後は人の目でチェック。写真は、骨などの非金属異物をチェックするX線検査装置

平田牧場が三元豚の元祖

「三元豚」（さんげんとん）って？

三元豚は一つの決まった品種のことではなく、3つの違った品種の豚を掛け合わせてつくる雑種の豚のことをいいます。平田牧場では独自に「繁殖能力」「強健性」「優れた肉質」の特徴をもつ3種の豚を掛け合わせ、それぞれの長所をそなえた「平田牧場三元豚」を生産しています。



酒田市は、山形県の北西部に位置する庄内地方の都市。北に鳥海山、南に月山を望み、庄内平野の中央を流れる最上川の河口に開かれた港町で、古くから日本海の海上交易などでにぎわい、その歴史や文化を伝える建築物などが観光スポットの一つとなっています。

■ご存知でしたか？

部位のはなし

①肩ロース　肩に続く背に近い部分。赤身の中に脂肪が網目のように入っている。きめがやや粗めでかたさもあるが、コクがあり、濃厚な旨味

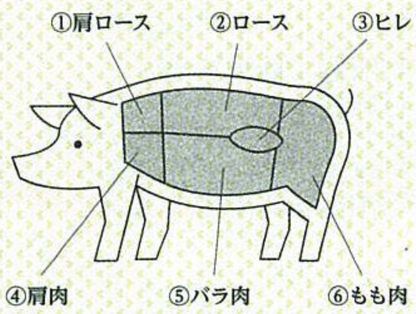
②ロース　背の中央部分。外縁部分に脂肪がつく。赤身と白身のバランスがよく、旨味が魅力。きめが細かくて柔らかく、もちもちとした食感が特徴

③ヒレ　体の内側にあり量が少なく希少。豚肉の中で最もきめが細かく、柔らかい部位。脂肪が少なく淡白。ややコクにかける

④肩肉　肉のきめはやや粗くかためで、肉色は他の部位に比べてやや濃い。良く運動する部分なので筋肉質。コクがあり旨味が多いのが特徴

⑤バラ肉　赤身と白身が交互に層になっており、骨つきのものはスペアリブと呼ばれ、骨周辺の肉は特によい味。濃厚で旨味が多く、白身の美味しさを堪能できる

⑥もも肉　ヒレに次いでビタミンB1が多く、脂肪が少なくきめが細かい。内ももは色が淡く柔らかめでハムに、外ももは色が濃くかためで、こま切れになることが多い。風味がよく、肉そのものの味がある



参加した職員の声から…

生産者の努力、声を伝えることが大事だと思いました。

＊平田牧場では、「サステイナブル（持続可能）な生産・環境づくり」という考え方をしているそうです。具体的には、「安全」（安全性に疑問のあるものは出来るだけ使用しない）・「安心」（どのようにつくった豚肉かわかる）・「健康」（豚の生理に合った飼育環境、健康に育った豚肉はおいしい）・「環境、循環」（資源循環型農業への取り組み）・「国内自給力向上」（飼料米での自給力向上運動）の5つです。「健康な豚を育てる」「安心して食べられる食品を作り続ける」ことに徹底的にこだわっていると感じました。また、休耕田を利用して飼料用米を作り、豚の飼料に利用することでおいしさと食料自給率の向上を両立しているのだそうです。効率を優先せず、手間と時間をかけ、おいしくて安全・安心な製品づくりを追求していることに感動しました。今回、視察に参加させていただき、実際に生産者の声を聞く事で学ぶことがたくさんありました。価格だけを見ると、高い豚肉だなという気持ちでしたが、安全・安心に食べられる食品づくりのために様々な工夫、努力をされていることを聞き、納得できました。　八戸センター／佐々木 哲さん

＊参加した職員の感想から、その一部を抜粋・掲載しています

＊Week「お肉」のページで案内

日本の米育ち三元豚 切出しモモハム

＊平田牧場三元豚モモ肉を使用したボンレスハム切り落とし。形が不ぞろいな徳用企画です。肉汁感が味わえる仕上げで、サラダやハムエッグなどで。発色剤使用。110g

■従来使用されていた「平牧三元豚」の名称は、12月より、「平田牧場三元豚」に変更となっています