

◆おいしいお肉だと思います。もともと肉嫌いだった私でもおいしいと思っています。しゃぶしゃぶ用の薄くスライスされたものが案内されると、しゃぶしゃぶ以外の料理に使っています。豚丼にもいいですね。 青森市の S・N さん

◆飼料が違うということから、味はもちろん、安全なものを食べることに気づかせてもらいました。飼料米と地養素の混合飼料を加えた飼料で育てられていることなどは時々でも案内の時に書いて PR してほしいと思います。 むつ市の T・Y さん



「こめっこ地養豚」の生産現場を追って

みのる養豚



「こめっこ地養豚」を肥育している第4農場



みのる養豚常務の中野渡大さん

「こめっこ地養豚」の生産を行っている「みのる養豚」は、創立以来40年以上の長きに渡り、安全でおいしい豚肉を消費者にお届けすることを目標に、地域の農業発展に貢献することを使命としてきました。



十和田ミートセンター



カット作業のようす



肩ロースの整形作業

みのる養豚場で大事に肥育された「こめっこ地養豚」は、伊藤ハムの食肉分野を担っている「IHミートパッカー(株)十和田ミートセンター」でカット処理されます。

工場は、国際規格であるISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を取得しています



浪岡物流センター



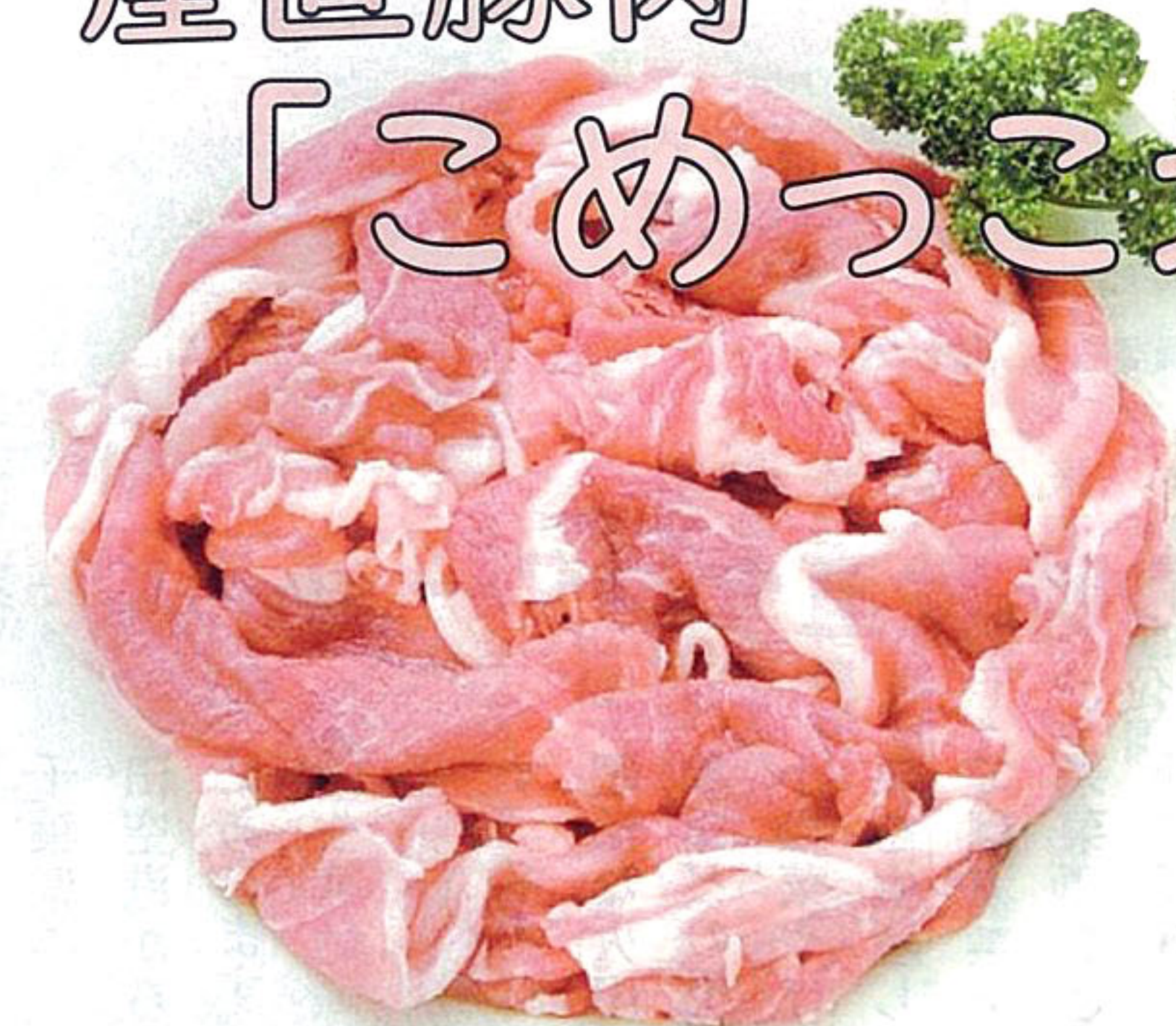
浪岡物流センター



スライスとパック詰めのようなす

十和田ミートセンターでカットされた「こめっこ地養豚」は、コープあおもり浪岡物流センターへ運ばれます。センター内のミートセンターで整形・スライス加工され、皆さんのもとへ届けられます。

お米と地養素で育った甘味とコクのある県産豚 産直豚肉



和徳店・松原店・西弘店・るいけ店
各店舗で取り扱い中！



地養素 …木酢液、乾燥よもぎ粉末、海藻粉末、大豆かすからなる混合飼料

「こめっこ地養豚」

「こめっこ地養豚」は
Weekにて毎週のご案内
(「こめっこ地養豚」は利用登録することができます。詳しくは組合員担当又は、共同購入センターまで！)

～2月3週号～
「産直こめっこ地養豚ミックス小間切(増量)」380g 398円(本体)

～2月4週号～
「産直こめっこ地養豚モモスライス(増量)」380g 398円(本体)

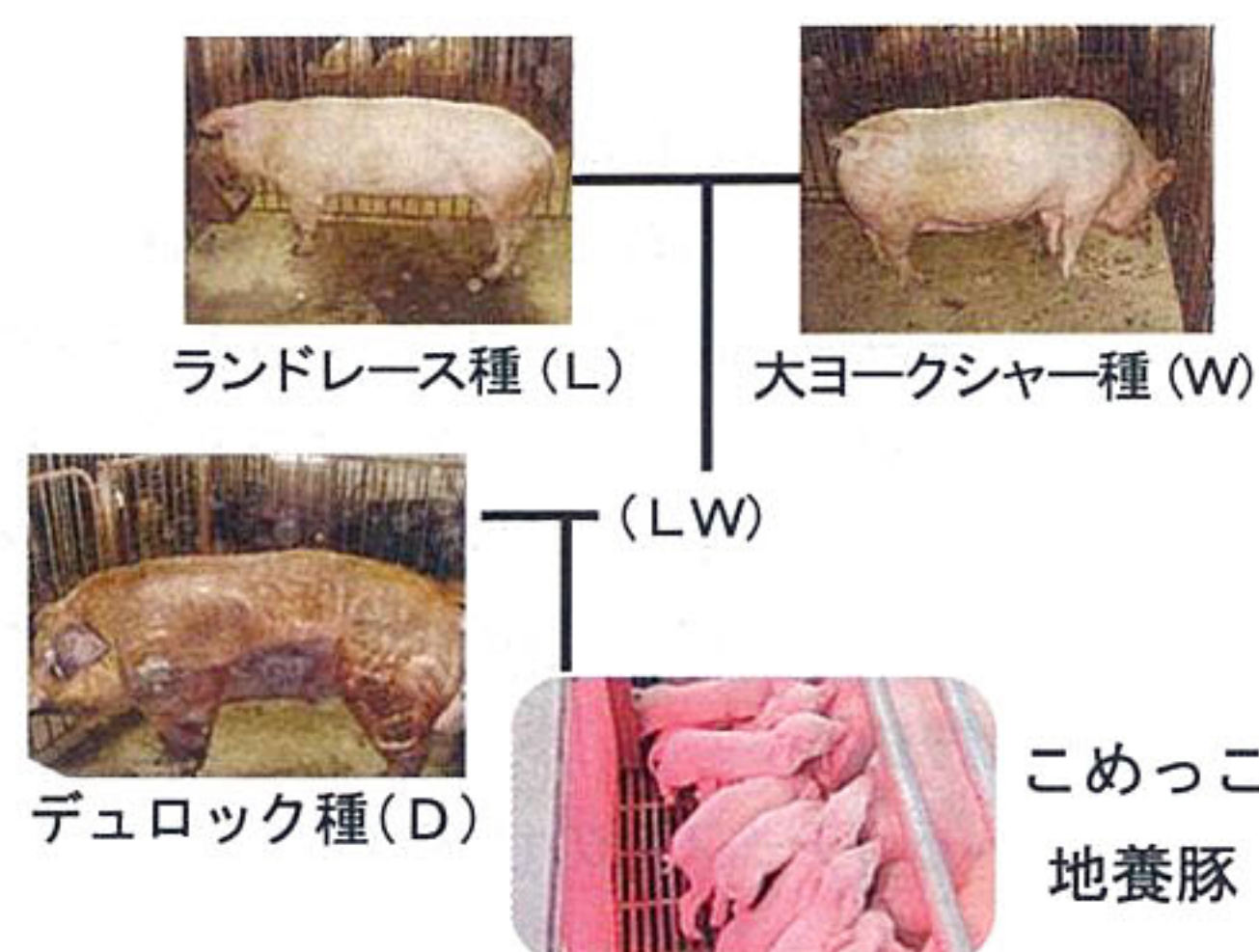
◆「こめっこ地養豚」は、約13年前県産豚肉「地養豚」として扱いがスタートしたもので、2年後には産直豚肉となり、(餌の一部に飼料米を配合した)「こめっこ地養豚」に変わって約9年が経過しました。

◆取り扱いのスタートに当たっては、「より安全で安心して食べられるもの」という組合員の願いがあり、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」の取り組みの一環にもなっています。「地養豚」の大きな特徴は、仕上げ用の餌に「地養素」と呼ばれる混合飼料を配合することです。豚肉特有の臭みが抑えられ、甘みとうまみに富んだ豚肉に仕上がります。また、飼料米の配合により、おいしさのグレードアップも図られています。

◆「こめっこ地養豚」を生産しているのは、十和田市郊外に農場がある「みのる養豚」です。ここでは、繁殖から肥育までの一貫生産が行われています。豚は非常にデリケート(環境に敏感な動物でストレスに弱い)ため、恵まれた自然環境の中で育てられています。また、糞尿を堆肥化して農家に供給するなど、資源循環型の農業が取り組まれており、自家製の肥料で育てた飼料米やにんにくを自給飼料として活用するなど、地域における農畜連携の具体化を通して、食料自給率の向上にもつながるという構想もあるようです。

◆「こめっこ地養豚」は、子供を産む能力に優れたランドレース種(L)と産肉性に優れた大ヨークシャー種(W)を交配させた大ヨークシャー種(LW)に、産肉性に優れたデュロック種(D)をかけあわせて産まれたもの(三元交雑種)。肉色や育ちが良く、病気に強いという特性があり、1回の分娩で10～12頭の仔豚が産まれます。母乳を飲んで成長した仔豚は3週間ほどして仔豚舎(離乳舎)へ移され、そこで70日齢になるまで過ごします。

三元交雑種のイメージ



◆仔豚の場合、ストレスの軽減、衛生管理、温度管理など、特に気を使った飼育が必要で、専任のスタッフが1頭1頭に気遣い、愛情を込めて世話をしているそうです。肥育舎に移され、成長した豚は出荷に向けて最終段階に入り、飼料米を約15%(60日で1頭あたり約30kg「地養素」を混合した飼料が60日以上与えられます。体重110kgを基準に、屠畜場へ出荷されます。

◆「こめっこ地養豚」は、甘みとコクがあり、臭みが少なく食べやすいので素材の味を活かした料理にピッタリです。そのことから、素材の良さをいかし、コープあおもり開発商品である「お家で簡単！生ハンバーグ」や「こめっこ地養豚生ぎょうざ」にも使用されています。こちららぜひご利用になってみてください。



交流会の参加者からは、「豚舎の衛生管理はもちろん、豚が健康に育つよう心がけられている事に感心しました」などの感想がよせられています。

などについての学習および、組合員と現場生産者が交流を深めることを目的とした「産直こめっこ地養豚産地メーカー交流会」を開催しています。