

農林水産大臣賞



受賞

(ブランド名) 日本のこめ豚
米っこ桃豚

ポークランドグループ
(秋田県)



【会社概要】

- ・名称：ポークランドグループ
(秋田県鹿角郡小坂町小坂字台作)
- ・施設：県内4農場、加工所、直売所
産業廃棄物処理施設、レストラン
- ・飼養頭数：母豚6,400頭の一貫経営
年約14万頭出荷
- ・米ブランド開始：平成19年～
- ・ブランド名：「日本のこめ豚」
「米っこ桃豚」



【受賞者の米活用畜産物ブランド化の取組】

「農業で幸せになろう」を合言葉に、畜産を中心とした循環型農業を推進。取引先との協力関係を構築し、地元産の飼料用米を使用した豚肉のブランド化を行い「日本のこめ豚」として全国に販売している。また県内のスーパーなどと提携して飼料用米を使ったブランド豚肉「米っこ桃豚」を販売し、地元での消費を拡大している。現在は、飼養するすべての豚に離乳後から約10%、肥育後期には30%の飼料用米を与えている。

【高付加価値化の取組】

- ・「日本のこめ豚」は、肉そのもののおいしさに加え、飼料自給率の向上と循環型農業の重要性をホームページやカタログでも訴えており、取引先の会員の消費者に高く評価されている。
- ・平成23年に建設した(有)ポークランド第2農場では、約600平方メートルの豚舎にもみ殻、たい肥、チップを混ぜて敷料とし、室内放牧ともいべき飼養管理を行っている。
- ・平成15年にISO14001、25年に農場HACCP、29年にJ-GAPを取得。安全性の高い生産体制を整えている。
- ・徹底した車両消毒、人や車両の出入りの制限などによって防疫体制を整えている。



【飼料用米の活用で地域貢献】

- ・地元の休耕田を活用した飼料用米の利用を促進。
- ・農場から出るたい肥を水田に還元。もみ殻を敷料にするなど米の生産と養豚の結びつきを確固たるものとしている。
- ・秋田県を中心に東北3県の飼料用米を使用。年間の使用量は7,589トンに及び。
- ・従業員はほぼ地元雇用で、雇用創出に一役買っている。

【日本のこめ豚の特徴】

- ・オレイン酸が豊富であっさりしており、子供や、脂肪分の多い肉を避けがちな高齢者にも好評。
- ・脂肪の甘みがあり、肉質の柔らかさが特徴。