

あつぎ

農委だより

2022年
8月1日
第90号
編集・発行
厚木市農業委員会

SDGs「時代がうちに追いついた」



厚木の名産

神奈川県都道府県別豚肉消費量は、全国トップクラスであることをご存じですか？

農林水産省お肉の自給率（2018年度）によれば、全国の1人当たりの年間消費量は約18kgとなり、神奈川県は約22kgと、県内の総消費量は約18万5千kgで、1人当たり約20kgの計算になります。

厚木市内では、食の祭典の全国大会で優勝した豚のホルモンを提供する焼肉店が多数軒を並べ、また、とん漬（豚肉のみそ漬）は名産の一つとなっています。

市内の養豚

かつて、市内には300もの養豚場があったといわれています。

都市化の進展等により、現在は数少なくなりましたが、養豚業は市内を代表する産業の一つであるとともに、豚肉が市内の食文化の一端を担っていることに間違いはありません。

2面では、養豚農家「江戸屋養豚場」をご紹介します。

以前からの飼育方法が「SDGs（持続可能な開発目標）」の取り組みにピタリと合致。「やっと時代がうちに追いついた」と、その理由とは…



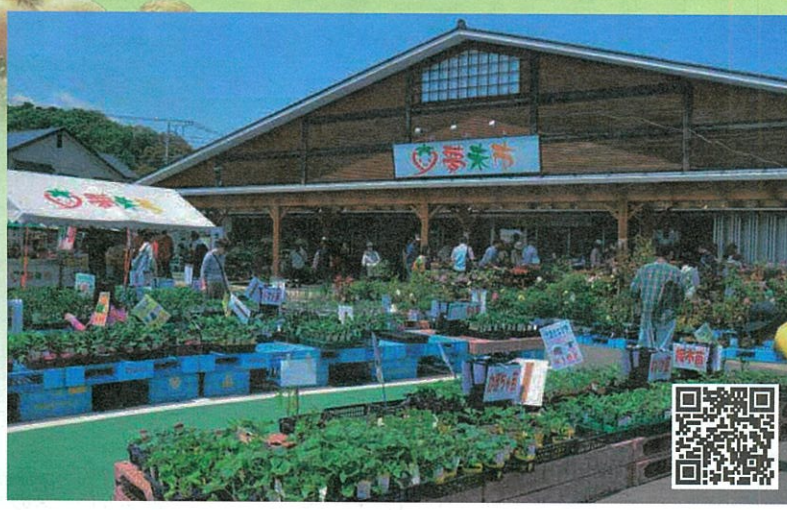
広告

新鮮 安全 安心

地場農畜産物を皆さまの食卓へ

JAあつぎファーマーズマーケット

ゆめみちゃん Yume mi ichi



夢未市

厚木市温水255番地
TEL 046-290-0141

営業時間 午前9時30分～午後5時

休業日 第3水曜日（3月・9月は第2水曜日、8月・12月・1月は除く）
1月1日～4日

至名古屋 至平塚 至東京
至大和 北口 至厚木 至厚木文化会館

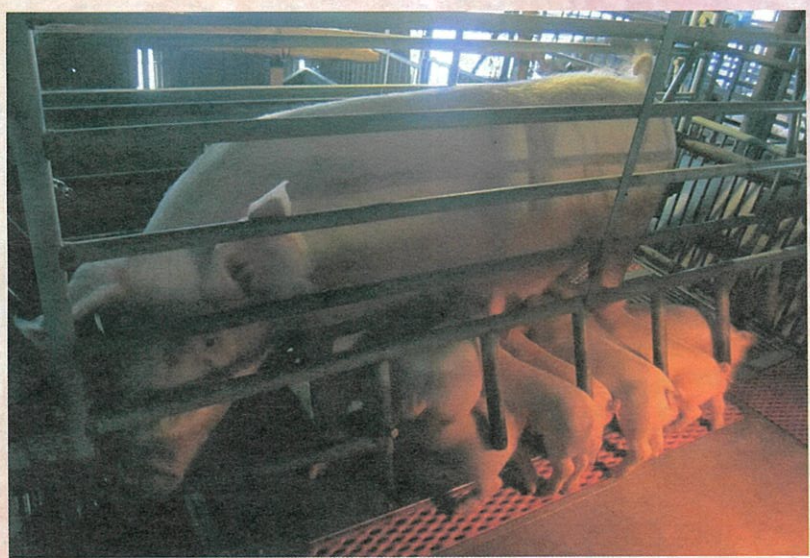
「あつぎ農委だより」では、自主財源確保のため広告掲載事業を実施しています。

SDGsと養豚業

世界の多くの企業、団体、個人が取り組むSDGs。誰一人取り残さない持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現を目指す目標。あつぎ農委より第89号でも触れましたが、SDGsは、農業にとって身近なものです。

「1940年代、戦後間もないころ、先代の父が豚1頭を手に入れた、軒先で飼い始めたのが最初。65年ごろまでは軒先で5〜6頭を育てるのが精いっぱいだった」と上依知の江戸屋養豚場2代目代表、古性忠一さん(76)。

50年代後半、県内では工業立地が進展します。厚木市と愛川町にまたがる旧陸軍相模飛行場跡地には、神奈川県内陸工業団地ができました。



母乳で育つ子豚

多くの企業が進出するとともに、従業員数は増加。社員食堂からの残さ(食べ残し等)も大量に発生。

「先代は、そこに目を付けたんだ。会社には掛け合って安く残飯を手に入れ、大々的に養豚をやるぞって」。65年過ぎ、豚舎を建設。「江戸屋」の屋号で、養豚業を本格的にスタートしました。

「豚の餌に配合飼料を与えるところもあるけれど、うちでは食物残さを集めて自分の所で加熱して作ったものを与えていた。十分栄養があるし、豚の食い付きもよく、育ちもよい」と代表とともに養豚場を営む小原光貴さん(48)。

「元々うちの養豚場では当たり前のこととしてやっていました。SDGsという言葉もないころから。時代がうちに追いついたんですよ」と話してくれました。

80年代後半には豚舎を増設。種付けから肥育までを行う一貫経営を続けています。

食物残さを利用した養豚。まさしくSDGsの取り組みになっていたわけです。

17項目のゴールのうち、2番の「飢餓をゼロに」、12番の「つくる責任つかう責任」に係ります。

3世代での経営

江戸屋養豚場は、忠一さん、娘の小原克江さんと夫の光貴さん、



3世代そろって

エコフィードは、食品製造業の副産物や食品小売店の売れ残りなど、余剰食品を原料として加工処理されたリサイクル飼料のこと。食物資源の有効活用とともに、安全性も確保されたものです。

「科学的に計算された配合飼料は、安定した飼育はできる。けれど、それは人間でいうとサプリメントだけで育つようなもの。どっちがおいしいかは…」

そしてお孫さんである中学生の吉智君の手伝いを含め、3世代での経営です。

常時約300頭を飼育し、年間550頭ほどを出荷しているそうです。

吉智君は、毎日の登校前や下校後、家族と一緒に豚の世話をしています。

餌のこだわり 味のこだわり

食物残さを材料とした自家過熱製造の餌は、創業当初からこだわってきたものです。

しかし、豚熱等の伝染病疾病対策のため、家畜の飼料を規制する法令が改正され、食物残さを自家過熱した餌の使用ができなくなりました。

そのため、現在は、食品循環資源利用飼料(エコフィード)を購入し、与えています。



エコフィードで大きく成長

エコフィードは、食品製造業の副産物や食品小売店の売れ残りなど、余剰食品を原料として加工処理されたリサイクル飼料のこと。食物資源の有効活用とともに、安全性も確保されたものです。

「科学的に計算された配合飼料は、安定した飼育はできる。けれど、それは人間でいうとサプリメントだけで育つようなもの。どっちがおいしいかは…」

「おいしい肉にするためには、ストレスを与えず、よく食べさせ、よく寝かせること。そして、うちは昭和の時代から変わらない、こつてりとパンチのきいた味を守っています。」

しかし、先代からの教えと信念のもと、消費者に喜ばれる食肉生産を目指しています。

豚は、想像以上に清潔好きといわれます。豚のストレスにならないよう、豚舎内の清掃や飼育道具の除菌等、衛生上の管理は手を抜くことができません。

また、豚コレラ等、病気の発生は、養豚業を営む上で致命的な問題となってしまう。豚舎に入る際は徹底的に消毒を行うとともに、部外者の施設内への立ち入りを禁じています。

依知のえとや豚

(一社)神奈川県養豚協会のホームページによると、「高座豚」や「まゆりポーク」など、県内には多くの豚肉ブランドがあるそうです。

市内では、江戸屋養豚場の「依知のえとや豚」に加え、白井農産の「あつぎ豚」、厚木市養豚センターの「かながわ夢ポーク」が生産されています。

依知のえとや豚は、ロースやバラなどの精肉に加え、昨年、加工品としてソーセージを開発したそうです。JAあつぎ夢未市で販売しています。



厚切りロースのトンテキ

「えとや豚は味がしっかりしているので、厚切りロースは、トンカツよりもトンテキで。固いイメージがあるモモは、一口サイズの商品を用意しているので、それをカツにしてもらうと良いです。うちのはパスつきが少なく柔らかいので、ヒレカツと間違えお客さんもおすすめてくれました。」



江戸屋養豚場
▶ <https://manufacturer-18538.business.site/>

※1〜2面の写真は、江戸屋養豚場提供