

こだわりの自家配合飼料で豚肉のおいしさを追求 ～養豚をトコトン極め、循環型農業の実現と地域興しを目指す～

田原市 株式会社G・ファーム（鈴木美仁さん）
畜産（養豚）

【平成28年10月20日掲載】

素材を徹底的に吟味したこだわりの自家配合飼料で豚肉のおいしさを追求するとともに、自社ブランド「田原ポーク」の直営店「笑楽豚（わらとん）工房」、養豚業界全体を巻き込んだ「三河トコ豚（とことん）極め隊」などの取組を進め、循環型農業の実現と地域興しを目指している、田原市の株式会社G・ファーム（鈴木美仁さん）をご紹介します。

父の養豚経営を継ぐ

鈴木美仁さんは田原市の農家の長男として育ちました。父の代から始めた養豚は「群類（ぐんるい）畜産」という屋号で、約300頭の母豚を飼育する大規模な経営でした。

高校は普通科に進学した鈴木さんでしたが、父の勧めで高校卒業後に愛知県農業総合試験場畜産研究所と愛知県畜産総合センターでそれぞれ1年間、練習生として家畜飼養技術などを学び、20歳で後継者として就農しました。



鈴木美仁さん

前向きな姿勢を貫き、危機を脱出 - 養豚への愛着が深まる出来事も -

就農して15年が経った平成13年、鈴木さんに転機が訪れます。分散していた農場を集約化・合理化するため、廃業した養豚農家の農場を買い取り、新たに離乳舎を建設しました。衛生面も改善され、健康な豚が効率的に生産できるはずでした。ところが、衛生的な環境で育てた子豚は免疫力がなく、既設の肥育舎に移動させると病気にかかって次々に死んでしまったのです。苦境に立たされた鈴木さんでしたが、「取組を後退させるわけにはいかない。」と、対策をさらに進める方向を選びます。豊橋市に農場を借りて、順次、肥育舎の豚を一時的に避難させ、肥育舎を徹底的に清掃し、消毒したのです。前向きな姿勢を貫いたことが、経営の危機を脱することにつながりました。

その頃、鈴木さんの心の中では大きな変化が起こっていました。豚グッズを収集するほど養豚に愛着を持っていた養豚仲間が、経営的な事情により廃業してしまったのです。「養豚がやりたくても、経営的な事情でできない人がいる。」と考えるにつれ、養豚に対する愛着がふつふつと湧いてきました。「今では自分も豚グッズを集めるようになりました。」と笑顔で話す鈴木さん。その廃業した仲間とは今でも養豚について話をします。

地元産のこだわり自家配合飼料でおいしさを追求

鈴木さんのこだわりは、素材を徹底的に吟味した自家配合飼料です。輸入トウモロコシは使用せず、地元で発生するパンなどの製品ロスや食品残さを調達して独自に配合し、日本人が好む豚肉のおいしさを追求しています。特に、おいしさの指標となる不飽和脂肪酸については、定期的に分析を行って組成をチェックするほどです。また、鈴木さんが飼育する豚は、愛知県が開発した3品種の系統豚を交配した三元豚(さんげんとん)。生産された豚肉(自社ブランド「田原ポーク」)は消費者から高い評価を得ています。「地元の品種を地元の飼料で育てて、おいしい地元産の豚肉を消費者に届けることが、日本の食文化を守っていくことにつながる。これこそが、日本における養豚農家の存在意義。」と熱く語っていただきました。

「笑楽豚工房」開業



笑楽豚工房

平成 21 年 3 月に「道の駅 赤羽根口コステーション」がオープンしました。この中に、鈴木さんが代表取締役を務める販売会社(株)G・ファームの直営店「笑楽豚工房」があります。「田原ポーク」を始め、その加工品(ハム、ソーセージなど)を販売し、人気を博しています。

鈴木さんに「笑楽豚工房」開業の経緯をお伺いすると、予想外の答えが返ってきました。当時、6次産業化に取り組む気は全くなかったとのことなのです。鈴木さんが「笑楽豚工房」を開業するきっかけとなったのは、オープン1か月前に道の駅を訪れたときのことでした。鈴木さんは1区画だけ空いているスペースを目にします。予定していた業者が撤退してしまったのです。見かねた鈴木さんは知り合いの肉屋などに声をかけて回りましたが、急な話で誰も引き受けてはくれません。そこで、鈴木さんは一念発起します。「オープン時に空いているスペースがあるのは、地元にとってマイナスにしかならない。」との強い思いから、自らが引き受けることに決めました。残された期間は2週間余りとなっていました。「施設・設備、雇用、商品など、やらなければいけないことだらけだった。なんとかオープンには間に合わせることができたが、当日はぶっつけ本番だった。」と振り返る鈴木さん。地元を想う熱い気持ちと懐の深さを感じました。

養豚をトコトン極め、循環型農業の実現と地域興しを目指す

「三河地域は全国でも有数の養豚産地なのに知名度が低い。豚肉の本当のおいしさを積極的に情報発信することが必要。」と考えた鈴木さんは、生産者だけでなく養豚業界全体を巻き込んで、平成 23 年に「三河トコ豚極め隊」を結成します。「消費者第一の肉づくり」、「地域に根ざした畜産」、「持続的な経営」をトコトン極めるため、イベント開催による消費者交流や隊員間の情報交換により、養豚の地位向上に努めています。



田原ポークとその加工品

最後に今後の展望を伺うと、「現在、バイオガス発電施設を建設中で、食品残さを利用して豚を生産し、排出されたふん尿からエコなエネルギーを生み出すという循環型農業を実現したい。さらに、発電の余剰熱を有効に利用して、野菜や果樹の生産にも取り組み、豚肉を中心とした食材のコラボにより、日本一の農業王国・田原の地域興しに貢献していきたい。」と力強く語っていただきました。

執筆：農業経営課

取材協力：東三河農林水産事務所田原農業改良普及課