

コープの産直豚

良い品質の豚を、最適な設備と環境にも配慮した飼料で育てる

有限会社ロッセ農場

高山市の自然豊かな山あいにある、ロッセ農場。設立から今日まで、一貫しておいしく品質の安定した豚肉をつくることに努力しています。その特長をロッセ農場社長栗木允男さんにうかがいました。

人が住めるレベルまで清潔に快適な飼育舎づくり

ロッセ農場では、分娩・離乳・肥育期間と、成長の度合いで豚舎を分けています。



豚舎の空調管理のための窓
コンピューターで管理されます

豚は感染症に弱いので、空気が循環する、快適な豚舎を維持することが大切。豚舎の適温を維持することに気を配ります。それぞれの豚舎に温度・空気を管理するコンピューターを導入。気候や豚の日齢に合わせて、適切な室温調整と、空気の循環をおこないます。人間が快適な場所、それが豚にとっても居ごこちのよい場所なのです。

また「豚は、食べる場所、寝る

場所、排泄をする場所を区別するほどのきれい好き。豚の体が汚れてストレスにならないよう、床に敷いたスノコから排泄物が床下に落ちるような仕組みになっています。」と栗木さん。

また、各成長段階で区別された豚舎ごとにスタッフの移動を制限し、防疫につとめます。このような飼育環境で豚は元気に育てられます。

「リキッドフィーディング」で環境にも配慮した養豚をめざす

ロッセ農場の養豚でもっとも特徴的なのが「リキッドフィーディング」です。リキッドフィーディングとはエサを液状に調合して与えることです。

飼料の原料となるのは、食品工場でおいしく食べられる状態でも、製造過程の不備により、廃棄されてしまう「未利用食品」です。牛乳や各種飲料、ラムネ菓子、チョコレート、コーンスナック、練り物、野菜や果物、卵黄粉末などその種類はさまざま、人が食しても全く問題無いものばかりです。特に、小麦は良質な脂身を作るのに最適な飼料ですが、輸入小麦は高価でなかなか使用できません。しかし、小麦を主原料とするパンや麺類の未利用食品を有効に使うことで、肉質向上にもつながります。

ロッセ農場では、これらの食品の栄養をコンピュータで管理した上で、リキッド（液体）状態にします。これに栄養価のバランスを考えながら配合飼料を調合して、豚舎に送ります。豚は前歯と奥歯に隙間があるので、液状のエサは食べやすく、また消化もよいので栄養を吸収しやすいという利点もあります。

「豚は、甘酸っぱい味が好み。酸味の目安となるPH値を調整して、嗜好にあわせています。」と話するのは、飼料配合の責任者山下さんです。

リキッドフィーディングを導入して10年。飼料の改善を続けながら飼育方法として確立させました。「未利用食品を使用することで、食品廃棄を減らし、環境に優しく、また飼料輸入から国内の食料自給率を守ることにつながります。」と栗木さん。今後は飼料用米の活用も進めていくそうです。



農場
常務
山下
ロッセ

「おいしい」豚肉とはなにかを考える

「甘い脂や、身のしまった肉質など、「おいしさ」にはさまざまな条件がありますが、私たちが考えるのは、「味にムラがなく、高品質を常に維持している豚肉」です。」と話す栗木さん。良い品質の豚を、最適な設備と飼料で育てる——「安全で高品質な豚肉を安心して召し上がっていただきたい」と、社員全体で取り組み続けてきました。「これからもおいしい豚肉づくりに努力していきます。」



豚舎はスノコを使って清潔に



母豚へのこだわり

農場内では、出荷用の豚を出産する母豚の育成もおこないます。農場内で、良質な母親候補を選別するので、確かな血統と品質を確保。また人工授精を行うことで、繁殖作業で発生する危険と負担を軽減し、また外部から侵入する病原菌のリスクを抑えます。



母豚が気持ちよく飼育される豚舎

豚肉の味で大切にしているのは「甘い脂身」。豚肉の味を決める飼育後半の飼料に気を配ることで、おいしい脂身になっているので、ぜひ、食べてみてください。



ロッセ農場 栗木 允男さん