

我孫子市消費者の会

# お知らせ

2019年11月20日 第45期 No. 8-520

事務局 〒270-1143 我孫子市天王台3-7-1-201 和田三千代方 TEL 04-7183-1434

<http://www.abikoshi-syuhisyanokai.net/wp/>

11月になってから少し安定した天気になりました。これからは木枯らしも吹くでしょう。皆様お元気でしょうか？

## 12月定例会

日時 12月2日(月) 13:30~16:00  
会場 我孫子南近隣センター 8F 調理室  
テーマ フリートーキング「防災について再度考える」

## 2020年1月定例会予告

日時 2020年1月6日(月) 11:00~16:00  
会場 我孫子南近隣センター8F 調理室  
会費 800円(新年会費用)  
テーマ 今年 私は・・・

## バス見学会

日程 2020年1月14日(火)  
8時15分~17時  
行き先 エフピコ関東リサイクル工場  
(茨城県結城郡)

集合 我孫子北口ふれあい広場前8:10  
費用 昼食代(1500円程度)

エフピコは食品トレーを作っている会社です。今、スーパー等の食品トレーはほとんどエフピコを使っています。プラスチックごみの海洋汚染が問題になる中、消費者が買ったお店に返せば、完全にリサイクルする仕組みを作ってきた企業です。また工場で色分けするときには障害のある方にも仕事をしてもらっています。裏面に印刷したように新聞にも取り上げられました。2012年に行ったことがあります。会員も少しずつ変わっているので、もう一度見てみようということになりました。前に行った方もどうぞご参加ください。

申込 7183-1434 和田へ。

12月10日まで。

## 堀江ファーム見学の報告

千葉県消費者団体連絡協議会の見学会として、富里市で養豚をしている堀江ファームを10月24日に見学させていただきました。この報告を会員の鈴木雅子さんが書いてくださいましたので、お読みください。ダイヤモンドポークは柏の高島屋で日によって販売しています。

### 富里市の堀江ファームを見学して 鈴木雅子

堀江光洋さんの挨拶を聞き農場を見て今どき!?!と思うことが二つあった。  
今どき 1 中ヨークシャー種を飼っていること。中ヨークシャー種は1906年イギリスからバークシャー種(黒豚)と共に輸入された。

1950年代には全国の養豚種豚の80%を占めていた。脂は甘く肉質はキメが細かく柔らかく美味しい。しかし飼育しづらい(呼吸器の病気にかかりやすい 飼育日数が長い 出産頭数が少ない)ことから大型豚種に移り平成に入るところには幻の豚と言われるようになった。

それなのに中ヨークシャーを養豚するのは初代の父長一郎氏が勤務していた(1933~1948年) 今はない末廣農場の幼少の頃食べた豚肉加工品の味が忘れられず、その再現が夢だった。

2002年ごろ自ら作る豚肉加工品の味をより美味しくしたく中ヨークシャー種導入を始めた。それは2008年に千葉県の銘柄豚「ダイヤモンドポーク」と名付けられ流通が始まった。

今どき 2 昔ながらの解放豚舎で飼っていること。入口近くに手作り感あふれる豚舎にゴロンと横たわっている母豚が見えた。

最近の多くの豚舎は温度管理された密閉豚舎が多いのに住宅街で何故?と思った。堀江ファームの近くに以前千葉県畜産試験場(1949~1968年)があり堀江さんも指導を仰いでいたが、試験場の移転に伴い豚舎を譲り受け、解体組立直し現在も使い続けて60年以上になるという。豚舎の子豚がいる屋根の有る房は、もみ殻、カカオの殻を砕いたものを敷き寒くなると床にヒーターが入り、屋根の無い房と行き来出来るようになっていて。雨にもあたるという。新鮮な空気を吸うことで病気に掛かりづらくなるそうだ。

こだわりは餌だと答えられた。トモロコシ、国産大豆、オレガノ、甘草、ニンニク、発酵菌(乳酸菌 枯草菌)他に「とんかつまい泉」と機内食で発生するパンの耳も使用している。「エコフィールド認証」を受けた餌も生育にあわせ与えている。発酵菌は住宅地が近いので衛生上の問題も防いでいる。

(エコフィールドとは食品製造副産物や余剰食品、調理残渣、農場残渣などを利用し製造された家畜用飼料をいう。)

かつては放牧をしていたが 3.11 事故以来止めた。

他に三元豚を養豚している。こちらが経営の主体で三元豚は 大ヨークシャー種 ランドレース種 デュロック種3種を掛け合わせた大型種で、千葉県銘柄豚「房総ポーク」名で流通している。一般的に流通しているのはこの大型種の掛け合わせで、他に四元豚もある。三元豚にさらにチェスターホワイト種を掛けたものだ。

見学した子豚の豚舎は房総ポークもダイヤモンドポークも一緒に飼っていて餌も区別なく与えている。

堀江ファームは父長一郎氏が 1955 年農家養豚を始め 1958 年光洋氏が後継者として養豚に参加した。現在は息子さんご夫婦、和広さん昌代さんに代を譲った。

飼育豚は親豚 80 頭、子豚肉豚 780 頭、豚舎 5 棟(種豚 肉豚 妊娠中豚 産室 子豚)、妊娠

中の母豚 40~50 頭がゲージに入り並んでいる光景は壮観だった。

生まれて2日目の赤ちゃん豚を見たが、ピンク色で、和広さんが絹のようでしょうと人の赤ちゃんを見るように話した。

中ヨークシャーのおいしさが注目され2004年堀江さんは県内の生産者7名で「千葉ヨーク振興協議会」を設立したが飼育に手間がかかるため、小売価格は通常の国産豚肉よりも2.5倍になった。販売の難しさに農家の世代交代も加わり生産者は3名に減った。それでもこの肉を使いたいと言う客のために生産を続けた。2011年その美味しさを評価した「とんかつまい泉」はオリジナル豚として堀江ファームのダイヤモンドポークを使用することに指定農場にした。東京青山本店で「甘い誘惑」名で限定数量提供している。

### 末廣農場とは

かつて徳川幕府の直轄牧であった富里の地は明治3年(1870)明治政府の開墾地となる。

様々な経緯があり明治20年(1887)340ヘクタールが牧畜を目的とした岩崎家の所有となる。大正8年(1919)三菱の創設者岩崎彌太郎の長男久彌が農場経営に携わる。養豚、養鶏、ハム、ソーセージ等加工食品の自家生産も行われ農場経営の一つの理想形が完成した。

戦後GHQにより実施された財閥解体と農地改革により農場の敷地119ヘクタールは富里村に譲渡(現市役所、富里中学校敷地など)198ヘクタールは農業従業員の帰農者に払い下げられた。養豚、養鶏の施設部分約40ヘクタールは千葉県畜産試験場となった。その後千葉県は成田空港用地買い上げ農家の代替地として畜産試験場を提供した。

堀江さんは平成7年(1995)度から養豚経営の多角化を目指して生産した豚肉の加工品販売も行い養豚経営体質の基盤強化にも努めている。

以上  
女性会議の講演会チラシも配布します。どうぞご参加ください。皆様お元気で!