

広告

プロも認める！ 高級豚肉・望来豚

厚田区嶺泊にあるノース・ベスト・ファームでは、10年前から未利用資源を活用した養豚を開始。現在では広大な敷地で1800頭の豚を飼育しています。

「うちでは豆腐やパン、うどん、牛乳といった食品加工会社の余剰な生産品を毎日集荷。それらを『発酵リキッドフィーディング』という技術を使って液状化するなど、餌作りから自社で管理しています」と、副社長の笠谷善八郎さん。一般的な配合飼料を一部しか使わず、栄養バランスを考えた配合で、人が食べられるものだけを与えています。

安心・安全な上、脂肪に甘みがあり、深いうまみと軟らかな肉質を持つと評判の望来豚。しかし、その数は毎月180頭出荷されるうちの約1割にしかなかったといいます。「豚は群れの中で序列ができてしまい、どうしても成長にバラつきがでます。その中でも発育がよく、脂の乗った健康な豚のみを望来豚として出荷しています」。

最近では、「いしかりバーガー」のパテに使われたり、札幌市内のレストランにも登場する高級豚肉・望来豚。「将来的には出荷数をもっと増やし、地元で愛される石狩産ブランドとして定着させていきたいです」。



◀豚舎の床にはおがくずを70cmほどの高さに敷き詰めたバイオベッドを使用。豚のふん尿を吸収し、おがくず内の微生物に分解させることで、衛生的な環境を保ちます。



▲豚舎内にあるこの工場で、集荷した未利用資源を飼料に加工します。

▶ノース・ベスト・ファームのスタッフの多くは20代。若さだけでなく、「おいしい豚肉をつくる」とやる気みなぎっています。



望来豚は、大丸札幌店精肉売場(☎011-219-4186)で毎月期間限定で販売しています。

広まれ。えりすの石狩情報

◎ 石狩随想

21

◆インターネットテレビ「えりす」の配信が始まって二年半経過した。この間、優に300以上の映像配信を行うなど精力的な取り組みは市民の評価も高い。 ◆「えりす」の名付けは、地域性にこだわり紅葉山49号遺跡で発見された、縄文の鮭捕獲施設「鮎」と、石狩河口に大地の営みにより造形された「州」との造語である。語感も良く親しみやすい。 ◆新しいビジネススタイルとして、札幌大学のスポンサー参加もいただし、産学官協働ビジネスとしての試みは、インターネット時代の新感覚ともいえる。 ◆『人は人により人となる』は教育理念の原点。言い換えるなら、情報そのものは教育資源でもあり『百聞は一見に如かず』、インターネットの即時性も加わって実に興味深い画像展開となっており、次から次と石狩市の魅力や市民生活が掘り起こされている。 ◆視聴者はパソコンによるものだけに、年代的格差の生ずることは多少やむを得ないとしても、今後デモンストレーション画面を公共の場で提供するなど、誰でもが見ることのできるように一考を凝らし広がりを持つ努力も大切だ。

(市長)