

石狩産 を 訪ねて



平成10年に創業し、養豚や飼料・堆肥づくりを通して循環型農業に取り組みます。現在は10人が勤務。



ノース・ベスト・ファーム(有)
取締役副社長
笠谷善八郎さん

安心・安全な
望来豚を育てて
市民の皆さんに
恩返ししていきます

厚田区 望来の 望来豚



規格品の配合飼料なら1頭当たり約2kgで済むところ、ここでは自家製飼料を1日約1.3kg与えます。その飼料は小麦類やジャガイモ、牛乳などを使ったスープ状のもので、毎日約17tを製造するそう

今や東京都内の大手百貨店にも並ぶ、石狩の名品「望来豚」。ジューシーな脂のうま味が高く評価されていますが、笠谷善八郎さんは「奇跡的なこと」と話します。

一般に流通する配合飼料とは異なり、自家製飼料は元が未利用の食品のため、集まる量も内容も一定ではありません。それでも工夫することで「望来豚」という立派なブランド豚に育て上げています。

未利用の食品を生かした自家製飼料で養豚をしようと開設した農場。道内の食品会社から製品には使えない原料を引き受け、豚の飼育とともに飼料作りを行っています。

資源を生かしながら、安心・安全・高品質の豚肉が生産される仕組み。笠谷さんは「これからも評価される味を目指し、頑張りま

す」と、頼もしく語ってくれました。

脂を味わえる
しゃぶしゃぶ
がおすすめ

体重は
生後半年で
115kgに!

年間の出荷頭数は
約5,000頭

望来豚
memo

若者 しごと図鑑

「仕事を通して、誰かの役に立ちたい!」と日々奮闘する石狩の若者を追いかけるこのコーナー。今回は、広報いしかりでもおなじみの(一社)石狩観光協会 野村彩夏さんです! 図 秘書広報課 ☎72・3145

まちをPRするため、全国のイベントに参加。写真は「ニッポン全国鍋グランプリ2018」(埼玉県)で石狩鍋が優秀賞に輝いたときの様子。後列右から2人目が野村さん。



市公認キャラクター「さけ太郎・さけ子」や、今話題の「石狩灯台お兄さん」のマネジメント業務(降臨の儀など)も担当。この日はテレビ局の番組出演に対応しました。



3カ所ある市営の海水浴場は観光協会が管理。シーズン中は訪れた皆さんが楽しく過ごせるよう、「あそびーち石狩」の管理事務所に待機しています。



「まちの魅力案内人」として、観光などさまざまな角度から、石狩ファンを増やす仕事をしています!

観光協会職員

野村彩夏さん(34歳)

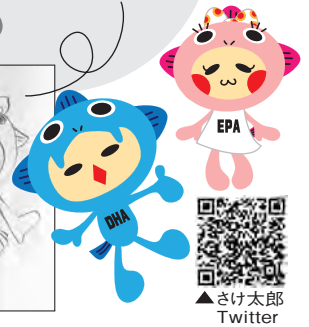
「実は...」
お酒が大好きです!

仕事柄、いろいろな地域でお酒を飲む機会が多く、日本酒やビール、ワインなど何でもいただきます。特に日本酒が好きで「日本酒に合う石狩の食」を追求すべく、研究(という名の酒宴)を夜な夜な行っています。石狩市は四季折々さまざまなおいしい食に出合えるので、楽しみが尽きません!



◀昨年度リニューアルした法被には、本紙1月号の「ぬりえ」のベースになった「一海二鮭三浜茄子(いちうみにさけさんはまなす)」の絵が!

さけ太郎・さけ子の生みの親である野村さんが描いた原画。ここから誕生しました!



普段はどんなお仕事を?

観光案内はもちろん、海水浴場・まつりなどのイベント運営、観光施設の管理、特産品の販売・PRなど、協会の業務はさまざま。私はSNSでの情報発信や浜益川サケ有効利用調査をメインに、いろいろな仕事に携わっています!

仕事で大切にしていることは?

私の対応一つで石狩の印象が変わると思っていて、「お客さまが出会う最初の市民は私だ!」と勝手に市民代表の気持ちで働いています。石狩ファンを増やすため、お客さまが石狩に何を求めているのか想像しながらご案内するよう心掛けています。

◆プロフィール◆

八雲町出身。平成23年に(一社)石狩観光協会が募集した「石狩鍋奉行」に応募。それをきっかけに鍋奉行ではなく事務方の臨時職員に採用され、現在は正職員として幅広く活躍中。本紙裏表紙のコラムも担当しています。