

# 庄内産直センター

主な取扱品目  
だだちゃ豆

視察日：2011年9月30日  
所在地：山形県鶴岡市  
設立年月日：1988年12月  
生産者数：153世帯



生産者の皆さん

# 平田牧場

主な取扱品目  
平牧三元こめ育ち  
豚・金華豚

視察日：2011年9月29日  
所在地：山形県酒田市  
設立年月日：1967年2月15日  
自社農場：12ヶ所 契約農場：48ヶ所



加藤生産部長

## 『美味しさ＝豚の健康』

国内有数の米どころ庄内平野を拠点とする平田牧場では、養豚生産から食肉加工、加工肉製造、物販事業、外食産業までを一貫して行っており、豚の品種開発から、飼料の吟味、流通管理まで、『おいしく・安心・安全・高品質』を目指し追求しています。

また、お米で豚を育てる取り組み、休耕田を利用した日本一の『飼料用米プロジェクト』は、穀物自給率をアップさせただけではなく、日本の水田も守り、お肉の旨味もアップさせました。現在、そのお米を飼料の中に10～15%混ぜ与えています。お米を混ぜることで豚の脂身が白く上品な甘みとなり、その脂身は『白身』と呼ばれています。

配合飼料は、収穫後農業不使用のトウモロコシや非遺伝子組み換えのものなど、常に生産効率よりも健康を重視し、素性の明らかかなものを与えています。

平牧三元豚は、『美味しさ＝豚の健康』をモットーに『三元交配』で生まれた平田牧場オリジナルの豚です。その特徴は、肉質のキメの細やかさと歯ごたえ。また金華豚は、純血種と、優れた肉質を損なうことなく生産効率を高めた交配種の2種を生産。絹のようなキメと、見事な霜降りサシが特徴です。様々な試みを通して、安全・安心と高品質・美味しさを両立する平田牧場の豚肉。これからも変わらず安心して食べられる、美味しい豚肉をお届けします。

**一口メモ**  
飼料用米プロジェクト  
日本の国土にとって、水田は水害防止の働きも担っています。飼料用米の栽培は、水田の荒廃を防ぎ、水田の持つ特性を活かすとともに、国内の穀物自給率向上を図ることにつながります。また、安心・安全な国産のエサ作りにも役立っています。

## 農業交流で人の輪を広げる活動も

庄内産直センターは、山形の山と海に囲まれた庄内平野のど真ん中で生産している農事組合法人です。土づくりを重視し、農薬を減らした農産物をつくり、直接消費者に届けたいという想いから結成されました。

堆肥・発酵鶏糞・Mリン農法<sup>※1</sup>による土づくり・味づくり、農薬や化学肥料を一般栽培の2分の1以下に抑えた減農薬栽培、アイガモ農法<sup>※2</sup>を取り入れた無農薬栽培と環境づくりも実践しています。

また、田植え稲刈り体験など、四季を通じて農業交流を行い、『日本の農業を守る』人の輪を広げました。特に、初めて口にする「おもゆ」から安全で安心なものとして、保育園や母親と共に活動をしており、積極的に交流しています。生産や販売を作業的に行うのではなく、消費者と生産者の「顔の見える関係」を大切に活動を行っ

ています。

米を中心に活動していますが、気候風土と、砂土壌と透水性の良さを利用し、枝豆（だだちゃ豆）やメロン、庄内柿なども栽培しています。また青菜などは、稲の苗の栽培が終わったハウスを利用し、雨風を防ぐことにより、柔らかくきれいなものを収穫しています。寒い気候を利用し、時間をかけてゆっくりつくる、ハウスによる抑制栽培も行っています。

豊富な日照時間と昼夜の気温差に恵まれた庄内地方独特の気候風土を活かし、工夫を重ねることによって、美味しく安全な農産物を届けています。

※1 Mリン農法・・・有機農法を基本としながら有機栽培における欠点を解消し、同時にリン酸の肥効を高めることで作物が吸収する栄養分のバランスを常に調整できる農法  
※2 アイガモ農法・・・アイガモの習性を上手く利用し、害虫の駆除をするための農薬、除草剤の使用をなくして、無農薬でお米の生産を可能にした農法

だだちゃ豆



だだちゃ豆畑の風景。鶴岡市周辺の限られた土地でしか収穫できず、「まぼろしの枝豆」とも呼ばれています。

青菜



「おみ漬」の材料となる青菜と「おみ漬」。遠く離れた山形と滋養をつなぐ食べ物です。

一口メモ

おみ漬って何？  
山形県の特産品の一つ「おみ漬」。山形青菜の漬物ですが、「近江漬」がなまって「おみ漬」になったと言われています。山形を訪れていた近江商人が作り伝えたため、そう呼ばれるようになったとか。滋養と深い関係があったのですね！

豚肉



お米を混ぜた飼料を食べて育つこめ育ち豚。



豚肉は捨てる場所がありません。食肉加工の様子。



三元豚の枝肉を見学している様子。「白身」と呼ばれる脂身をチェックしました。

### 参加理事の感想

土着性、気候風土を生かした適地適作栽培により、生産者にも、消費者にも優しく、安定した安全な、美味しい作物を作っておられました。安心で、安全な作物へのこだわりを強く感じました。

### 生産者よりコープしがのみなさんへ

庄内産直センターでは、伝統を守りながら次世代につないでいくために庄内、鶴岡の地で頑張っています。栽培については、だだちゃ豆だけでなく、米、果樹等も出来るだけ農薬、化学肥料を使わずに栽培しています。安全・安心で美味しい物作りをがんばっています。

### 参加理事の感想

いつも美味しい三元豚は、飼料も含め豚の健康を考えた安心のお肉でした。豚を育てる人も、加工する人も、すべての人が、安全・安心にこだわったことにより、ひとつ上の美味しさが生まれたのだと感じました。

### 生産者よりコープしがのみなさんへ

安全を第一に、健康な豚を追求し飼料にもこだわり、豚肉の美味しさを実現しました。自信を持って作った、健康で美味しい豚肉を是非ご利用ください。