

全農

視察日：2014年9月26日
所在地：滋賀県栗東市
主な取り扱い品目：コープ豚

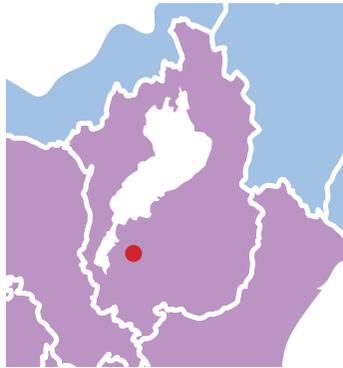


商品特徴

今井生産者の豚肉には甘味があり、脂肪分は脂っこさがなくリピーターが多い。その訳としては次の2点が寄与している。まず、子豚の時には体が弱いので薬を与えるが、生後3か月以降は薬を与えない。環境が良ければ病気をせずに育つ。次に餌の工夫がある。菓子屑(上質の砂糖は肉に甘味を与える)、パン粉、乳酸菌を餌に混ぜている。肉が美味しくなるように餌の配合に気を配っている。

産地紹介

養豚施設は、周り一面田んぼに囲まれた長閑な環境の中にある。母豚は、自由に豚舎から泥池のある囲い地に出ていけ自然に近い飼い方をしている。環境の良さ、餌の工夫が、コープ豚の美味しさを支えている。そして、全農しがで解体カットされ、シガフードプロダクツで真空パックしており、流通も明確であり安心できる。



生産者からのメッセージ

ストレスを与えない環境作りに力を入れています。そこに良いエサと、生後3ヶ月までに最低限の薬と必要なら栄養剤を与えています。環境を良く整えてやれば丈夫に育ちます。利用者の声が聞きたいので教えてほしいと思っています。



参加理事の感想

自由に泥浴びしたり木陰で休んだりしている母豚たちの表情が、心なしかとても穏やかに見えました。今井さんが大切に育てているその熱い思いがそのままカタチになっていると感じました。

生産者が工夫・努力を重ねてくださっている事を伝えるとともに、買う方側の責任についても組合員皆さんとともに考えていかなければ、安心安全な豚肉が継続して食べられないかもしれないという危機感も同時に感じました。