# 安心して美味しく食べられる豚肉生産

神奈川県厚木市　（有）臼井農産
代表取締役　臼井 欽一

# 地域の概要（厚木市）

- 人口２２万人の特例市
- 農業産出額　29.7 億円
  うち 豚　4.6 億円
  （平成16年）
- 乳用牛 17戸　550 頭
- 肉用牛 3戸　140 頭
- 豚 6戸　8,060 頭
  （平成17年2月）

農場
0
1000m

# 経営の推移

- 昭和３６年　肉豚３００頭の肥育で経営開始
- 昭和３８年　法人化「有限会社 臼井農産」設立
- 昭和４５年　母豚１００頭の一貫経営に転換
- 昭和４８年　母豚２８０頭へ規模拡大
- 昭和６０年　母豚５００頭へ規模拡大

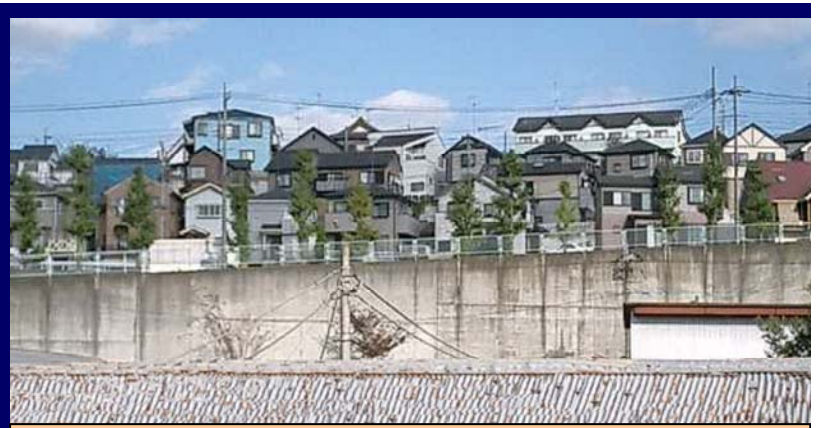
この間に豚舎の増築、堆肥舎・浄化槽の設置・増設等に取り組み現在にいたる

# （有）臼井農産　労働力構成

（平成18年現在）

| 区分 | 経営主との続柄 | 年齢 | 農業従事日数 | 作業担当 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|
| 構成員 | 本人 | 44 | 300 | 総括･糞尿処理及び環境保全 | 役員 |
| | 父 | 71 | （今年6月死去） | | |
| | 母 | 66 | 300 | 繁殖分娩管理 | 役員 |
| 従業員 | 妻 | 44 | 300 | 経理･加工販売 | |
| | 長男 | 23 | 100 | 見習い中 | |
| | 雇用 | | 280 | 肥育管理 | |
| | 雇用 | | 280 | 繁殖分娩管理 | |
| | 雇用 | | 280 | 子豚管理 | |
| | 雇用 | | 280 | 作業補助 | |
| | 臨時雇用 | 3人 | 600 | 営繕等 | |

# 環境対策の取組



隣接する住宅地

浄化槽

固液分離機

密閉型発酵処理施設

オガ屑脱臭槽

オゾン脱臭装置

# 環境対策の取組

炭・コーヒー粕等

敷料に利用

**未利用資源の有効利用により環境対策**

# 堆肥の循環利用

## 堆 肥 舎

## 袋 詰 め

## 耕種農家・家庭菜園等で利用

**良質堆肥の循環利用**

# 未利用資源の活用 ①

- 低リン、低タンパク飼料設計による環境負荷の低減と排泄量の減少

製パン工場からパン粉

- 未利用資源の有効活用による生産コストの低減

年間飼料費（県内比較データ）

| 項　　目 | 種雌豚1頭当り飼料費 | 農場加重平均飼料単価 |
|---|---|---|
| （有）臼井農産 | 184,000円 | 29円／kg |
| A 農家 | 264,000円 | 36円／kg |
| B 農家 | 267,000円 | 38円／kg |
| C 農家 | 301,000円 | 38円／kg |
| D 農家 | 359,000円 | 44円／kg |
| E 農家 | 349,000円 | 49円／kg |

平成17年度　神奈川県畜産会　コンサルデータより

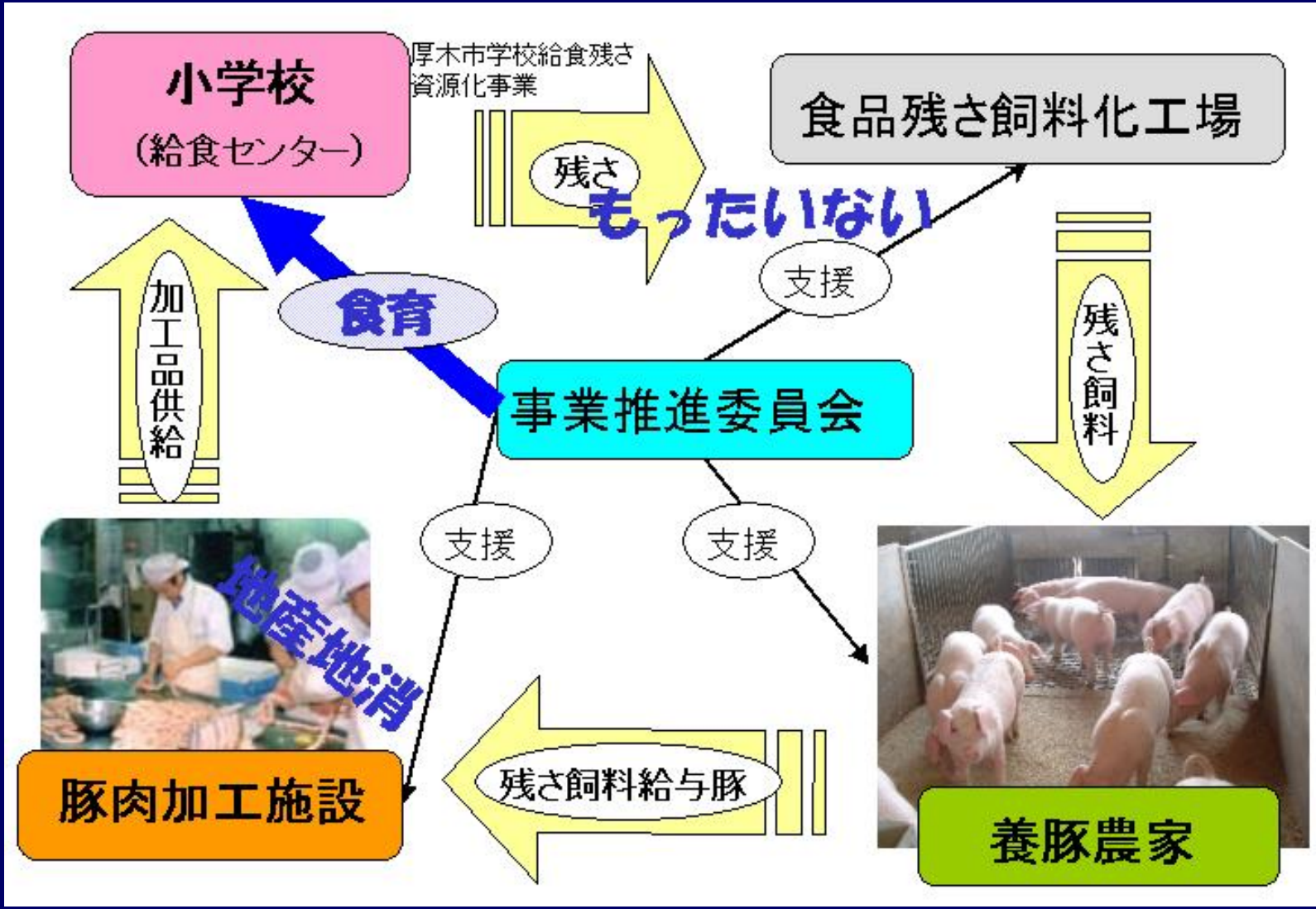
# 未利用資源の活用 ②

学校給食残さの飼料化

食品循環型飼料給与

**給食残さを原料とした食品循環型飼料の利用を開始**

# 食育事業への参加



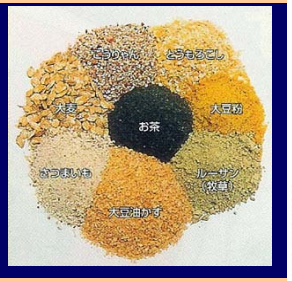

**給食残さ有効活用食育モデル事業の内容**

# 食育事業への参加

**小学校教員・栄養士・行政担当者による農場視察**

# ブランド豚肉生産

## 仲間と共に「かながわ夢ポーク」を生産




## 母豚に県系統造成豚を利用

大ヨークシャー種
カナガワヨーク

ランドレース種
ユメカナエル

(有)臼井農産

(有)相模原畜産

(有)山口養豚

(有)飯島産業

(有)横山養豚

(有)藤沢市種豚センター

(有)ブライトピック

(有)厚木市養豚センター

(有)和田養豚場

金子憲永

# ブランド豚肉生産

中ヨークシャー 種

(農)高座豚手造りハムを設立

**高座豚を復活し新たな特産品を販売**

# 地産地消の動き

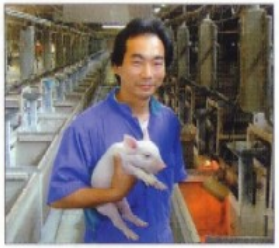
私たちの生まれ育った厚木には、おいしい食材を心を込めて作っている人達がたくさんいます。その一人である厚木市飯山の臼井農産社長 臼井欽一さん との出会いがこのお店をオープンするきっかけとなりました。地産地消を目指し、「かながわ夢ポーク」が新ブランドとして生産されるまでの数年間、メンバーとともに努力し続けてきた彼の情熱と、自ら育てた豚への愛情の深さに心を打たれました。そのおいしくて安全な厚木の豚肉を使い、お客さまに満足していただけるお料理を提供し、厚木の良さを食文化から発信したい、そんな思いでお店づくりに取組んでいます。

ぶた肉料理の定番「とんかつ膳」がメニューの中心。厚木産"かながわ夢ポーク"は、もっちりとした肉質と甘みのある脂肪が特徴で、とんかつにはピッタリ！ソースは野菜・果物をたっぷりと含んだ自家製、パン粉は粗網でその日の分だけを毎日手作業でおろすというこだわり。サクッとした衣とジューシーな肉汁の絶妙な食感を味わい下さい。

ぶた肉のおいしさを存分に楽しんでいただけるように単品料理を豊富にご用意。おすすめは、お店の名前「こでぃーの」（＝ぶたのしっぽ）を使ったオリジナル料理。コラーゲンたっぷりな上、味も極上。さらに自慢のメニューは、肉本来の旨味を活かした「しゃぶしゃぶ」。2種類からお選びいただくタレにつけ、上質なぶた肉の甘い味わいをじっくりご堪能下さい。

## こでぃーの のこだわり

こでぃーの
イタリア語で「ぶたのしっぽ」



◆生産者◆
有限会社 臼井農産
神奈川県厚木市飯山3575
TEL．046-241-7462
URL．http://www.usuinosan.jp

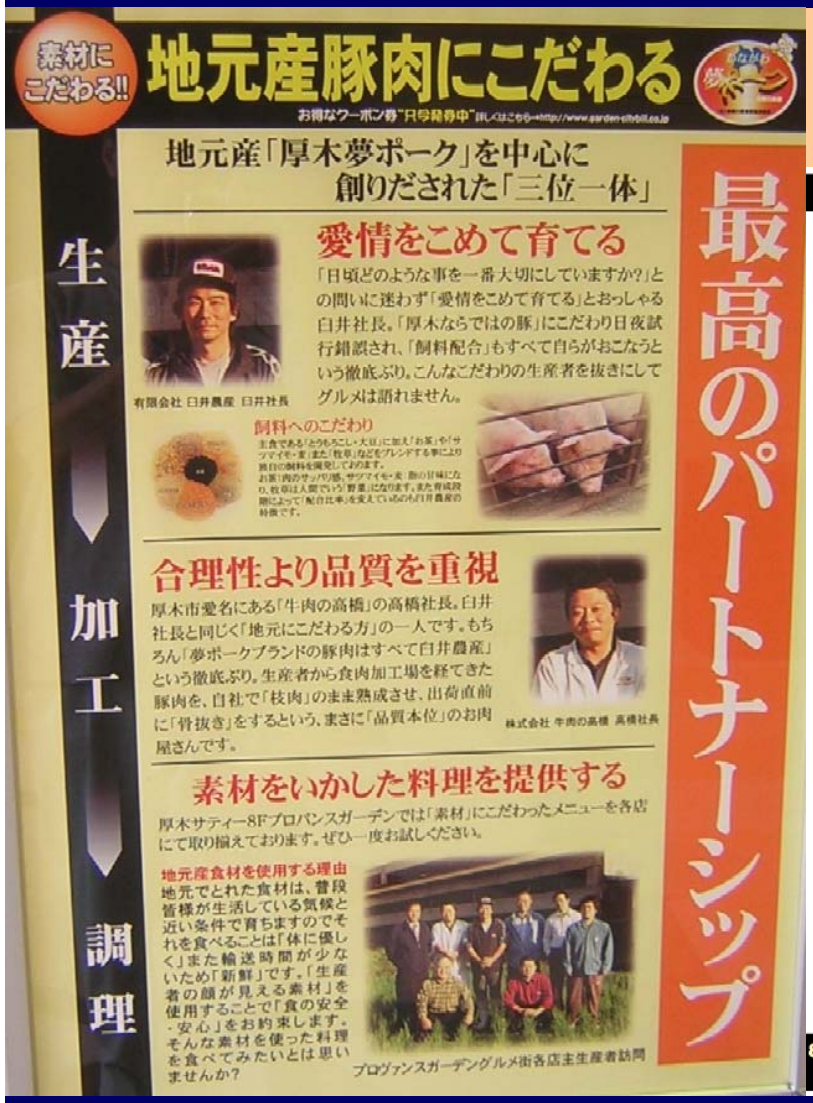
●「かながわ夢ポーク」を100％使用！

「生産者の顔が見える」をモットーに神奈川県の養豚業者たちが立ち上がり、消費者の方に安全で美味しい豚肉を食べていただこうという思いでつくられた豚肉である。飼料に足柄茶やさつまいもを配合するなど飼育方法にこだわって生産される。厳しい認定基準をクリアした豚のみ「かながわ夢ポーク」として認定され、県内のスーパーや精肉店で販売される。出荷された豚肉は誰が生産して、どこで加工され、どのお店で売られているかが消費者にはっきりと分かる、まさに「安心・安全」で「地産地消」の豚肉ブランドである。

**市内豚肉専門料理店**

**おいしい地元産豚肉を消費者に**

# 地産地消の動き




## 市内の精肉店・レストラン

**おいしい地元産豚肉を消費者に**

# 消費者交流

**農業体験・農場見学等の受入**

# 組織活動

かながわトントンまつり

**県内養豚のＰＲ活動**

# 今後の課題

- **未利用資源の活用**

  生産コスト・環境負荷の低減、食の循環

- **トレーサビリティシステム導入**

  豚肉の安全・安心を確保する

- **直販部門の開設**

  経営安定化や地域農業振興の発展を図る

- **環境対策の強化**

  浄化槽処理水の公共下水放流

farm to table

# ご清聴ありがとうございました