

4月3回

2020



コープえひめ

発行日●2020年3月30日(月)
発行人●生活協同組合コープえひめ
編集●Lavi編集部
本部●松山市朝生田町3丁目1-12 ☎(089) 931-5201(代)
ホームページアドレス
<https://www.coopehime.or.jp>

心を込めて育てています～生産者が見える安心～

産直PHF豚

コープえひめの産直PHF豚は、
県内3カ所の指定農場で肥育していただいています。
今回は、これからの農業を担う
若き生産者の皆さんに、お話をお伺いしました。



463 4月3回「リブレ」27ページ

産直PHF豚切落としモモ赤身 (バラ凍結) 280g

本体価格 **488円**

特にお得

産直PHF豚は、共同購入・店舗で各部位のお取り扱いがごさいます。

生産者さんインタビュー

「安心・安全」はもちろん、「信頼できる豚肉」をめざします！

Q 養豚業に就業したきっかけや
想いをお聞かせください。

野村さん 私は神戸出身で、前職は営業職。結婚を機に妻の実家(山内養豚)を継ぐことになりました。愛媛はのどかで優しい方が多くていい所ですね。結婚後に何度か職場体験を受けた際に、義父には「大変だからやめておいた方がいい」と言われていたんです。忘れもしない、研修初日。糞で滑って転んでべちゃべちゃになって(笑)。臭かったけど平気でした。小さい頃から農業に興味があったし、この仕事に抵抗はありませんでした。3年目に入り、難しい面もありますが、楽しいです。義父も喜んでくれてたらいいなと(笑)。



▲豚がストレスなく過ごせるように環境を整えます。

安平さん 松山で会社員をしていましたが、経済面と父からの勧めで継ぐ決心をしました。小さい頃は、糞かき、えさ運び、おがくず運びなど手伝っていましたね。実は今も松山から通っています。子どもは3人。朝6時半に出て、保育園のお迎えの時間に間に合うように帰っています。

酒井さん 3代目として9年目に入りますが、経営を任されるのはまだまだです。今、農場の規模拡大を予定しています。子どもに財産として残してやりたいです。

Q 大変なこと・
やりがいを教えてください。

酒井さん 生き物を扱うので基本的に休みはないです。あと、ケガにも注意ですね。体重が100kgにもなるので、ぶつかるだけでも危ないんです。温度管理は慎重にしないと、暑くても寒くてもすぐ体調を崩してしまうので、気が抜けませんね。
やりがいは、育てた豚が「おいしい」と食べてもらえること。4才の息子が「養豚をやりたい!」と言ってきていて、じーちゃん(父)が喜んでます(笑)。

こだわりの品質の
高い飼料です。

- PHF(収穫後の農薬不使用)・NON-GMO(遺伝子組み換えをしていない)のとうもろこしを使用。
- 竹酢酸を加えることで、臭みが少なくなり、脂の質が向上。
- 飼料用米を加えることで甘味のある脂質に。
- 麦を加えることで、引きしまった肉質に。

野村さん 毎日状況が違うので、自分の目で見ないと安心できません。体調管理が一番気を使います。なるべく豚を見る時間を作るようにしています。
皆様に「おいしい!」と喜んでいただくために、よりよい豚を出荷することにやりがいを感じます!

安平さん 初めは「家族のために働く」という感じでしたが、今は学習会などで組合員さんから「いつも食べてるよ」と声をかけていただいたり、応援していただいていることが分かり、組合員さんのために健康でおいしい豚を育てることを目標に励んでいます。



▲生協まつりにも参加

愛情・実直・誠実!
産直豚お届け隊

イベントや交流会で
お会いしましょう!



安平養豚(野村町)

さとし
安平 敏志さん (35歳)
2年目
*好きな豚肉料理:
ロースのトンテキ。塩コショウのみでOKのおいしさです。

酒井ピッグファーム(鬼北町)

ようすけ
酒井 庸裕さん (33歳)
9年目
*好きな豚肉料理:
肩ロースのステーキ。コクがあり濃厚な味わいです。

山内養豚(城川町)

ゆうすけ
野村 祐亮さん (30歳)
3年目
*好きな豚肉料理:
豚しゃぶ。豚肉本来の旨味がよく分かる食べ方です。