



(株)加須畜産



左から小林さん、田口専務、ブーさん(愛称)

田口社長(左端)と(株)加須畜産の皆さん

緑豊かな関東平野の農場からお米育ちのおいしい豚肉をお届け



①明和農場全景 ②飼料タンク(明和農場)
③約80日齢の豚 ④えさやりをする岡安さん
⑤専用の配合飼料

豚肉の味を決めるのは飼料

こだわって配合しています



おいしくて、安全・安心な豚肉の産地

「めぐみ米豚」を育成する(株)加須畜産は、2002年から産直の取り組みを開始し、20年の節目の2022年、「かその豚」改め「めぐみ米豚」産地として新たなスタートを切りました。

農場は、緑豊かな水田が広がる関東平野、埼玉県と群馬県の県境にあります。夏は猛暑日が続く土地柄ですが、大きな災害はありません。2005年に2代目社長が新しく最新の設備を導入して農場を立ち上げ、さらに安全・安心な豚肉の生産を可能にしました。飼料にこだわることで味の良さを確保しつつ、今後もおいしい「めぐみ米豚」を届けていきたいと、現在1万4千頭(2002年当初より倍増)の豚を約20人のスタッフが育てています。

健康な豚を育てるために、衛生・防疫の管理を徹底

野生動物などの侵入を防ぐために農場をフェンスで囲み、外部から疾病を持ち込まないようスタッフはまずシャワーを浴びてから仕事を開始する…など、「めぐみ米豚」の農場では衛生管理・防疫管理を徹底することで、「農場 HACCP」※の認証を取得しています。

また、生後8週間ぐらいまでの豚は病気にかかりやすいため、一定の環境を保てるように空調も管理。農場ではフィルターを通してろ過された地下水を利用して、豚たちはいつでも新鮮で衛生的な水が飲めるようになっています。※畜産農場衛生管理向上のため、最終製品の抜き取り検査に加え、原料の入荷から製造・出荷までの全工程に、危害要因(微生物、化学物質、異物など)混入防止の管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行い、農場にて危害要因をコントロールする手法。

「めぐみ米豚」の品種について

「めぐみ米豚」は、「LWD」の三元豚(3種を掛け合わせた豚)です。「ランドレース(L)」の雌に「大ヨークシャー(W)」の雄を掛け合わせると「LW」となります。「LW」の雌に「デュロック(D)」の雄を掛け合わせて生まれた子豚が「LWD」です。雌に足腰が強く子育ての上手な「LW」、雄には肉質に定評のある「D」を用いると、バランスのとれた豚になります。この組み合わせは評価が高く、国内では半数以上の生産者が採用しています。特に重要なのはこうした優れた血統を維持できるかどうかで、それが非常に難しいこととされています。(株)加須畜産は、優れた血統を評価され、農林大臣賞を6回、埼玉県知事賞を10回以上受賞しています。

丹精して育てた三元豚

めぐみ米豚

ローステキ・カツ用 筋切済(分包)
3枚300g 1月3回 参考価格
¥658円(税込710円)

小間切(バラ凍結)
800g
2月1回 参考価格
¥930円(税込1,004円)

厳選された豚肉のみが銘柄の「めぐみ米豚」になります



「めぐみ米豚」ネーミング秘話

めぐみ米豚は、食料自給率の向上も考慮し、国産飼料米15%、米の精※3%を配合した(株)加須畜産オリジナルの専用飼料で育てられています。

新しいネーミングの際は、米を食べて育っている豚であることをアピールしたいと「めぐみ米豚」に決定。同社では年間2万2千頭にこの専用飼料を与えていますが、出荷前に選抜し、約8千頭の選りすぐった豚だけを銘柄「めぐみ米豚」として供給しています。

「めぐみ米豚」おいしさの秘密

豚肉の味を決めるのはなんとといっても飼料。特に出荷前の約2カ月どんな飼料を食へさせるかによって、脂の風味や肉質に影響が出ます。同社では、飼料米と米の精のほか、小麦・マイロなどをバランス良く配合した専用飼料を与えているので、白くさっぱりとした脂、ほんのり甘さを感じられる豚肉に仕上がります。豚の体内で飼料(でん粉質)を分解して作られた脂は口どけが良く、動物性原料を使わないため臭みがありません。米の精によりうま味成分のオレイン酸やイノシン酸の含有量も高くなっています。

生産者からのメッセージ

物価上昇が止まらない今、飼料費の高騰に生産者は頭を抱え、規模の縮小や廃業を余儀なくされる農場も加速度的に増えました。特に、こだわった豚を育てる生産者ほどコストがかかり、難しい判断を迫られています。大変な時期ですが、「めぐみ米豚」はたくさんの企業の協力と熱い思いがあって

生まれた商品。豚肉を購入するならやっぱり「めぐみ米豚」と選んでいただけるよう、今後も長いお付き合いができるよう、努めていきます。



(株)加須畜産 代表取締役 田口 和寿

米の精を用いた循環型農業

※米の精は、東洋ライス(株)の「BG無洗米」加工時に取り除かれた肌ぬか(とぎ汁の元)を粒状にした有機100%の資材です。

