

# ⑥ 平田牧場

所在地 山形県

視察日 2017年8月9日(水)～10日(木)

主な取扱品目 平牧三元こめ育ち豚(精肉・加工品)



豚2頭の飼育から始まり、今では酒田市の優良企業となっている株式会社平田牧場。いいとこどりをする為の「三元交配」、与える飼料、育てる環境の3つのこだわりが、ジューシーな脂と、豚特有の臭みもなく、ほのかな甘みのある美味しい豚肉につながっている。

## 商品の特徴

### 《平牧工房(加工品)》

添加物が当たり前だった約40年前から、肉本来の自然なおいしさを生かした無添加ハム、ソーセージの開発が始まった。そのきっかけは「健康な豚肉を原料にした安心して食べられる物が欲しい」という鶴岡生協の組合員の声からだった。



### 《平田牧場(精肉)》

豚がストレスを感じないようにと、外気や採光を取り入れ、飼育環境に気を使われている。また、豚の排泄物を発酵させ完熟堆肥をつくり、それを豚舎に戻してふかふかで暖かい寝床として利用する循環型農業にも取り組まれている。一頭あたりの飼育スペースは通常の3割以上広い1平方メートルで、飼育日数も長く、ゆっくり、ゆっくりと育てられる豚。飼料にもこだわり、減反田で作ったお米「飼料用米」を食べさせることで脂質の甘みが増し、動物性タンパク質不使用により臭みがなく、おいしい肉質となっている。

## 生産者のコメント

平田牧場の目指すもの～すべての人々が笑顔で！そして幸福になる～に則り、1. 食品添加物に頼らない。2. 化学調味料(アミノ酸)を使わない。3. 子供の味覚と食育。4. 環境にやさしく、栄養価が高いこと。5. 食糧自給に貢献すること。6. おいしいこと。7. 食文化をまもること。以上のものづくり7原則をミートセンター・農場・工房で誠実に実践。将来的視点をきちんと持ったものづくりをプライドを持って推し進めています。



## 参加理事のコメント

餌作りからこだわりぬいた飼育環境での、平牧三元豚、平牧金華豚。価格が少々高くなるのはなるほどと思えました。食品添加物についても、以前は認可されていた物が今は使用禁止になったりしています。保存料を入れれば日持ちはしますが、体への影響はと思うと、正直に7原則の上でのものづくりをしている平田牧場の豚肉を支持していきたいと強く思いました。今日食べたものが、今後の体を作ると思うと、食に対して何にこだわっていくのかを大いに考えさせられました。

