

# 食の地域資源 情報発信を！

野菜だけじゃない

な め が た

畜 産

ぶ ら ん ど



パインポーク (根本豚舎：行方市行方)



常陸牛 (青木牛舎：行方市手賀)

## 行 方市の畜産

新鮮でおいしい行方産の野菜は、農家のみなさんや農業協同組合・出荷組合・市場関係者等々のためまぬ努力により、消費者から高い評価を得ています。

平成17年度の農業産出額によると、行方市の主な作物の順位と推計額は次のとおりです。

全国一位は、「セリ」10億2千万円、「エシャレット」8億4千万円、「みつば」5億7千万円の三作物です。

全国二位では、「みず菜」8億5千万円、「チンゲンサイ」8億6千万円、「しゅんぎく」の8億

3千万円があります。

そのほか、銘柄指定の「いちご」や「かんしょ」をはじめ、「レンコン」「大葉」「そらまめ」「しょうが」なども全国で上位

のシェアを占めています。こうみると農作物ばかりが目立ちますが、忘れてはならないのが、「なめがた畜産」です。

豚は、平成17年行方市農業総産出額の10・6%を占め、25億8千万円とかんしょ、コメに続く第三位、鶏卵も14億1千万円の産出額で5・8%の第4位のシェアを誇っています。

このような大きな産出額の背景には、行方地域が京浜の大消費地近郊に位置し、しかも広大な施設建設が可能であったこと

があげられます。

しかし、昨今の畜産業を取り巻く経営環境は厳しく、廃業に追い込まれた事業所が数多くありました。

養豚業では、近年豚の防疫と安全性の確保の狭間で揺れ、また、平成16年度からは家畜排泄物法が完全適用となったため、設備投資できなかつた事業所は、経営を断念する結果となりました。玉造地区に設置されている有機肥料供給センターでは、家畜の糞尿処理と肥料化に努めてきました。が、処理能力の限界から、計画地域の糞尿処理に限っています。

また、養鶏業では、北浦地区で大規模に経営していた事業所

がありました。が、工業団地建設に伴い一部縮小しています。さらに近年、茨城県常総市や小美玉市周辺で発生した鳥インフルエンザ騒動では、県内の多くの養鶏場が大打撃を受けることになりました。行方市内の養鶏場は危機感を抱き、現在も感染への対策を進めています。

酪農では、麻生地区と玉造地区で経営されていますが、安値が続く厳しい経営状況の中にあります。その環境下、牛乳を地元での加工組合等に出荷し、新鮮で安全な製品を地産地消という形で提供しています。

現在、行方の畜産業は、このような厳しい経営環境にありながらも、新鮮でおいしく栄養価が高い、安全な畜産品を消費者に提供しようと、他品との差別化に努めています。その努力が、安定した経営の基盤を作り上げているようです。

今回は、そうしてできた行方市内のブランド豚肉と、常陸牛の一部をご紹介します。

ローズポーク：ヨークシャー種(W)とランドレース種(L)を交配したF1(LW)にディロック種(D)を交配し、7代にわたる選抜により茨城県で作りに上げた系統豚



## この豚ぶらんど

### その名は「常陸ポーク」・ 「パインポーク」・「美明豚」

「ローズポーク」は茨城県の銘柄として、一般的に推奨されています。行方市内でも同じローズポーク種（LWD）の仔豚を利用してはいますが、厳選した材料の混合飼料で育て上げ、独自ブランドとして出荷しています。今、このこだわりの豚肉が、市場で注目されているのです。

「常陸ポーク」は、行方市八木時の千ヶ崎功さんが経営する、千ヶ崎畜産の登録商標です。こだわりのある飼育によって、その肉質は、国立機関による検査結果による「肉質分析成績表」で客観的評価を持ち、消費者にも高い評価を得ています。飼料には、乳酸菌やビフィズス菌などの天然素材に加え、ハーブを使用。また、国内外の企業との提携をして、新たな天然素材導入に意欲をみせています。

「パインポーク」は、行方市青沼の大里武志さんや、行方の根本宜昌さんから茨城味わいポーク研究会と飼料業者等が共同で育てている豚です。LWD種の仔豚を、サツマイモを加えて育てる「味わいポーク」がありますが、そこへさらにパインアップルの芯などを加えた飼料で育てた豚を、「パインポーク」とし

グ振興協議会では食肉業者も役員を務めているため、肥育から出荷まで一括した調査研究を行い、安全でおいしい豚肉を提供できるのが特徴です。健康な豚づくりをモットーに、SPF（特定病原菌を持たない育種）による親豚の厳選から、自然交配・分娩の管理、乳酸菌や海藻・ウコンなどをバランスよく配合し



#### 各特性をPRするパンフレット

(肉質の分析から販売宣伝に至るまで積極的な取り組みを示した資料)

【お問合せ先】

行方市農林水産課 ☎ 0291-35-2111

行方市秘書広聴課 ☎ 0299-72-0811

(行方ブランド推進担当 内線 251)

て売り出し、差別化を図っています。うまみ成分である遊離アミノ酸の値は、なんとブランド品である黒豚と同量であり、同等の肉質を作り出すことに成功しています。

「美明豚」は、行方市麻生の中村一夫さんの育てる豚の登録商標です。美明豚マーケティン

た天然素材の飼料で育てています。

これら三銘柄は、それぞれ異なった肥育方法や流通形態をとっています。どれも飼料作りから販売に至る研究や協力体制が整っているのが特徴です。今後とも安全でおいしい豚肉を消費者へ供給してくれることでしょう。

### 全国トップクラスの肉質 を守る常陸牛指定生産者

行方市内でも、茨城ブランドである常陸牛の生産が行われており、西蓮寺の武井巖さんや手賀の宮内順一さんから数人が育てています。その一人である手賀の青木雄一さんは、父親の代から黒毛和牛を飼育してきました。この和牛の中で常陸牛と呼べるものは、肉質等級の4級と5級で歩留等級がAとBのものに限られています。良質の脂肪による霜降り肉は、柔らかく風味があり好評です。しかし、飼料や肥育環境を大切にしながら育てても、銘柄黒毛和牛で「常陸牛の証明」の出るのは、6〜7割の実績です。

これら行方産の豚肉や牛肉は、残念ながら現在は、身近で購入することはできません。今後は、給食や地元食堂などでも取り扱い、地産地消をとおして、次代を担う子どもたちへ、ふるさとの食材づくりの姿とその味を伝えたいものです。



肉質等級：肉の締まりやきめ、霜降りの度合い、色、光沢、脂肪の質などの基準  
歩留等級：1頭の牛（枝肉）から、どのくらいの赤肉が得られるかの基準

