

東毛の地で丹念に育まれた 地域密着銘柄「はつらつ豚」

群馬県の東部地域を中心に流通する「はつらつ豚」は、柔らかな肉質と甘味のある脂質を備えているのが特長だ。県内の販売店と生産現場を訪ね、はつらつ豚が地元の消費者にこよなく愛されている理由を探った。



生産者による育種改良と、栄養バランスに優れた専用飼料の給餌により、柔らかい肉質と口どけの良い脂肪を実現。日常的に楽しめる“大衆ブランド”として、東毛地域を中心とする多数の消費者に愛されている（「豚ロース」/白楽天）

全国有数の豚肉生産量を誇る群馬県では、地域ブランドを立ち上げる動きが活発だ。東毛（県東部）の太田市と桐生市の農場で生産される「はつらつ豚」もその1つ。生産量が多すぎないため流通範囲は限定的だが、地元消費者を中心に親しまれている。太田市の株式会社エーコープ関東

JAファーマーズブレイスでは、そのはつらつ豚を常時販売。精肉売場にはさまざまな部位が豊富に並べられ、人気の高さがうかがわれる。「癖がなく柔らかいのはつらつ豚は、幅広い年齢層のお客様から『とても食べやすい』と好評です」と、店長の須藤一治さん。桐生市など県内の他

地域からわざわざ購入に來られる方もいらつしやるそうだ。同店の販売量は毎週約15頭分。畜産主任の桑子貴士さんは、「炒め物、煮物、鍋物など幅広い料理に使える肩ロースが、季節を問わずに特に売れます」と話す。銘柄豚としては比較的リーズナブルで、ファミリー層が求めやすいの

も、はつらつ豚の人気の理由である。

豚肉ならではの旨味と香ばしさがファンを魅了

みどりの市の国道50号線沿いにある「白楽天」は、1959年に創業された焼肉店だ。山形牛の焼肉をメインメニューとしながら、豚肉を好むお客様のために豚ロースも用意している。

「これまで何種類かの銘柄を使ってきましたが、季節によって肉質にムラがあるのに悩まされてきました」と話すのは、2代目店主の茂木宏行さん。数年前にその存在を知り、自ら試食して美味しさを実感して以来、はつらつ豚を使うようになったという。

「お客様からは、『焼く時の香ばしさが食欲をそそる』『豚肉ならではのしつかりとした旨味がある』といった声をよくいただきます」

豚肉のメニューは、タレに軽く漬けた「豚ロース」と、炒った天然塩とブラックペッパーを振った「豚ロース塩」の2種類。肉そのものの味を活かすよう、自家製タレはあっさりした味付けにされている。

「当店は常連のお客様が多いので、



①太田市のエーコープ関東JAファーマーズブレイスでは「はつらつ豚」を常時販売。多様な料理に使える部位の豊富さと手頃な価格が魅力 ②同店畜産主任の桑子貴士さん ③店長の須藤一治さん

株式会社エーコープ関東
JAファーマーズブレイス
群馬県太田市新田野井町438-1
TEL:0276-40-9111
営業時間:9:30~21:00(無休)



④はつらつ豚の「豚ロース」は牛肉メインの焼肉店にあって隠れた看板メニューとなっている ⑤焼肉レストラン「白楽天」店主の茂木宏行さん

白楽天
群馬県みどり市笠懸町鹿2622
TEL:0277-76-4131
営業時間:17:00~21:00(定休日/月曜)



仕入れる肉は年間を通じて品質が一定でなければなりません。はつらつ豚はその点でも高く評価できるので、引き続き安定供給をお願いしたいですね」と、茂木さんは生産者への要望を語る。

育種改良と専用飼料の開発で生産基盤を確立

はつらつ豚は、「はつらつ豚研究会」を構成するJAにつたみどり管内の養豚農家によって生産されている。同研究会会長は、太田市の有限会社稲村ファーム代表取締役の稲村浩一さん。実家は稲作農家だったが、養豚事業に将来性を感じた稲村さんは、高校を卒業すると各地の優良な養豚農家を訪ね歩いて肥育ノウハウを習得。その後畜舎を整備し、母豚50頭規模から事業をスタートさせた。

「当時の東毛は、養豚農家の生産基盤が脆弱でした。そこで、共通の種豚から均一性の高い肉豚を生産できるように、地域内一貫経営システムを整備。その取り組みが、現在の『はつらつ豚研究会』に引き継がれています」

同研究会は、より高品質で美味しい豚肉を生産するため、ランドレース

種・大ヨークシャー種・デュロック種を基に育種改良を行い、「生産者も消費者も元気になるように」との願いを込めて「はつらつ豚」と命名。研究会が組織された1998年当時、豚肉に商品名を冠してブランド化する試みは先駆的だったという。地域の消費者に知られるようになると、百貨店のバイヤーもはつらつ豚に注目。

高島屋に納入されるようになり、現在、同高崎店と新宿店で販売されている(両店での商品名は「上州米豚」)。「はつらつ豚の美味しさを支えているのが、JA東日本くみあい飼料さんの協力を得て設計した専用飼料です。海藻粉末、甘藷(サツマイモ)、ニンニク、玄米、ビタミンEなどをバランス良く配合することで、口溶けの良い脂肪と、柔らかくて味わいのある肉質を実現する事ができました」

多くの消費者から特に定評があるのは、脂肪のまろやかさとほど良い甘味だ。調理後に冷めても肉が固くなりにくいことから、弁当のおかずにするのにも適している。

はつらつ豚のこうした特性が培われたのは、販売店を通じて集めた消費者の感想や要望を東日本くみあい飼料に

伝え、飼料の改良をこつこつと継続してきたからだ」と稲村さんは語る。

また、同研究会の振興をJAにつたみどりが地元で全面的にサポート。JAにつたみどりは、農業祭・イベント等で企画段階から精力的に活動している。

「大衆ブランド」として消費者のニーズに応え続ける

美味しさの源となる健康な個体を育てる必須条件は、適切な肥育環境の整備だ。稲村ファームでは肉体的・精神的なストレスを与えないよう肉豚の密度を1㎡あたり1頭以下に維持。豚舎や分娩舎などの消毒手順を細かに定めて衛生維持にも労力を割く。こうした管理手法は、同研究会に所属する全農場で徹底されている。

高齢化や後継者不足のため、現在の構成メンバーは3農家にまで減ったが、「今後もブランドの存続に全力を注ぎたい」と稲村さん。

「消費者の皆さんの『美味しい』の声が、何よりも大きな励みです。これまで通り母豚の個体管理を徹底し、生まれた子豚が丈夫に育つ肥育環境を整える事に専念していきます」(有

限会社高木養豚代表・はつらつ豚研究会顧問の高木裕則さん)

「消費者の声が生産者に直接届く地域密着の銘柄であるのが、はつらつ豚の良さだと思えます。生産量をこれ以上増やす事は困難ですが、その分、質を高める事に力を入れていくつもりです」(岩崎養豚代表の岩崎浩一さん)

これまで同研究会は、地域のイベント会場や販売店店頭での試食会、子ども食堂への食材の寄付などを通じ、消費者と触れ合いながらの普及・PR活動を精力的に行ってきた。現在は新型コロナウイルス感染症拡大の影響でそうした活動の自粛を余儀なくされているが、全員の努力で安定供給できる態勢を維持しながら、苦境を乗り越えたいという。

「はつらつ豚は、特別な日に食べる高価な肉ではなく、普段の食材として気軽に召し上がりいただける『大衆ブランド』です。このブランドを少数の生産者で存続させるには、市場拡大より地域の方々に愛され続ける事が大切だと考えています」

稲村さんは、研究会の今後の使命について、力強くそう語った。

①はつらつ豚研究会会長で、有限会社稲村ファーム代表取締役の稲村浩一さん ②JAにつたみどり営農販売事業本部 畜産農産部の高橋尚彦部長 ③群馬の夏は暑い。風通しの良い豚舎で、暑熱対策と日常清掃の一環として散水を行う ④⑤⑨ 稲村ファームでは年間約1,000頭、研究会全体では約5,000頭のはつらつ豚を出荷 ⑥稲村ファームを含むはつらつ豚研究会3農家で、共通の管理マニュアルに基づいた飼養が徹底されている ⑦有限会社高木養豚代表の高木裕則さん ⑧岩崎養豚代表の岩崎浩一さん

※上記写真、③④⑤⑨は稲村ファーム様より撮影のご協力をいただきました。

【生産者(取材・撮影協力)】
有限会社稲村ファーム 群馬支店
群馬県太田市新田大町720-1