

# 福島県民が愛してやまない 地域ブランド「麓山高原豚」

福島県で流通する麓山高原豚は、県内の指定生産者によって肥育される地域銘柄だ。30年前にブランド化されて以来、理想の肉質と美味しさを求めて、専用飼料の改良が繰り返されてきた。生産現場と販売店を訪ね、麓山高原豚に対する関係者の熱い思いをレポートする。



麓山高原豚は、ランドレース種・大ヨークシャー種・デュロック種を掛け合わせた三元豚。豚肉特有の臭みがなく、脂があっさりしているのが特長だ

北海道、岩手に次ぎ日本で3番目に広い面積を誇る福島県では、地域ごとの自然条件を活かして多様な農産物が生産されている。畜産の代表的な産品は福島牛だが、銘柄豚の生産も活発だ。1990年にブランド化され、30年にわたって県民に愛されてきた麓山高原豚は、地域銘柄豚の草分け的存在といえる。

その新鮮な精肉を入手できるのが、郡山市の株式会社福島県食肉流通センターに併設される直売所フレッシュだ。店頭には麓山高原豚をはじめとする県産ブランド豚や福島牛の精肉が常時並べられ、その場で希望する部位のカットをオーダーする事もできる。

精肉を販売できるのは、流通センターにある直売所ならではです」と話すのは、同センター業務部長の木原政好さん。お客様の大半がリピーターで、豚肉は麓山高原豚しか食べないという熱烈なファンも多いそうだ。「当店でもよく売れるのは、麓山高原豚の特長である脂の美味しさが特に際立つロースと肩ロースです」と、

業務部・製造課長の渡辺哲也さん。脂がまるやかで臭みが少ない肉は、しゃぶしゃぶに良し、トンカツに良し、あらゆる料理にマッチするという。

## 麓山高原豚を堪能できる 人気の焼肉レストラン

JA全農福島が直営する郡山市の牛豊朝日店は、福島県産の牛をメインに供する焼肉レストランだが、開店当初の2005年より麓山高原豚も提供し続けている。

ランチは「麓山高原豚ぶた丼」と「麓山高原豚生姜焼き定食」、ディナーは「豚カルビ」「豚ロース」「豚トロ」を用意。昼は近隣のオフィスで働くサラリーマン、ディナータイムはカップルやご夫婦、週末はご家族連れを中心に、幅広い年齢層のお客様で賑わっている。



【販売者】  
株式会社福島県食肉流通センター  
直売所 フレッシュ  
福島県郡山市富久山町久保田字古担50  
TEL:024-943-3297  
営業時間:10:00~18:00、定休日/月曜、火曜  
※JA全農福島のHPより販売店の検索ができます

牛豊 朝日店  
福島県郡山市朝日2-3-34  
TEL:024-934-4129(定休日/水曜)  
牛豊 八山田店  
福島県郡山市八山田西1-114  
TEL:024-934-1129(定休日/火曜)

「豚カルビと豚ロースのご提供直前にかける自家製タレは、肉の美味しさを引き立たせるため薄味にし、豚トロには塩・コショウしか振りません。あまり味付けをしない豚肉は臭みが感じられる場合がありますが、麓山高原豚にはまったくそれがなく、多くのお客様に『食べやすい』といってい

①直売所フレッシュには、隣接する食肉流通センター内で処理されたばかりの新鮮な肉が並び、②福島牛や麓山高原豚などを、直売所ならではの鮮度と価格で提供。③精肉に加え総菜やギフトセットなども販売。④牛豊朝日店店長の飯島泰伸さん。⑤JA全農福島直営の焼肉レストラン牛豊。⑥福島牛がメインメニューだが、麓山高原豚を目当てに訪れるお客様も多い

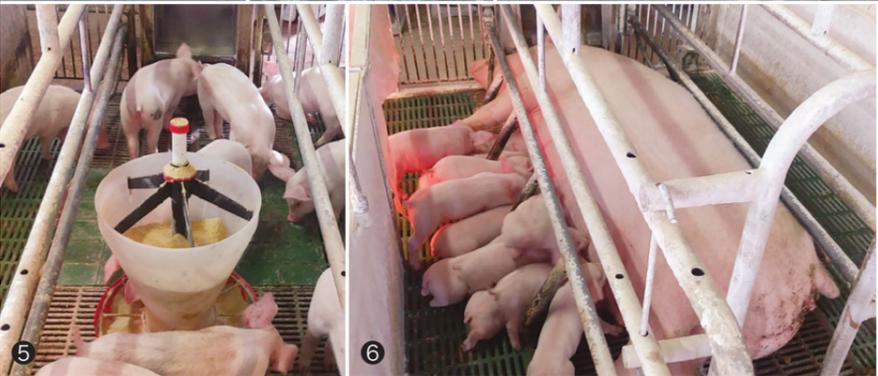


ただけです」と、店長の飯島伸さんは店での人気を語る。

同店で麓山高原豚の美味しさに感激したお客様から、「この肉はどこで買えるの?」と質問される事もよくあるという。「麓山高原豚が目当てのお客様もいらつしやるので、引き続き安定した品質と供給を維持してほしいですね」と、飯島さんは生産者への期待の言葉を口にした。

### より良い肉質を求めて 飼料の改良を重ねてきた

麓山高原豚は、麓山高原豚生産振興協議会の会員である生産者によって生産されている。同協議会の会長を務める須藤福男さんは、1977年に20歳で就農して一般豚の肥育を始め、90年に麓山高原豚の生産に転じた。同年、県内の養豚事業を活性化させるべく、JA福島経済連(現JA全農福島)が、県北部の川俣町と二本松市にまたがる麓山地区に種豚場を開設。そこで生産された母豚から生まれた豚が麓山高原豚として銘柄化される事になり、高度な肥育技術を持つ須藤さんが、その生産農家となる事を持ちかけられたのである。



「当時は豚肉がブランド化される例は珍しく、かなり先駆的な試みだったと思います。JAの取り組みに賛同した私は指定農家の一戸となり、それ以来30年にわたって麓山高原豚を生産してきました(須藤さん)

麓山高原豚の美味しさを支えているのは、トウモロコシ、小麦、玄米などの穀類とイモ類のデンプン質がバランスよく配合された専用飼料だ。そこに木酢酸やアマニ油、エゴマ粕などが添加され、豚特有の臭みの少ないやわらかな肉質に仕上げられる。この専用飼料を肥育期間後半の2カ月給与する事が、麓山高原豚に認定される条件である。

「私たち生産者と、JA全農福島JA全農北日本くみあい飼料の担当者が集まったの研修会が定期的に開催され、さまざまな情報や意見を交換し合っています。そこでの話し合いが、飼料の改良につながる場合も少なくありません」

現在の専用飼料は、加熱後ペレットにしたものが砕かれクランプル状になっている。これは、消化吸収を効率化して発育を早めるとともに、糞の排泄量を減らすための工夫だ。これ



までにこうした改良が何度となく行われてきたが、現状に満足する事なく今後もより良い飼料を追求していきたいと須藤さんは語る。

### 苦境を乗り越えて ブランドを存続させる

麓山高原豚は年間約2万頭が生産されているが、30年前に20戸ほどあった生産農家は現在5戸にまで減少し、需要を満たすだけの生産量を保つ事が容易ではない状況に置かれている。

そんな中、2011年の東日本大震災後に一般豚から麓山高原豚の生産に転じた株式会社塩田ファーム代表の塩田善大さんは、岩瀬郡天栄村に構える既存の農場に加え、19年に伊達郡国見町に新農場を取得。更なる生産頭数拡大に向けて福島県内への新農場開設を検討している。

「3農場合わせて年間約5000頭を生産する予定です。多くの県民に愛されている銘柄豚なので、その存続に貢献したいと思っています(塩田さん)

どの生産者も後継者を確保する事が難しいだけに、事業規模を拡大し



て生産量を増す塩田さんのような存在は非常に心強いと須藤さんはいう。

種豚の供給と肉豚の流通を担うJA全農福島は、麓山高原豚の販売擴張を、これまで通り全面的にサポートしていく構えだ。

「現在は休止を余儀なくされていますが、コロナ禍終後は再び量販店店頭などで販促活動に力を入れるつもりです(JA全農福島畜産部次長兼畜産販売課長の石川洋さん)

「生産量は限定的ですが、県内の消費者の皆さんにより広く普及させる事はもちろん、今後は県外でも更に銘柄の知名度を高めるための努力が大切だと考えています(JA全農福島畜産部畜産販売課の山口和生さん)

JA全農福島は、福島牛と麓山高原豚をセットにした販促活動も、首都圏の百貨店で実施。麓山高原豚に対する評判は上々だという。生産戸数の減少による生産量低下と、販促活動に支障をきたすコロナ禍。これらの困難を乗り越えられれば、麓山高原豚は福島県にとどまらず、全国の消費者に支持されるだけのポテンシャルを十分に秘めている。

①消化吸収を効率化するクランプル状に加工された専用飼料  
②株式会社塩田ファーム代表の塩田善大さん ③麓山高原豚生産振興協議会会長の須藤福男さん ④ブランドの立ち上げ時から麓山高原豚を生産してきた須藤さんの農場 ⑤⑥⑨⑪農場写真のご協力、塩田ファーム様より ⑦JA全農北日本くみあい飼料の担当太田氏との意見交換も活発 ⑧定期的に開催する研修会にて。写真左から、石井友幸さん(麓山高原豚生産振興協議会副会長)、須藤さん(同会会長)、塩田さん、渡辺龍一さん(JA全農北日本くみあい飼料(株)委託渡辺農場社長)、千葉和男さん((株)フリーデン都路牧場場長) ⑩塩田ファームの農場入口部分

【生産者(取材・撮影協力)】—  
須藤農園  
株式会社塩田ファーム