



本橋ファーム株式会社 × 株式会社SCミート × JA全農いばらき

# 茨城が生んだ味わい深い 銘柄豚「ローズポーク」

茨城県で1980年代に開発された「ローズポーク」は、豊かな風味をそなえ、トレーサビリティも確立されていることから、県産豚の代表的な銘柄として多くの消費者に愛されるようになった。その販売店と生産現場を訪問し、ブランド価値を更に高めようと奮闘する関係者の姿をレポートする。



全国有数の広大な耕地面積を有する茨城県では、耕種農業とともに畜産業も活発に営まれている。養豚は江戸時代から行われてきた歴史があり、県内の地域や生産者ごとに特色ある多数の銘柄が存在。その中でも特に多くの県民に親しまれているのが、2002年の「全国銘柄食肉コンテスト」で最優秀賞を獲得した実績を持つ「ローズポーク」だ。

都県でも知名度を高めている。その枝肉は弾力に富み、筋肉に良質の脂肪が霜降り状に混在。専用の配合飼料に15%以上の大麦が含まれる事と、一般的な豚より肥育期間が長い事などから独特の風味を有するのが特長だ。県内の指定養豚農家が生産した枝肉は県内外の指定販売店で販売され、トレーサビリティが明確で「安全・安心」なもの、多くの消費者に支持されているゆえんである。

## 柔らかさと食べやすさを 多くの消費者が支持

ローズポークを扱う販売店の1つ

が、スーパーマーケットチェーンのカ

SMフードスクエア牛久店(牛久市)だ。同店に出店している、株式会社SCミートが運営する精肉店ラ・ブシユリーでは、豚肉売上げの約7割をローズポークが占めている。

「お求めになる多くのお客様から、『肉に臭みがなく柔らかくて食べやすい』という評価をいただいています」と話すのは、SCミート 小売事業部本部エリア長の吉岡也真登さん。

一般的な豚肉と比べるとやや価格は高めに設定されているが、それに見合うだけの美味しさであるため人気が高く、牛久店で扱う量は平均し

て毎月40〜50頭にもぼる。「豚肉は

ローズポークしか食べない」と決めているお客様も少なくないそうだ。同店で特によく売れる部位は肩ロースとバラ。年配のお客様が多い地域柄から、煮物にしやすいこま切れもよく出るといふ。

「ローズポークは安定供給が期待できた事から、10年ほど前より取り扱うようになりました。量だけではなく品質面も安定しているので、安心して販売する事ができます。私ももにとつて欠く事のできない重要な商材なので、今後も変わらずに安定供給をしてほしいと思います」と吉



①店内に陳列された、ローズポーク。肩ロースとバラが売れ筋だ ②精肉店「ラ・ブシユリー」 ③ローズポークの魅力語る株式会社SCミート小売事業部本部エリア長の吉岡也真登さん ④ブランド名「ローズポーク」は、茨城県の花であるバラにちなんでつけられた ⑤お客様のご要望に合わせた量り売りも好評 ⑥カスミフードスクエア牛久店

【販売者】  
ラ・ブシユリー カスミ フードスクエア牛久店  
茨城県牛久市神谷6-1-3  
TEL:029-874-1429 営業時間:9:00~24:00

一般的な国産豚よりも素材感・雑味が控えめで、旨味を感じやすく、濃厚な味わいが特徴の「ローズポーク」



①オフィスには県内の銘柄豚生産者の写真が掲げられている ②本橋ファーム株式会社代表取締役社長の本橋英明さん ③④本橋ファーム、本農場の豚舎内 ⑤本橋ファームの農場外観 ⑥農場で事務を担当する英明さんの妹の菊池則子さん ⑦JA全農いばらき畜産部畜産課の飛田拓昭さん

【生産者(取材・撮影協力)】——  
本橋ファーム株式会社  
茨城県下妻市神明290

**「ローズポーク」が  
地域振興部門の  
最優秀賞に**

本橋英明さんの父、忠雄さんが公益社団法人茨城県畜産協会の主催する「茨城県畜産大賞」の中で、地域振興部門の最優秀賞に「ローズポーク」の指定生産者として選ばれました。同賞は、畜産技術やブランド力向上に多大な功績を残した個人または団体を表彰するものです。6月17日には水戸市梅香のJA会館で表彰式が開催されました。



岡さん。  
ラ・ブシュリーでは生産者団体と連携しての、店頭での焼肉やしゃぶしゃぶなどの試食会開催にも力を入れている。残念ながら現在は休止を余儀なくされているが、コロナ禍が収束したら、そうした販促活動も再開したいと話す。

**年間2万頭の出荷を目指し  
飼養環境に万全を期す**

ローズポークの指定生産者は、現在県内に20戸ある。後継者不足などの影響で生産者は次第に減少しているが、既存農家による経営規模の拡大や養豚企業の参入などにより、全体の生産頭数はむしろ増えている。

2020年度のローズポークの年間総出荷頭数は3万6000頭。うち1万3000頭を出荷しているのが、下妻市に本農場、筑西市に母豚生産農場を持つ本橋ファーム株式会社だ。  
「自動車整備士として働いていた20代の時、両親に請われて農場を手伝い始めました。努力した分だけ目に見える成果が出る養豚の仕事にやり

がいを感じて28歳で本格的に就農しました」と語るのは、代表取締役の本橋英明さん。

現在は会長職に就き、筑西市の農場で母豚を管理している父の本橋忠雄さんは、ローズポークの草創期から繁殖と肥育を手がけ、JA常総ひかり養豚部会部会長とローズポーク指定生産者連絡会会長を歴任。茨城県養豚研究所が実施する改良普及試験にも協力してきた。県の養豚と県銘柄豚のブランド化に多大な貢献をした功績が称えられ、今年の6月には公益社団法人茨城県畜産協会から「茨城県畜産大賞」の「地域振興部門最優秀賞」を贈られている。

英明さんが父から経営を承継し、農場の代表となったのは2019年だった。忠雄さんはその3年前に県の畜産クラスター事業を活用する事で、母豚を700頭から1000頭にまで増頭した。同時に老朽化した畜舎を修繕するなど飼育環境の改良も図っている。

「1万2000頭だった年間出荷頭数を2万頭に増やす見込みでしたが、疾病が出るなどした影響もあって伸

び悩んでいました。これまでは別の茨城県産銘柄豚も生産していたのですが、2021年夏よりローズポークに一本化。作業と管理の効率を高めたい事で、近く2万頭という目標を達成できるのではないかと考えています」

**将来の目標は  
6次化商品の創出**

下妻市の本農場は、繁殖舎3棟、分娩舎3棟、離乳舎6棟、肥育舎4棟で構成されている。英明さんが特に苦心しているのは、母豚から離して離乳舎に移した直後の子豚が、環境変化にともなうストレスを受け、体調を崩しやすくなる事だ。

体調が思わしくない子豚を見つけたら集めて別棟で飼い、十分なケアをするようにしているが、それだけでは飼育管理の負担が増す。

「分娩舎が手狭なため、現状では離乳した子豚を直ちに離乳舎に移動させています。離乳後も1〜2週間母豚と一緒に過ごさせればストレスは軽減されるはずなので、分娩舎を拡張する事を計画しています」  
そう語る英明さんの夢は、精肉を

自らが販売する仕組みを構築する事と、6次化商品を開発する事だ。そうした事業を具現化するためには、ローズポークの知名度をこれまで以上に高めてニーズを増やす事が望まれる。

「現在の茨城県外の流通先は東京、千葉、埼玉、栃木、群馬ですが、ローズポークの評判は非常に良好なので、JAグループとして新たな市場の開拓も視野に入れています」と話すのは、JA全農いばらき畜産部畜産課の飛田拓昭さん。ローズポークを使ったハムやソーセージなどは既に市場でも販売されているが、消費を更に喚起していくにはより多様な魅力のある加工品の創出も必要なので、今後は生産者と連携して積極的に行っていく意向だ。

英明さんが消費者の声に直接接する機会はありませんが、ローズポークを食べた知人から「美味しかった」という言葉を聞く時、何物にも代え難い喜びを感じるという。多くの人にその美味しさを届けるために、英明さんと父の忠雄さん、そして約10名の従業員は、一丸となって日々の飼養管理に汗を流している。