

共創するチカラ

II

株式会社島根ポーク

JA西日本くみあい飼料株式会社

JA全農

島根県浜田市の島根ポークは、
“主食のように毎日食べられる豚肉”を追求し、
独自のブランド豚を確立した。JA西日本くみあい飼料と長年改良を
重ねた独自飼料と厳しい衛生管理でおいしい豚肉を生産し、
ハム工房や、とんかつなどを提供するレストランも経営。
豚ぶん堆肥で露地野菜や梨を生産する循環型農業にも取り組み、
時代を先取りした経営を実践している。



島根ポーク
金城農場

主食のように“毎日食べられる豚肉”
過酢酸活用し、衛生管理徹底
島根ポーク



しゃぶしゃぶと
とんかつ

食品添加物の使用を抑えた
ウインナーやベーコン

レストランケンボロー名物
「T-BONE STEAK」

Data

株式会社 島根ポーク
本 社：島根県浜田市金城町 代表：永野 雅彦 社長 従業員数：50人
経営内容：豚、露地野菜、梨の生産に加え、
「ケンボロー手づくりハム工房」と「レストランケンボロー」を経営
農 場：●豚 SPC金城農場「芙蓉ポーク」とSPC旭農場「島根ポーク」
合計 母豚1200頭、年間出荷頭数3万2000頭
(株式会社広島ポーク(広島県三次市)「お米・ポーク(お〜まい・ポーク)」
母豚1200頭、年間出荷頭数3万2000頭)
●ケンボロー農園(露地野菜)1ha ●ア・クール梨園 5.5ha

沿革
・1972年 父が経営していた母豚10頭を引継ぎ、逐次規模を拡大
・1977年 国の事業を活用し、母豚250頭の一貫経営農場として
スタート、法人化
・1980年 日本で初めてハイブリッド豚「ケンボロー」を導入
・1987年 旭農場を開設
・1995年 「ア・クール梨園」開園
・1999年 「レストランケンボロー」を開業
・2000年 「ケンボロー手づくりハム工房」を開業
・2012年 株式会社広島ポークを設立

母豚10頭からのスタート 規模拡大し、経営多角化

永野社長は50年ほど前の1972年に
就農し、父の養豚経営(母豚10頭)を引
き継いだ。徐々に規模を拡大し、77年に
は国の事業を活用して母豚250頭規模
の一貫経営農場として新たなスタートを切
り、法人化。80年には日本で初めてハイブ
リッド豚「ケンボロー」を導入した。

「餌が8割、管理が2割。味は手品
ができず、与えたものが肉になっていく」
と考える永野社長。豚肉のおいしさを
最大限引き出すため、JA西日本くみ
あい飼料と長年、餌の改良を重ねてき
た。その結果できあがったのが、脂の質
と量のバランスが良く、深いこくがある
上位ブランド「芙蓉ポーク」と、赤身重
視でヘルシーな「島根ポーク」だ。量販店



永野雅彦社長

「豚相手に手品はできない、やった通りの結果しか出
ない」(永野社長)



毎日の
空間消毒で
快適

の一般的な価格よ
りは少し高いが、
消費者から脂まで
旨みがあつておいし
い「あつりと食べ
られる」などと評価
され、人気を確立
している。
飼養頭数を徐々
に拡大するととも
に、地域や従業員のために経営を多角
化させてきた。95年には地域で新たに始
まった赤梨団地に参加し、完熟堆肥を
使った梨栽培をスタート。現在は5・5
haで9品種を栽培する他、1haで露地
野菜を減農薬栽培し、レストランで使用
したり販売したりしている。堆肥にもこ
だわり、自社農場で使用するために開
発した「とんとん1号」は、近隣農家に

Information

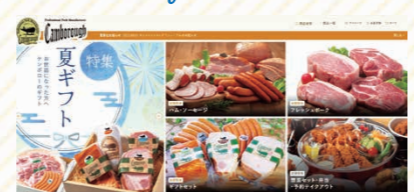


おしゃれな
外観

プロフェッショナルポークレストラン ケンボロー

とんかつやT-BONE STEAK、しゃぶしゃぶなど、
さまざまな豚肉料理が食べられます！
住 所：島根県浜田市黒川町4191
末広ビル1階
定休日：火曜日
電 話：0855-24-9909

Information



ケンボロー手作りハム工房

発色剤や食品添加物の使用を可能な限り抑えた、
「本格相挽きウインナー」やベーコンが人気！
住 所：島根県浜田市金城町久佐ハ47-5
電 話：0855-42-2364

●オンラインショップ
<https://camborough-ham.com/>



豚にも人にも優しく 品質の差なくし、経営改善

永野社長は、豚にも働く人にも優しい
養豚を目指してきた。日本庭園風の農場
はきれいに整理整頓され、豚舎にはクラ
シック音楽がゆつたりと流れる。「環境を
よくすることで、従業員が良い仕事ができ
る」と考え、ノルマはないが、自身は生
産成績などの数字を毎日確認。餌や資
材なども常に新しい商品を導入して試験
し、改善を図っている。現時点でも出荷
する豚の品質差は他農場に比べて少ない
が、「さらに偏差をなくし、お客さまによ

も販売し、さまざまな作物の土づくりに
利用されている。
従業員が休日においしい食事が食べら
れる場所を増やそうと、99年には「レス
トランケンボロー」を立ち上げた。さらに、
2000年には「ケンボロー手作りハム工
房」を設立。肉そのもののおいしさを引
き出すため、塩分や発色剤、アミノ酸な
どを可能な限り使わずに加工する。ふる
さと納税の返礼品にも採用されており、
多くのリピーターがついている。
JA全農ひろしまからの相談を受け、
12年には広島県の養豚場を引き取って、株
式会社広島ポークを立ち上げた。島根
ポークで培った衛生管理技術を活かし、
広島県で初めて「SPF豚農場」の認証
を取得。19年には日本SPF豚協会の
生産成績優秀農場表彰の総合生産成績
部門で、北海道以外の農場としては初め



運転席もしっかり消毒

ドライバーがタイヤを入念に消毒

衛生管理区域外からタンクに飼料を納入するバルク車

Comment

西日本くみあい飼料は、飼料の配合設計の定期的な改良に加え、クリニック検査や衛生検査の実施による衛生状態のモニタリングなど、さまざまな面で連携している。営業1課の中村暢寿係長は島根ポークの優れた点について、「外から病原体を持ち込まない“防疫”対策と、病原体を拡散させない“衛生”対策が徹底されている」と話す。



ビネパワーについて意見交換する登尾さん④と山口さん④、中村さん④

農場 HACCP に基づく 厳しい衛生管理実践

島根ポークの特徴の一つが、農場 HACCP に基づく防疫対策の徹底だ。おいしい豚肉を提供するとともに、経営を改善していきたい」と抱負を語る永野社長。今後も全農や西日本くみあい飼料とともにデータに基づく改善を重ね、豚肉のおいしさの追求を続けていく。

除菌に役立つ過酢酸

「ビネパワー」活用

- 輸入・販売：エンピロテックジャパン株式会社
(全農とエンピロテックケミカルサービス社、小津産業との合併会社)
- 供給：株式会社科学飼料研究所
- 成分：過酢酸15%、酢酸40%、過酸化水素5.5%、安定剤1%未満
- 使用方法：600倍に希釈して使用

【問い合わせ先】
株式会社科学飼料研究所 動薬部販売企画課
電話：027-347-3223



ビネパワー(220kg)



クラシック音楽が流れるきれいな豚舎は快適!

Point ここがポイント!

- 有機物存在下でも失活しづらく、強い除菌力を発揮
- 温度やpHの影響を受けづらく、幅広い状況で利用可能
- 残留性が低く、環境への負荷が少ない

強い除菌力と高い安全性

「そんな厳しい衛生管理の一助となっているのが、科学飼料研究所が販売する、過酢酸を使った除菌に役立つ商品「ビネパワー」だ。金城農場では2年ほど前から、踏み込み消毒槽や豚舎内の空間消毒、器具洗浄など、毎日幅広く使用している。「ビネパワー」は、食品添加物として

入場できる人や車によって敷地を4エリアに分け、それぞれに厳しい衛生管理体制を設けている。さらに、豚舎に入る際のシャワーイン・シャワアウト、農場内での専用衣類の着用、豚舎ごとの専用長靴の使用、豚のアウト後の洗浄・消毒などに加え、毎日欠かさず空間消毒も実施し、妥協なく対策を徹底、継続している。餌を運ぶバルク車も衛生管理区域に入らず、区域外から中継拠点に受け入れられている。そのバルク車でさえ、タイヤまわりはもちろん、運転席のハンドルやフットペダルも念入りに消毒するほど。社員だけでなく取引業者にまで意識が浸透している。全農クリニック西日本分室の山口遼作獣医師も「厳しい衛生管理とデータに基づく実践が、島根ポークのおいしい豚肉づくりを支えている」と太鼓判を押す。



永野社長

永野社長は「効果は目に見えるものではないが、他の除菌剤と比べても遜色ない一方、安全性は高い。外は美しく、中は衛生的な農場を目指し、引き続きビネパワーを使用していきたい」と評価する。

登尾操さん

現場で実際に使用する金城農場の登尾操さんも、「食品添加物としても認められているため、お客さまにも安全性をお約束でき、安心して使用できる」とビネパワーのメリットを話す。



もっと知りたい方はこちら

島根ポーク ホームページ

<https://shimane-pork.jp/>



島根ポーク 金城農場での 使用場面

まずは希釈 原液を600倍に希釈して使用



1 豚舎出入口の踏み込み消毒槽



2 豚舎内での空間消毒



3 器具洗浄(写真は分娩舎の給水器)



4 オールアウト後の豚舎の清浄

は、600倍に薄めて使うため臭いも気にならず、原液の取り扱いに注意さえすれば使用者にとっても使いやすいという。効果が実証できたため、現在は金城農場に加え、旭農場と広島ポークの農場でも使用している。