

コープの
なかま

命名10周年!

「鹿野あじわい豚」に

想いを込めて



コープの産直三原則

- 産地・生産者が明確であること
- 肥育・肥培方法・管理が明確であること
- 生産者との交流が行われていること

気がついたら

会社を手伝うことには!?

地元山口を離れて東京で就職し、生活が安定してきた頃、養鶏業を営んでいた父から養豚を始めたことを聞かされたという隅明憲さん。「地元に戻りたいとはあまり思っていないな

かったんです。が、『このまま一生東京で生活できるのかな?』という漠然とした不安は持っていました。鹿野



▲鹿野ファーム本社

ファームは立ち上がったばかりの会社でした。経営状態は当然良くなく、経理や総務職などの人材も必要としていました。そこで経理を手伝うようになったことがきっかけで、気が付いたら会社の一員になっていましたね笑」。

慣れない土地で始めた養豚

「私も含め、創業メンバーは全員山口市の出身なんです。だから初めは、鹿野」という慣れない土地での事業に苦労しましたね」と話す隅さん。「鹿野を選んだのは、父の知人のついで、土地を紹介してもらったことがきっかけでした。元々は稲作で使っていたところが耕作放棄地となっている」となりました。しかし、地元とのつながりが全くない状況からのスタートは、簡単な道ではありません。鹿野の方々からしたら、よそものが突然山の中に入ってきて、養豚を始めるということですから、当初は大変冷ややかな目で見られて

コープやまぐちが産直三原則に基づいて取り組む「産直」。山口県の産地応援企画として、今回は「鹿野あじわい豚」でおなじみの産直パートナー、鹿野ファーム(周南市)代表取締役の隅明憲さんにお話を伺いました。

いました。しかも当時の養豚は3K労働(きつい、きたない、くさい)の最たるもので、それをどこから来たかも分からない人たちが事業を始めるという…。我々に協力してくれる方はほとんどいませんでした。

転職となったのは、ハムやソーセージなどの加工品製造・販売を手掛けるようになった頃のこと。ちょうどその年にコープやまぐちとの取引を開始しました。「生協さんでは、食肉はもちろんですが、加工品についても宅配のカタログ・店舗でご紹介いただいて、それによって口コミが広がってきたと実感しています。鹿野にも組合員さんがたくさんいますので、会社の知名度、商品の評判が地域に広まることに繋がりました。創成期の苦難を支えてもらったのは間違いなく生協さんや組合員さんのおかげだと思っています」。



▲組合員さんと話す隅社長

2012年には名称を「鹿野あじわい豚」に

工場見学や商品セミナーを通して、組合員さんと関わることも楽しみみのひとつだそうです。「共に育てて頂いたこの鹿野あじわい豚には想いが詰まっています。実は近年、豚の餌代が高騰して厳しい状態が続いているんですが、そんな中で経営を続けていけるのは、『いつも食べているよー美味しい!』という組合員さんの声があるからこそです。組合員さんの声は生産者の気持ちを鼓舞する唯一のものになりますので、これからも鹿野あじわい豚を食べてぜひ応援していただくと嬉しいですよ。おすすめの食べ方は、ズバリ「豚肩ロースのトンカツ」です!」



▶鹿野ファーム
代表取締役社長
隅明憲さん

コープの産直

鹿野あじわい豚
柔らかい肉質と豚肉の臭みが少なく脂身まで味わいがあるのが特徴