

山口県産「^かの鹿野あじわい豚」

生産者（団体）

鹿野ファームグループは山口県東部・北部地域で、「養豚」を中心に取り組んでいる生産団体グループ。いずれの農場も密接な協力体制を整え、鹿野ファームグループとして、その特徴である生産方式の「オールイン・オールアウト方式」や子豚生産から肥育出荷までの一貫した管理・肥育体系は同じで、安全性と品質を重視した生産を行っています。

2008年12月に「産直事業協定」調印。



阿武農場の生産者の皆さん

ハイポー豚って？

養豚先進国である「オランダ」で作り出された品種です。おいしさや病気への強さなど3系統の豚のよいところを掛け合わせた品種で、肉質にバラツキが少なく、柔らかできめ細かな肉質が特徴です。生協向けの鹿野あじわい豚は現在、阿武農場で育てられています。

品質へのこだわり

豚はデリケートな動物なので肥育環境が悪ければ、ストレスにつながり、良質の豚肉は得られません。

オールイン・オールアウト方式

一緒に生まれた豚を少数ずつグループごとに管理し、成長に応じて部屋ごとに一斉に移動させます。病気の感染リスクを抑え、豚のストレスも軽減して健康に育てることができ、豚舎の清掃・消毒、使わない期間を設けるといった衛生管理も徹底できます。

最低限の投薬

成長促進や肉質改善のためのホルモン剤は使用せず、ワクチンを主体にした衛生管理で疾病を予防します。と畜前約120～130日間は抗生物質等を添加していない飼料を与えることを基本プログラムとし、残留抗生物質の心配のない安全で美味しい豚肉をお届けしています。

飼料のこだわり

現在「あじわい豚」を育てている阿武農場では、飼料に麦と国産米、海藻粉末、とうもろこし、緑茶粉末を使用しています。緑茶粉末を配合することで、臭みが少ない豚肉になると言われています。

生産者との交流

取り扱いを開始した1993年より、山口県内生産者である鹿野ファームとの組合員交流は、産地見学や商品セミナー等盛んに行われています。また、2022年度は上期のいちおし商品として、生産者・組合員・職員が一緒になった学習会にも取り組み、利用が広がりました。



ばら肉は炒め物に最適。いろいろな野菜を炒め、塩麴で免疫力アップ。味わい深い、美味しい野菜炒めの出来上がり。食欲をそそります。ロースはよく生姜焼き、トンカツに使います。キャベツ、トマト、きゅうりがとんかつに華を添えてくれます。年を取っても体に大切なお肉。鹿野あじわい豚を食べて、体力をつけましょう。（宇部市 N.Yさん）