

「肉質に優れたしもふりレッドを交配、良質豚生産」

【大崎市田尻】柔らかくて、脂肪（サシ）がバランスよく入った良質豚の生産に取り組む、大崎市田尻の松浦裕さん（48）。県畜産試験場が改良した良い肉質を作る「しもふりレッド」を父豚に、白豚のランドレース種と大ヨークシャー種のかげ合わせを母豚に選定し交配。肉色や食感を良くするために飼料米など穀物を配合した餌を与え、出荷前2～3カ月には抗生物質や合成抗菌剤を一切使用しないなど、安全・安心を心掛け生産に取り組んでいる。

「自信を持って育てたものを届けています。安心して食べてください」と話す松浦さん。約235坪の畜舎で養豚の一貫経営（約300頭）を行うほか、水稻4・5畝、大豆1・7畝を栽培し、JAみどりの養豚生産組合産直豚生産部会（会員5人）の部会長も務める。

宮城県農業短期大学（現、宮城大学食産業学部）を卒業後、県内で研修し、21歳で就農。

現在、臭みがなく柔らかい、筋肉に脂をバランスよく入った良質豚生産に取り組んでいる。

父豚に県畜産試験場が8年かけて改良したデュロック種の「しもふりレッド」を、母豚に白豚のランドレース種と大ヨークシャー種のかげ合わせを選定し交配。

「しもふりレッド」を父豚にすることで、サシがバランスよく入った柔らかい肉ができるようになったという。

松村さんは「手抜きをせずに一つ一つの作業を行っている」と話し、豚の成長過程に合わせた給餌から、豚舎内の堆肥出しや洗浄など徹底して衛生を維持する。

豚は暑さに弱く、体の大きさによっても適温となる温度が違うため、温度管理には特に気を付ける。

餌はトウモロコシや大麦、飼料米など穀類を中心とした配合飼料を与える。米を与えることで、オレイン酸の割合が増え、肉色や食感が良くなるという。

豚肉特有の臭いを少なくするために、生後2カ月齢以降は動物性タンパク質を一切与えない。

また、肉の安全性を高めるため、出荷先との取り決めで、出荷前の2～3カ月は、抗生物質や合成抗菌剤なども一切使用しない。

豚舎は成長具合によって、生まれた子豚と母豚、子豚、出荷近い豚、母豚、父豚などに分けて管理。体重110kgを目安に、1年間に500頭～600頭をJAみどりのを通じ

て、みやぎ生協へ出荷。

「消費者との交流で子供たちの笑顔を見るとやりがいを感じます」と話す松浦さん。

「現在は、母豚100頭以上の養豚経営が普通になってきているが、現状の飼養頭数を維持しながら、安全で安心なおいしい豚肉を消費者に届けたい」と話している。

(加藤光)



子豚を抱く松浦さん



生育に合わせて細かな管理で養豚経営に励む松浦さん



飼料用米を配合したえさ