

未利用資源を活用した地域ブランド豚「蓮根豚」の開発

県南農林事務所 経営・普及部門(土浦地域農業改良普及センター)

畜産経営は肉価の低迷や飼料費の高騰等により厳しい状況にあります。このような中、かすみがうら市の養豚農家が、地域特産物であるレンコンの規格外品を与えて飼育した新しいブランド「蓮根豚」の開発に取り組みました。県南農林事務所経営・普及部門では、自給飼料の確保等による畜産経営の安定化を課題にあげており、この取り組みに対して、給与方法の開発等の支援を継続的に行っています。

蓮根豚開発の取組

かすみがうら市の廣原畜産では平成 21 年頃から、地域で大量に発生するレンコンの規格外品を、豚の飼料として利用する取り組みを始めました。経営・普及部門では最適な給与方法の開発など、この取り組みを継続的に支援しています。この方法で生産した豚肉は、臭みが少なく、あっさりとした甘みがあると評価されています。平成 24 年より「蓮根豚」として小売販売する体制が整い、販路拡大につながりました。



地域ブランド豚「蓮根豚」のチラシ



レンコンのサイレージ化試験の様子

蓮根豚の周年出荷の取り組み

レンコンは夏に端境期があり、その期間中のレンコンの確保が課題でした。そこで、平成 23～24 年に県の畜産センターの協力を得て、サイレージ化による保存技術の開発を支援しました。

レンコンをサイレージ化することで、3～4ヶ月の保存が可能になり、「蓮根豚」の周年出荷ができるようになりました。

加工・販売体制の整備

平成 24 年に県の「食と農のチャレンジ事業」を活用した加工施設の整備を支援しました。これにより、「蓮根豚」という地域ブランド名で小売販売を開始し、肉価の向上や販路拡大につながっています。今後、廣原畜産では「蓮根豚」の生産拡大を目指しており、経営・普及部門も地域ブランドとして定着するよう支援していきます。



加工所でのスライサーを用いた作業風景