



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2019.11月5週号

提出日	11/火	水	木	金
	19	20	21	22
配達日	11/火	水	木	金
	26	27	28	29
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	3	4	5	6

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

豚肉 PORK

山あいの林の中の放牧場で走る豚

安全なエサを食べ、ストレスフリーで育ちます

やまあい村 / (株)共同熊本ミートセンター

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

ストレスもなく、元気

熊本県菊池市の標高400mの山あいにある牧場、「やまあい村」の武藤 勝典さんは、基本はポストハーベスト農薬フリー、非遺伝子組み換えの輸入のエサですが、できるだけ国産、できるだけ九州産、できるだけ菊池産の安全なエサを与え、山あいの畑、クヌギ山、栗山、竹林などの放牧場に豚を放し飼いにし、ストレスフリーで「走る豚」を育てています。放牧場ではピンク色の元気な肌をした豚たちが文字通り走り回っています。

臭みがなくおいしい豚肉

走る豚はゆったりと運動し、休み、しっかり食べて育つので肉質は柔らかすぎず、硬すぎず、旨味がいっぱい

やまあい村の 走る豚 ND

●品種

三元豚

●飼い方

30ヶ所の放牧場(各10a、1反)のうち10ヶ所を常時使用、あとの20ヶ所は休ませながら、1ヶ所あたり15頭を完全放牧しています。

●エサ

◇基本

- トウモロコシ … アメリカ産、ポストハーベスト農薬フリー(以下PHFと表記)、非遺伝子組み換え(以下NON-GMOと表記)
- マイロ … アルゼンチン産、PHF、NON-GMO
- 大麦 … 国内産、アメリカ産 PHF、NON-GMO
- きな粉 … カナダ産 PHF、NON-GMO
- 大豆油粕 … 国内産
- 菜種油粕 … 国内産
- ヤシ油粕 … フィリピン産
- 糖蜜 … 国内産
- 炭酸カルシウム … 国内産
- 食塩 … 国内産
- リン酸カルシウム … 中国産
- アルファルファミール … カナダ産
- 炭 … 西日本産の広葉樹の木の皮の炭

◇副次的な飼料(全体の10%程度)

- 有機さつまいも(B品) … 熊本県大津町のむら自然農園
- 有機さつまいも(B品) … 同上
- 有機かぼちゃ(B品) … 熊本県菊池市:キノファーム
- 有機にんじん(B品) … 同上
- 自然栽培米糠、くず米 … 熊本県菊池市 環境保全型農業技術研究会 約50名

◇その他

- 野菜、じゃがいも、たけのこ、栗、どんぐり、葛の根、笹、雑草、赤土など … やまあい村自園産
- 水 … 阿蘇外輪山系の井戸水



やまあい村の武藤 勝典さん



いです。肉に臭みはありません。

ただし、放牧のため、常に外気に触れているため、脂のノリは冬場が多めになります。

母豚の免疫を十分にもらって育ちます

子豚は基本「やまあい村」で自家出産していますが、それだけでは不足しますので、隣町の(有)コーシンより、非遺伝子組み換え(NON-GMO)飼料を与え、抗生物質、ホルモン剤を使わずに育てた生後3ヶ月齢程度の子豚も導入しています。

母豚から生まれた子豚は子取り用の母豚のための小さな檻・ストール(5m×5m)に1週間くらい置いた後、母豚と30日一緒に過ごします。通常の養豚では生後10日間ほどで離乳させられ、親子は引き離されますが、走る豚ではその3倍の30日ほど母豚と一緒に過ごします。免疫力を母乳からなるべくもらうためです。その後、広めの小屋で15日間、45日齢まで過ごし、さらに小さな放牧場、パドックに移ります。

本格的な放牧は3ヶ月齢から行います。ある程度大きくなると野犬やカラスに狙われてしまいます。出荷までには7~8ヶ月かかります。



クヌギ林、栗林、竹ヤブのある放牧場 十分に陽に当たって育ちます

放牧場は山あいに30ヶ所あります。1ヶ所あたり面積は10a(1反)あり、15頭の豚が放し飼いされます。その中を文字通り豚は自由に走り回っています。

放牧場にはクヌギ、栗、竹などが生えていて、暑い日には走る豚に木陰を提供しています。走る豚は夏場は日陰、冬場は陽の当たるところを好みます。十分に日光浴(ビタミンDを増やす)して育ちます。

放牧場の一角には小屋があり、エサ箱や井戸水の水飲み場があります。大雨のときや寒暖の厳しいときはここでしのぐこともありますが、普段は外で眠っています。寒さにも強くタフです。

休ませる放牧場で エサ用作物を作ります

30ヶ所の放牧場のうち、常時使用するのは10ヶ所だけです。残りの20ヶ所は病気などが発生しないよう太陽に当て、休ませ、畑や草地として使います。走る豚は出荷までに3回放牧場を移ります。

エサはPHF、NON-GMO、国産、有機にこだわって

走る豚のエサは、基本はトウモロコシ、マイロ、大麦など非遺伝子組み換えのものです。

全体の10%程度の副次的な飼料として地元、菊池産の有機無農薬栽培のさつまいも、さといも、かぼちゃ、にんじん、米糠、じゃがいも、たけのこなどを与えます。

その他、炭(西日本産の広葉樹の木の皮の炭、消臭効果や豚の腸内環境を整えるために)、赤土や山の土(ミネラル、有機物を補給して豚の調子を整えます)、牧場内の雑草などを与えています。

獣医を呼ばなくなりました

やまあい村の創業者は武藤 勝典さんの父、武藤 計臣さんです。1997年にこの土地に引っ越してきました。豚の放牧は1999年から始めました。当初は1頭から、現在は150頭になりました。基本的に抗生物質、ホルモン剤など薬品は使用しません。風邪を引いても豚自身が治します。ただ、どうしても死にそうだと判断した場合は、獣医師に治療をお願いする場合があります。その場合は休業期間の2週間の倍の期間を経て出荷します。

しかし、この飼い方になって豚が健康になり、獣医をほんとうに呼ばなくなったとのこと。やまあい村では原木しいたけ栽培も行い、炭焼きガマ、ピザガマなども設置されています。

技術も志も高い工場加工

やまあい村から出荷された豚は、農場からすぐ近くにある屠場で屠殺され枝肉となり、脱骨、解体され、そのすぐ横にある(株)共同熊本ミートセンター(山下敏文社長)で加工されます。

ミートセンターでは30人の障がい者が元気に楽しく働いています。技術も志も高い工場です。

特別チラシで、やまあい村の走る豚をご紹介します。