



# ほんものを たべよう

提出日	9/	火	水	木	金	
	22	23	24	25		
配達日	9/	火	水	10/	木	金
	29	30		1	2	
翌々週分配達日	10/	火	水	木	金	
	6	7	8	9		

2015.10月1 週号

Alter Weekly Order Catalogue

### 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

# 脂身がたいへんおいしい豚肉

牧草をたっぷり食べて育っています。

## (有) ボーン・フリー・ファーム(北海道)

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)



斉藤 英夫代表

### 牧草をたっぷり食べた脂身のおいしい豚肉

北海道上川郡清水町の(有)ボーン・フリー・ファームの斉藤 英夫代表は、豚のエサとしてはたいへん珍しい牧草を自由にたっぷりと与え、脂身がたいへんおいしい豚を育てています。

### 牛と同じエサで育つ

今回出荷していただく豚肉は、(有)ボーン・フリー・ファームの農場内の広いパドック内にて、牛と一緒に放し飼いされ、牛と同じエサを食べて育った豚のものです。試験的に出荷していただきます。

出荷月齢は通常のタイミングの1年よりかなり長期の4～5年飼われていたため、主としてミンチ材として出荷します。しかしオルターや、その解体・加工をお願い

する(株)知床興農ファームで試食したところ、たいへんおいしく、とくに脂身は絶品です。近い将来、オルター向けに正式に豚を飼っていただく予定です。

### 牛トロで有名

斉藤さんは兵庫県尼崎市の出身で、現在地には1971年に入植しました。

斉藤さんは、北海道や料理雑誌で有名になった「牛トロ」用の牛肉の生産者です。斉藤さんの牛肉を帯広市の寿司屋がマグロのトロの代わりに握って一躍話題となり、それを目当てに道外から観光客が来ているものです。

斉藤さんの牛肉がまるで魚のような味覚で食べられる理由は、その牛(ブラウンスイス、ジャージー、ホルスタイン)の

エサと飼い方にその秘密があります。

エサは自家製の牧草、発酵牧草(ヘイレージ)が約60%以上と主体で、あとは米ぬか、ふすま、じゃがいも繊維、蛋白質(じゃがいも澱粉の搾りカス)、米油、パーム油(ごく少量)に、中野 益男帯広畜産大学名誉教授が開発した土壌微生物群(約50種を含む)「アースジェネター」に加え、発酵させた自家配合飼料を少々食べさせています。この斉藤さんの牛肉でないと「牛トロ」ができません。

斉藤さんの豚は牛と同じパドック内で生活し、牛と同じエサを食べて育っています。穀物を与えられない養豚は極めて異例で、まさに「草豚」とも呼ぶべきその肉は絶賛に値します。いずれ、有名な「牛トロ」の方の出荷もお願いしたいと考えています。

斉藤さんをオルターにご紹介いただいたのは、前述の、中野 益男帯広畜産大学名誉教授からです。



## ボーン・フリー・ファームの 豚肉

### ●品種

ランドレース



### ●飼い方

広いパドックに放し飼い

### ●エサ

- 牧草 ..... 自家製
- 発酵牧草(ヘイレージ) ..... 自家製
- 自家配合飼料(少々)
- じゃがいも繊維および蛋白質 ..... じゃがいも澱粉の搾りカス(北海道産)
- 米ぬか ..... 深川油脂(北海道産)
- ふすま ..... アメリカ、カナダ、オーストラリア、日本産
- 米油 ..... 深川油脂(北海道産)
- パーム油(ごく少量) ..... タイ、ベトナム、ブラジル産
- 土壌微生物群(約50種) ..... 中野 益男帯広畜産大学名誉教授開発「アースジェネター」

### ●加工

(株)知床興農ファームで加工、包装

