

**明日への  
息吹**

**おいしさと安全をいつまでも……**

銘柄豚「京都ぽーく」へのこだわり

小島 安雄

**はじめに**

養豚経営は、家畜排せつ物処理の法律施行や、WTO交渉での海外からの輸入攻勢による圧迫に加え、後継者等の担い手不足が原因で飼養戸数が減少しています。

現在、米国からの牛肉の輸入が停止されているため、代替需要で豚肉は比較的高い価格で推移していますが、米国生産者等からの圧力で輸入の再開が迫られており、先行きは厳

しい状況です。

京都府においても同じように厳しい状況のなかで飼養農家は減り続け、平成17年2月現在の飼養戸数は23戸、飼養頭数では1万9503頭と10年前のそれぞれ53戸、3万8048頭に比べ、約半分にまで減少しています(表)。

このように養豚経営を取り巻く環境が厳しいなかで、生産者と加工流通業者が一緒になり、京都の地域ブランドにこだわりをもち生産している養豚一貫経営と豚肉加工販売に取り組んでいる事例を紹介します。

(表) 京都府の豚の飼養戸数・頭数の推移

(単位：戸、頭)

区分	7年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度
繁殖	戸数	36	23	20	20	17	16
	頭数	2,937	1,619	1,558	1,555	1,403	1,431
肥育	戸数	32	23	23	24	22	21
	頭数	22,078	12,414	9,929	9,939	9,134	8,783
合計	戸数	53	32	28	28	25	23
	頭数	38,048	20,429	16,661	16,001	16,912	16,005

注) 1 繁殖・肥育戸数には一貫経営を含むため、合計戸数は合算戸数と異なる。

2 合計頭数には子豚頭数を含む。

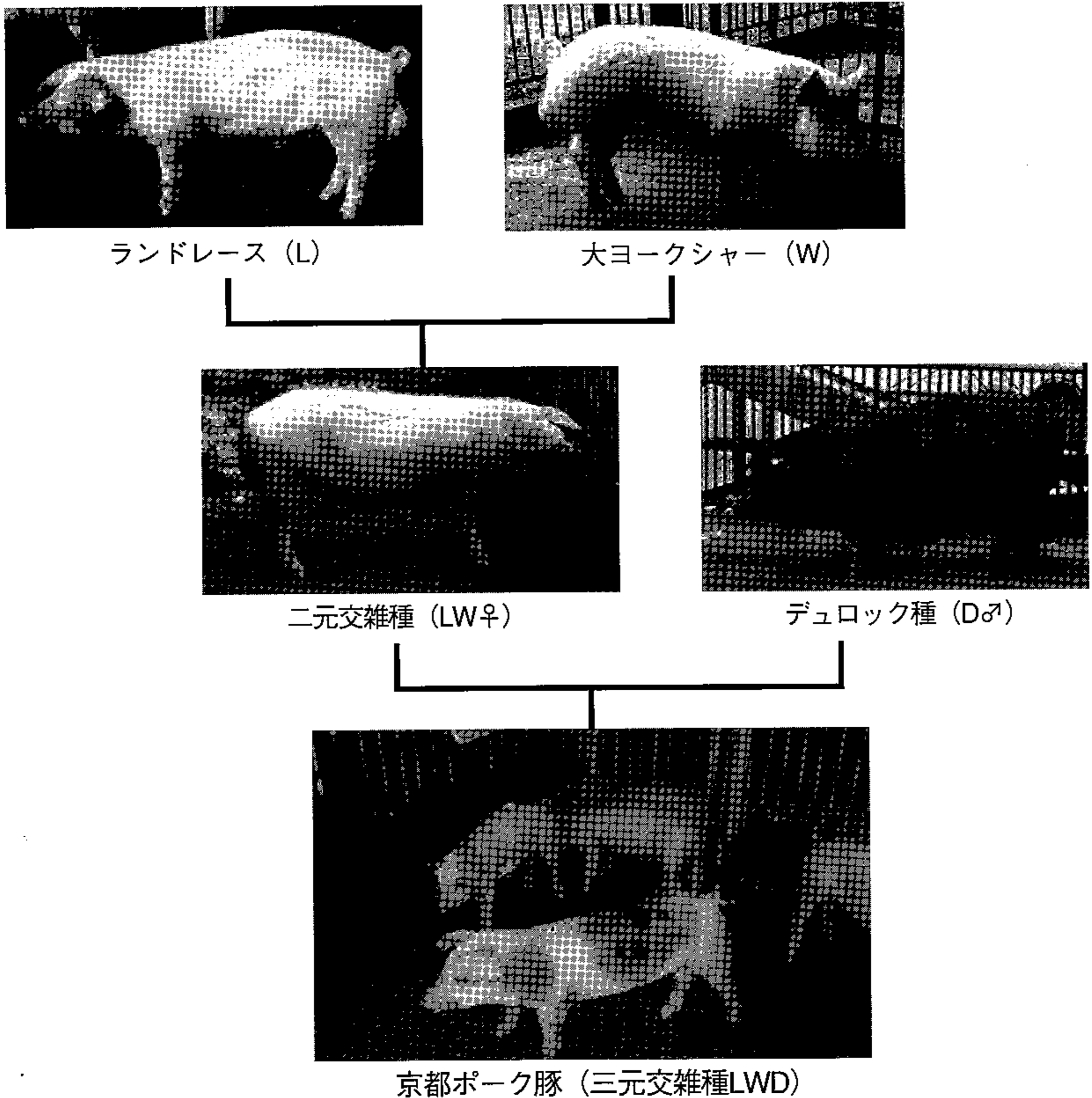
## 『京都ポーク』の誕生

京都府畜産研究所（現・京都府畜産技術センター）は養豚生産者団体の要望を受けて、昭和58年より地域ブランド豚肉の開発に取り組み、優良な系統豚の組み合わせと能力調査を何回も重ねて京都府独自の銘柄豚を造成しました。この銘柄豚は下図のような三元交配

により造成され、平成3年に『京都ポーク』とネーミングされました。その後も引き続いて『京都ポーク』生産の基となる優良系統豚を維持して、種豚として農家へ譲渡されています。

また、畜産研究所では、この豚の特性である柔らかくひきしまった肉質に仕上げられるように「飼養管理マニュアル」を策定して生産者に普及を図っています。

(図) 「京都ポーク」系統豚の組み合わせ



## 『京都ぽーく』 開始当初の取り組み

養豚の生産者団体は『京都ぽーく』の普及・消費拡大を推進するためには『京都ぽーく』を原料とするハム等の加工品の販売が必要と考え、地方競馬全国協会、京都府、京都市の補助により平成6年度に豚肉加工処理施設を建設しました。

そして、各種イベントに参加して試食会や即売会を催し、加工処理施設でつくった『京都ぽーく』のハムやソーセージをPRするとともに、流通業者や量販店へ積極的に販売促進活動を実施して売り場の確保を進めました。

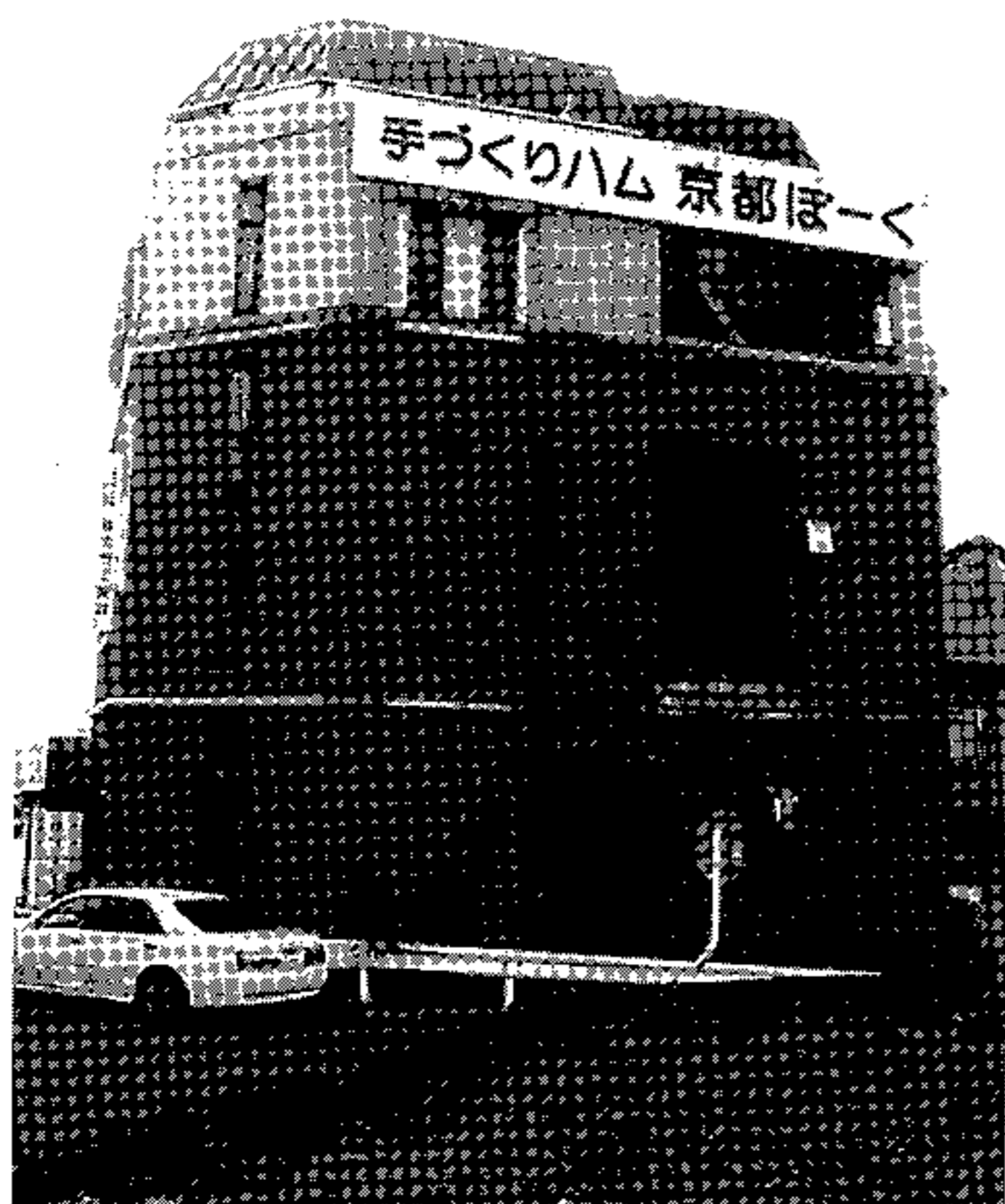
その結果、徐々に『京都ぽーく』が評判となり、いくつかの量販店では常設の売り場を設けて取り扱ってもらえるようになりました。

しかし、その過程の中で不運なトラブルが度重なって加工処理施設での生産を中断せざるを得ない状態となり、せっかく広まり始めたブランド『京都ぽーく』の消費拡大の取り組みは頓挫してしまいました。

## 生産者団体と農業法人の 設立

しかし、取り組みの途中から参加した2人の生産者は、『京都ぽーく』に対する思い入れがとくに深く、もう一度『京都ぽーく』の加工販売を再開できないかと思案していたところに、この2人の考えに賛同する加工業者が現れました。加工業者の代表者を加えた3人は、畜産課長として施設建設時にかかわった本協会専務（当時）に豚肉加工処理施設の再開の方策について相談し、一緒に京都府や京都市に再三再四、施設が再開できるよう要請活動を続けました。

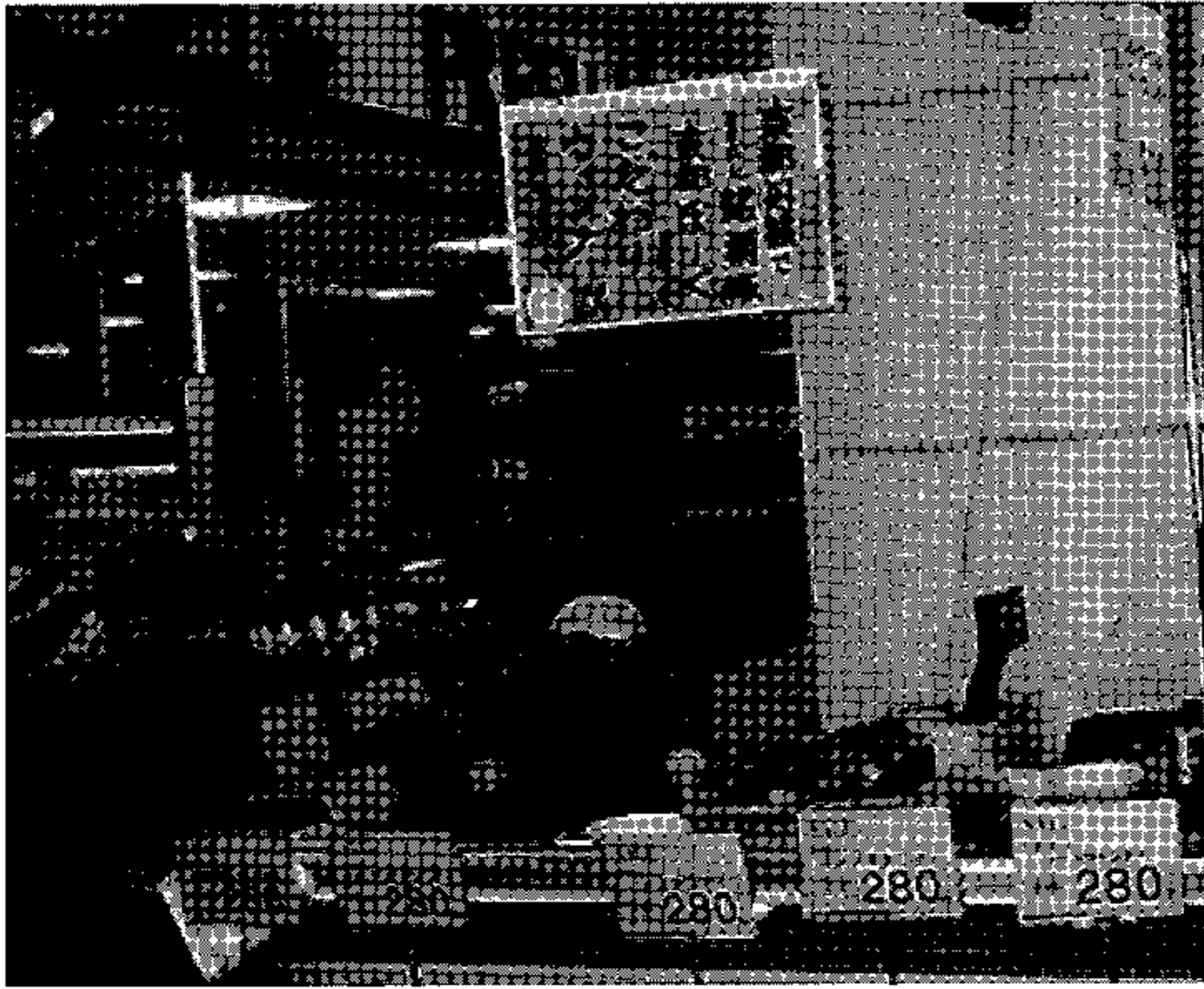
彼らの『京都ぽーく』に対する熱意が認められ、まず平成12年に『京都ぽーく』の普及推進等の補助事業を実施する団体として、9戸の生産農家による京都府養豚協議会と、『京



(写真1) 加工処理施設の全景



(写真2) 施設内冷却庫



(写真3) デパートでの即売会①



(写真4) デパートでの即売会②

『京都ポーク』生産農家等の出資による有限会社農業法人京都特産ポーク（以下(有)特産ポーク）が設立されました。

施設の再開には、手続き等で紆余<sup>うよ</sup>曲折がありました。最終的に(有)特産ポークが加工処理施設を購入して、豚肉加工販売が再開できるようになりました。

**京都府養豚協議会の概要**

設立	平成12年7月
構成員	
一貫経営	9戸 うち京都ポーク生産農家 4戸
飼養頭数	種豚 1300頭
出荷頭数	2万2000頭

**活動内容**

『京都ポーク』増産促進のための各種補助事業の実施

- 1 優良系統豚の導入推進
- 2 施設整備による飼養環境の向上、良質肥育豚の出荷促進
- 3 加工技術の向上対策

**4 『京都ポーク』の消費促進**

**有限会社農業法人京都特産ポークの概要**

設立	平成12年8月
所在地	京都市南区上鳥羽卯の花9番地
代表者	片山昭彦
資本金	300万円
従業員	15人
事業内容	豚肉の加工製造と販売
販売品目	ロースハム、ボンレスハム、焼豚、ベーコン、あらびきウィンナー、精肉等

**『京都ポーク』復活の  
ひたむきな取り組み**

(有)特産ポークは、『京都ポーク』加工製品の生産を再開し、消費宣伝活動を始めましたが、以前の商品を取り扱っていた業者からは取り合ってもらえず、損なったブランドの信用を回復することがいかに困難であるかを痛

切に感じたということです。

しかし、一部大手量販店の理解と支援もあり、ブランド名にこだわって『京都ぽーく』の名前で通し、同じ取引先に足しげく通いながら信頼回復に努力すると同時に、小さな店にもこつこつと販売促進のために通い続けるなど、粘り強く消費拡大に努めました。

そして、今では新規の小売店や量販店への販路が開拓できた上に、前の業者との取引も再開できるようになったということを彼らが報告してくれました。

また、『京都ぽーく』を生肉で食べてみたいという消費者の要望に応え、新たに精肉の取り扱いも始めました。

こうした取り組みによって、今では注文量が増えて生産量が不足することが時々生じているため、『京都ぽーく』の増産体制が緊急の課題となっています。

## 『京都ぽーく』のこだわり

(有)特産ぽーくは『京都ぽーく』の品質へのこだわりを徹底することから、まず府養豚協議会の生産者たちと豚の飼養管理について話し合っています。

これまでの話し合いと生産現場での確認、指導をする中で、現在の(有)特産ぽーくの原料は、京都ポーク生産農家4人のうちマニュアルに沿った飼い方を実施している、肉質が良好な、京都府中部・丹波地域の3人の生産者の豚に限定されています。

3人は未利用資源の有効活用による低コスト化を図りながらも、緑豊かな丹波の自然条件の下で特別の飼育管理マニュアルに基づいて、栄養豊富な大麦を配合した指定飼料を用い、じっくりと時間をかけて豚を育てています。そのため『京都ぽーく』は柔らかくひきしまった豚肉に仕上がっています。

そのうちのK畜産はさらに肉のにおいにも考慮して、飼料に加える未利用資源を厳選したうえで、肥育豚を丹念に育て上げています。

このため、この豚肉は「けもの臭がほとんどなく脂に旨みがありおいしい」と、消費者からの高い評価を得ており、精肉として店に出すとたちまち売り切れる状態です。

また、(有)特産ぽーくは豚肉加工処理にも本場のドイツ仕込みの技術を持った職員が真心を込め、次のようなこだわりをもって、時間をかけて熟成して製造しています。

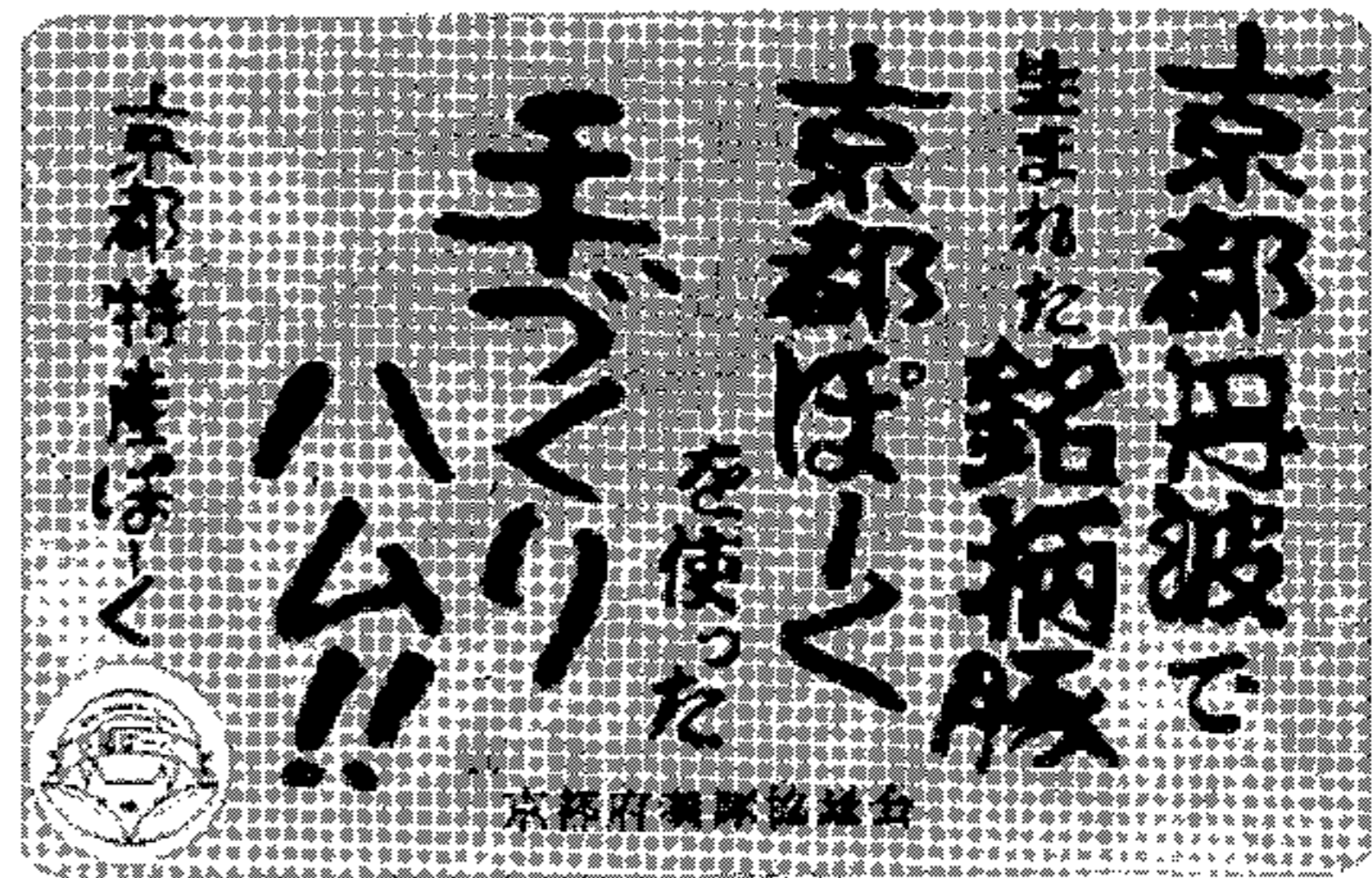
1. ハム・ソーセージには保存料や着色料を使用しない。また発色剤等の添加剤も安全・安心を基本に、できる限り最小限に抑えて製造する。
2. 衛生面では、生産から出荷・販売まで徹底管理する。
3. 味は京都風の薄味を基本とする。

## 今後に向けて

(有)特産ぽーくは今後さらに安全・安心で、こだわりを持った『京都ぽーく』を提供することを目指しています。そのことを消費



(写真5)「京都ぽーく」の生産者



(写真6) 加工品のラベル

(写真7) 京都特産ぽーくのホームページ (<http://www.kyoto-pork.co.jp/>)

者に伝えるための手段として生産情報公表 JAS の認定を受けて生産管理することを検討しています。

現在その準備として生産者 JAS 認定に不可欠な事項や不足している生産情報や工程管

理の改善点等について協議、分析を始めているところですが、養豚経営は工業製品と違って生き物を相手にすることや、小規模の経営で年中人手不足の傾向であることから、生産情報を整理し管理することはなかなか大変な