

# 家業を絶やさず美味しい農畜産物の供給を続けたい

飼料用米給与し「宮城野豚みのり」を生産、地産地消にも貢献

有限会社ピッグ夢ファーム(宮城県遠田郡涌谷町)



ピッグ夢ファームが生産する「宮城野豚みのり」

東北の観光名所を多く有し、また国内有数の米の生産地としても知られる宮城県は、仙台牛やいちごと代表される農畜産物の生産が盛んである。同県北部の涌谷町に農場を構える(有)ピッグ夢ファーム(佐々木了代表取締役)では、米の生産とともに、母豚380頭規模の一貫経営を展開。地元の消費者に向け、高品質な農畜産物を届けている。

## 「宮城野豚みのり」を生産 飼料用米給与し地産地消にも貢献

ピッグ夢ファームが生産する豚は、

SPF豚である全農ハイコープF<sub>1</sub>(LW)を母豚に、宮城県が開発したデュロック純粋種「しもふりレッド」を掛けたLWD。種付けは人工授精、本交ともに行っており、その割合は2:1ほど。生産した豚は全頭がJA全農みやぎに卸され、銘柄豚肉「宮城野豚(みやぎのぼーく)みのり」として県内に展開するA-COOP等で販売されている。特にきめ細かい肉質で食感の良さに定評があるほか、ピッグ夢ファーム独自の販売ルートで仙台市の焼肉店に卸しており、肉のうまみ、臭みのなさが好評となっている。同社代表の佐々木氏は「脂身にくどさがまったくなく、後味がさっぱりしている。しゃぶしゃぶで食べるとア



ピッグ夢ファームの概観。母豚 380 頭の一貫経営



代表の佐々木了氏



種豚は全農のハイコープ種豚としもふりレッド

クがまったくでない、とても食べやすい豚肉に仕上がっています」と太鼓判を押す。

この肉質を実現するのに重要なポイントが肥育期に与える飼料用米の給餌である。飼料は分娩から出荷までのステージで、抗生物質・合成抗菌剤・駆虫剤をまったく含まないものを与えているが、肥育期に一定の割合で飼料用米を加えて育てることで「宮城野豚みのみ」ならではの肉質ができあがる。年間出荷頭数は9,000頭前後で、流通する「宮城野豚みのみ」の半数以上はピッグ夢ファームで生産されたものだという。

同社は「豚がストレスなく健康に生活できること」を経営方針に掲げている。佐々木氏は「養豚生産者は、消費者が求め

る安心・安全のニーズに適った生産体制を構築し、安全確保のための責任と義務を果たしていくことが使命と考えています」としており、給餌・給水の整備と維持のほか、豚舎の掃除、人や車両の出入り・飼料や水への排せつ物の混入防止、オールイン・オールアウトを徹底するなど、豚にストレスのない環境づくりを常に心掛けている。

また、疾病に対しては基本的に薬品の使用を控え、ワクチン接種のみで対応。そのためには子豚の免疫力が重要であるが、初乳を十分に飲ませることに注視しているほか、豚の発育状況や環境変化をしっかりと観察し、豚と向き合うことを心掛けている。

## 親子三代にわたって 養豚経営を継続

ピッグ夢ファームは、前身となる庭先養豚から数えて50年以上の歴史を持っている。佐々木氏は三代目に当たり、2023年に就農した。「私は豚のことはまだまだ何も知りません」と笑う佐々木氏だが、その言葉通り自身は養豚にほとんど関わることなく20歳で上京し、長年IT関連の会社に従事していた経歴を持つ。

「私の家はもともと米や野菜を作る農家でしたが、1950年代に祖父が家の敷地で豚を飼い始めたことが養豚業のスタートでした。戦時中、祖父である章氏は満州に出兵しており、現地で餃子をはじめ豚肉を使った食文化に触れ、戦後日本に戻った後、これからは肉系のタンパク質

が必要になるだろうと考え、関東から豚を買い付けてきたそうです。そこで祖父はさまざまな品種の豚を飼育し、繁殖の研究をしていました。私が幼いころ、実家の敷地内に建てられた豚舎にヨークシャーやハンプシャーといった、見た目の違う豚が何頭もいたことを覚えています」と佐々木氏は話す。

初代となる祖父が養豚を本格的に始めたことで、近隣でも養豚が知られるようになり、やがて地域に広がって養豚農家が増えていったという。当時は繁殖専門や肥育専門の農家も多く、佐々木氏の母がトラックで種豚を運び農家を回って種付けをするなど、地域の養豚生産をリードする存在になっていった。

「祖父は町から山を借りて、近隣の生産農家5戸で養豚団地を立ち上げました。そこを引き継いだのが父なのですが、山地の借用期間が満了となるころに団地で生き残っていたのは当社だけ。そこで父は会社を作ろうと決め、平成11年に法人化しました」(佐々木氏)。

本社を豊里町に構え、隣町である涌谷町に新しく建てられた豚舎は、当時からの付き合いのあった全農や飼料会社とともに設備を検討し、母豚300頭の一貫経営でスタート。当時の最先端設備を取り入れ、除糞機、給餌器、給水を機械化し、またクーリングパッドを導入し夏場対策をはじめ豚にストレスを与えない飼育環境を構築した。

## IT業界から農畜産業の世界へ 家業を絶やすことなくおいしい 食材を消費者に届けたい

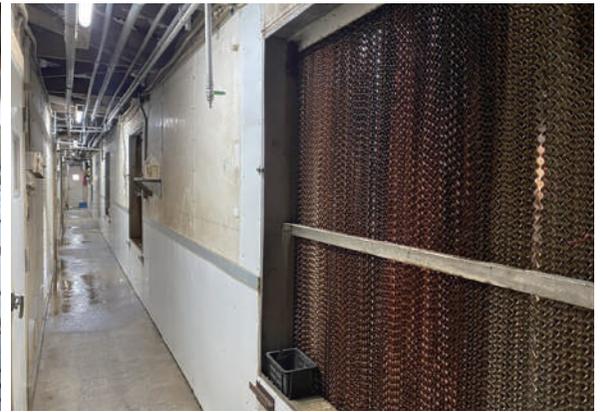
経営は順調で、佐々木氏の父である章一氏は養豚生産にひたむきに取り組んだほか、地域のために消防団でも活動し天



分娩舎の様子



肥育舎の様子



空調設備導入など豚にとって快適な空間づくりを徹底

皇陛下から勲章(瑞宝単光章)を受けるなど、宮城県の養豚業界で知らない人はいないと言われる人物であった。

しかし、経営を引き継いだ佐々木氏の兄である竜生氏が体調を崩し経営ができなくなったことで、長年、養豚業とは無縁の生活を送っていた佐々木氏は、家業の経営を引き継ぐか廃業するかの選択を迫られることになった。前述のように、養豚業の経験は皆無と言える状況であったが2023年54歳で経営を引き継ぐことを決意した。

「ここまで続いてきた養豚事業をなくしてしまいたくないという思いが半分。もう半分は、やはり会社を信頼し守り続けてくれた従業員を諦観したくなかった」と佐々木氏は振り返る。しかし、その挑戦は決して楽なものではなかった。

「父の代から長く勤めている人が多かったのですが、経営交代の時には、従業員の半数が離職していました。残った従業員も、社長の方針についていくというよりは、自分たちで仕事を守っていこうという考えの人が多かったように感じます。そのほかにも施設の老朽化など、向き合わなければならない点はいくつもありました。前職では管理職でしたが、経営は本当に大変なんだということを、今も肌

に染みて感じています。また、2024年に入り、コスト高の影響が大きくなってきました。今後5年、10年先を考えた時に、どのような経営形態をとっていくかをしっかり考えていくきっかけになりましたね」と話す佐々木氏の表情は厳しい。

一方で、「宮城野豚みのり」のおいしさについては安定した評価が得られており、ふるさと納税の返礼品に選ばれるなど、さらなる販路拡大を続けている。佐々木氏は「当社が生産している豚肉はとてもおいしく、知人に紹介しても本当に喜ばれますし、良いものを作っているということには自信があります。現在、おいしい豚肉を作り続けるという目標に向かって従業員も頑張ってくれるので、今後もこの仕事、農場を残していきたいですね。そのためには、長年のパートナーである全農の協力も不可欠ですし、お互いが経営努力をしていければ。国内自給率が40%を切る中で、私は、海外の影響を受けにくい、安定した状況のために、少しでも自給率を伸ばしたい。ここまで進化した日本だからこそ、食料が供給できなくなるという状況は回避したい。そして、日本の食文化に合う豚肉を生産していくことが使命である」と話している。