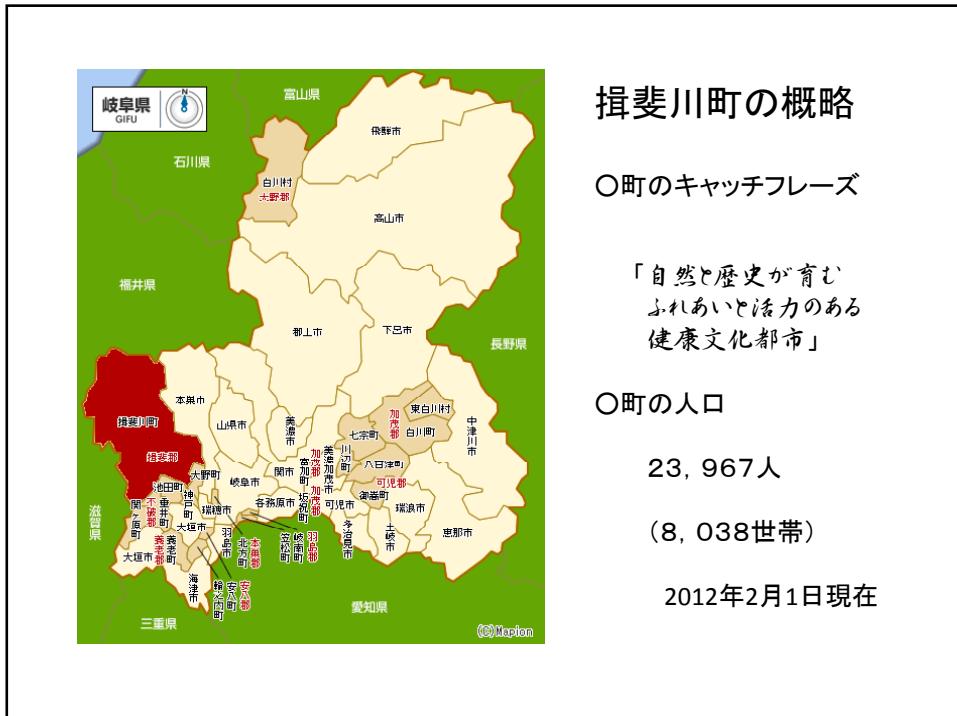


【事例 2】 飼料用米利用事例

「豚のエサからソーセージまで～自給へのこだわり～」

菖蒲谷牧場（岐阜県） 代表

山川忠一郎 氏



菖蒲谷牧場の紹介

労働力

本人、父、母、パート3名

養豚部門

繁殖用豚 約70頭
肥育豚 年間出荷頭数 約1200頭

加工・直売

豚肉の直接販売
ハム・ソーセージ加工、加工体験
2~3頭／週を直売・加工で販売

耕種部門

H18年～ 飼料用稻を栽培
H23年 作付面積 12ha

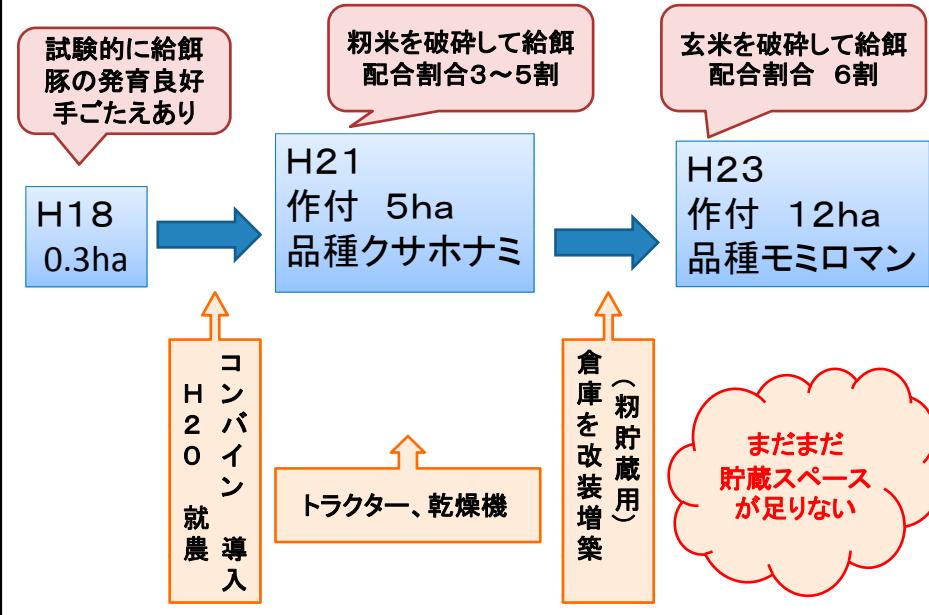
経営の特徴

**生産から加工・販売まで自給自営
(6次産業の実践)**

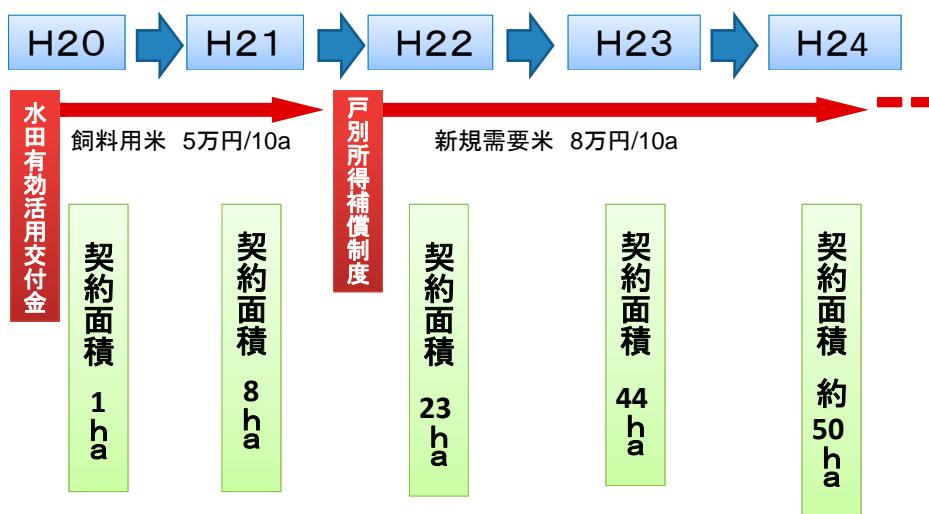
飼料米生産(1次) → 養豚(1次) →
加工品製造(2次) → 販売(3次)

- ・餌にヨモギやビタミンEを添加
「飛騨・美濃けんとん」として出荷
- ・飼料にこだわり、飼料米を餌として給与
- ・出荷豚の1~2割を本人引きし、加工・販売

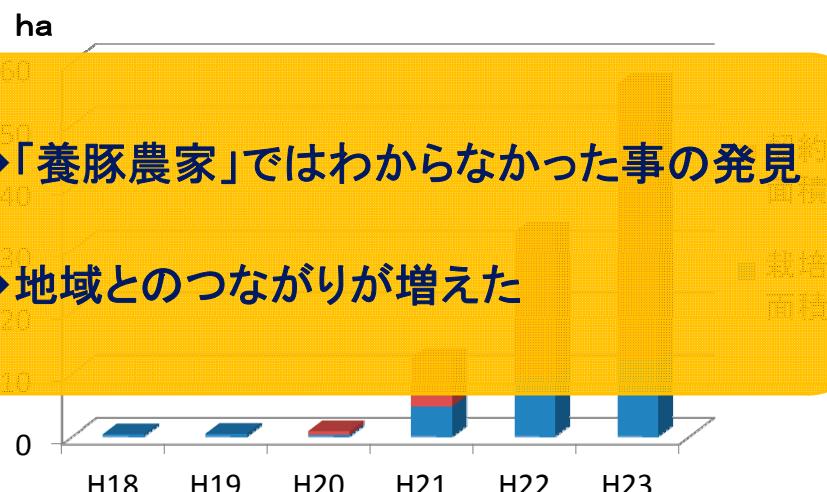
飼料米の作付け(自家作付け分)



耕種農家との契約面積の推移



飼料米を通して地域との関わり



飼料用稻の栽培

専用品種(モミロマン)の作付け

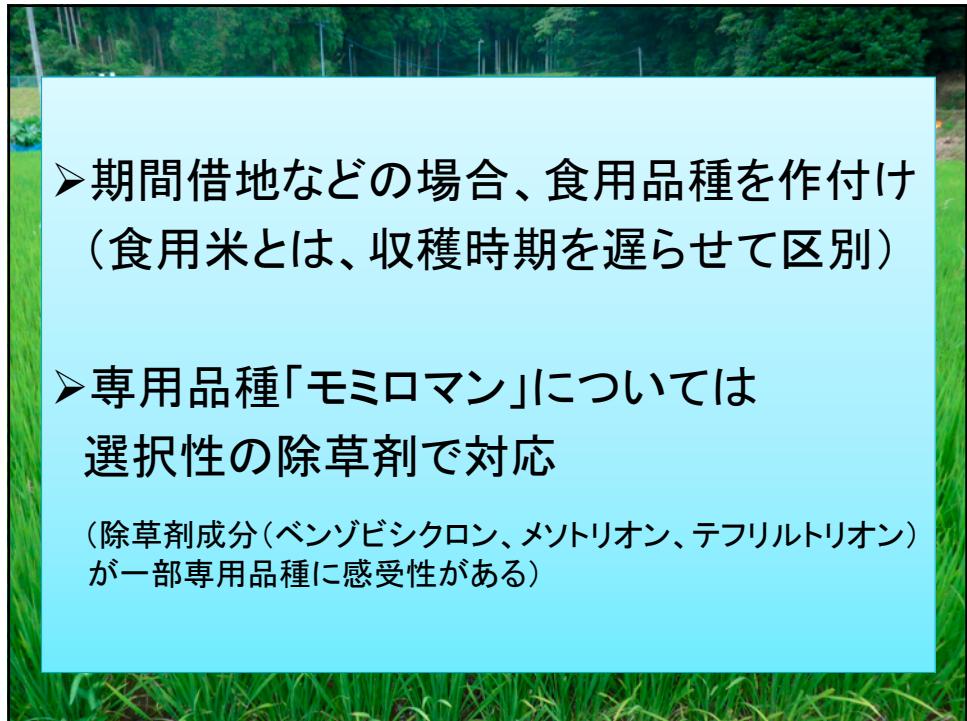
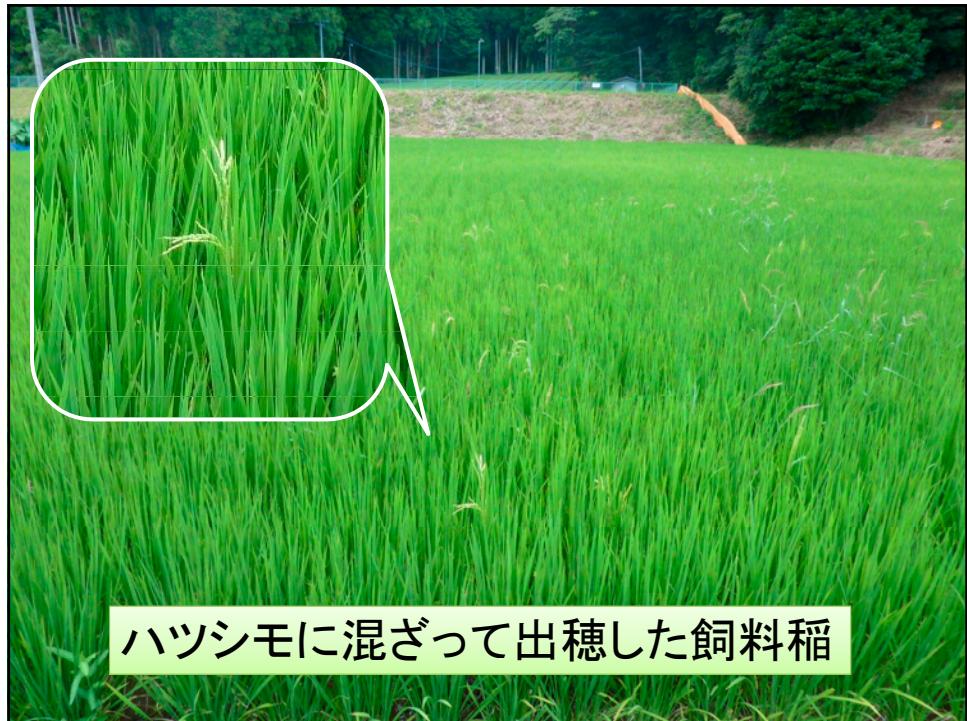


メリット

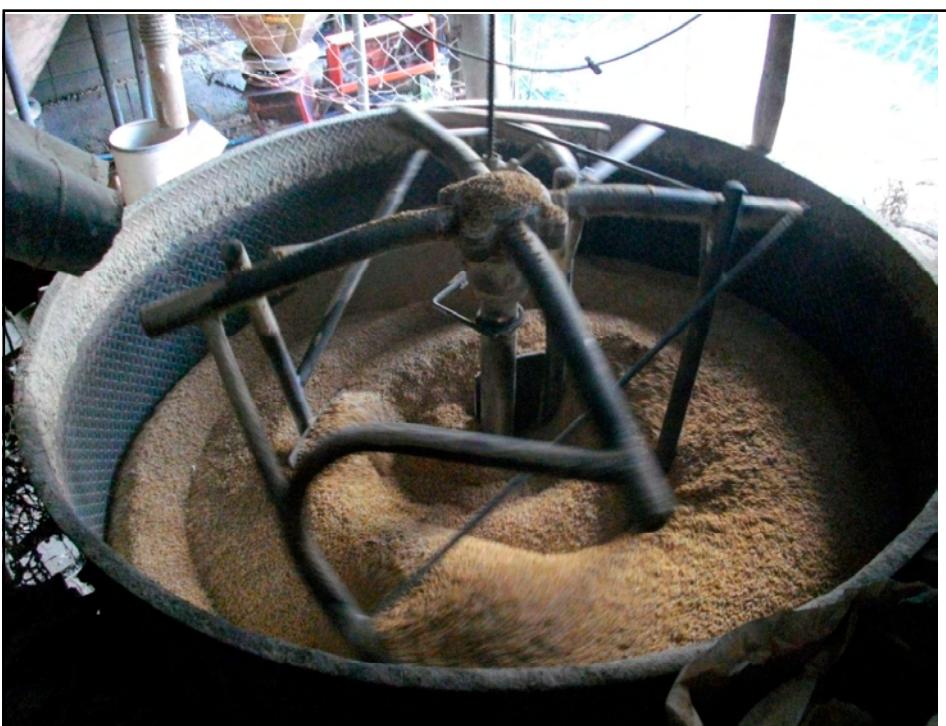
- ・病害に強く、減農薬栽培が可能
- ・多収性、脱粒性難
- ・粉碎しやすい

デメリット

- ・糊摺りがしにくい
- ・こぼれた糊が次年度以降に出芽









飼料米給与が肉質に与える影響

○豚の発育が促進され、
脂部分がきれいな
「白色」になる。



○脂肪の融点が低くなる。

(オレイン酸などの不飽和脂肪酸の
割合が多くなる)

※県畜産研究所養豚研究部試験研究結果より

加工・販売について

- ◇ハム、ソーセージ、焼豚などを製造
- ◇JA直売所、地元朝市、各種イベントでの販売、移動販売車での注文販売



PR活動などの取組

・ソーセージ作り教室

「飼料～豚飼育～加工」
『目に見える生産』をPR



・食農教育体験

大和小学校児童を対象に、飼料米刈取、エサ加工、ソーセージ作り、試食までを体験。

→ 子ども達に地産地消の良さを体験を通して
理解してもらうために続けていきたい





課題と将来展望

- ◇ 身の丈に合った経営
- ◇ 飼料米・養豚・加工・販売のバランス
- ◇ 地産地消 消費者と顔の見える関係
- ◇ 地域密着型の養豚経営





ご静聴ありがとうございました!