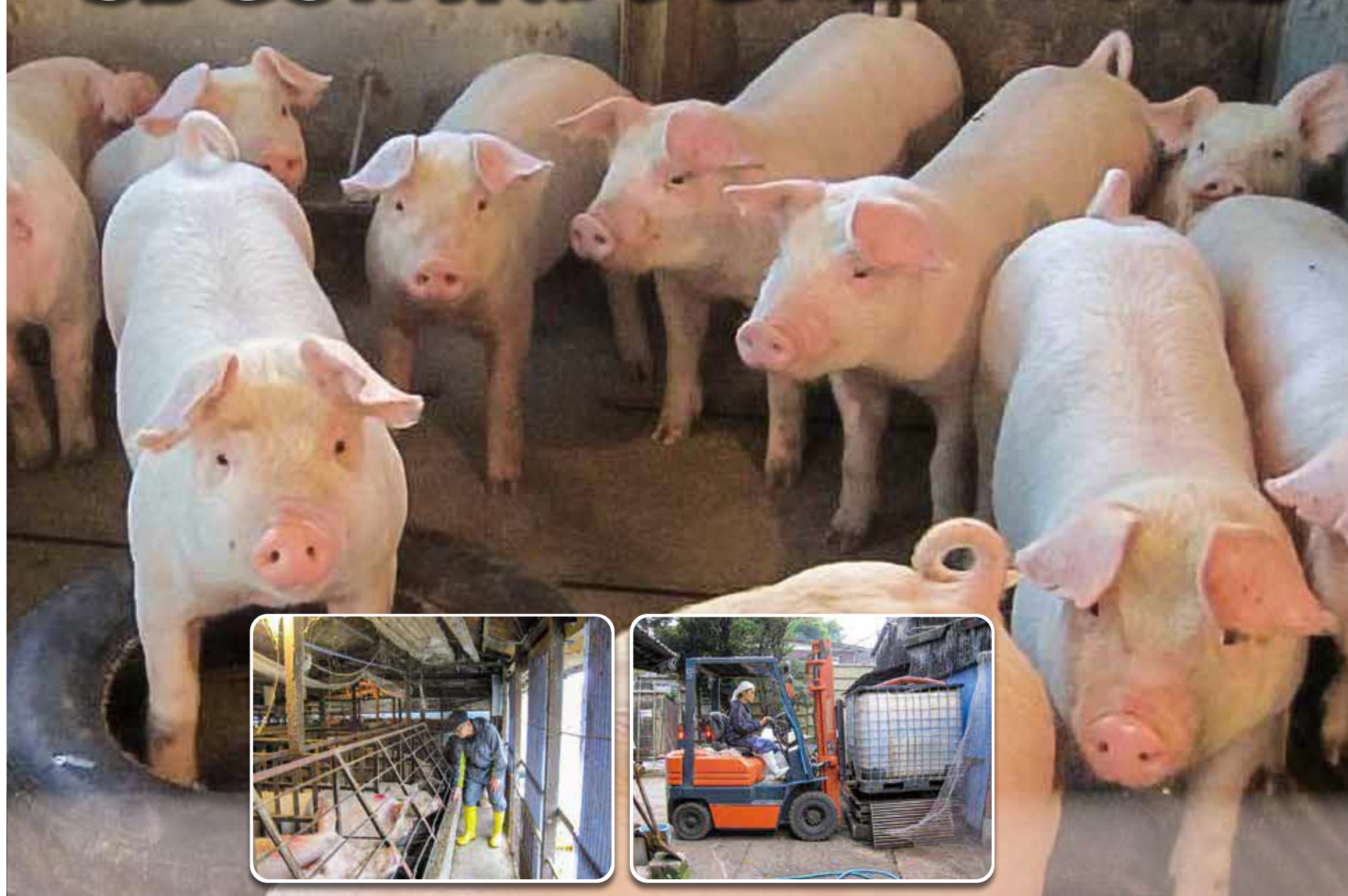


# あつぎ 農委だより

2022年  
8月1日  
第90号  
編集・発行  
厚木市農業委員会

## SDGs「時代がうちに追いついた」



### 厚木の名産

神奈川県都道府県別豚肉消費量は、全国トップクラスであることをご存じですか？

農林水産省お肉の自給率（2018年度）によれば、全国の1人当たりの年間消費量は約13kgとなっています。それに対し、神奈川県みんなの畜産（豚肉の統計、18年度）によると、県内の総消費量は約18万5千kgで、1人当たり約20kgの計算になります。

厚木市内では、食の祭典の全国大会で優勝した豚のホルモンを提供する焼肉店が多数軒を並べ、また、とん漬（豚肉のみそ漬）は名産の一つとなっています。

### 市内の養豚

かつて、市内には300もの養豚場があったといわれています。

都市化の進展等により、現在は数少なくなりましたが、養豚業は市内を代表する産業の一つであるとともに、豚肉が市内の食文化の一端を担っていることに間違いはありません。

2面では、養豚農家「江戸屋養豚場」をご紹介します。

以前からの飼育方法が「SDGs（持続可能な開発目標）」の取り組みにピッタリと合致。「やっと時代がうちに追いついた」と。その理由とは…



## SDGsと養豚業

世界の多くの企業、団体、個人が取り組むSDGs。誰一人取り残さない持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現を目指す目標。あつぎ農委だより第89号でも触れましたが、SDGsは、農業にとって身近なものです。

「1940年代、戦後間もないころ、先代の父が豚1頭を手に入れた、軒先で飼いだめたのが最初。65年ごろまでは軒先で5〜6頭を育てるのが精いっぱいだった」と上依知の江戸屋養豚場2代目代表、古性忠一さん（76）。

多くの企業が進出するとともに、従業員数は増加。社員食堂からの残さ（食べ残し等）も大量に発生。「先代は、そこに目を付けたんだ。会社で掛け合って安く残飯を手に入れ、大々的に養豚をやるぞって」。65年過ぎ、豚舎を建設。「江戸屋」の屋号で、養豚業を本格的にスタートしました。



エコフィードは、食品製造業の副産物や食品小売店の売れ残りなど、余剰食品を原料として加工処理されたりサイクル飼料のこと。食物資源の有効活用とともに、安全性も確保されたものです。

「科学的に計算された配合飼料は、安定した飼育はできる。けれど、それは人間でいうとサプリメントだけで育つようなもの。どっちがおいしいかは…」と光貴さん。

「おいしい肉にするためには、ストレスを与えず、よく食べさせ、よく寝かせること。そして、うちは昭和の時代から変わらない、こつてりとパンチのきいた味を守



母乳で育つ子豚

80年代後半には豚舎を増設。種付けから肥育までを行う一貫経営を続けています。食物残さを利用した養豚。まさにSDGsの取り組みになっていたわけです。

飼いのこだわり 味のこだわり 食物残さを材料とした自家過熱製造の餌は、創業当初からこだわってきたものです。しかし、豚熱等の伝染病疾病対策のため、家畜の飼料を規制する法令が改正され、食物残さを自家過熱した餌の使用ができなくなりました。



エコフィードで大きく成長

そのため、昔ながらの餌に近いエコフィードがいい」と忠一さん。「脂の乗った柔らかい豚肉が一番」という信念は、創業当初からのもの。一般的には大体6カ月（25週）、体重が110〜115kg程度になった段階で出荷するものを、さらに1〜2週間ほど肥育し、120〜125kg程度まで育てています。そうすることで、理想的な豚肉ができるそうです。

市内では、江戸屋養豚場の「依知のえどや豚」に加え、白井農産の「あつぎ豚」、厚木市養豚センターの「かながわ夢ポーク」が生産されています。依知のえどや豚は、ロースやバラなどの精肉に加え、昨年、加工品としてソーセージを開発したそうです。JAあつぎ夢未市で販売しています。



厚切りロースのトンテキ

「えどや豚は味がしっかりしているの、厚切りロースは、トンカツよりもトンテキで。固いイメージがあるモモは、一口サイズの商品を用意しているので、それをカツにしてもらうと良いです。うちのはバサツキが少なく柔らかいので、ヒレカツと間違えうお客さん多いんですよ」と、克江さんがおすすめてくれました。



## 依知のえどや豚

（社）神奈川県養豚協会のホームページによると「高座豚」や「やまゆりポーク」など、県内には多くの豚肉ブランドがあるそうです。

江戸屋養豚場  
▶ <https://manufacturer-18536.business.site/>

※1〜2面の写真は、江戸屋養豚場提供

## 食を支える小さな働き者 ミツバチ

焼きたてのパンにたっぷり塗ったり、ヨーグルトに自然な甘さを足したりとさまざまな楽しみ方があり、栄養価が高いことから、多くの人に愛されている蜂蜜。食べる以外にも、スキンケア等、美容効果もあるといわれています。蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を集め、巣箱の中で熟成されたものです。花蜜にミツバチの消化酵素が加わり、時間をかけ水分が蒸発されることで、独特の甘さが生まれます。



内検を行う柳下さん

で行っていた交配の省力化のため、50年ごろから養蜂を始めた。浩幸さんは、大学卒業後、農業と養蜂業の後継ぎとなり、現在、（一社）日本養蜂協会の副会長を務めています。

「私たちは、ミツバチが動きやすい環境を手伝っているだけ。その代わり、少しでも蜂を刺すことがないように、ミツバチはめったに人を刺すことはありませんが、巣を守るためには相手を攻撃するといえます。

産卵の状況、蜜のたまり具合などを確認する内検は、巣箱を開ける必要があります。驚かすことのないよう、静かな作業です。

## ミツバチの分蜂

一つの巣箱には一匹の女王バチとおよそ二万匹のミツバチが群れとなって暮らしています。群れが大きくなる4月ごろ、新たな女王バチが生まれます。

旧女王バチは、半数ほどの働きバチや雄バチを連れ、新しいすみかを求めて旅立ちます。これを分蜂といいます。

旅立ったミツバチは、木の穴や民家の軒先など、いろいろな場所に巣を作ってしまう。窓が開いたままの自動車の中に巣が作られたこともあるそうです。そのため、春の巣箱の管理には気を使います。内検によって巣の状態を把握し、分蜂のタイミングを見逃さないようにしています。

## ミツバチを飼育する際は届出を

養蜂は畜産業に当たするため、趣味で行う場合でも、県への届出が必要となります。「ミツバチが多いと蜜を奪い合い、ミツバチの成長に悪影響を及ぼすことも。届出の情報に基づき、飼育者同士で設置する巣箱の数を調整する必要があるんです」



花の蜜によって色合いも異なる

## さまざまな風味と味わい

蜂蜜は、花蜜により、風味や味わいが異なります。柳下園では、直売所やインターネットで、自家製の蜂蜜を販売しています。「爽やかな香りで透明度が高いミカンの蜂蜜や上品な甘さが特徴のレンゲの蜂蜜のほか、百花蜜が主力。いろいろな花蜜からできる百花蜜は、複雑な味わいがあるので、違いを楽しむのも面白い」と言います。

柳下園  
☎ 228-0034  
▶ <http://sakura83.sakura.ne.jp/>

（一社）日本養蜂協会  
▶ <https://www.beekeeping.or.jp/>

養蜂の届出について（神奈川県）  
▶ <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/w5c/ent/f70185/p5735.html>

## 新規就農者のそれから

緑に囲まれた細いあぜ道。待ち合わせの畑に向かうと、突然周囲の色が変わりました。そこは、赤紫色の畑。5月から6月にかけては、サニーレタスの収穫期です。収穫しているのは、2018年に新規就農した佐藤孝之助さん（48）。飯山と下萩野の315坪の畑で露地野菜を栽培しています。



手際よく収穫する佐藤さん

## あつという間の4年間

就農した1年目、知識不足に加え、技術が伴わなかったため、思いどおりの収穫には至りませんでした。研修を受けた農家や都市農業支援センターに相談するとともに、研究を重ね、原因を突き止め、一つ一つ問題を解決したそうです。その結果、少しずつですが、知識、技術を自分のものにすることができました。



手塩にかけたサニーレタス

## これからの目標

「やっと安定した出荷ができるようになり、夢未市で自分の野菜を手にしたお客さんから『おいしかったよ』と言ってもらえた。忘れられない一言で、就農してよかった、これからも頑張ろうと思わせてくれた」と佐藤さん。消費者とのつながりも大事であることを知ったそうです。「自分が育てた野菜のおいしさを知ってもらうことが目標。そのためには少しずつでも規模を拡大することです。今は出荷調整もままならないため、貯蔵用の施設を持ちたいと思っています」とエネルギーに満ち溢れた表情を見せました。



