

黒岩祐治が行く！神奈川の現場

平成25年2月8日

参 考 資 料

(県政・厚木・大和・秦野記者クラブ同時送付)

強い絆で結ばれた、夢のある畜産の現場を訪ねて ～ 「(株)高座豚手造りハム」と「(有)石田牧場」の訪問結果 ～

平成25年2月7日(木)に行われた「黒岩祐治が行く！神奈川の現場」では、本県における6次産業化の先駆けである「(株)高座豚手造りハム」と、自家産牛乳と地元で採れた農産物をコラボレーションしたジェラートを販売している「(有)石田牧場」を訪問し、施設の見学と関係者の皆様との意見交換を行いました。

○ (株)高座豚手造りハム(綾瀬市吉岡)

衛生や環境に配慮した近代的な豚舎を視察

白衣と長靴に着替えたのち、ゆったりくつろいでいる母豚や子豚たちを見ながら、社長の志澤勝さんから、健康な豚を育てることなどを伺いました。

当たり前のように食べている豚肉ですが、生きた豚と向き合ったことで、改めて「いただきます」の言葉を敬虔な気持ちで受け止めました。



豚肉の加工販売施設を視察

志澤さんから、「自らが丹精込めて生産した豚肉を地元の方々に安心して食べてもらいたい」という強い思いでこうした施設を立ち上げた話を伺いました。

店舗にはお客さんが絶え間なく来店され、人を引きつける力を持っていることを実感しました。

ここで作られたウインナーは地域の学校給食にも使われているそうです。



関係者との意見交換

かながわブランドにも登録されている「高座豚手造りハム」を試食しました。

高座豚は肉質が非常に優れているものの、生育期間が長いなどの理由から飼育頭数が激減した幻の豚です。この「高座豚」復活にかけた養豚仲間たちの「きずな」について意見交換を行いました。

〇（有）石田牧場（伊勢原市上谷）

乳牛舎を視察

牧場の3代目である石田陽一さんに牛舎内を案内してもらいました。牛たちの様子から石田さんの愛情をいっぱい受けて育っている事が分かります。

石田さんからは「顔の見える生産者になることを目指して、安心・安全な牛乳作りを目指している」との話がありました。



「ジェラート屋 めぐり」を視察

地元で採れた農産物と石田牧場で生産された牛乳をコラボレーションして生まれたジェラートを試食しました。

このジェラートを食べるために行列ができるのもうなずけます。

ここでしか買えないおいしいものを求めて人が集まる、まさに地域のマグネットと言えます。

地元若手生産者との意見交換

ジェラートの素材となる農産物を作っている地元の若手生産者の皆さんと意見交換をしました。

若い方たちの一つ一つの言葉から、「神奈川の将来」の可能性を感じました。



（問い合わせ先）

神奈川県環境農政局農政部畜産課

課長 古性（ふるしょう） 電話045-210-4500

調整グループ 小嶋 電話045-210-4508