

事例報告 1

レポート 唯一無二のレモンポーク

中山 なぎ

島の養豚農家の挑戦

愛媛県岩城島は、瀬戸内海のほぼ中央に位置する上島諸島の最西端にあり、広島県との県境にある人口約二〇〇〇人の島である。同島は、有人七島・無人一八島から構成される上島町に属する。令和四年三月の「岩城橋」の完成により、弓削島・佐島・生名島・岩城島の四島が結ばれ、「ゆめしま海道」として全線開通。観光客やサイクリストなどの人気を集めている。岩城島は、江戸時代に東西の瀬戸内海航路の要港として栄え、造船技術が発達したことを背景に、現在でも造船業が基幹産業となっている。また、「青いレモンの島」として知られ、国内有数のレモン産地であるとともに、紅まどんな、ライム、ミカン、ハッサクなどの柑橘栽培が盛んである。本稿では、岩城島で町内唯一の養豚業を営む「松浦農場」の松浦史拓代表にうかがった、同社の取り組みなどについて紹介したい。

岩城島で唯一の養豚農家

「レモンポーク」という名称を聞いたことがあるだろうか。これは、岩城島でレモンをはじめとする柑橘の加工品の開発・製造・販売などを手掛けている「いわぎ物産センター」が、製造過程のなかで産業廃棄物として排出していた、柑橘の搾りかすを配合した飼料を食べて育った豚のことを指す。肉の特長は、柔らかくジューシーで脂肪が甘いことである。

島内の飲食店では、レモンポークを使ったさまざまなメニューが開発され、中でもレモンポーク丼は、岩城島の名物として観光客を惹きつける魅力の一つにまでなっている。

松浦農場は、史拓さんの祖父の代から始まり、史拓さんで三代目。五〇年ほど前まで、岩城島には松浦農場の他に二軒の養豚農家があったが、事業継承が進まず廃業となった。こ



程よいサシが入っていることが特長の品質にこだわったレモンポーク。

のほか、近隣の佐島にもかつて養鶏農家があったが、現在では、町内における大規模畜産業者は、松浦農場のみとなっている。

史拓さんが事業を継いだのは、二〇年前のこと。国立弓削商船高等専門学校を卒業後、広島市内でサラリーマンとして働いていたが、三〇歳のときに母親の病気をきっかけに、妻と息子とともにUターンした。

しかしながら、当時の史拓さんには、事業を積極的に継承する意志はなかったという。「子どもの頃から家業を手伝ってはいたが、学生時代はまったく興味がなく、継ぐ気もなかった。Uターン直後もただ事業を継ぐだけのつもりだった」と振り返る。

レモンポークの誕生とブランド化

この考えに変化が生じたのは、事業を継いで間もない頃、島の農業者と一緒に「フーデックス・ジャパン（日本・アジア最大級の食品・飲料展示会）」に出展した時である。展示会で柑橘農家が自ら商品を販売している取り組みを知り、『名前をつけて、特徴をつけて、売り出す』ことの必要性に気づき、養豚業への向き合い方が変わった」と、史拓さんは話す。

また、同時期に島内の民宿兼居酒屋の「よし正」の店主・

砂川温尋^{みつひろ}さんに豚肉を試食してもらったところ、普通の豚肉とは全然違うと、高評価を得たことも、取り組み姿勢を変え大きな要因となった。

こうしたタイミン^{タイミング}が重なり、史拓さんは「レモンポーク」というブランド豚の確立を目指し始めた。

じつは、柑橘の搾りかすを飼料として与えること自体は、当時の日本の養豚業界において先駆的ではあったが、まったくのオリジナルというわけではなかった。また、豚の排泄物を有機堆肥として生産し、島内や近隣の島々の農家に提供することも、従来から養豚業者が当たり前にやっていたことだったという。しかし、これらに注目し、この生産サイクル（物語）を「島の循環」と名付け、発信することでブランド化を図った事例はなく、まさに

史拓さんの功績だと言える。サラリーマンを経験し、外の視点を持ってUターンしたからこそその成果ではないだろうか。

平成二十一年、レモンポークは食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」で、最優秀賞を受賞した。



2009年に食肉産業展「銘柄ポーク好感度コンテスト」で最優秀賞を受賞。

六次産業化で豚のイメージ向上を

史拓さんが新しく取り組んだことはほかにもある。例えば、今でこそレモンポークは、岩城島で食べられる／購入できるが、史拓さんの父の代までは、農場で繁殖と肥育のみを行い、子豚が成長したら肉豚として出荷するだけで、島内に肉が出回ることがまったくなかった。これは、屠畜場に来るバイヤーが一般の豚肉としてスパーなどへ販売していたからである。そこで史拓さんは、島内に加工場を新設し、スライスやハンバーグなどの製造・販売を始めた。

この六次産業化には、収益性の向上や事業維持・拡大という目的以外に、もう一つの大きな意図があった。

「島内の人々の豚に対するイメージを変えたかった」

史拓さんによると、子どもの頃、豚という生き物は、臭い汚いというイメージがあり、特に思春期の頃は、家業を人に伝えるのをためらったという。そんな思いを自分の子ども達にはしてほしくない。そのためには島の人に豚肉の美味しさを知ってもらおうと、加工場の整備に取り組んだのである。現在では、十種類以上の商品を製造・販売し、もちろん町内で購入することができる。また、中国・四国地方を中心に約二〇店舗（うち四店舗は島内の飲食店）でレモンポークが扱われており、上島町の学校給食としても提供されている。

品種改良と飼料へのこだわり

養豚業を引き継いだ史拓さんは、農場を少しずつ拡大させていった。現在の松浦農場の敷地面積は約六七七平方メートルである。技能実習生やアルバイトを含めて一五人ほどの従業員が、父豚約三〇頭、母豚約二〇頭と子豚を合わせて二〇〇頭ほどの豚を飼育している。豚の品種は、いわゆる三種類の品種を掛け合わせた「三元豚」で、国産の三元豚でもっとも主流な組み合わせである「LWD（※）」を飼育している。

レモンを加工して出た搾りかす。

自社での加工に取り組み始めた史拓さんは、これまで以上に品種改良に対する意識や飼料へのこだわりを持つようになった。「豚肉の美味しさは、品種と飼料の両方が五・五で決まる。どちらも重要」と、より高品質な肉を生産するために独学で試行錯誤を重ねた。例えば、交配のための親豚を仕入れる際には、コストをかけてでも

同じ品種の中で質の良い豚を選んでおり、それが生産における松浦農場のこだわりの一つとなっている。

また、レモンポークの名前の由来となる飼料も徹底しており、現在は、食品リサイクルを意識し、柑橘を加工して出た搾りかす、パン工場出るパン粉・米・麦などを独自の分量で配合したオリジナル飼料を使用している。

レモンなど柑橘の搾りかすは、飼料作りの工程で加熱すると粘り気が出てしまうため、自動給餌システムを導入できない。小規模農場でも機械化によりさまざまな工程を効率化できるが、松浦農場では肉の品質を優先させるため、手作りの飼料製造を続けている。給餌も人の手で行なっており、だからこそ、毎日の豚の様子を見つづかな変化にも気づきやすくなるという。餌の配合量も、豚の年齢などによってそれぞれ調合を変えることもできる。史拓さんは「レモンポークは程よいサシが入っていることが特長。サシの入った肉作りには餌の調整が欠かせない。ここに松浦農場の強みがある」と、説明する。

経費を下げる努力はするものの、それだけでは本土の大規模農場には太刀打ちできない。そこで松浦農場では、人件費をかけてでも人がやるメリットを活かし、岩城島で美味しい肉を作り、付加価値を固めるブランド化の道を選んだ。近年、岩城島のイメージも向上し、「島で育てた豚」というPRが販

売につながり、島で養豚を継続することができている。

飼料などの輸送コスト、土地の確保が課題

岩城島の気候は、夏でも風が涼しく冬は寒すぎないため、豚の飼育には適しているという。しかし、養豚家にとって、離島という条件は非常に厳しいと、史拓さんは話す。今でこそ、しまなみ海道が開通したことで移動が便利になったが、昔は船を三つも乗り継がないと、広島方面の本土まで餌を取りに行くことができず、時間もコストもかかった。また、島は土地が限られているため簡単に規模を拡大することができない。養豚業では、臭気対策のために広い敷地を必要とするが、それだけの飼育環境を確保することはとても難しい。さらに、出荷する豚を積んだトラックを船に乗せる時も気を遣わなければならない、使用する港も選んでいるという。

松浦農場では、豚の交配と飼育の過程を終えると、香川県にある屠畜場へ出荷する。屠畜後は、肉を島へ送り返してもらい加工して販売するか、屠畜場から直接業者に卸している。豚の妊娠期間は四カ月で、一度に二〇〜二十四頭を出産する。母豚の授乳期間は一カ月間で、一般的には生まれて六カ月で出荷する農家が多いなか、松浦農場では七カ月後に出荷している。これは、栄養価を抑えながら少し長く生育することで、美

味しい肉が作れるというこだわりの一つである。

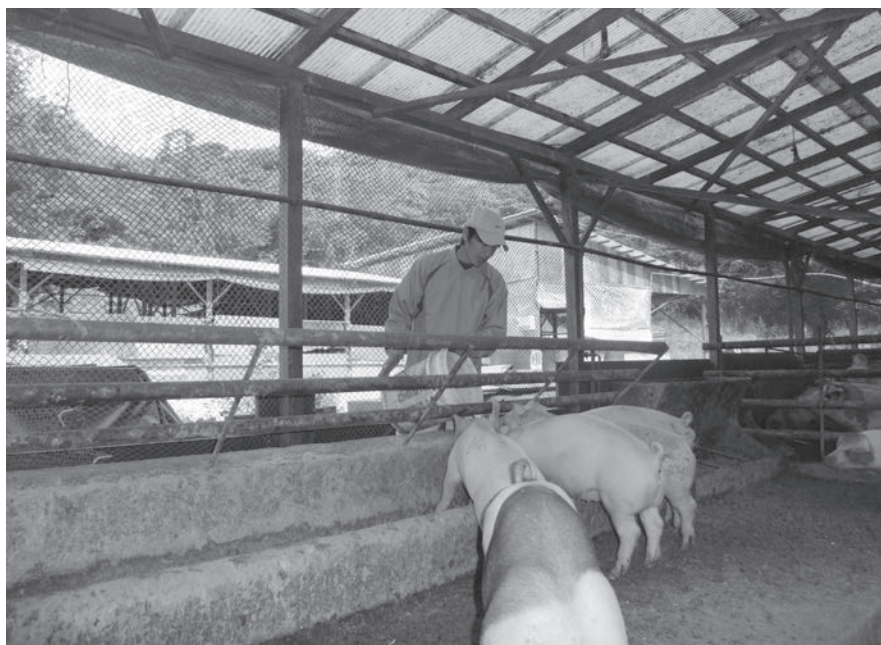
ちなみに、一頭の母豚を年に二・五回ほど出産させる。父豚は一週間に二回ほど交配をさせるが、一年間を通して、発情期と子どもを産ませる部屋の数とのバランスを考慮しながら交配を進めているという。

持続可能な畜産の可能性

野菜や柑橘農業とは違い、畜産業は、本土であっても営むことが難しいと、史拓さんは指摘する。「一人で生き物を育てることはできない。また、販売するには屠畜が必要だが、それも自分一人ではできない。伝染病によって、一瞬ですべてを失うリスクもある」

特に、上島町内での畜産業の拡大は、あまり現実的ではないと思っている。仮に島内で専業養豚農家を志す人が現れたら、相談に乗り、アドバイスもするが、初期投資を含め生産コストが大きくなる点や、住民の理解を得るのが難しい点などをしつかり伝えるという。

例えば、半農半畜（豚ではなく鳥など）であれば、暮らしていくことは可能だが、それでも生産者が生計を立てるためには、地域の協力が不可欠である。つまり、小規模だと生産コストが相対的に高くなるので、地域で適正な価格で消費する仕組



給餌を人の手で行ないながら、豚の様子も確認する。

みが求められるのである。

厳しい経営環境にありながら、それでも史拓さんは、岩城島に畜産業があることは重要だと話す。レモンポークは、県内外に販路が拡がり、岩城島観光の目的の一つになるなど、成果が着実に現れてきている。史拓さんは、産業を残せるのであれば、自分の子どもに限らず、やる気のある者に事業を引き渡しても構わないと考えている。

岩城島の養豚業は、将来的な見通しも立てにくい現状にあるというが、史拓さんがこの二〇年間で取り組んできた成果や課題から、若者やU・Iターン者の就業や継業に向けた大きなヒントが得られるのではないだろうか。

誰でもできて、できないことをやる——松浦農場および史拓さんの今後の挑戦に注目していきたい。 ■

※ランドレース（L）と大ヨークシャー（W）との交配で生まれた雌豚（LW）に、デュロック（D）の雄豚を掛け合わせたもの。日本の三元豚市場全体の七八割を占めるとされる。

中山 なぎ（なかやま なぎ）

一九九〇年、広島県生まれ。米コロンビアカレッジシカゴ・アートマネージメント学部卒業。美術・映像業界を経て、二〇二〇年に愛媛県上島町に移住。島おこし協力隊の任期を終え、現在は同町を拠点にフリーランスで主にインバウンド観光事業に従事。