

事例報告 2

レポート 島が育み、人が守る

地域に根差した「五島美豚」

中村 千結

豊かな文化と自然を有する五島市

五島市は、長崎県西方の東シナ海に点在する大小一五二の島々からなる五島列島の南西部に位置し、一〇の有人島と五三の無人島で構成されます。総面積は約四二〇平方キロメートル、約三万三千人が暮らしています。古くから、海上交通の要衝として栄え、多くの史跡や文化財が所在しています。二〇一八年に世界文化遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産を有するなど、日常のなかに教会が溶け込んだ光景を目にすることもできます。「チャンココ」や「オーモンデー」などの地域ごとに特色のある多様な民俗芸能・伝統行事も受け継がれており、生活の中に息づいています。リアス式海岸線、美しい砂浜、鬼岳、などらかな丘陵や段々畑など、人々は豊かな自然と共生し、米や麦、

芋などの作物を育て、海の幸や山の恵みを暮らしに取り入れてきました。

現在、五島市では、肉用牛、酪農、養豚、養鶏などのさま



清潔な環境下で飼育される五島美豚。

さまざまな畜産業が営まれています。市全体の農林水産業生産額に占める畜産の割合は三割弱とされ、第一次産業を支える重要な柱の一つとなっています。同市の畜産の中心は、五島牛に代表される肉用牛ですが、福江島南部の富江地域や北部の岐宿地域を中心に養豚も盛んです。本稿では、JAごとくが主体となりブランド化に取り組んでいる「五島美豚」について紹介します。

安心安全な肉を保証する衛生管理

五島美豚は、「一般社団法人日本SPF豚協会」の認定を受けた農場で育てられます。SPFとは Specific Pathogen Free (特定病原体不在) の略で、慢性疾病や生産性を阻害する疾病を持たない健康な豚を指します。認定農場では、入退場の衛生管理、器具や飼槽の洗浄、温湿度の管理など、厳格な体制のもとで飼育が行なわれています。徹底した管理により、安心・安全な肉質が保証されます。

そもそも五島での養豚には、離島ならではの強みがあります。それは、防疫上の優位性です。本土で豚熱のような感染症が流行しても、島という地理的条件が侵入を防ぎやすく、余計な薬を使わずとも、健康な豚を安定的に出荷することができます。また、清潔な水は養豚に欠かすことのできない要素

です。富江や岐宿地域のきれいな水で育てることで、肉質が向上します。

五島美豚の生産は、母豚の健康管理から始まります。出産期には、衛生と温度に細心の注意を払います。子豚は一・三キログラム前後で誕生し、約半年で一二〇キログラムにまで成長します。この間、成長段階に応じて給餌量や配合を調整し、豚舎の環境もきめ細かく管理します。一般的に豚は、誕生から出荷までに六・七カ月かかることも少なくありませんが、健全な環境下での飼育により、比較的短期間で出荷できるのも五島美豚の特長です。この「環境が育むスピード感」が、肉質の柔らかさや旨味の濃さにもつながっています。

過密飼育を避け、ストレスを減らす工夫も欠かせません。畜産家の方々は、生まれてきた子豚を病気にさせることなく、愛情を込めて育てることを信条に、毎日早朝から豚舎を巡回し、餌や水の状態、体調の確認を行います。飼養記録を丁寧に取り、体調や行動の変化を観察、病気の兆候が見らればすぐに対応します。愛情と責任が支える「当たり前」の積み重ねが、五島美豚のブランド品質につながっています。

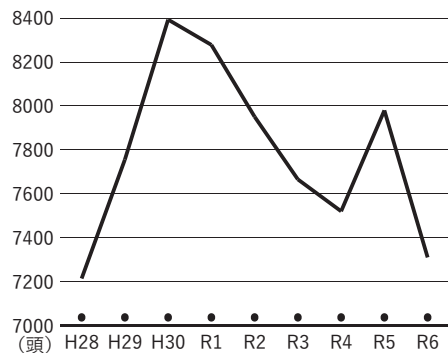
地元への安定供給が最優先

五島の海産物や五島牛が島外へ広く流通し、全国的に知名

度を高めているのに対し、五島美豚は生まれも育ちも五島、そして消費の多くも島内や長崎県内で完結しています。現在、市内で出荷される五島美豚、年間約七千頭のうち約四割が島内、残りが島外（県内を中心）で消費されます。島内での認知度は高く、今や地域の食卓に欠かせない存在となっています。

近年では、地元のホテルやレストランでの利用も拡大しており、特に観光客向けのディナーコースでは「美豚ソテー五島野菜添え」など、地元食材と組み合わせたメニューが開発されています。加えて、五島美豚を使ったハンバーグやソーセージなどの加工品開発など、六次産業化の動きも見られます。これらの商品はインターネット通販でも取り扱われ、手軽に島の味を楽しめる手段となっています。

島外では、おもに長崎市のスーパーや九州近郊の飲食店に並びます。観光で五島を訪れた人が現地で五島美豚を味わい、その後ふるさと納税の返礼品としてリピートする



五島美豚出荷頭数の推移

ケースも増えています。

以上のような需要増に対応するため、J A ごとくでは、年間七五〇〇頭規模の安定的な出荷を目標に、生産基盤の強化に取り組んでいます。

五島美豚は、全国的な拡大戦略よりも、今あるつながりを大切に、地域に安定供給することを最優先しています。地域イベントや学校給食に提供されることもあり、地元の子どもたちにとつての「自分の島の味」として認知されつつあります。このほか、出荷する豚は、肉だけでなく内臓も余すことなく販売し、一頭を大切に使い切るという姿勢を徹底しています。



島内スーパーなどで広く流通。

甘みがあり柔らかい五島美豚

五島美豚の味は、アクが少ないのが大きな特長です。赤身部分は、柔らかく甘みがあり、脂身はさらりとして口溶けがよく、上品な甘さがあります。保水性が高いため、加熱調理をしても旨味を逃さず、冷めても硬くなりにくい点も特長です。一般的に前足の付け根の部位「ウデ肉」は硬いイメージ



五島美豚の美味しさを堪能できる豚しゃぶ。

がありますが、五島美豚では驚くほど柔らかく、甘みが際立ちます。生産者も「五島美豚の魅力を一番に感じてもらえる部位」と薦めるほどです。

調理法は、しゃぶしゃぶが最適で、夏は冷しゃぶ、冬は鍋にすると、五島美豚の特長を存分に楽しめます。パサつきがなく、しっとりとした口あたりが続くのもこの豚ならではの魅力です。もちろん、とんかつや焼肉などの定番料理にも合います。

料理人からは「臭みがないのでどんな調理法でも扱いやすい」「冷めても硬くならないので宴席料理に向いている」と、高い評価が寄せられています。観光客からも「五島美豚のことは知らなかったが、旅の思い出と一緒に味が印象に残った」との声が多く寄せられ、食を通じた五島の魅力発信に貢献しています。

輸送費・飼料代・人材不足が課題

五島美豚がブランド化していく一方、養豚を取り巻く環境には課題も生じています。

一つ目は輸送費です。五島市では国の「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金」を活用し、輸送コスト支援を行っています。依然として移出に係る費用は収益を圧迫して

います。

二つ目は、近年の国際情勢による飼料価格の高騰です。移入依存度の高い島の畜産にとって、大きな打撃となっています。

最後が人手不足です。若手就農者が減少し、高齢化は年々深刻化しています。

持続可能な畜産業を目指す上で、環境保全との両立は避けられない課題です。豚舎から出る排泄物を堆肥化し、農地に還元するなど資源循環の仕組みづくりを進める必要があります。また、近年の気温の上昇や異常気象の増加により、豚舎内の温度管理や給餌の効率化がこれまで以上に求められています。夏場の高温は、豚にストレスを与え、成長や繁殖成績にも影響するため、冷却設備の導入や飼養管理の工夫が不可欠となっています。

これらの課題に対応するためには、地域や行政との協力が必要です。国や自治体による飼料価格安定に対する支援、より一層の輸送コストの軽減、人材確保・育成のための教育・研修制度の充実などが求められています。

五島市では、地元高校や専門学校と連携した畜産体験プログラムやインターンシップの受け入れも始まっており、次世代に農業の魅力を伝える取り組みが模索されています。

地元に愛される五島美豚

五島美豚は、離島という地理的条件を強みとし、生産者の熱い想いで生産されています。派手な拡大戦略ではなく、地域に根ざした地道なブランド化が、地元に固定客を生み、「島の味」として島内外で評価されています。

「生まれた豚を病気にさせることなく、愛情を込めて育てることがすべて」と、生産者が話すように、その姿勢が、高品質な肉となって食卓に届いています。五島美豚の未来は、島の暮らしとともにあり、これからも五島を象徴する誇りとして受け継がれていくはずです。五島を訪れる際には、五島の自然や文化を楽しむとともに、この地から生産できる美味しい五島美豚の味を、ぜひご堪能いただきたい。そして、その背景にある生産者の努力やこだわりにも思いを寄せてもらえれば幸いです。

中村 千結（なかむらちゆ）

二〇〇一年、長崎県五島市生まれ。大学で美術を学びながら「もしもし五島列島」としてイラストやグッズ制作、カフェ運営を行ない、イベントの開催や、地域の食と文化を伝え、繋ぎ、発信する活動が続けている。