八鹿豚新聞

発行元
養父市立
宿南小学校
5年生

兵庫県に輝く八鹿豚

兵庫県オリジナルブランド 八鹿豚

八鹿豚（ようかぶた）とは、兵庫県養父市で生産されている兵庫県オリジナルブランド豚肉。種は、ランドレース種・大ヨークシャー種、デュロック種を掛け合わせた三元交雑種だ。そして、八鹿豚の特徴は良質な脂が甘くて香ばしく、冷めても柔らかくうま味が逃げないことだ。生産者の思い通りのやさしい味になっている。

また、八鹿豚は地元の消費者が愛着を持って、いつしか「八鹿豚」と言い始め、ここ十年ほどで八鹿豚は広まってきた。そこで、島垣さんは（旧姓：小田垣さん）は「八鹿豚」に込められている多くの方の気持ちを感じ、ブランド化しようと決意した。城崎温泉の旅館や地元の飲食店などが、その美味しさにほれこんで取りあつかいをはじめている。

2013年には、養父市の地域ブランド推奨品「やぶの太鼓判」の一つに選ばれた。つまり八鹿豚は、養父市に認められた豚肉なのだ。

取扱店舗、道の駅ようか但馬蔵では、「八鹿豚の山椒みそかつ定食」や「八鹿豚まん」、「八鹿豚チャーシューメン」、「朝倉山椒と八鹿豚の豚まぶし」などを味わうことができる。他にも、但馬では、ベリッタや招月庭、豊岡病院レストラン、バーガーシティ。尼崎では、オットーチェルボ。西宮では、ブルキアーロ。神戸では、ベイシェラトンホテル、トンカツとワイン日月などの計 約25店舗で八鹿豚が取り扱われている。

ベリッタでは、「八鹿豚ワンプレート」、「八鹿豚の熟成肉グリルプレート」、「八鹿豚のトンテキプレート」計 七品を味わうことができる。

写真：おだがきさん家の八鹿豚 ― 養父市企業マッチングサイト

養豚業者減少…

養豚業者 残り一軒に

もともと、養父市には、八鹿豚の養豚業者はいくつかあったが、バブル景気以降に豚肉の販売価格の下落や飼料価格の高騰などによる経営状況の悪化、人手不足などにより、創業当初、畜産団地に七軒あった養豚農家は次々と廃業していった。そして、小田垣さん家も廃業を検討するようになった。

その後、島垣さんは兵庫県立但馬農業高等学校畜産科に在学中に日本学校農業クラブ連盟の全国大会において「八鹿豚を但馬牛の様な全国に誇れるトップブランドにする」意志をつづったスピーチで意見発表部門最優秀賞を獲得した。

そして、2013年に、第二回養父市地域ブランド推奨品として、養父市地域ブランド「養父の太鼓判」の第十六号として、八鹿豚は認定されることになった。

しかし、島垣さん（旧姓：小田垣さん）によるとまだ、課題がある。

一つ目の問題は豚舎の問題だった。島垣さんいわく豚舎の老朽化が深刻だそうだ。他にもカラスやネズミによる被害があった。ネズミによる被害に関しては豚の死亡率が上がったり、母豚の出産率が下がったりした時期があった。

二つ目の問題は、暑さ対策の問題だそうだ。母豚は暑いのが苦手、子豚は寒いのが苦手で、うまく調整している。夏場は、氷を作って解けてくる水にあたらせている。

八鹿豚を無駄なく加工品に

八鹿豚を使った加工品

八鹿豚を無駄がないように加工品にしている。もともと、加工品は地域連携で生産し始めたとのこと。加工品は、小田垣さん家が販売しているものとして焼き豚やあらびきソーセージブレーン、ベーコンブロック、おだがきさん家の八鹿豚バラスライス、ベーコンスライス、ベッパーステーキ、ポークローフ、ソフトサラミ、ハム、他の加工品もあわせて計22品もの八鹿豚の加工品がある。

八鹿豚の主な販売店は、フレッシュバザール（八鹿店）、トライアル（養父店）、但馬蔵、マルワ（八鹿店）、福井精肉店、羽渕精肉店、ほくぶ株式会社などがある。

そして、今後、つくろうとしている加工品として、現在はポークジャーキーの開発を進めている。

ほかにも、老鹿豚（八鹿豚の母豚）の肉質を改善して、ベッパーステーキの原料やソーセージに使用している。普段は余る足の部分などを加工してハンバーグにしてもらったり、地元のパン屋さんに冷凍ハム冷凍ベーコンを発送している。

写真：やぶらぶウォーカー／粗びきブレーンソーセージ 5本入り 計400g おだがきさん家の八鹿豚

飼育環境の工夫

八鹿豚の旨さの秘訣

八鹿豚の飼育するにあたって、たくさんの工夫が施されている。

一つ目は、土地の工夫だ。緑豊かな自然に囲まれた、地域連携を考え地元のケーキ店、カタシマ（株）のケーキクラム（スポンジケーキの端材）なども与えている。他にも飲み水は、山の水をくみ上げ、おいしい天然水を、豚に与えている。そうすることで、脂が甘くて香ばしくとても柔らかい肉質になる。

ワーミストで豚の体温を管理している。

三つ目は飼料や水の工夫だ。飼料は、ビタミン・ミネラルを含有（がんゆう）する食物繊維（リンゴジュース粕（かす）、バナナ粉末、イチゴ豆、ニンジン粉末）や酵素など、豚の品質を向上させるため抗菌性物質を使用していない天然由来の原料でつくられたサプリメントを配合飼料に混ぜ与えている。それをすることにより豚の腸内環境が整う。更に、豚のストレスを軽減するために豚の気持ちになって接することをこころがけているそうだ。また、比較的冷涼な気候と騒音が無い静かな豚舎で育っている。

二つ目は豚舎の工夫だ。一区画あたりの飼育頭数を、減らすことで、ストレスを軽減している。また、豚舎内をいつも清潔に保ち、きれい好きの豚のため、頻繁に清掃と消毒をしたり、夏場には換気やシャ

八鹿豚の歴史

昭和五十三年八月
農事組合法人八鹿畜産を起こす。

昭和五十六年
三谷畜産団地にて養豚場を開始する。

平成二十四年
八鹿畜産の養豚部が小田垣家のみになる。

平成二十五年
おだがきさん家の八鹿豚を立ち上げる。

令和六年十二月
社名を「株式会社ポルコinsieme」として法人化。

ふるさと納税には、八鹿豚 養父餃子（12個入り）やスモークソーセージ（390g）、八鹿豚 生姜焼き（800g）など今現在 計 10品が返礼品として出品されている。