



生まれた子豚は、約1カ月間母豚の乳を飲みながら大切に育てられます。その後、発育に合わせた飼料を食べ、体重が60kgを超えた頃から専用飼料が与えられます。体重が120kg程度になると、市場に出荷されます。



食肉という運命を背負う豚を残さず食べてもらえるように

茨城県が推奨するブランド豚肉「常陸の輝き」を市内で唯一飼育する小林養豚場。ブランド力が高い豚肉を市場に提供したいという思いから、平成30年8月に生産を始めました。

「常陸の輝き」は県が作り上げた肉質の良さに定評のあるデュロック種系統豚「ローズD・1」を父豚として交配した三元豚です。県が研究を重ねた専用飼料で育てられるため、肉に含まれる脂肪含有量がほかの国産豚肉よりも高く、ほど良い霜降り具合の柔らかい肉質になります。

さらに小林さんは、衛生的な生育環境で一頭一頭を我が子のように愛情を持って育て、肉質をさらに高め、ことに上げています。生まれながらにして食肉という運命を背負っている豚たちだからこそ、最後まで残さず食べてもらいたい「おいしい」と言ってもらえることが、育ててきた豚へのせめてもの恩返しだと話します。

最近では、市内の飲食店でも提供されるようになり、消費者の声が届くことが活力になっているそうです。一人でも多くの人に喜んでもらえるよう、今日も愛情を込めて生産に励みます。



Store

小林養豚場で育った「常陸の輝き」が購入できる
販売店／倉持精肉店

住所 八千代町沼森327-12
電話 0296-48-0340
営業時間 10時～19時 定休日 火曜日
コース：248円 肩コース：228円
バラ：208円 (100g当たり、税別)

※入荷状況により品切れ場合があります。
事前に電話でご確認ください。



食べることでつながる いのちのリレー

毎日の食事で欠かすことのできない肉や卵、牛乳。健康に過ごすために必要なこれらの食材の多くは、私たちのまわりで生産されていることをご存じですか。

今回は、私たちの生活を支えるために必要な「いのちのリレー」について、畜産や学校での食育の観点から考え、育てる人の優しい思いやおいしくいただくことの大切さを見つめ直してみよう。



養豚農家
小林養豚場(尾崎)