

あすを拓く

日本における銘柄豚の雄、鹿児島県産黒豚に挑んだのは、伊豆沼農産がこだわり抜いた「伊達の純粋赤豚」。

その果敢な挑戦は海を越え、香港のグルメをもうならせた。商品展開における積極的な攻めの姿勢は、恵まれた自然で育まれた赤豚への絶対的自信の表れだ。



農業生産法人 有限会社伊豆沼農産

代表取締役
伊藤 秀雄さん

プロフィール
1958年生まれ。1975年に稲作と養豚で就農し、その6年後に2戸の農家とともに水稲の作業受託を行う大形生産組合を設立する。母豚30頭規模の畜産家にまで成長するが、規模拡大とローコスト化が農家の先進だとする風潮に疑問を感じ、30歳となった1988年に有限会社伊豆沼農産を創業。農業とは、人の口に入る食べ物を生産する仕事「食業」であるという理念の下、物語性豊かな商品やサービスの提供を推進している。

水鳥の越冬地として日本最大級の飛来数を誇る伊豆沼。そのまねな生態環境に世界中から注目が集まり、1985年には、近接する内沼とともに、国際的に重要な湿地を保全する「ラムサール条約」に登録された。そのほど近くにある伊豆沼農産が扱うのは、原材料の生産から加工、販売に至るまで地域一貫体制にこだわった良質なものがばかり。なかでも、世界を視野に高いブランド力を発揮すると期待を集めているのが、自社農場と県内の指定農家だけが生産している「伊達の純粋赤豚」だ。

宮城県畜産試験場が、8年もの歳月をかけてアメリカ・ニュージャージー州原産のデュロック種を系統造成した「しもふりレッド」。これを純粋交配させて生産するのが伊達の純粋赤豚だ。デュロック種由来の赤毛と高い食肉の生産能力を持ちながら、やわらかくジュシーな肉質ときめの細かい脂身が特徴となっている。

び、地元新聞に取り上げられたのを皮切りに全国ニュースやテレビでも紹介され、一気に認知度が高まった。

伊藤社長は、「良いものを作るということが第一ですが、情報を発信して話題性を高め、ブランド認知してもらうことも重要です」と、当時を振り返る。

鹿児島進出と同じ頃、伊藤社長は日本貿易振興機構が行った東アジアを対象にした食肉に関する海外現地調査団の一員に選ばれた。上海では厳しさを感じたが香港・高雄では手応えを感じ、2004年7月に香港そごうデパートで伊達の純粋赤豚の販売をスタート。100グラム当たり60香港ドル（日本円で900円）という高値がつき、海外にも十分に通用する商品力があることを証明した。

常に高品質を維持するための厳格なチェック体制

伊達の純粋赤豚は、独自の指定配合飼料を使用。恵まれた環境による徹底した管理が、おいしさに結びついている。さらに、3名のスタッフによる厳格な「検査」を実施し、1頭ごとにロース肉のやわらかさや風味を5段階で評価している。これを全頭に行い、3段階以上のものだけを出荷しているという。肉を厳選することで出荷量を大幅に増やすことができないのが難点だが、これこそが同社の品質への強いこだわりの表れである。

「伊達の純粋赤豚を大切に育てた生産者

の思いとともに消費者へ届ける仕事にも使命感を感じ、商品づくりをしています」と伊藤社長は話す。

農業生産のストーリーを発信して食農教育を学ぶ機会を創出

地元で生産された農畜産物の直売マーケット、農場レストラン、食農体験が楽しめる同社の総合施設「くんべる」は、同社が掲げる地元の生産者と消費者の距離を縮めるための拠点となっている。同社では、農畜産物の販売やメニュー提供だけに止まらず、新たな領域にも意欲的にチャレンジし続けている。

その先端となるのは、2015年6月にオープンした食農体験ファーム「ラムサール広場」だ。伊豆沼のほとり3、2ヘクタールの敷地に、生ハム体験工房、体験交流施設、野菜畑と果樹園、放牧場などを設置。手作りワインナーやブルーベリー摘み取り、ヤギと散歩など、大人から子どもまで参加できる食農体験プログラムを定期的に実施している。

生ハム体験工房では、生ハムオーナーを募って、ハムの仕込み作業を体験してもらおう。自由に好きな野菜を栽培できるオーナー制の「くんべる農園」では、野菜畑のオーナーを募集中で、農作業に必要な設備や資材を提供し、1年サイクルの農業を楽しんでもらう。これらの取組には、農畜産物を商材としてだけでなく、生産者の思いや命の大切さを伝えるもの

農業生産法人 有限会社伊豆沼農産

1988年に創業し、加工工場とレストランをオープン。2002年には、仙台三越フードマーケットにも売り場を持つ。看板商品の「伊豆沼ハム」が、SUFFA2006ドイツ国際食肉加工コンテストで金賞受賞。2009年には第38回日本農業賞個人経営の部で大賞受賞するなど、国内外で高い評価を得ている

■所在地
本社：登米市迫町新田字前沼 149-7
TEL 0220-28-2986
FAX 0220-28-2987
http://www.izunuma.co.jp/



伊達の純粋赤豚のしゃぶしゃぶは、レストランの人気メニュー



熟成の時に刻んでいる生ハム体験工房の保管室



スタッフ3名の厳しい目が光る、肉の品質を確かめる検査



伊達の純粋赤豚の豊富な商品ラインナップは贈答用にも好評

海外にまで知れ渡った伊達の純粋赤豚の成功

「伊達の純粋赤豚」がブレイクするきっかけとなったのは、「かごしま黒豚」との赤と黒対決だ。この企画は新聞社から同社の伊藤秀雄社長に持ちかけられたもので、最初は冗談話だったが、徐々に具体的な展開案が生まれ、現実味を帯びていった。伊藤社長は、同社のこだわりを鹿児島の人たちに知ってもらう機会にうってつけだと考え、新聞社の協力を得て経済専門紙に記事を掲載し、2003年に鹿児島での販売を始めた。販売後、赤と黒の対比や取り合わせの面白さが話題を呼



看板商品である「伊豆沼ハム」をはじめ、化学肥料を使わない地元産のひとめぼれ、四季折々の新鮮野菜、ブルーベリーなどを使った加工品が広いスペースにズラリと並んでいる直売所