

飼料用米給与レベルの向上と ブランド化

日本の米育ち



1

(株)平田牧場グループ 企業理念

より豊かな食生活・食文化を提案する
健康創造企業である

<サステイナブル (持続可能) な 生産・環境づくり>

- **安全** 安全性に疑問のあるものは、出来るだけ使用しない。
- **安心** どのようにつくった豚肉かわかる。
- **健康** 豚の生理に合った飼育環境、健康に育った豚肉はおいしい。
- **環境、循環** 資源循環型農業への取り組み。
- **国内自給力向上** 日本の米育ち豚での自給力向上運動



2

生産から加工、外食小売まで



生産本部 (JGAP)



事業本部 製造部 (FSSC22000)



事業本部 加工部 (ISO22000)



外食小売本部 (ISO9001)



(株) 平田牧場グループ
従業員数 660名

【生産本部】
農場数 (47)
年間集荷頭数 約16万頭

【事業本部】
(製造) 事業所・営業所 (6)
(加工) (株) 平牧工房

【外食小売本部】
店舗数 外食 (7)、物販 (4)
通販、観光

【管理本部】

全頭 米育ち豚。



飼料用米のパイオニア
飼料用米
の取組み

世界の穀物事情

異常気象・温暖化

干ばつや洪水などによる
穀物量の減少。
農地の減少。



バイオエタノール

化石燃料の枯渇。
トウモロコシから燃料として
エタノールを採る。

途上国の経済発展

食の多様化＝タンパク質を
消費する食生活へと変化。
畜産物を食べるには
家畜の飼料(穀物)が必要。

人口増加

世界人口70億人。
主食としての穀物需要。



お金があっても買えない
(輸入ができない)



自給率向上の必要性



食料自給に貢献すること

私たちは食べ物がなければ生きていくことができません。
それは海外からお金で買ってくるのではなく、私たちの身近で
生産しなければなりません。

飼料用米を給与することで
肉質と食料自給率が向上！



組合員との交流から生まれた 飼料用米の取り組み

6:30



遊佐町

- ・遊佐町、平田牧場と生活クラブの産直提携は40年以上の歴史。
- ・毎年組合員が産地を訪れ、生産者との交流を行ってきた。
- ・訪れた田んぼは生産調整などで休耕地が目立つ。

「この休耕地を何とかできないか？」



空いている田んぼで飼料用のお米を作って豚に与えよう！

田んぼや水田文化を守り、安心・安全な豚肉を生産しよう！



7



飼料用米取り組みの経緯

- ・ 食料自給率=37% (カロリーベース)
- ・ 飼料自給率=25% (日本は173カ国中、124番目)
- ・ 全国の減反率=41% (減反政策は平成30年以降廃止)

(令和2年 農林水産統計データより)

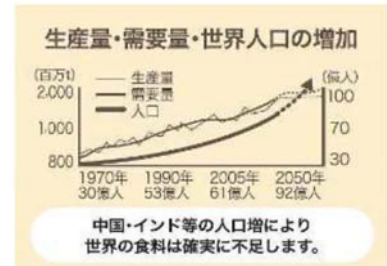


飼料米で田んぼを守り、安全・安心な豚肉生産を！



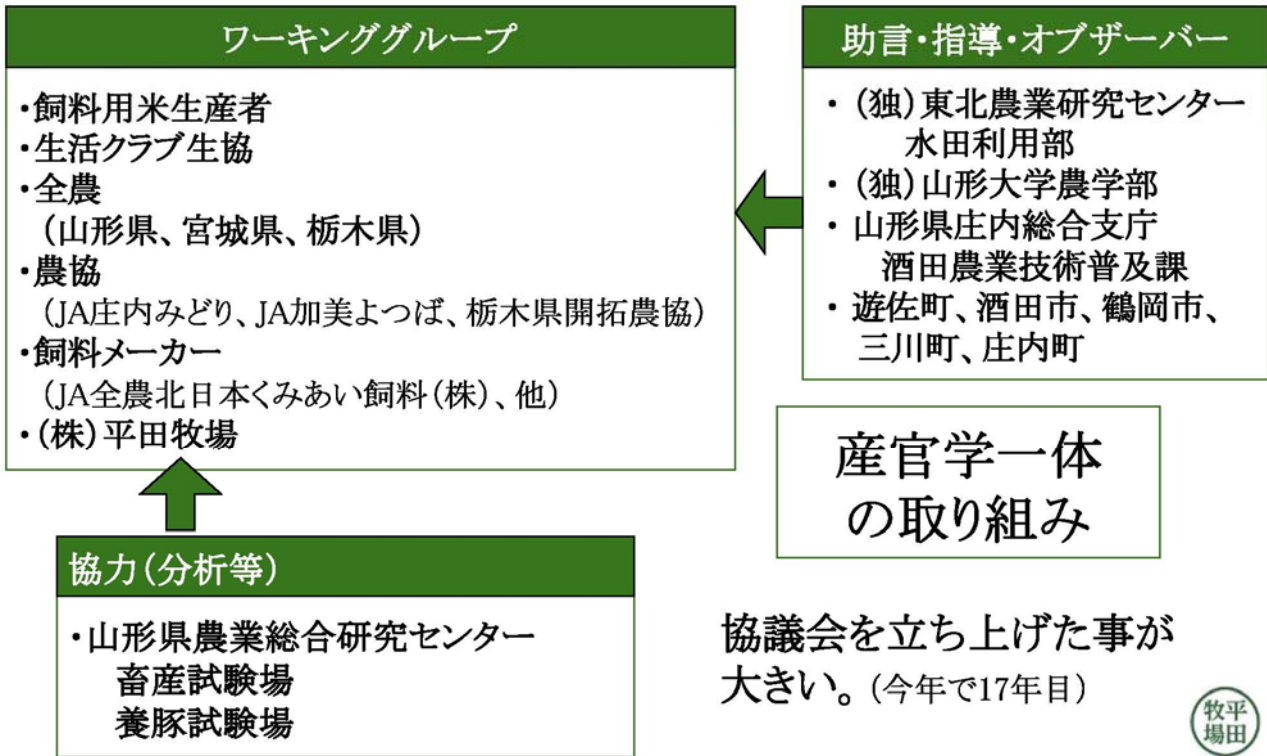
飼料用米プロジェクトの発足 (H16)

- ・ 日本の農業・地域の活性化
- ・ 食料自給率の向上
- ・ 山形県遊佐町(米の産直提携地)
(食料自給率向上特区)



飼料用米プロジェクト

食料自給率向上モデル飼料用米事業推進協議会



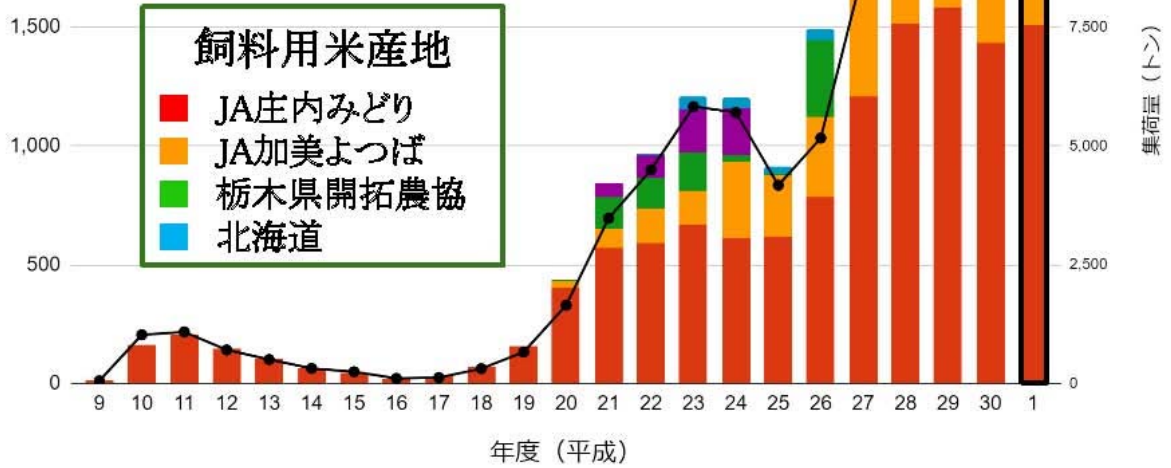
飼料用米の意義

1.	食料自給力を飛躍的に上昇させるモデルであること 国内の減反田約100万haを耕作することにより穀物自給率を20%アップできるモデル
2.	社会の宝である子供達に、しっかりと維持管理された国土を渡せること 水田フル活用による農地の保全。治水による地球温暖化防止
3.	世界に誇れる日本古来の水田文化を守れること
4.	そこから収穫できる米を家畜に与えることで、遺伝子操作のない安心、安全、高品質な畜肉が生産出来ること。 日本の米は究極のNON-GMO
5.	平成五年のような大凶作時にも米が不足しないこと
6.	家畜生産の排泄物から作られる「質の高い堆肥」を土地に戻すことで土地を肥沃に出来ること
7.	疲弊している農村に活力を与えること
8.	環境破壊、人口爆発による食料の奪い合いに備えた食料安全保障を図ること



飼料用米の取組み規模

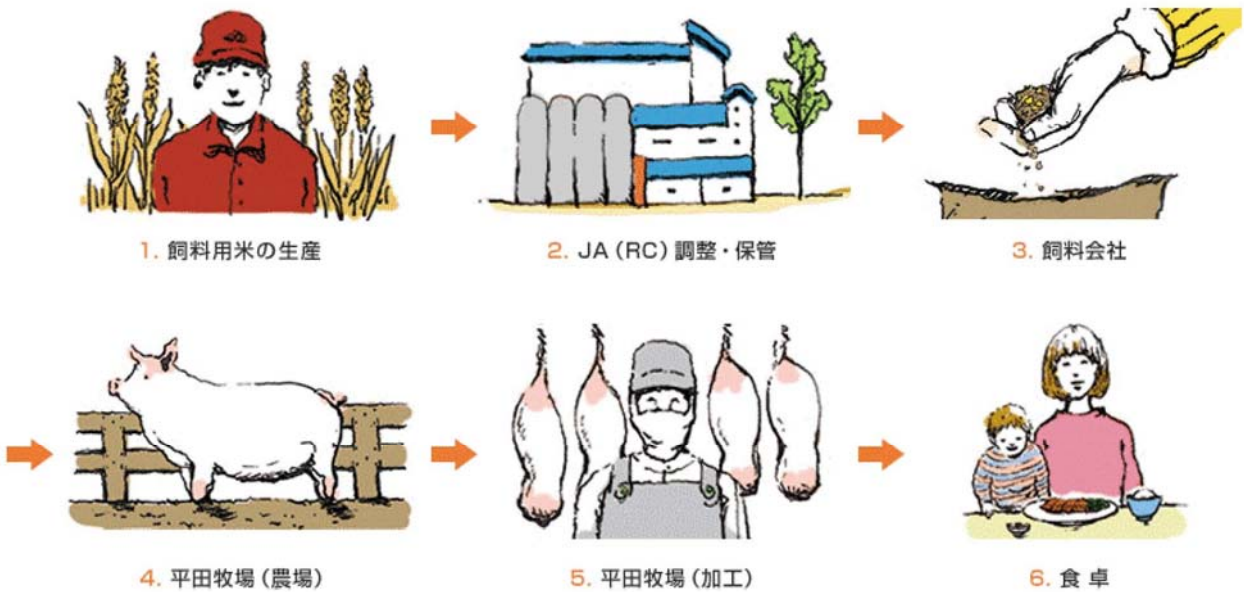
2019年度
 作付面積: 2,051ha
 集荷量: 11,302 t



11

飼料用米の流れ

飼料用米の生産から、食卓までの流れ



12

お米を食べた豚の肉質

落穂を食べたカモはおいしい＝米を食べた豚はおいしい

肉質分析

●飼料用米配合割合	0%豚	10%豚	
脂肪含有率 (%)	3.1	4.7	多くなった
脂肪の融点温度 (°C)	38.4	34.3	下がった
肉の色・明るさ	51.3	51.4	明るくなった
脂肪の色・白さ	76.7	81.1	白くなった
ステアリン酸 ^(※1) (%)	16.6	14.9	下がった
オレイン酸 ^(※2) (%)	40.7	43.1	上がった
リノール酸 ^(※3) (%)	12.6	8.9	下がった

試食アンケート結果



(※1)ステアリン酸＝飽和脂肪酸。脂肪を硬く締まらせたり、オレイン酸の働きを補助したりする。
 (※2)オレイン酸＝一価不飽和脂肪酸。熱に強く酸化しにくい。コレステロールを下げたり、旨味成分としても知られる。
 (※3)リノール酸＝多価不飽和脂肪酸。必須脂肪酸であるが酸化しやすい。多すぎると軟弱の原因になる。

2006.2.15飼料用米シンポジウム会場において
試食アンケートより(95名回答)

- ・脂がととも白く、脂質が向上。オレイン酸が多くヘルシーな脂に。
- ・食味アンケートでも飼料用米を食べた豚はおいしいと評価されています。



飼料用米の配合割合

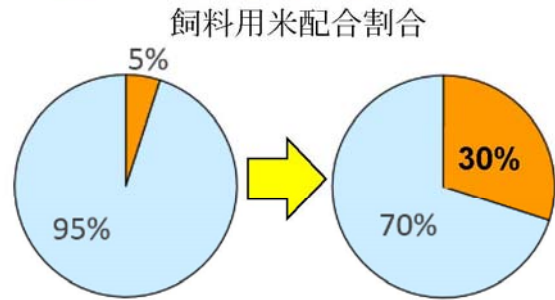
	肥育期(約120日)		1頭当り 米消費量
	前期	後期	
飼料用米プロジェクト 開始当初 2006(H18)年	—	5%	9.5 kg
現在	15%	30%	73.5 kg
試験	20%	30%	79.0 kg
試験	20%	35%	88.5 kg



- ・一人当たりの年間米消費量は、約 **53.8 kg** (農林水産基本データ集より)
- ・平田牧場の豚の消費量を年換算すると、約 **220 kg**。およそ4倍の量を消費!
- ・飼料用米の配合割合は集荷量に応じて変更しています。

飼料用米がもたらしたメリット

- ・豚の発育性向上
- ・肉質の向上
- ・飼料の国産率の上昇
- ・資源循環



(生活クラブ様 カタログより コラム抜粋)

豚 飼料用米が実現した循環型農業



生活クラブと平田牧場が1996年から行っている飼料用米の取組が評価され、2018年3月、「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」の農林水産大臣賞を受賞しました。これからも豚肉を食べて自給力アップをすすめましょう。

飼料用米の取組みは組合員からの提案

1990年代の日本では米の消費量が減るのに伴い、使われない田んぼが各地で増えて耕作放棄地が問題になっていました。その一方で、豚や鶏などにあたる畜産飼料は、海外からの輸入に頼っていました。

このような状況を知った生活クラブの組合員は「使われていない田んぼで飼料用の米を作り、豚にあてることはできないか」と提案。生活クラブと豚肉生産者の(株)平田牧場(山形県)は地域の米農家の賛同も得て、



JA庄内みどり(遊佐町)の田んぼには「飼料用米」の看板が

1996年から飼料用米の取組みをスタートしました。2004年には山形県のJA庄内みどり、遊佐(ゆざ)町、山形大学とも協力して飼料用米プロジェクトを結成。農地の有効活用や食料自給力の向上をめざしました。20年以上たった現在では、平田牧場で育つ豚はすべて「こめ育ち豚」になり、一頭あたり73.5kgの飼料用米をあてています。

地域経済を支える注目の農業に

飼料用米をきっかけに産地では農業と畜産の循環が生まれました。豚が飼料用米を食べ、その排せつ物は有機肥料となって野菜や飼料用米づくりに使われ、再び豚が飼料用米を食べる—このような生産物の循環が、農業や地域の活性化につながっています。今では地域経済をも支える取組みへと発展し、循環

私たち生活クラブの組合員は、「こめ育ち豚」を食べることで飼料用米を中心とした循環にかかわっています



型農業のモデルとして注目を集めています。

そして2018年、平田牧場は第1回飼料用米活用畜産物ブランド日本一の農林水産大臣賞を受賞しました。これは「こめ育ち豚」を食べて支えてきた組合員の成果でもあります。

生活クラブでも飼料用米をあてた畜産物は、鶏卵や鶏肉などに広がっています。これからも畜産物を食べて、生産者とともに飼料用米の取組みを進めましょう。



飼料用米を活用した畜産物ブランド化の先駆けであり、産学官の連携を通じ、飼料設計や給与技術の改善、肉質向上に取り組み、金華豚、三元豚など**全ての豚が飼料米を活用した「日本の米育ち」**であるなど、多くの点を評価して頂きました。



受賞とその後の販促事例



農林水産大臣賞受賞を受け、販促を実施。



飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテストの反響は大きく、新聞記事の掲載や取材も多数。

販促効果

前年同月比で平均 150%



受賞とその後の販促事例(生活クラブ)

おすすめ! 豚肉 キャンペーン

「飼料用米活用畜産物ブランド 日本一コンテスト 農林水産大臣賞」受賞を記念

くわしくは 14ページ

教えて! ビジョンフード

自給自力の向上や生産者の維持など、大きなビジョンがある生活クラブの牛乳、鶏卵、肉類。これらにビジョンフードの特色を組み合わせます。

豚 1頭でコメ73.5kg食べてます

生活クラブとJA庄内みどりが飼料用米の栽培に実践的に取り組んだのは1996年。2004年には栽培を本格化させ、(株)平田牧場の豚への飼料を手始めに徐々に肉用鶏や採卵鶏、肉用牛、搾乳牛などへ、その活用の範囲を広げてきました。

現在、豚への飼料用米の給飼量は下表のとおり。給飼量を年々増やすことで、エサの国内自給力を高めることにつながっています。

豚1頭あたりの飼料用米給飼量	2014年	2015年8月	2016年8月
	39.5kg	54.5kg	73.5kg

飼料用米を混ぜたエサを食べて育った豚の豚身には甘みと旨味があり、製化しにくい性質の脂肪酸であるオレイン酸が多く含まれます。

しゃぶしゃぶや、塩味だけの焼肉など、シンプルな味付けの料理にとると市販品との違いが際立ちます。

生産者と組合員の思いをカタチに!

1996年、生活クラブは米や豚肉の生産者とともに、飼料用米の試みを始めました。

山形県の株式会社平田牧場では、豚の飼料の海外依存を解決したいという思いから米で豚を育てる方法を模索していました。

一方、同じ山形県のJA庄内みどり(遊佐)では、長年の減反政策による水田の減少や耕作放棄地の増加に頭を悩ませていました。

生活クラブは組合員の食べるチカラを背負い、それぞれの立場から自給力の向上をめざしていた生産者をつないで、使われていない遊佐の田んぼを活用した「飼料用米」で豚を育てる試みを提案。これがモデルケースとなり、その後、生活クラブの他の畜産物にも広がりました。

生活クラブの働きかけにより行政も一体となって進められたこの取組みは、水田が担う温暖化防止や貯水機能など環境保全の側面からも高く評価され、2018年3月、平田牧場は第1回「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」主催：日本養豚協会・農林水産大臣賞を受賞。これは生産者の努力のたまものでもあり、同時に、組合員が長年わたって平田牧場の豚肉を食べ続けてきた成果です。

この受賞をともなうように、さらに多くの人に、この豚肉の価値を伝えていきたいと思います。

飼料用米活用畜産物ブランド 日本一コンテスト

農林水産大臣賞

飼料用米で自給力の向上をめざす 日本の米育ち三元豚

日本の食料自給率は概ね40%を下回り、とりわけ畜産に今える動物飼料はほとんど輸入に頼っています。そんな中、生活クラブと山形県産内地域の生産者が全国に先駆けて始めた飼料用米は、それぞれの付加価値を上げ、第一歩にちなみお米の量を増やして、私たちが食べる豚肉の飼料自給率を高めてきました。そのことが食料自給率の向上にもつながっています。

さらに、この飼料用米の取組みは、水田の活用による環境保全や地域内資源の循環を生み出すなど、様々な恩恵をもたらしています。

1996年 生活クラブが「米」を飼料に、豚に飼料用米を配合する取組みを開始
2004年 「飼料用米プロジェクト」を推進し「食料自給率向上モデル事業推進協議会」(現「飼料用米推進協議会」)を設立
2006年 飼料用米を「豚」に活用し、肉質改善効果を確認
2009年 飼料用米を「鶏」に活用し「コメ」を飼料に
2011年 飼料用米を「牛」に活用し「コメ」を飼料に
2018年 第1回「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」農林水産大臣賞受賞

飼料用米とブランド化

日本の米育ち豚を、
さらに、もっと、
極めなさい！
という賞を
いただきました。

年間1万2000トンの飼料用米を
活かしながら年間20万頭の豚を育て、
独自の流通網を通じて世の中から
高い評価を得ているブランドとして、
「日本の米育ち 平田牧場」

金華豚 三元豚」が

農林水産大臣賞を受賞しました。

とはいえこの賞は

まだまだ通過点だと考えています。

この国の水田をさらに蘇らせる。

よりいっそう安全性を高め、

もっともっとおいしい食品を

食卓にお届けする。

私たちのゴールはずっと先に

ありますが、まずは、農家の皆さまと

お客さまに深くお礼申し上げます。

ありがとうございます。

農地、環境、景観、文化を守り、食の安全保障においても有効。
お米を与えることで肉質が向上。(特に脂質)
自由貿易が進み、海外産との競合が不可避。→「肉質」「国産」「安全安心」で差別化

今後の方向性や目標

これまで



これから

収量(集荷量)に応じて配合割合変更

〇トン集荷 → この量を年間で消費完了するためには？

- ・発育性
 - ・格付、歩留
 - ・飼料自給率(資源循環・環境問題)
 - ・品質向上(美味しさ)
 - ・栄養価(健康)
- など、

様々な観点から最適な配合割合の追求へ

更なる飼料用米使用量アップを目指す