

# 地域畜産振興部門

神奈川県横浜市

横浜農業協同組合 食品循環型はまぼーく出荷グループ

(代表：鈴木 孝利)

**時代のエース はまぼーく**

**－食品循環・食育・地産地消－**



食品循環型はまぼーく出荷グループのみなさん

かつて、横浜の養豚は厨房等の残飯利用型の養豚経営が主体であったが、豚コレラの発生が散発したことや良質の豚肉供給が求められる時代に入ったことから、配合飼料利用型の養豚経営に移行した。

一方、横浜市では、食品リサイクル法施行以前の平成11年から大量に発生するごみの減量化と食品残さ等の有効活用による資源循環のための活用研究会を発足させていた。

こうした中で平成13年度から本グループの代表者がこの研究会のメンバーに加わり、食品残さの飼料化と今後の養豚経営を見据えた展開を検討してきた。

はじめに、活用研究会の名称であった「生ごみ飼料化研究会」を今後の豚肉販売を想定し「食品循環資源飼料化研究会」に変えた。その後、本格的な飼料化のための試験、研究、調査等が行われることとなった。これは、食品リサイクル法の施行前の早い時期から食品循環飼料を給与した肉豚を生産し、豚肉を販売することを前提に検討を重ねてきたためである。

また、供給する原料についても、飼料の安全性を示さなければこの事業は伸展しないものと考え、加熱処理した食品循環飼料の製品化を求め、飼料の安全性、それを食べた豚肉の安全性を証明することが必要であった。このことは、折良く、食品循環飼料のボイル乾燥施設を整備中の企業と出会い、処理温度、異物の除去、油分の除去、製品の分析、給与試験等を重ね、さらに肉質の分析も実施し、検討してきた。このように早期に食品循環資源飼料の「食の安全」を示した役割は大きいといえる。

その後、数多くの給与試験等を経て、誕生した食品残さ飼料を給与した豚肉は、生産地である横浜にちなんで「はまぼーく」と名付けた。

近年、食の安全・安心と地産地消は全国的な広がりをみせる時代に入り、はまぼーくは飼料、豚肉の安全性を示したことから食肉市場および肉の卸業者等に理解を得られることに成功した。中でも小学校給食の残さを原料とした飼料により肥育した豚肉を学校給食の食材として使うことで、食育活動の推進に貢献することともに、地産地消の推進に寄与している。

このような規模で生産から食育・地産地消・消費者交流・社会循環が一体となった事業を推進している事例は数少なく、全国の食品残さ活用のモデルケースとして注目をされている事例である。

## cm必倭桃ナ松

肉の色は淡紅色で、脂肪は白く脂肪交雑もあり非常にやわらかい。ドリップが僅かで、アクが少ないのが特徴



## ▼はまぼーくタイプ

発育がよく、体全体がやわらかく肉量に富む



## ▼はまぼーくの給与飼料

左：配合飼料 中央：食品循環飼料混合飼料（給与飼料） 右：食品循環飼料



## ▼消費者交流と食育の推進

小学校の学校給食関係者との交流会



## ▼市内小学校での食育授業

はまぼーく生産者、管理獣医師、シェフ、農協が出席して実施



食育授業を受けた生徒たちの感想文

