

「自分でやらなければ、何も始まらない」五十嵐さんの挑戦



- ・年間 2,600 頭出荷 (H28 実績見込み)
- ・生産性の高い親豚の導入
- ・衛生プログラムによる健康管理

ふん尿処分、今までは...

- ・往復 3 時間運搬
- ・廃棄処分費の支出

現在では

- ・自家堆肥・液肥製造

“捨てて”いたものを
“価値”あるものへ



生ハム加工も模索中

養 豚

自家堆肥化



取組み当初、飼料用米を 2.0ha 作付したが、自家生産では絶対量が足りなかった。

米は主食用米としての生産に専念し、飼料用米は(株)あつみ農地保全組合をはじめとした庄内産のものを使用。

自家配合

生 産

- ・飼料用米
- ・アスパラガス等の残さ
- ・オランダせんべいのかけら
せんべいの 化されたでんぷんは、消化がよく栄養価が高い 生産性が向上



液肥スタンド



堆肥
液肥



液肥を畑へ



地元産飼料用米



配合調整



砕いたオランダせんべい

【H28 実績】	主食用米	アスパラガス
面積	6.0ha	2.5ha
収穫量	560 俵	9.5t

【アスパラガス栽培と雇用創出】

- ・年 7 回堆肥散布：15 人雇用
- ・収穫：12～13 人雇用

豚肉を食べよう！



豚肉のビタミン B1 の含有量は、牛肉の 8 倍（五訂食品成分表より）。
ビタミン B1 は、米など糖質の代謝を促進し、身体全体の細胞を活性化させるといふ。野菜と一緒に豚肉をたっぷり食べて、疲労回復！

庄内豚



鶴岡市小名部（おなべ）。新潟県境近くの集落に、養豚とアスパラガス、米の栽培を行う五十嵐ファーム（代表 五十嵐一春さん）がある。

五十嵐さんによると、養豚経営の大切なポイントは、経営の安定、ふん尿の処理、豚の健康管理だという。畜産経営の成績表ともいえるベンチマークで経営の弱点をチェック。「生産性を上げてコストを下げる」これを常に意識することが堅実な経営につながっているようだ。

平成27年5月、生産性の高い親豚を導入。今年2月には、自社飼料プラントをスタートした。庄内産の米30%、酒田米菓・オランダせんべい20%を使用したエサを与えた豚の肉は、しつこさがなく、くさみもない。米を食べる日本人の体質に合っていると五十嵐さんはいう。

やまがたの食



マックスバリュあつみ店、(株)長南牛肉店鶴岡で販売している