

北ハケ岳の麓、八千穂高原ですくすく育つ子ぶたたち

きたやつハム牧場物語

木々のざわめきと農家の方の畑仕事の音がおだやかに響く、自然豊かな八千穂高原。
きたやつハムはこの地の自然環境と伝統の技術と情熱あふれるクラフトマンシップで「ハム・ソーセージ・ベーコン」を作っている。



「里山再生×きたやつハム」

昨年五月、工場前の小さな農地に子ぶた五頭がやってきた。

詳細は公式ウェブサイトの渡邊社長あいさつに掲載されている。

通り一遍の養豚ではない。

地主さん、農家さんの理解と協力を得て豚が健康にストレス無く育つための「牧場」が出来上がったのだ。

豚の生態も興味深い。
休耕地や荒地地になっている里山の土地を、一年二年かけて豊かな農地へと再生してくれるのだ。

小さい牧場と五頭の子ぶたから始まった農地、里山再生プロジェクト。

当初目にしたのは雑草の丈が大人の胸程の高さの雑草、枯草のある「山の中の土地」だった。

撮影に、打ち合わせに、きたやつハムに赴く機会が多い中、目にする牧場の光景はみるみる変わっていった。
雑草はなくなり、常に土が露出し掘り返されているのだ。

小さな牧場は、豚が雑草の葉や茎、根を食べて土を掘り返し、排便することで豊かな栄養をもつ土地へと変わっていた。

当然、ストレスなく育った豚の肉質も良い。数は少ないながらもきたやつハムの製品として活かされた。

「豚はね、土も食べるんだよ」

渡邊社長は、二十頭を放牧した第二号の牧場へと私を連れていってくれた。今年五月、梅雨入り後の快晴のある日のことだ。

最初の牧場の二倍以上は面積があるという広大な牧場。奥の小屋で二十頭の新たな子ぶたたちが昼寝をしていた。

最初の土地よりも荒れていて広い。
以前から休耕地になっていた場所を第二号の牧場としたのだ。

早速、子ぶたたちは土を掘り返し、水を浴びて自由気ままに牧場ですごしていた。
社長はこの風景に目を細めながら、さらに言葉が続けた。

「土を食べて、土からミネラルを摂る。自然豊かでストレスの無い牧場養豚で育った豚の肉に、ウチのブレンド塩のミネラル分は良く馴染むんだよ」
たしかにそうだ。

こんな素敵な環境で日々を送った豚の肉質は素晴らしいのだ。

「二年、放牧し豚に土地改良してもらって、三年目に機械で掘り返すことで農地として完成するんだよ」

豚も良く育つ一方で、地域社会・地元への貢献もある。

「ゆくゆくは、牧場オーナーや休耕地を募集することでより地域の再生や発展に向かって活動しますよ」

強い意志をもった視線が牧場とその先の八千穂高原、佐久穂町へと注がれていた。

取材・編集 撮影株COX