



エサには食パンの耳を配合。豚舎にはパンの香りが漂う。



石橋ファームでは、約500頭の豚がのびのびと育てている。

(右) 芸北高原豚はゆでた時のアクが少なく、臭みも少ない。お中元やお歳暮の時期には詰め合わせセットも人気。
(下) 「北広島町わかまち魅力発信隊」としてマツダスタジアムで豚串などを販売。



安全・安心でおいしい豚は 芸北の豊かな自然と 「パン」で作られる。

一頭一頭のエサを食べる量や健康状態を細かくチェック。

石橋さんは、芸北高原豚をPRするために、祭りやイベントなどに積極的に参加している。今年も冬の牡蠣祭りや夏のマツダスタジアムに出店。JAのふれあい感謝祭でも、自慢の豚串やウインナーを販売し好評だった。「ブランドが立ち上がった6年、もっとたくさんの人に芸北高原豚を知ってほしいと思っています。そして、おおいしかったよ

消費者と触れ合うことが 自身の喜びに変わる

幼い頃は料理人になりたいと思っていたが、父が始めた養豚業を継ぐことを決意し農業高校へ進学。農業技術大学で学び、その後は23年間養豚一筋で過ごしてきた。「もっといいものを作りたい」そう思うなかでたどり着いたのが、芸北高原豚だった。「現在は、豚の生産だけではなく、食肉やウインナー、ハンバーグ、コロッケなどの加工品をインターネットで販売しています」豚にストレスをかけないように一区画で飼育頭数を制限するなど、一頭一頭の健康状態にも十分気を配って育てることで理想の味に近づけることができた。

自慢の豚肉や 加工品を販売

芸北の豊かな自然で育った「芸北高原豚」。サンドイッチを作る際に残ったパンの耳をベースに、大豆かすや魚粉を混ぜた独自の飼料で育てられた豚は、美しいピンク色の肉が特徴だ。豚肉特有のにおいがほと

甘みと旨味が違う 芸北高原豚

んどなく、その脂は甘みを感じるので、しゃぶしゃぶで食べると旨味を存分に味わうことができる。「この飼料にたどり着くまでに試行錯誤を繰り返しました。高原ならではの湧き水と、このエサにこだわるのが、おいしい豚肉を産み出す最大の秘訣です」

石橋 誠さん (45歳)

北広島町高野

北広島町の緑豊かな高原地帯にある石橋ファームでは、今日も元気な豚の鳴き声がこだましている。父の代から豚を育てて35年以上。自然配合の飼料で「芸北高原豚」を育てる工夫について伺った。

こいびと——表紙の生産者をご紹介



My History

マイ・ヒストリー

1995年 農業大学卒業後、養豚業の道へ
2012年 「芸北高原豚」ブランドを立ち上げる

My Hobby

マイ・ホビー

毎晩の晩酌が明日への活力です。

と云ってもらえることが仕事への励みになります。料理人になりたかったという夢も、少しだけ叶いました(笑)」



広島市内でイベントのある日は、午前3時に起きてエサを与えてから出かける。体力的にきつい部分もあるが、消費者の声が聞こえることにやりがいを感じている。また、生産された豚肉の一部は地元北広島町の学校給食にも使われている。「もっと知ってほしい、もっと食べてほしい」その思いが石橋さんを突き動かしている。



もくじ

こいびと——表紙の生産者をご紹介 北広島町高野 石橋 誠さん	2
特集 JA広島市 ありがとう ふれあい感謝祭 in どんぐり村	4
農の現場から⑭ 久保角地区	6
●JA広島市通信	8
●ふれあい掲示板	10
●変わるんJA [第6回]	11
あなたの暮らしに支店便り [第1回] 己斐駅前支店	12
JAヘルシークリニック 乳がん検診について	13
松田麗子の 台所からこんにちは カボチャごはん	14
はじめての家庭菜園 タマネギ	15
●わが家のスター	16
●おしゃべり広場	16
●クロスワードパズル	17
●JA広島市 情報BOX	18
●ひろしまる倶楽部 & こいびと 農家今昔物語	20

本誌タイトル「こいびと」は、JA広島市の気持ちをまっすぐに、組合員をはじめ多くの人に届けるため、広報誌を手紙に見立てたところから命名いたしました。「こいびと」の「こい」には、人や地域を愛する「恋」のほか、多くの人に呼んでもらえる「来い」、情報が「濃い」など、さまざまな意味を込め表現しています。

