

〔畜産農家の声〕

フォーベルネット会員

津山市 日笠 典子
(美作県民局畜産第一班)

今回は、自然がたっぷりの津山市近郊で黒豚（パークシャー種）を大切に飼われている（有）日笠農産の日笠典子さんです。

現在は、黒豚の母豚35頭、肥育豚300頭を飼育しており、私は全体の経理を担当しています。

養豚経営を始めたのは主人で、高校生の時のプロジェクトがきっかけです。

少しずつ頭数を増やし、仔豚や肉豚を出荷していましたが、精魂こめて仕上げた豚たちが思ったように評価されない事があり、豚肉を自分の手で直接消費者の皆様に販売することはできないかと考え、昭和48年に（有）日笠農産を設立し、生産から販売までを行うようになりました。

当時、私が販売関係を一手に引き受け、カブ（原付バイク）で主人の両親の知り合いを頼りに宅配販売を手探りで始めました。お嫁にきた私に、地域の皆さんが親しく声をかけてくださったことが大変うれしく、非常に励みとなったことは言うまでもありません。配達してみると、料理の種類や家族構成によって、「赤身を多くして欲しい」「肉の厚さを厚くしてほしい」、「薄くして欲しい」など消費者の声を直に聞くことができ、加工もこうしたコミュニケーションの中から取り組むようになりました。こうした地域に根づいたお客様への販売は、今でも、私のお店の基本理念となっています。

黒豚は、昭和60年頃から始めましたが、初めて黒豚の肉を食した時の美味しさは忘れられません。味と風味が全く違いました。味に関しては抜群の「黒豚」もコストは割高となります。消費者の方に理解され浸透するまでは時間がかかり、苦

労もしました。しかし、現在は、黒豚の良さをだんだん解って頂き、引き合いが多くなってきた事がとてもうれしいです。だからと言って、頭数を増やし目がいき届かないようになれば、私の目指すものではないと考えています。母豚は妊娠すれば放牧し、ストレスがないのびのび飼っていますし、肉豚もコンクリート床からオガ床に換えお腹が冷えないよう、健康管理に気をつけています。今後とも、健康な環境で飼って、貴重な黒豚をいつまでも残していきたいと思っています。

（典子さんの机の前には、オガ床で元気に走り回っている仔豚たちの写真と放牧しのんびり日向ぼっこしている母豚の写真が飾られています。）

最後に、今私がお話している趣味についてお話しします。息子も経営に参加し、この年になってやっと自分の時間が持てるようになり、若い頃から興味があった教室に月2回通っています。どんな教室かは今は秘密です。これに打ち込んでいる時は、時が経つのも忘れてしまうほど楽しんでいきます。10年後に、目指す作品が仕上げられるよう楽しく頑張っていきます。それまで元気に仕事をしたいです。

<編集後記>

日笠さんから、「フォーベルネットを通じて、普段お会いすることがない、牛や鶏の農家さんとお話ができるのが、励みになり、うれしいことです。」とのご意見を頂きました。ありがたいことです。

インタビューの中で「黒豚はすばらしい」とおっしゃる日笠さんの笑顔が印象的でした。

(美作県民局畜産第一班)