

〔畜産農家の声〕

地域密着型～古いようで新しい～

津山市上田邑 ひかさせいじゅうろう 日笠靖十郎さん

(美作県民局 畜産第1班)

〇はじめに

今回は、津山市上田邑で黒豚を飼育・加工販売している、日笠靖十郎さんを紹介します。

農場は、一貫経営で常時肥育豚を400頭飼育しています。

〇後を継ぐ

二代目になる靖十郎さん。跡を継ごうと思ったのは、高校生の時、お父さんの勧めでドイツにファームステイしてからです。

その際、ホストファミリーや近所の農家が家族ぐるみで作業をしていたこと、特に、地元の子供達が学校に行く前も後も作業を手伝っており、その働きぶりに感動するとともに、我家の家業に対する自信と誇りが芽生えました。

その後、さらに畜産業を勉強するために東京農業大学に進学し、卒業後平成15年に就農しました。

〇黒豚を飼う

管理のしやすさから、深さ1.8メートルのオガクズを敷き詰めた、発酵床豚舎を自作して、肥育豚を飼育しています。夏の発酵床豚舎は、暑さで脂肪がつきにくいのが難しいところです。

繁殖豚については、血統を見ながら、独自のポイントで導入しています。

〇加工・販売する

津山市一宮に店舗「日笠農産一宮営

業所」があり、自家製の黒豚を加工・販売しています。精肉あり、ソーセージあり。これらも靖十郎さんが製造しています。

『店舗では、お客さんと話をしている時が一番楽しいです。たいてい「おいしかった」と言われますが、時には「今回は味が薄かったわ～」と厳しいことを言われて、焦ることもあります。そういうやりとりも含めて、直接感想が聞けるところがやりがいです。』



〇今後は

『津山はいいところ。地元の人に安心して食べてもらえるものを作りたい。そして、地元にもっと知ってもらいたい。』

最近では、インターネット等で津山市以外の方に知ってもらうことも可能ですが、今だからこそ地元地域のおばちゃん達の評価にこだわりたいそうです。

また、近所に同世代の仲間（酪農、

肉用牛) がいることも、情報交換に役立っているとのこと。

○では最後に、お店のPRを。

『うちの黒豚は美味しいです。料理も地元産の食材だけを使っており、ボリュームもたっぷり。是非食べに来てください。

豚に関することなら、どんな質問でもお答えします。』

靖十郎さんの黒豚は、日笠農産一宮営業所、直営レストラン「ラントレーベン」(津山市志戸部)で食べられます。