

北海とかち農園

銘柄豚「アップル草原ポーク」

『日本で一番健康な豚、美味しい豚だと思っています』

北海とかち農園代表・古川行孝さんは胸を張る。

東京出身で、20代から北海道で酪農や畑作に携わり、平成6年から、大樹町で黒毛和牛の肥育を開始。「最高の牛肉」を作るため、『起きている間は牛を観察し、本や文献を読み漁り、夜は夢の中で牛の飼い方を考える日々』を送ったと言う。

そして、牛の肥育技術を応用した養豚を始め、「アップル草原ポーク」を生み出す。

「アップル草原ポーク」が美味しい訳は、飼料と肥育環境による。

飼料は、十勝産ジャガイモ、日高産昆布、青森産リンゴ、千葉産みりん粕といった国内産の自然な食べ物だけ。穀物中心の配合飼料や、抗生物質などの飼料添加物は一切与えていない。

そして、肥育環境の特長は、年間を通じた放牧。気温が夏は30度を超え、冬はマイナス30度以下になる日もある大樹町で、一年中放牧することにより、生命力溢れる健康な豚が育つと言う。

平成13年、インターネット通販による精肉の直販を開始。BSE問題の影響を受けたせいか牛肉はなかなか売れず、豚肉の方が良く売れた。

安全性はもとより、その美味しさから、現在では、全国の有名レストランと直接の取引関係を持つ。

素材の良さを活かした加工品づくり

「アップル草原ポーク」の精肉販売に続いて取り組んだのが、加工品づくり。

養豚から加工品の生産までを一貫して行いたいと考え、チャーシュー、ポークジャーキー、無添加ぎょうざ、コロッケなどの製造を開始した。

平成20年、「北海道どさんこプラザ」「北海道どさんこプラザ札幌店」のテスト販売に出品。「北海道どさんこプラザ札幌店」では、無添加ぎょうざ、コロッケが、テスト販売終了後に定番商品となる。

「北海道どさんこプラザ札幌店」の運営を受託する社団法人北海道貿易物産振興会の吉岡史世氏は、テスト販売実施時に次のようなアドバイスを行った。

- ・商品に貼付する商品名シール、裏表示シールについて、インクジェット印刷のため字が滲んで見た目が良くないことから改善を要望。

- ・発注してから納品まで日数を要すると、欠品が続いてしまい、お客様が離れてしまうことを説明。発注に対応できる体制の確保を助言。
- ・ぎょうざを包む作業を手造りで行っていたが、注文に対応しきれないため、機械を導入したいが問題ないかとの問い合わせに対し、手造り感は薄れてしまうかもしれないが、味が変わったり、価格の大幅な値上げがなければ問題ない旨説明。

古川さんは、こうしたアドバイスを受け、商品名シールの改善や、機械の導入を行い、売れる商品づくりに積極的に取り組む。

「売り先」としてだけではない「テスト販売の効果」

夫婦二人で農園を営む古川さんにとって難しいのは、商品の営業に出歩くことだ。豚を飼っているので、農園を留守にするわけにはいかない。

地方から札幌や東京などの大消費地に営業に行くのは、時間もコストもかかる。

そんな環境にあって、「北海道どさんこプラザ」に商品を置くことが、「売り先」としてだけではない効果を持っていたと言う。

『思いもかけないような流通・小売業者のバイヤーから、問い合わせをもらった。皆、「北海道どさんこプラザ」で商品を見たと言って電話を掛けてくる。普段セールスに歩けないので、道産品のアンテナショップがあるのは有り難い』

「無添加ぎょうざ」を売っていきたい

20種類以上ある商品の中で、今後、古川さんが一番売っていきたいのは「無添加ぎょうざ」だと言う。

『使用する豚肉には絶対の自信がある。

催事などで直接美味しさをアピールし、口に入れてもらおうと、美味しいと評価され、リピーターになってもらえるが、店頭販売だと、他の商品に埋もれてしまい、なかなか手にとってもらえない。こうした課題をクリアして、今後も「無添加ぎょうざ」の販路を開拓していきたい』

(平成22年3月5日)



事業者名：北海とかち農園 代表者名：古川 行孝

所在地：広尾郡大樹町字尾田258-1

事業内容：畜産業、畜産加工業