『家の光』北海道版 2010 年４月号

北のブランド力　肉質抜群の「ホエー豚」

十勝ホエー豚研究会

ナチュラルチーズを製造する過程でできるホエー（乳清）を、飼料に使って育てる「ホエー豚」。健康に育ち，肉質がやわらかく脂身も甘いのが特徴だ。生産に関する基準を整備し、大学と連携した肉質の分析調査なども重ねるなど、十勝を代表するブランド定着をめざしている。

十勝地方では、ここ 20 年ほどの間に中小のナチュラルチーズ工房が次々に誕生し、独創的なチーズ造りが盛んに営まれている。その製造過程でできるホエー（乳清）を飲ませて育てた「ホエー豚」が近年、人気を集めている。

「ホエー豚は脂肪がやわらかく、うまみが強いのが特徴です。食べてみると脂身がとっても甘いんですよ」

と、「十勝ホエー豚研究会」の会長を務める大樹町の大美浪源（おおみなみはじめ）さん（62）が胸を張る。この道 40 年のベテラン養豚家で、10 年前に「源ファーム」を設立した。イギリス原産の『ケンボロー』種を 700 頭ほど飼い、生産から肉の加工・販売、レストランの営業までを手がけている。

ホエーの購入先は町内にある２つのチーズ工房。夕方になるとトラックを走らせてホエー（写真右）を運び、一日あたり 600～700ℓ、１頭当たりおよそ１ℓを飲ませる。

「一般のブタは餌を食べると寝てしまうことが多いのですが、うちのブタは元気に跳びはねています。目に輝きがあり、健康的に育っていますよ」

ホエー豚の生産量は、市場全体にみてまだ少ないが、生ハムやソーセージなどの加工品も続々と誕生している。生産者らの「おいしくて正直な食材を提供したい」という思いが、徐々にホエー豚の認知度を高め、広く消費者の関心を集めるようになってきた。

ホエー処理の解決策は飼料へ活用すること

ナチュラルチーズの製造時、生乳の９割がホエーとなる。ホエーには乳酸菌やタンパク質、乳糖、ミネラルなどの栄養分が豊富。大手の工場ではホエーパウダーに加工して菓子原料などとして販売

しているが、小規模な工房は費用をかけて排水処理するしかなかった。

十勝ナチュラルチーズ連絡協議会の会長を務める「㈲十勝野フロマージュ」の社長、赤部紀夫さん（64・**下の写真右側**）は、大手乳業メーカーを中途退職し、平成 12 年から中札内村でチーズ造りを始めた。大量に出るホエーの処理が悩みの種だったが、仲間たちとヨーロッパを視察するなかで、解決に向けた手がかりを得る。

「訪れたフランスの農家は、１階がチーズ工房、半地下部分は豚舎になっていました。発生するホエーを下の豚舎に流し、200～300 頭のブタを飼っていたんです。こうした工房が数多くあって、タンクローリーで生乳とホエーを交互に運搬するシステムも整っていましたね」

帰国後、村内で「㈲ポークファームカサマツ」を経営する笠松直さん（61・**写真左側**）にその話をして、ホエーを受け入れてもらうよう説得にかかった。

「ぼくも 20 年ほど前、ドイツの大規模養豚場でホエーによる飼育を見ましたが、豚舎には雑菌も多く、日本ではうまくいかないだろうと思っていました。でも、困っている赤部さんの頼みを断りきれず、試してみたんです」

と、笠松さんが振り返る。抗生物質に依存しないブタの飼い方を追求していたときにこの話が持ち込まれ、試してみようと考えたのだ。

ホエーをやり始めて１か月がたち、妻の美枝子さん（58）から「子豚の下痢が止まったよ」と言われ、本腰を入れるようになる。半年後、取引先のレストランを訪れると、「脂身がさっぱりして、ロース肉にサシが入るようになったね」という感想をもらった。繰り返し購入する人も現れ、笠松さんは自信を深めていく。

子豚の下痢はなくなり、抗生物質の費用がゼロに近い状態で出荷が可能になったる。また、赤部さんによると、ホエーを与えたブタは、擦り傷の治りが早い、肉質や毛づやがよくなる、増体も早まるなどの効果もあるという。乳酸菌や免疫系に関係するタンパク質などが作用し、内臓の廃棄率も下がってきた。

ヨーロッパで料理の修業を積んだ札幌市のシェフ、向瀬肇さんが話を聞きつけ、アドバイザー役になってくれた。平成 15 年には十勝ホエー豚研究会が設立し、笠松さんは初代会長に就任。試食会の開催や商談会への出展を積み重ね、帯広畜産大学との共同研究なども行ってきた。

こうして、小規模チーズ攻防と養豚農家の協力態勢をつくりながら、ホエー豚の生産に取り組んでいった。

独自の基準を設けて品質の良さをＰＲ

中札内村から始まったホエー豚生産の試みは、大樹町にも広がった。

120 頭の乳牛（うち成牛は 70 頭）を飼うかたわら、年間６ｔほどのチーズを製造する「㈲半田ファーム」では、研究会が誕生した 15 年に取り組みをスタート。処理コストを下げるために子牛に与えていたホエーを、農家仲間の源ファームに提供することにした。

１年間の試験供与を経てホエーの売買契約を結び、飼料販売業の認可も受けた。

「浄化槽に負荷がかからず、循環型の農業が実現できて助かっています。ホエー豚はブランド品になり、わたしたちチーズ工房もホエーからの集乳が得られる。運送コストも少なくてすみ、おたがいに良好な関係になっていますね」

と、半田司さん（60）が笑顔で話す。

一方の源ファームでは、ホエー豚の加工に力を入れてきた。大美浪さんは 10 年前、農場内に下降施設とレストランを建設し、塩漬けした骨付きのもも肉を２年間かけて乾燥・熟成させる、生ハム（**写真右**）の製造などに取り組んでいる。

「ホエー豚生産のきっかけは、本格的に生ハムを製造するためでした。ヨーロッパ産の生ハムは少しくせがあります。日本人の好みに合い、消費者が『おいしい』と思えるものをめざしています」

と、大美浪さん。千葉の幕張メッセで開かれた国際食品・飲料展「ＦＯＯＤＥＸ　ＪＡＰＡＮ」に出展してスペインの生ハム職人と出会い、熟成方法のヒントも聞いた。ホエー豚の付加価値を高めようと日々、模索を続けている。

異業種の人たちが集まる研究会では、試食会の開催や大学による肉質分析試験、商標登録に向けた調査などに取り組み、地域産業の連携を図ってきた。

「まがいものを出さない、確かな品質づくり」を目標に、独自の規格・基準もつくった。「チーズ製造時に塩化カルシウムや亜硝酸塩などを使っていない、特定の工房のホエーを使う」「生後 40 日以降、毎日１ℓ（生涯で 60ℓ）以上のホエーを与える」「育成時には健康管理や増体重のチェックを行う」といった項目が並び、こうした基準を厳守することで消費者に品質のよさをアピールし、いっそうのブランド化を図っている。

異業種との交流がなによりの活力

「ホエーが取り持つ異業種交流がぼくの宝です。一人でやっていたら自己満足で終わったけれど、人との出会いがホエー豚のブランド形成につながりました」

と、笠松さんは楽しそうだ。

半田さんも、ホエー豚を通じて新しい地域産業が育っていると話す。
「今は、消費者にとってハムやソーセージ、チーズのある食生活が身近な時代。源ファームの生ハムは、ぼくらのチーズ造りの刺激になっています。研究会の活動は、“農業の第６次産業化”を先取りするものになりましたね」

日高管内や伊達市などでも、ブタのホエー飼育が始まった。㈳中央畜産会でも、養豚用飼料としてホエーをやって肉質や発育への影響などを調査・分析する「チーズホエイ用途開発事業（平成 20～21 年度）」を進めた。十勝の実践が全国各地に波及しつつある。
「北海道のブタはホエーを飲ませているのが当たり前」という次元までに達することが研究会の最終目標。事務局長を務める大樹町地場産品研究センターの山岸真センター長（47）は、こう話す。
「ホエーのやり方や技術的なノウハウは、すべてオープンにしています。十勝ではまだホエーが余っており、今後も仲間を増やしていきたいですね」と話す。

チーズ工房までの距離と養豚場の規模が合わないとホエーを供与しにくいという課題もかかえる。また、大規模な豚舎ではホエーの導入が難しく、小さな養豚場に限定されてしまう。赤部さんは「大規模養豚場では、すべてのブタにホエーを与えるのではなく、区画を儲けて、まずは一群にだけホエーを与えたら普及が進むのではないか」と提案する。

十勝を代表するブランドに育てていこうとするホエー豚生産の試み。チーズ工房と養豚農家との信頼関係をたいせつにしながら、取り組みの輪が徐々に広がりをみせている。

▲写真は大美浪さん一家

十勝ホエー豚研究会

養豚場やチーズ工房の経営者、料理人、研究者らで構成する。平成 15 年に設立し、現在の会員は約 20 人。ホエー豚の年間出荷数は約 2,300 頭で、販売高は約 1 億 2,000 万円。豚肉や加工品は、源ファームや道の駅「コスモール大樹」、中札内生協、札幌の「丸井今井」などで購入できる。
問い合わせ:大樹町地場産品研究センター
広尾郡大樹町下大樹 191　☎01558-6-3382