

奮闘で夫婦養豚場 唯一津更木

地元理解へ「食べてほしい」

木更津市上望陀^{かみもちだ}で、平野賢治さん(40)と恵さん(29)夫婦が、市内唯一となった養豚場の経営に二人三脚で奮闘している。臭いが原因で周辺住民とトラブルになり、廃業した市内の同業者を見てきた経験から、「育てた豚を地元の人に食べてもらい、自分たちの仕事を理解してほしい」と話している。

流通ルート開拓

営んでいる「平野養豚場」は、1973年に平野さんの父・英夫さん(67)が開設。平野さんは21歳の時、勤めていたパン店を辞めて手伝い始めた。

経営を任された4年前は、不況などの影響で収益が落ち込んでいた。「いくら売っても餌代にしかならない状態」で廃業も考えたが、飼料を納入する業者や豚を市場に運ぶ業者らに背中を押され、踏みとどまった。

そこで乗り出したのが、新規の流通ルートの開拓だ。平野さんによると、豚は市場で落札された後、卸業者などを介して飲食店や精肉店に渡る。それまでは市外や県外が主な流通先だったため、恵さんと一緒に飛び込みで市内の飲食店に営業をかけた。人づてに千葉市の卸業者とも知り合い、木更津市内の店に卸してもらおうと掛け合った。

今では市内の飲食店約10店で、平野養豚場の豚肉を取り扱ってもらえるようになったという。

地元の人に、自ら育てた

豚を食べてもらいたいという思いは人一倍だ。平野さんが20歳の頃、市内には4〜5軒の養豚場があったというが、次々と廃業。後継者不足などに加え、家畜の臭いで周辺住民とあつれきが生じて閉鎖した同業者もいた。「理解してもらうには味わってもらうのが一番。だからこそ、おいしい豚を育てたい」と平野さんは話す。

「林SPF」というブランド豚を6棟の豚舎で飼育し、年間約2500頭を出荷。肉質を良くするため飼料の配合を工夫しているほか、豚にストレスがかからないようワクチンの注射回数を極力抑えている。

看護師との二足のわらじだった恵さんは今年8月、勤務先の病院を退職。常時1400頭いる豚の世話に専念しており、「呼吸や動きから豚の体調を確認している。健康な豚を多くの人に食べてもらいたい」とアピールする。養豚場の規模を広げ、豚肉などの直売所を設けるのが夫婦の目標だ。



夫婦で養豚場を営む平野賢治さん(左)と恵さん(木更津市上望陀で)