

中濃ミート事業協同組合

他には類がない銘柄豚を開発し組合員の活性化を目指す

霜降りが豊富で美味しい銘柄豚「ポーノポーク」を農商工連携の取組みにより開発。新評価基準を定めたことにより、ブランド力の強化に繋がりさらなる組合員の活性化を目指す。

住 所	(〒501-3928) 岐阜県関市西田原 458 番地		
電話番号	0575-24-3080	U R L	-
設 立	昭和56年5月	F A X番号	0575-24-3040
組 織 形 態	同業種同志型組合	出 資 金	7,100千円
主 な 業 種	食肉小売業	地 区	関市、美濃市、美濃加茂市、郡上市、可児市、加茂郡、可児郡
組合専従者	22人(うち専従理事1人)	組 合 員	18人

背景と目的

当組合では、組合員(精肉事業者)や養豚農家が生き残るには、「お値打ちで本当に美味しい豚肉」を消費者に提供することが重要であると認識している。しかも、市場に存在する多数の銘柄豚間競争は激しく、オリジナルで差別的優位性を持つ銘柄豚開発が喫緊の課題であった。同時に、消費者へ「美味しい豚肉」をアピールするために「しもふり」割合と美味しさを評価・証明する基準を作成することも課題であった(これまでの豚肉評価方法は、枝肉重量と外観による格付けのみであった)。

事業・活動の内容

当組合では、課題解決に向けて、事業全体の主導的役割を担い、農商工連携により銘柄豚「ポーノポーク」の開発を行うこととした。岐阜県畜産研究所養豚研究部は枝肉の「しもふり」割合を増加させる遺伝的能力を持つ種豚を開発、また、養豚農家である有限会社カタノ・ピッグファームは銘柄豚育成の研究に協力、日本農産工業株式会社は、安定した肉質を作る専用飼料を開発した。以上の4者連携により、「しもふり」割合が一般的な豚の約2倍で、肉のうまみ成分と脂の甘みが強いポーノポークの開発に成功した。

また、一頭ごとに観察し、「しもふり」割合の評価値が「2」以上の枝肉のみをポーノポークとして認証する新しい評価基準を決定し、現在運用を行っている。

成果・効果

発売中のポーノポークは、小売事業者から「かむほどに味がある」「ポーノポーク目当てに来店客が増えている」など高評価を得ている。また、養豚農家有限会社カタノ・ピッグファームの地元瑞浪市は、ポーノポークの特産品化を積極的に行っており「ポーノポーク」について情報を市のホームページで発信することに加え、農産物等販売所「きなあつ瑞浪」での販売や、瑞浪市内21の飲食店が参加するスタンプラリーの開催等を行い、市をあげて応援している。

さらに、ブランド強化に向けて商標登録「瑞浪ポーノポーク」を行い、新聞等で記事になる機会も増え、知名度は全国的に広がりつつある。従って将来的には、組合員(精肉事業者)と養豚農家の減少に歯止めがかかり、事業活性化や地域活性化により後継者への円滑な事業承継が期待される。



「瑞浪ポーノポーク」の平均霜降り割合は、一般的な豚肉(3.2%)の約2倍(6.1%)。