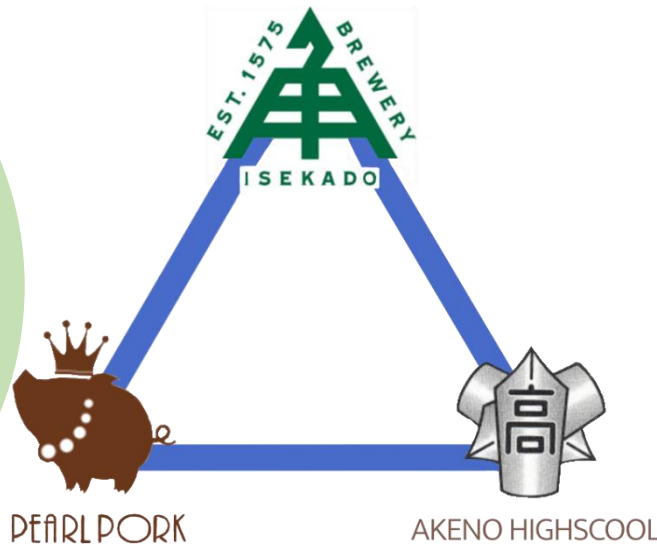


高校生による

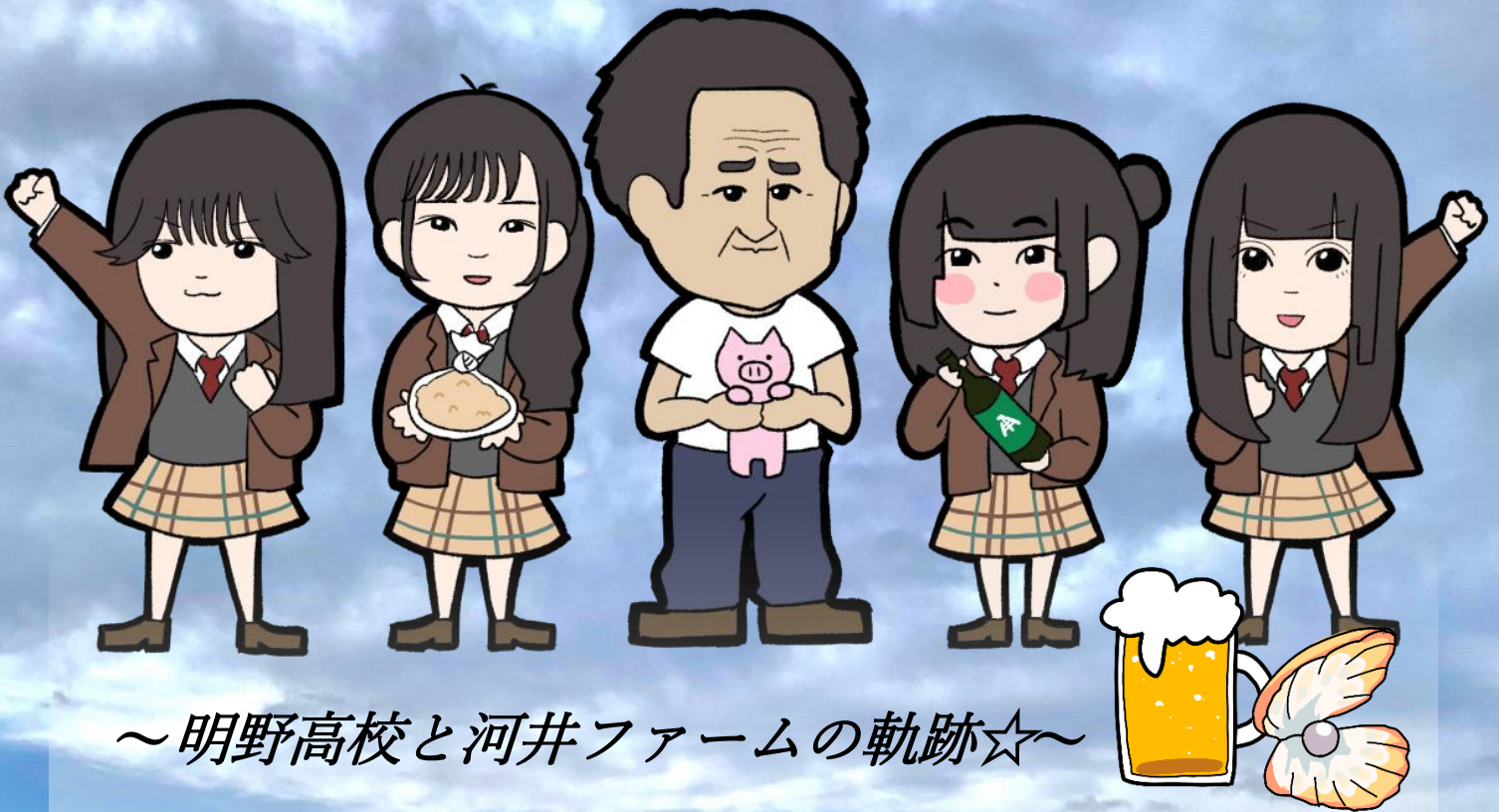
持続可能な

養豚への挑戦



伊勢志摩
パールポーク
ほろよい

河井ファーム×明野高校畜産専攻×伊勢角屋麦酒



～明野高校と河井ファームの軌跡☆～

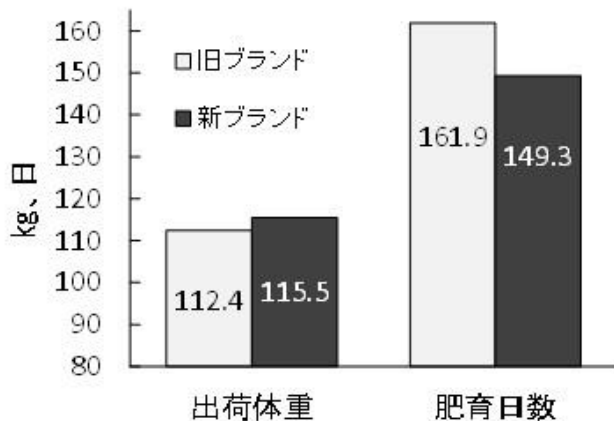
2017年 明野高校と伊勢角屋麦酒による食品循環資源の飼料化研究がスタート！！

明野高校では、伊勢角屋麦酒でビールを作る際に排出されるモルト粕（麦皮）を用いて豚に与える飼料を作り、食品廃棄物量および輸入穀物の使用量を削減する事を目標に研究を行ってきました。約4年間にわたる研究の結果、モルト粕を与えた豚は生育が良くなったうえ、肉質も向上するなどの効果が得られたのです！

この地域食品企業と農業高校生によるSDGsの活動に賛同したのが、志摩市の養豚場「河井ファーム」でした。2020年より河井ファームにおいて、モルト粕の飼料実用化を開始。明野高校での結果と同様、様々な効果が見られ（※裏面参照）、現在では河井ファームの全ての豚にモルト粕を給与しています。今後も畜産を学ぶ高校生、食品企業、養豚農家の3者連携の輪を深め、伊勢志摩における持続可能な畜産モデルを全国へ発信していきます！

伊勢志摩パールポークほろよいの特徴について

1. 肥育成績について

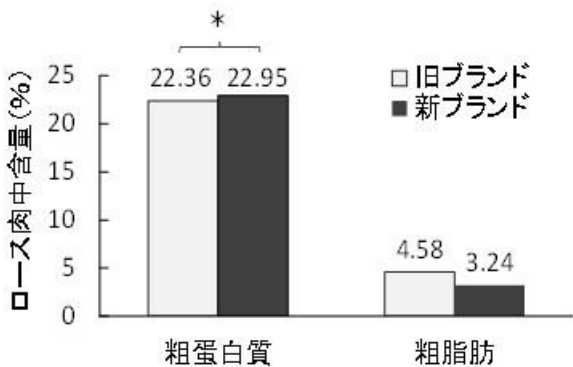


河井ファーム
代表 河井金昭

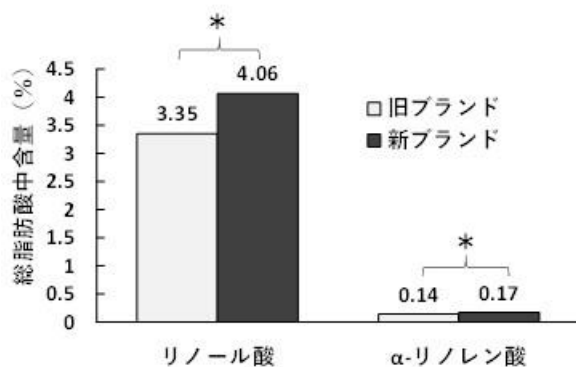
【ココがポイント】

モルト粕を給与した豚は、生育が促進されており、すくすくと育っていることが分かります。モルト粕は、乳酸菌による発酵飼料なので、豚の嗜好性にもマッチした一石二鳥の飼料なのです！

2. 肉質について



*：有意差があり、個体差ではないことを示す



(三重県畜産研究所の分析による)

【ココがポイント】

ロース肉の中の粗蛋白質が有意に増加しかつ粗脂肪が低くなる傾向にあり、さっぱりとした豚肉に仕上がっています。また、リノール酸、 α -リノレン酸という不飽和脂肪酸が有意に増加しています。こうした不飽和脂肪酸は人間の体内では生成することが出来ないため、食品から摂取する必要があり機能性が注目されています。さらに、不飽和脂肪酸は融点（溶ける温度）が低く、口溶けが良いという特徴があります。