

農林水産省生産局長賞

表彰団体名 手づくりハムのばあく
代 表 者 泉澤 ちゑ子
所 在 地 奈良県五條市小和町

表彰理由

- ◎手づくりハムのばあくは、豚一頭の肉を残さず食べ切ることをモットーに、こだわりの地場農産物・加工品を消費者に提供する女性たちが中心となった地産地消活動であり、農家、加工業者とのネットワーク、都市農村交流、異種行間交流とその輪は大きく広がり地域活性化のパイオニアと評価されている。
昭和58年手づくりハムのばあく」を結成、平成9年「ばあくのゲストハウス&ソーセージ工房」をオープン、(現会員：農家・非農家12名)

◎小規模で大きな収益をあげる工夫、資源循環型農業の実践、地元産の原料へのこだわり、おいしさの追求、地元根付いた活動等をモットーに長年にわたり活動

原料となる豚を飼育している泉澤農場の呼びかけでスタートした「手作りハムのばあく」は、食の安全に関心のある生産者や消費者が集まって「豚肉を食べる会」を結成したことからは始まった取組が、生産者自らがこだわりの地場農産物・加工品を消費者に提供する地産地消活動へと発展してきた。小規模なグループによる起業からスタートした「手作りハムのばあく」は、生産者・消費者、地域の加工製造業者とネットワークを形成し、都市農村交流だけでなく、異業種間交流の輪も広がってきおり、小グループによる起業の模範として期待できる。

【中心として取り組んでいる活動】

- 小規模で大きな利益をあげる工夫
泉澤農場は、自家で糞尿処理し、地元の田畑に還元できるだけの範囲で養豚を営んで、母豚が25頭という小規模な養豚農家であるが、黒豚のハーフ(1/2 バークシャー種)にこだわりの自家配合飼料で、通常6ヶ月のところを7～7.5ヶ月かけてじっくりと育てている。その豚肉をばあくが仕入れ、付加価値を付けて販売しており、最近では、デューロック種と黒豚をかけ合わせたこだわりの豚「とん霜」も飼育し、さらに付加価値を付けた販売を行っている。
- 地元産の原料にこだわる
豚肉はもちろん、ハムやベーコン、ソーセージの材料だけでなく、燻製材も地元の山桜を使用するなど地元産の原料を使用。
- 厳しい衛生基準をクリアし、おいしさを追究
ばあくでは、保存料などの添加物は一切使用していない。食肉加工品は長期保存が難しく、食肉製品製造業の許可には食品衛生法で厳しい衛生基準が課せられているが、地道な活動の結果これをクリアし、平成元年には一般消費者にも販売が可能となり、宅配や直売の顧客が飛躍的に増加。また、消費者の感想や意見を参考にしながらおいしさを追求。
- ばあく風うきうきグリーンツーリズム
ばあくでは、メンバーが講師を務める「チャレンジソーセージづくり体験」を行って、参加者に自分で作ったソーセージを食べ、ゲストハウスでゆったりとおしゃべりを楽しんでもらうことで「田舎の魅力」を知ってもらっている。
また、ゲストハウス(レストラン)は、ゆったりとした農村風景の中で豚肉と地元の農産物を使った料理を楽しんでもらうことを目的に建設。
料理に使用される食材は、豚肉はもちろんのこと、野菜や果樹、米、ハーブ類はメンバーが栽培するものを使用したり、契約している農家や近くのJA直売所から仕入れるなど徹底して地産地消にこだわる。
近年、スローフードの概念が注目されているが、ばあくは20年以上も前からその土地で生産された農産物をその土地の風景の中でゆったりと味わう活動を継続。
- 年に一度のイベント「食の乱反射」の開催
地域の農家や加工製造業者と協力して、毎年秋に「食の乱反射」というイベントを開催しており、平成17年度で9回目となる。イベント当日は、それぞれの生産者が自らの食材を使った料理を提供したり、豚の解体やハーブのクラフトなどのワークショップもあり、消費者と生産者が出会い、対話できる場となり、参加者は年々増加しており、平成16年度は1,000人を超える盛況。