株式会社エルパソ

●事業計画名／豚肉のオレイン酸含有量脂質検査機導入によるプレミアム化事業

エルパソ豚牧場の入口

エルパソ豚牧場に併設された加工場

脂質内のオレイン酸含有量を検査。個々の製品ごとに時間をかけずに測定できる

牛肉脂質測定で実績のある相馬光学の食肉脂質測定装置

科学的評価基準に基づく品質評価を豚肉に導入

北海道十勝地方の幕別町で約1000頭の自社ブランド豚「どろぶた」を育てるエルパソ豚牧場を運営し、加工から販売まで手がける株式会社エルパソ。生産段階での飼料・生産方法の差別化により豚肉の品質向上に成功している。また豚肉と加工品のプレミアム化を図るために豚肉の旨味成分である脂質内オレイン酸含有量の数値化に挑戦。科学的評価基準に基づく品質評価を試みた。

株式会社エルパソ

TEL／0155-34-3493　FAX／0155-34-3494
http://elpaso.co.jp/
住　所／北海道中川郡幕別町忠類中当45-1
代表者／平林 英明
資本金／80万円
設　立／平成24年
事業内容／養豚業、枝肉加工、非加熱商品製造

脂質内オレイン酸含有量を測定し豚肉と加工製品のプレミアム化を図る

牛肉ではすでに行われていた科学的評価基準に基づく品質評価。豚肉生産者としては先駆的試みになるオレイン酸含有量測定を食肉脂質測定装置S-7040（相馬光学）を導入することで実現。それまでのオレイン酸測定は専門的な技術と知識が必要で、検査機関に依頼すると1週間程度の時間を必要とされたが、この測定装置を導入したことで簡潔で短時間での測定が可能になり、製品ごとのオレイン酸含有量を迅速に測定できることになった。

約1000頭の「どろぶた」が元気に動き回る

オレイン酸含有量の高いブランド豚で差別化実現

豚のオレイン酸含有量を比較してみると、通常は45～50%であるのに対し、「どろぶた」の場合は1割程度が50～60%であることが分かった。牛肉は50%以上のオレイン酸含有量を持つ肉を優良牛肉としている。同社は牛肉が品質の違いで価格差をつけるように、自社ブランド豚をオレイン酸含有量を基に等級で分け、プレミアム商品を作ることを推進している。

トラクターで「どろぶた」の飼料を運ぶ平林社長

TOPIC

健康志向の強い消費者からも支持 市場に広がる高品質ブランド豚

健康志向の強い消費者にとってオレイン酸は悪玉コレステロールを抑制し、動脈硬化や高血圧、心疾患などの予防・改善効果が期待できるものと認識されているようだ。同社は客観的評価を数値で示すことで、ホテル、レストラン、トンカツ店などでの消費を推進させている。プレミアムな自社ブランド豚が市場に広がりつつある。

ソーセージ、ベーコン、プロシュートなど商品も多数揃っている

日本で唯一 ドイツ・ハル豚を養豚

代表取締役
平林 英明氏

私個人が養豚業を始めたのは2000年で、若いときにアメリカで放牧豚の養豚を体験していたので、アニマルウェルフェアの考え方からも、ストレスから解放された健康的な「どろぶた」をつくりたいと思いました。それ以前にも帯広でレストランをやったり、ソーセージや生ハム製造も経験し痛感したのは肉にこだわらないとダメだということです。2013年にはドイツで放牧養豚をしているルドルフ・ビュラー氏に会い放牧に適したシュヴェービッシュ・ハル豚を日本で育てたいと思いを伝えました。毎年ドイツと日本大使館を奔走し、ようやく農林省の輸入許可とドイツ農務省の輸出許可を取り、2018年ついにハル豚が日本上陸。十勝平野の大自然の中活発に動き回っています。