

犬鳴豚はココが違う！

① 自家製エコフィード

～日本の豚の飼料自給率はわずか約10%！大半を輸入に頼っています～
ほとんどの養豚農家は、輸入した穀物などでつくられた飼料を購入しており、外国産に依存しているのが現状です。



当農場では都市近郊という立地条件を最大限活用し、約20年前から自家製エコフィード（リサイクル飼料）の研究を重ねてきました。

近隣の食品工場からでる食品の残り物（パン・うどん・麺生地・パスタ等）や、給食センター・ホテルなどからでる残飯（ごはん・野菜屑）など、毎日約5トン回収し、食品乾燥機及びボイルタンクでの加工・過熱殺菌を経て、自家配合飼料を製造しています。

また、年1回全大阪養豚農協が開催する肉質研究会には第1回から参加し、他のエコフィード養豚仲間と切磋琢磨しながら、さらなる肉質向上を目指して飼料の研究を続けています！



② 2ヶ月長く飼育しています

～豚は通常生後6ヶ月で体重が約100kg以上に成長し、出荷されます～
飼料代が経費の6割以上を占めてしまうため、短期間で大きくなるような品種や飼料を選択することが、利益を得るための優先事項となります。

しかし、当農場ではエコフィードを利用することにより、飼料代を軽減し、他農場では有り得ない8ヶ月という長期肥育を可能にしました！

この2ヶ月間を「美味しい肉を仕上げる期間」と題し、小麦類（パン・うどん・麺生地）を中心としたメニューの飼料を与えることで、あっさりとした甘みのある脂質を実現しました。他の豚肉では味わえない驚愕の“白身”をご賞味ください！



③ 消費者と生産者をダイレクトに繋がります

～府内養豚農家はたったの7戸！大阪養豚はもはや“天然記念物”～
ブランド豚として販売をしているのは、東大阪市の「なにわポーク」と、弊社の犬鳴豚だけです。



平成24年からは、泉佐野の酒蔵（北庄司酒造）、野菜農家（すみや農園）、オトメゴコロ泉州おむすび、もんくたれ本舗と、泉佐野酒蔵BBQ実行委員会を結成。月1回開催している酒蔵BBQはどなたでも参加でき、直接生産者と触れ合うことができます。

お問い合わせは <http://www.facebook.com/sakaguraBBQ> まで