

本部商品  
委員会の

もっと知りたい！商品のこと

# 産直レポート

## Vol. 10: 産直豚【富士・天山ファーム】の巻

訪問日:2011年10月20日(木) 天気:晴れ

今回のレポート担当は...「畜産チーム」です！



富士町の山の中、JAさが富士天山ファームを訪問しました。

施設内は、車中からの見学になるので(病気予防のため)消毒用ゲートの外で、お話を聞きました。



左からミートセンターの藤崎さん、中島さん、JAさが畜産・酪農部の内川さん、場長の園田さん。

広大な敷地の中で、繁殖から肥育まで行なわれています。生後約175日、約110kgになったら出荷。

年間、約2万頭が出荷されているそうです。



豚舎は、水洗や消毒を定期的に行い、床にはのこくずを敷いており、車の窓をあけても、ほとんどニオイがありませんでした。

「おいしい豚肉は、いい環境で作られる」と実感してきました。

発行:コープさが生協 本部商品委員会

お問合せは、本部商品委員会事務局(事業部・山本まで) TEL 0952-36-7011