

# 農畜産物処理加工施設が完成

## 「ふかがわポーク」のブランド力向上に向けた取り組み

本市では、基幹産業である農業の持続的発展のため「ふかがわポーク」など農畜産物を活用した特産品の創出に取り組んでいます。今月は、特産品の生産体制確立のため整備し、11月に完成した農畜産物処理加工施設についてお知らせします。

### 施設整備の背景

本市では、地域農業の持続的発展を図るため、農業の担い手となる新規就農希望者の育成や農用地保全活動を行うアグリサポート事業を実施しています。その中で、農業閑散期の作業確保や、新たな特産品を創出するため、平成24年度から豚の肥育に取り組み「ふかがわポーク」ブランドとして、ハムやウィンナーソーセージ、ベーコンなど加工品の販売を行ってきました。

事業開始から7年が経過し、本市の地域資源として定着しつつある養豚事業をさらに発展させていくためには、販売力の強化や、技術を持った人材の育成など、収支の改善を含めた養豚事業全

体の見直しが課題となっていました。これらの課題を解決するため、国の地方創生拠点整備交付金を活用し、市内で加工品の製造が可能になる農畜産物処理加工施設を整備しました。

施設建設や機器の整備に係る事業費は、総額約1億6940万円、このうち国の交付金が7500万円、市の負担が約9440万円となっています。

### 加工施設の機能

今回整備した加工施設には、ウィンナーソーセージの腸詰めを行うスタックファア、加熱・薫製を行うスモークハウスなどの食品加工用機械のほか、真空包装機や金属検出器を導入しており、

これまで市外の事業者へ委託していた加工品の製造を、市内で行えるようになりました。これにより多品種少量生産が可能となり、消費者の需要に柔軟に対応した生産体制を実現することができ、今後は試作を重ね、本加工施設で製造した製品は、来年3月に販売を開始する予定です。

### 今後の目標

「ふかがわポーク」となる子豚はこれまで、道内の事業者から買い付けて肥育してきましたが、今後は、豚の繁殖技術についても研究を重ね、最終的には繁殖から肥育、加工までを一貫して行う体制作りを目指しています。また、これまで加工品の一般販売は道の駅「ライスラ

ンドふかがわのみで行っていましたが、市内小売店などでも購入できるよう販路の拡大にも取り組んでいくほか、道内外の消費者へのPR活動を積極的に行い「ふかがわポーク」が本市の特産品として広く愛されるようさまざまな取り組みを進めていきます。

さらには「ふかがわポーク」以外にも市内の畜産農家が生産している「深川牛」を活用した特産品の開発にも積極的に取り組む、新たな地域特産品や産業の創出、雇用の拡大などによる地域活性化を目指します。

### 「問合先」

農政課農産係

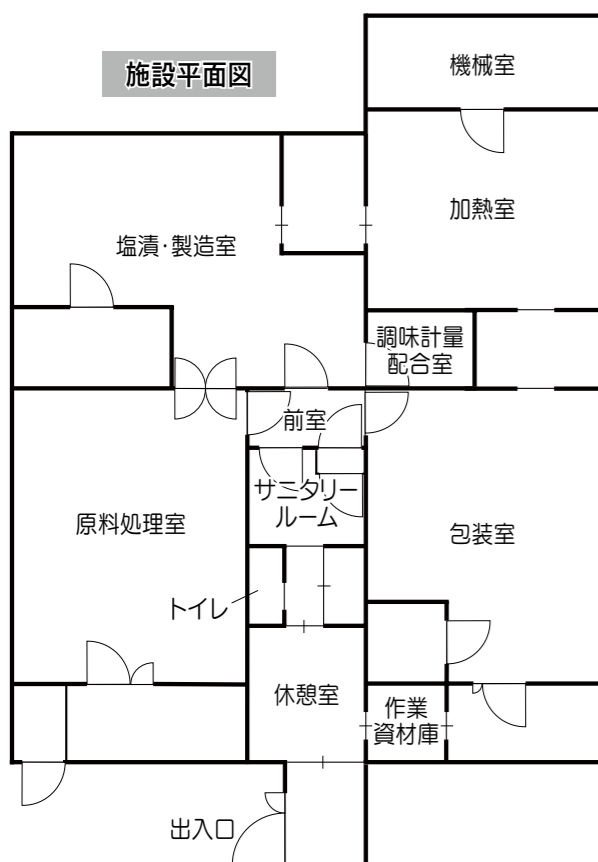
209・22555

### 「ふかがわポーク」おいしさのヒミツ

「ふかがわポーク」は、イギリス原産の希少なケンポロ種で、とてもやわらかい肉質とさっぱりした脂が特徴です。音江町の山間部にある広い放牧場をストレスなく走り回って育つため、赤身はしっかりと歯応えがあるほか、飼料として深川産の米粉を与えることで、脂身に甘味とうま味が加わり、上質な肉質に仕上がっています。



施設平面図



### 【施設の概要】

- ◆場所 広里町5丁目108番2 (広里工業団地内)
- ◆敷地面積 1,559㎡
- ◆建物面積 218㎡
- ◆構造 木造1階建て
- ◆事業費 1億6,939万円 (本市負担9,438万7千円)

施設位置図

