

日本の米づくりをささえたい

お米育ち豚プロジェクト

日本でお米を食べる量が減り、米づくりは危機的な状況です。そこでコープデリが生産者と協力し行っているのが「お米育ち豚プロジェクト」。家畜の餌となるお米を育て、そのお米で豚を育てています。その豚を私たちがおいしく食べることが、食の未来につながります。

きっかけは、日本の米づくりへの危機感

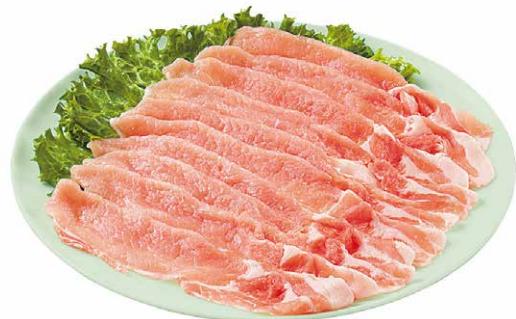
日本の食卓に欠かせないお米。でも、この50年あまりでお米の消費量は半分以下に減っています。パンや麺類をはじめ、さまざまなメニューが食卓に並ぶようになり、その分お米を食べる量が減ったからです。多くの生産者が米づくりをやめ、田んぼは荒れ地に変わり、後継者を育てて技術を伝えることも難しくなっています。

しかしコロナ禍や気候変動、世界情勢が不安定になる中で、国内でほぼ100%をまかなえるお米をつくり続けていくことはとても重要です。米づくりをささえ、減つてゆく田んぼを守りたい、生産者を応援したい。こうした想いで2008年に始まったのが「お米育ち豚プロジェクト」です。

輸入の餌を、国産の米に置き換える

お米育ち豚プロジェクトでは、田んぼでお米をつくり続けるために、豚の餌としてお米を使用できないかと考えました。トウモロコシなど家畜の餌の多くは輸入に頼っていて、これを飼用のお米「飼料用米」に置き換えることで、お米の生産を維持でき、田んぼを守れるからです。

お米育ち豚は、生まれてから出荷するまでの約6ヶ月間のうち、出荷前の約2ヶ月間、輸入の餌の代わりに飼料用米を輸入から国産に置き換えることで、日本の食料自給力の向上を目指しています。



未来へつなごう

コープデリは「未来へつなごう」をスローガンにSDGsの取り組みを進めています。お米育ち豚プロジェクトは「未来へつなごう」の一つです。

今回の取り組みは、目標12：

つくる責任 つかう責任

につながっています。



「お米育ち豚」は、生産から消費まで想いをつないで実現しました



⑤ コープがおいしさそのままお届けします

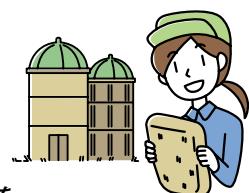


お米育ち豚

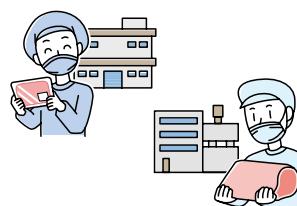
① 飼にするためのお米(飼料用米)をつくる



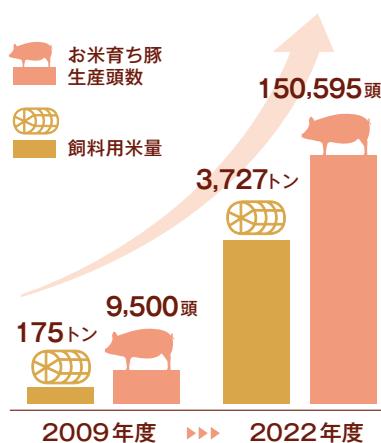
② 豚が消化しやすいようお米をすりつぶし、餌にする



④ と畜・加工したお肉ができるだけ新鮮なままパック



動画も公開中!



の食と農畜産業の未来につながります。

お米を育てる人、お米を餌に加工する人、豚を育てる人、命をいただき肉に加工する人、商品としてお届けする人、食べることで応援する人。お米育ち豚プロジェクトは、食に関わるたくさんの人の力で成り立っています。私たちがおいしくいただきことで、日本

お米育ち豚は、餌にお米を配合することで、脂身がさらっとして肉質がしっとりと締まったおいしいお肉になりました。しゃぶしゃぶなどにぴったりで、「やわらかくておいしい」「脂身は甘みがあつてさっぱりしている」と好評です。プロジェクト開始から15年、岩手県から始まつた生産は6県に広がり、昨年度の生産頭数は15万頭以上、飼料用米の生産量は3727トンに達しています。飼料用米は牛や鶏にも広がり、お米育ち豚と合わせて5000トン以上が活用されるようになりました。

おいしく食べることで、未来につながる

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

